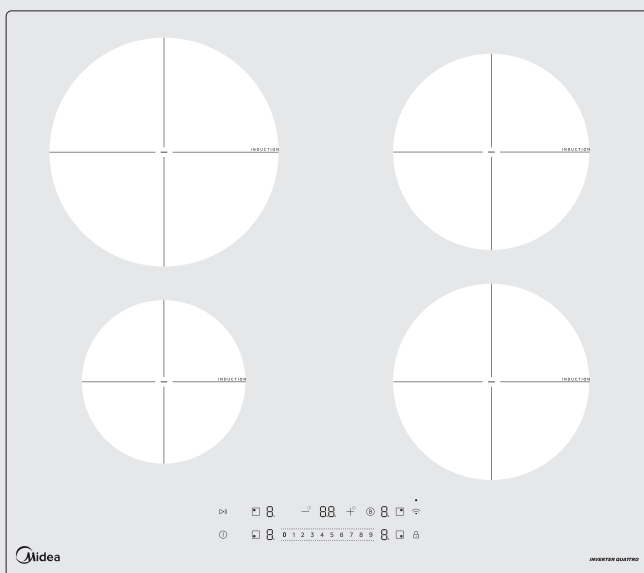


1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

[illegible]



Induction hob Essenza Series

USER MANUAL

MIH744E325GK

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

LANGUAGES

EN English

DE German

ES Spain

PT Portugal

GR Greek

TABLE OF CONTENTS

1	Safety Instructions.....	6	10	Boost function	27
1.1	Intended use	6	10.1	Activating the boost function.....	27
1.1.1	Explanation of Symbols	6	10.2	Cancelling the boost function.....	27
2	Specifications	13	11	Wi-Fi connection.....	27
3	Cookware.....	16	11.1	Pairing the appliance with the app.....	27
3.1	Choosing the cookware.....	16	11.2	Reset the Wi-Fi connection	28
3.2	Positioning the cookware.....	16	12	Hood to hob function.....	28
3.3	Moving the cookware.....	17	12.1	Establishing the hood to hob connection.....	28
3.4	Cookware detection	17	12.2	Reset the hood to hob connec- tion.....	28
4	Product overview.....	18	13	Cookware test.....	29
4.1	Control panel.....	19	13.1	Testing the cookware with a magnet.....	29
4.1.1	Using the touch controls.....	19	13.2	Testing the cookware without a magnet.....	29
4.2	Induction cooking.....	20	14	Settings	30
4.3	Cooking zones	20	14.1	Adjusting the settings.....	30
4.4	Residual heat display.....	20	14.1.1	Reset to factory settings	30
5	Before first use	21	14.1.2	Adjusting the power manage- ment	31
5.1	Cleaning the appliance for the first time	21	14.1.3	Testing the cookware quality	31
6	How to use.....	22	14.1.4	Switch the buzzer on.....	32
6.1	Switch the appliance on.....	22	14.1.5	Switch the buzzer off.....	32
6.2	Switch the appliance off	22	14.2	Overview of the default working times	32
6.3	Setting the power level.....	22	15	Cleaning and maintenance	33
6.4	Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning.....	22	15.1	Cleaning agents.....	33
6.5	Start cooking	23	15.2	Cleaning the appliance	33
6.6	Finish cooking.....	23	15.2.1	Cleaning everyday soiling.....	33
6.7	Cooking tips.....	24	15.2.2	Cleaning boilovers.....	33
7	Childproof lock.....	24	15.2.3	Cleaning the control panel.....	34
7.1	Activating the childproof lock.....	24	16	Troubleshooting	35
7.2	Deactivating the childproof lock.....	24	16.1	Failure display and inspection	38
8	Pause mode.....	25	16.2	Specific failure and solution	40
8.1	Entering pause mode	25	17	Product installation	42
8.2	Exiting pause mode	25	17.1	Safe product installation.....	42
9	Timer control.....	25	17.2	Before installing the appliance.....	42
9.1	Count down.....	25	17.3	Safety distance	43
9.1.1	Using the count down.....	25			
9.1.2	Cancelling the count down.....	26			
9.2	Switch off timer	26			
9.2.1	Using the switch off timer	26			
9.2.2	Cancelling the switch off timer	26			

17.4	Appliance dimensions.....	43
17.5	Installation method.....	43
17.5.1	Standard installation method.....	43
17.5.2	Flush fit installation method.....	44
17.6	Ventilation.....	44
17.6.1	Installation above a drawer.....	45
17.6.2	Installation above an oven.....	45
17.7	Attaching the sealing strip.....	45
17.8	Locating the fixing brackets.....	46
17.9	Inserting the fixing brackets.....	46
17.10	Inserting the appliance.....	46
17.11	Installing the thermal protection barrier.....	46
17.12	Cautions.....	47
17.13	Connecting the appliance.....	47
17.14	Connection type.....	48
17.14.1	220-240 V 1N~ 32 A.....	48
17.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A.....	48
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A.....	48
17.15	After installing the appliance.....	49
18	Test dishes.....	50
18.1	Melting chocolate, couverture.....	50
18.2	Béchamel sauce.....	50
18.3	Warm and keep warm of lentil stew.....	50
18.4	Rice porridge.....	51
18.5	Cooking rice.....	51
18.6	Frying pancakes, crêpes.....	52
18.7	Frying pork loin.....	52
18.8	Deep frying french fries.....	52
19	Trademarks, copyrights and legal statement.....	53
20	Disposal and recycling.....	54
20.1	Important instructions for en- vironment.....	54
20.2	Compliance with RoHS Directive...54	
20.3	Package information.....	54
21	Data protection notice.....	55

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 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.

1.1.1 Explanation of Symbols

Symbol	Meaning
	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.
	This symbol indicates a single, unnumbered instruction step.
	This symbol indicates the result of one or more previous instruction steps.
	This symbol indicates a hint or a tip.

Read these operating instructions carefully and attentively before using or 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 device.

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 wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

EN

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- 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 only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for appliance 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 appliance surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your appliance.
- After use, switch off the appliance element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

EN

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked appliance. If the appliance surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the appliance 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

EN

- 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 glass 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 appliance 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 appliance 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 appliance.

- Do not stand on your appliance.
- 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 appliance, 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.
- **EN 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.
- Regarding information about installation please refer to chapter "Product installation". *See chapter „Product installation“ on page 43*

2 SPECIFICATIONS

Appliance	MIH744E325GK
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240 V~ 50 Hz or 60 Hz
Installed electric power	7400 W
Product size W × D × H	590 X 520 X 58 mm
Building-in dimensions W × D	560 X 480-490 mm

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

EN

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MIH744E325GK	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left front: 150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left rear: 210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Right front: 180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Right rear: 180	mm

Specifications

	Symbol	Value	Unit
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Left front: 186.7	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Left rear: 178.6	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Right front: 179.6	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Right rear: 177.8	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC ²⁾	180.7	Wh/kg
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Left front: 1200/1500	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Left rear: 2300/2500	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Right front: 1800/2000	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Right rear: 1800/2000	W
¹⁾ electric cooking ²⁾ electric hob			

If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.3 W in off mode.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Declaration of conformity

Hereby, Midea Europe GmbH declares that this appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of RED Directive 2014/53/EU.

Operation frequency band: 2402-2480 MHz

Maximum Power: 2500 mW

3 COOKWARE

The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

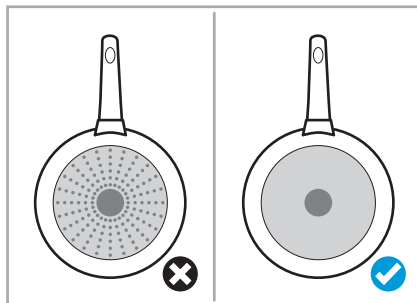
3.1 Choosing the cookware

● ATTENTION

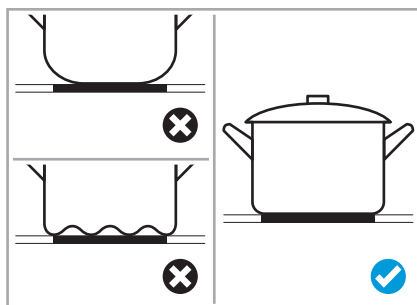
Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- ▶ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- ▶ Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- ▶ Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- ▶ If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- ▶ If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- ▶ Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- ▶ Keep your appliance clean to avoid scratches.

- ▶ Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.



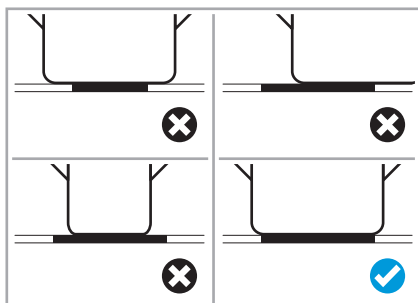
- ▶ Do not use cookware with a curved base or jagged edges.



3.2 Positioning the cookware

- ▶ Always centre your cookware on the cooking zone.
 - ▶ Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.
1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone. *See chapter „Cooking zones“ on page 20*
 2. Use cookware whose diameter is in the recommended range

of the cooking zone selected.
See chapter „Cooking zones“
on page 20



key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute. The fan will keep cooking down the appliance for a further 1 minute.

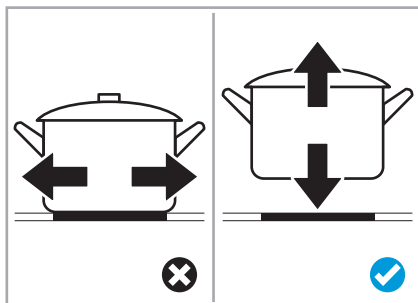
3.3 Moving the cookware

⚠ ATTENTION

Improper usage can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Always lift the cookware off the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.

EN

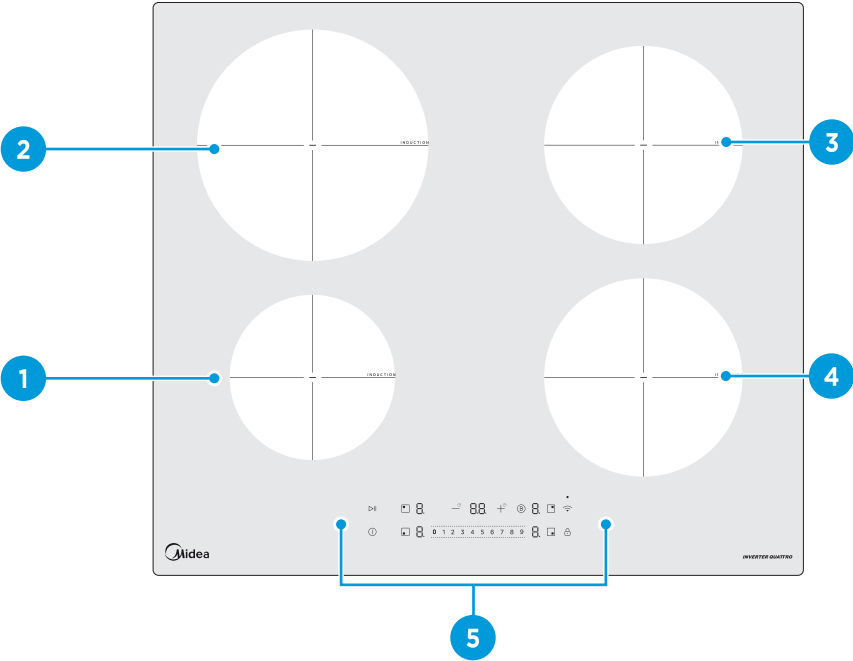


3.4 Cookware detection

- You can check whether your cookware is induction-compatible by testing the cookware.
See chapter „Cookware test“
on page 30
- When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e. g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or

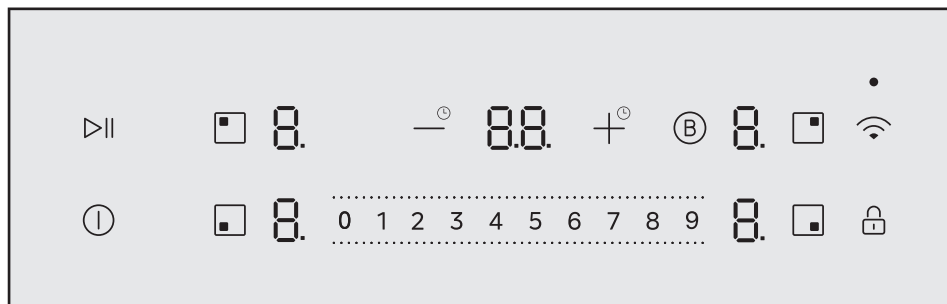
4 PRODUCT OVERVIEW

Overview of the appliance and its components:



Pos.	Meaning	Max. power in W	Ø mm
1	Left front cooking zone	1200/1500	150
2	Left rear cooking zone	2300/2500	210
3	Right rear cooking zone	1800/2000	180
4	Right front cooking zone	1800/2000	180
5	Control panel	-	-

4.1 Control panel

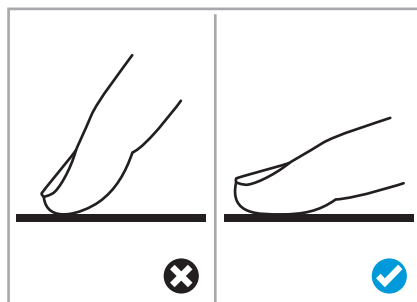


Symbol	Meaning
	On/Off control
	Pause control
	Select left rear cooking zone
	Select left front cooking zone
	Select right rear cooking zone
	Select right front cooking zone
	Timer regulating controls
	Boost control
	Wi-Fi control
	Power regulating controls
	Childproof lock

i 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.

4.1.1 Using the touch controls

- i** The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- i** 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.
- i** Use the ball of your finger, not its tip.



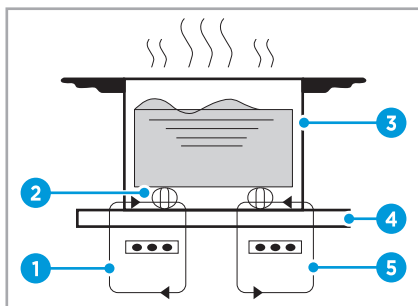
EN

- ✓ The appliance beeps each time a touch is registered.

4.2 Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

- ❗ The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

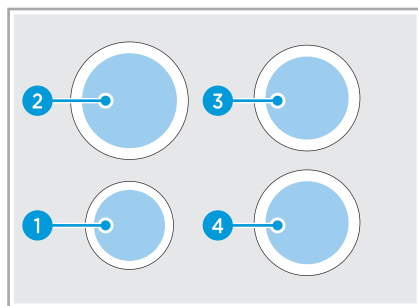


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

4.3 Cooking zones

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

- ❗ To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

4.4 Residual heat display

Each cooking zone has a residual heat display.

- ❗ The indicator turns off once the surface cools to a touch-safe temperature.

- ❗ Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is burning hot.
h	The cooking zone is hot.

- ❗ You can also use the residual heat as an energy saving function.
- ❗ If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

5 BEFORE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

5.1 Cleaning the appliance for the first time

1. Remove any protective films and stickers.
 2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
 3. Wipe the surface with a damp cloth.
- ❗ Further information on cleaning and maintenance: *See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 34*

6 HOW TO USE

6.1 Switch the appliance on

- ▶ To switch the appliance on, press [①].
- ✔ The buzzer beeps once, all displays show [-] or [--].
- ✔ The appliance is in standby mode.
- ❗ You can switch off the buzzer in the settings. *See chapter „Settings“ on page 31*

6.2 Switch the appliance off

- ▶ To switch the appliance off, press [①].

6.3 Setting the power level

- ❗ If you don't choose a power level setting within 1 minute, the appliance will automatically switch off. *See chapter „Switch the appliance on“ on page 22*
- ❗ You can modify the power level setting at any time during cooking.
- ▶ To select a power level setting, press the power regulation controls [0 – 9].

6.4 Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning

- ❗ The table shows which power level is suitable for which food. Cooking times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.
- ❗ Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
1	Melting: Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 2	Keeping warm: Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
2 - 3	Frying delicate foods: Omelette, eggs, sauces Heating up: Sauces	5 - 15 -	Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
3 - 4	Frying delicate foods: Fried eggs Simmering: Rice, pasta, potatoes	5 - 15 10 - 30	First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
4 - 5	Steaming: Potatoes, vegetables	20 - 60	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid.
	Stewing: Stew dishes, soups	60 - 120	Use a maximum of 3 l of liquid. For more select a higher level.
4 - 6	Pan frying: Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
5 - 7	Stewing: Amounts larger than 3 l	60 - 120	Flip or stir regularly.
	Gentle pan frying: Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	5 - 45	
7 - 8	Pan frying: Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
9	Boiling: Water, pasta	5 - 20	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
	Stir frying: Meat	5 - 10	
	Deep frying: French fries, fried fruits	15 - 60	
Ⓑ	Fast heating: Larger quantities of water	5	Not suggested to use with empty cookware.

EN

6.5 Start cooking

1. To switch the appliance on, press [①].
2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*
4. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you are using, e. g. [■].

- ✔ The indicator next to the cooking zone selection control flashes, e. g. [9].

5. Set a power level setting. *See chapter „Setting the power level“ on page 22*

6.6 Finish cooking



Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

- ➊ Wait until the cooking zones have cooled down.
- ➋ Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

1. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you wish to switch off, e.g. [].
2. Reduce the power level setting to [0] or long press [0] to switch the cooking zone off.
- ✓ The control panel shows [].
3. To switch the appliance off, press [①].

6.7 Cooking tips

Warning - Risk of fire

At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

- ▶ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.
- ❗ When food comes to the boil, reduce the heat 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.

7 CHILDPROOF LOCK

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- ❗ When the controls are locked, all the controls except [①] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [①] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

7.1 Activating the childproof lock

- ▶ To activate childproof lock, press [] for at least 3 seconds.
- ✓ All the appliance indicators will show [].

7.2 Deactivating the childproof lock

- ▶ To deactivate childproof lock, press and hold [] for at least 3 seconds.

8 PAUSE MODE

You can pause the heating instead of switching the appliance off.

- ❗ When entering the pause mode, all the controls except [①] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [①] in an emergency.
- ❗ The appliance will shut down after 10 minutes if you don't exit the pause mode.

8.1 Entering pause mode

- ▶ To enter the pause mode, press [▷||].
- ✓ All the appliance indicators will show [''].

8.2 Exiting pause mode

- ▶ To exit the pause mode, press [▷||].

9 TIMER CONTROL

Your appliance has a timer control, which you can use as a count down and a switch off timer.

9.1 Count down

You can use the timer control as a count down.

- ❗ In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

9.1.1 Using the count down

- ❗ No cooking zone has been selected.
- ❗ The appliance is turned on.
- 1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [■].
- 2. Press [-°] or [+°] when the cooking zone indicator is not flashing.
- ✓ The control panel shows [10].
- 3. To set the time, press [-°] or [+°].
- ❗ Press [-°] or [+°] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- ❗ Pressing and holding [-°] or [+°] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.
- ✓ When the time is set, time will begin to count down immediately.
- ✓ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.

- ✓ When the set time has elapsed, the control panel shows [--] and the buzzer beeps for 30 seconds.

9.1.2 Cancelling the count down

- ▶ To cancel the countdown, press [—[⊙]] until the control panel shows [00], or long press [—[⊙]] and [+[⊙]] simultaneously.
- ✓ The count down is cancelled and the control panel shows [--].

9.2 Switch off timer

You can set the timer control to switch 1 or more cooking zones off after the set time is up.

- ❗ The timer has a maximum of 99 min.

9.2.1 Using the switch off timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [■].
2. Press [—[⊙]] or [+[⊙]] immediately.
- ✓ The control panel shows [10].
3. To set the time, press [—[⊙]] or [+[⊙]].
- ❗ Press [—[⊙]] or [+[⊙]] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- ❗ Pressing and holding [—[⊙]] or [+[⊙]] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.
- ✓ When the time is set, time will begin to count down immediately.

- ✓ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.
- ✓ [•] next to the power level indicator lights up in red.
- ✓ When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.
- ❗ Other cooking zones will keep operating if they were switched on previously.
- ❗ To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

9.2.2 Cancelling the switch off timer

- ▶ To cancel the switch off timer, press [—[⊙]] until the control panel shows [00], or long press [—[⊙]] and [+[⊙]] simultaneously.
- ✓ The switch off timer is cancelled and the control panel shows [--].

10 BOOST FUNCTION

The boost function heats up cookware faster than maximum power level.

- ❗ The function can work in any cooking zone.
- ❗ The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- ❗ If the original heat setting equals [0], it will return to [9] after 5 minutes.
- ❗ To prevent overloading, the appliance automatically reduces the power of the previously set cooking zone(s), giving priority to the most recently selected boost function.

10.1 Activating the boost function

1. Press the cooking zone selection control, e. g. [].
 2. Press the boost control [].
- ✔ The cooking zone indicator shows [] and the power level reaches maximum.

10.2 Cancelling the boost function

1. Press the cooking zone selection control you wish to cancel the boost function, e. g. [].
 2. Set the power regulation controls [ - ] to the required level.
- ✔ The cooking zone will revert to its original setting.

11 WI-FI CONNECTION

To use the Wi-Fi function you need to download the Smart Home app and install it to your portable device. Then enroll your appliance following the instructions directly from the app.

- ❗ When networking the product, make sure that the mobile phone is as close as possible to the product. According to the app tips, if the product only supports 2.4 GHz Wifi communication, note that the 2.4 GHz network is selected for connection. The product supports Bluetooth function, which is only used for networking function.

- ❗ The app uses Bluetooth function on your phone to link the device's SSID and configure network services.
- ❗ As the product technology is updated, the content of SmartHome may change, and the actual display in SmartHome App shall prevail.
- ❗ You can search for the "SmartHome" app in the mobile app store to download and use it.

11.1 Pairing the appliance with the app

- ❗ The appliance must be in standby mode. *See chapter „Switch the appliance on“ on page 22*
1. During network setup, enable Bluetooth on your smartphone

to assist with the pairing process.

2. Press [] until the buzzer sounds and the control panel shows [*RP*], then release.
 - ✓ The pairing process starts and takes about 10 minutes.
 - ✓ [•] blinks slowly when waiting for the pairing process.
 - ✓ [•] blinks quickly during the pairing process.
 - ✓ When the pairing process was successful, [•] stays on.
 - ✓ When the pairing process failed, [•] stays off.

11.2 Reset the WI-FI connection

- ▶ Press [] simultaneously, until the control panel shows [*r5*].

12 HOOD TO HOB FUNCTION

12.1 Establishing the hood to hob connection

- ❗ The appliance must be in standby mode. *See chapter „Switch the appliance on“ on page 22*
- ▶ Press [] and [] simultaneously for at least 3 seconds.
- ✓ The control panel shows [*hE*] for about 2 seconds and the hood to hob function starts to establish.

12.2 Reset the hood to hob connection

- ▶ Press [] and [] simultaneously, until the control panel shows [*r5*].

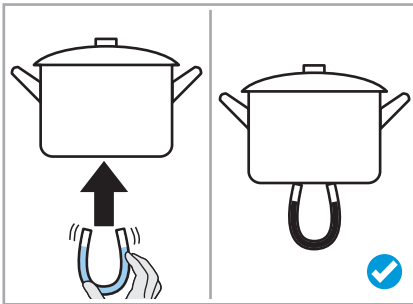
13 COOKWARE TEST

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*

13.1 Testing the cookware with a magnet

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

- ➊ Move a magnet towards the base of the cookware.



- ➋ If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

13.2 Testing the cookware without a magnet

1. Put 250 ml water in the cookware you want to check.
 2. Start cooking. *See chapter „Start cooking“ on page 23*
 3. Check whether [H] is flashing in the control panel.
- ➋ If [H] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.

- ➋ If [H] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
- ➌ If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [H] will automatically disappear.
- ➍ Your cookware is not suitable due to the following reasons:
 - You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.
 - The cookware you're using is not suitable for induction cooking. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*
 - The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone. *See chapter „Positioning the cookware“ on page 16*

14 SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

14.1 Adjusting the settings

- i** The appliance must be switched off.
- i** Start your adjustments within 15 seconds, after you switched the appliance on. When the 15 seconds are up without user interaction, switch the appliance off and repeat the process.
- i** After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.
- i** To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.

1. To enter the settings mode, press [①] once and then press [⏻] for at least 3 seconds.
- ✓ All the indicators show [L].
2. Press [Ⓑ] for at least 3 seconds.
- ✓ The control panel shows [c] in the lower left indicator and [L] disappears.
3. Press [Ⓑ].
- ✓ [c3] start to flash in the control panel.
- ✓ The appliance is in settings mode.
4. Press [⏻] repeatedly until the control panel shows the required setting.

- i** Available settings:

Symbol	Meaning
	Reset to factory settings
	Power management settings
	Quality testing of cookware
	Buzzer settings

5. Press [Ⓑ] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.
- i** If you press [①] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.

14.1.1 Reset to factory settings

- i** The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31.*
- 1. Press [⏻] repeatedly until [c3] flashes in the control panel.
- 2. To reset the settings to factory settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [!].
- i** If you don't want to reset the settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [3].
- 3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

- ✓ The buzzer sounds and the appliance shuts down after the setup is complete.

14.1.2 Adjusting the power management

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

- ❗ This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
 - ❗ It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.
 - ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*
1. Press [] repeatedly, until [] flashes in the control panel.
- ✓ The control panel shows the current power level, e. g. [] .
2. To adjust the power level, press [] repeatedly, until the control panel shows the required power level.
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- ✓ All the indicators show [-] .
 - ❗ Available settings:

Symbol	Max. power in kW
	7.4
	6.5

Symbol	Max. power in kW
	5.5
	4.5
	3.4
	2.5

14.1.3 Testing the cookware quality

- ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*
1. Press [] repeatedly, until [] flashes in the control panel.
 2. To enter the test, press [] repeatedly, until the control panel shows [] .
 3. Place the cookware on a cooking zone.
 4. Press the corresponding cooking zone selection control for at least 3 seconds, e. g. [] .
- ✓ After 12 seconds, the control panel shows the quality level from 0 low to 10 high.
 - ❗ The higher the quality level, the better the quality of the cookware.
5. To exit the test, press [] for 1 second.

i Available settings:

Symbol	Meaning
	Do not enter the cookware quality testing. Default setting: []
	Enter the cookware quality testing.

14.1.4 Switch the buzzer on

i The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*

1. Press [] repeatedly until [] flashes in the control panel.
 2. To switch the buzzer on, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- ✓ All the indicators show [-].

14.1.5 Switch the buzzer off

i The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*

1. Press [] repeatedly until [] flashes in the control panel.
 2. To switch the buzzer off, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- ✓ All the indicators show [-].

14.2 Overview of the default working times

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

Power level	Time in h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

i When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 2 minutes.

15 CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

15.1 Cleaning agents

⚠ **ATTENTION**

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

- ➊ Do not use abrasive sponges.
- ➋ Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- ➌ Do not use cleaning agents containing alcohol.
- ➍ Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

15.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.

⚠ **Warning - Risk of burns**

Residual heat can lead to burns.

- ➊ Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- ➋ Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

⚠ **Warning - Risk of cutting**

The blade in the glass scraper is razor-sharp.

- ➊ Never remove the safety cover of the glass scraper.
- ➋ Use the glass scraper with extreme care.

- ➌ Always store safely and out of reach of children.

⚠ **ATTENTION**

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

- ➊ Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- ➋ Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

15.2.1 Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [①].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [①].

15.2.2 Cleaning boilovers

- ➊ Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.
1. To switch the appliance off, press [①].
 2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.

3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
6. To switch the appliance on, press [①].

15.2.3 Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

i The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.

1. To switch the appliance off, press [①].
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. To switch the appliance on, press [①].

16 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	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	▶ Deactivate the childproof lock. <i>See chapter „Deactivating the childproof lock“ on page 24</i>
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.	1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls. <i>See chapter „Using the touch controls“ on page 19</i>
The glass is being scratched.	The cookware is rough-edged.	▶ Use cookware with flat and smooth bases. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i>
	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	▶ Use suitable cleaning agents only. <i>See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 34</i>

Problem	Possible causes	Solution
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	i This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	i This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	i This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and [E] appears in the control panel.	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	▶ Use cookware suitable for induction cooking. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i>
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	▶ Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. <i>See chapter „Positioning the cookware“ on page 16</i>

Problem	Possible causes	Solution
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	This is a technical fault.	1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.
The Wi-Fi connection cannot be established.	Wireless connection router SSID names are unsuitable.	❗ The product opens TCP 6444, UDP 6445 network ports, and a UDP random network port for device discovery and network configuration. ❗ If special character's punctuation marks or spaces are used, it might prevent the SSID name from showing up in the available networks to join in the app. ▶ Only use alphanumeric values for wireless connection router SSID names. ✔ If the SSID shows up then it is ok to use, otherwise log into the router and change the SSID name.
	The router or wireless connection name and wireless connection password changed.	▶ Repeat the above process to reconnect to the network.

Problem	Possible causes	Solution
The network is unstable.	A large number of appliances are connected to the wireless connection router.	▶ Reduce the number of appliances in the network. ❗ There is no way that Midea can advise a specific number limitation as this depends on router quality and many other factors.

16.1 Failure display and inspection

The appliance 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 appliance from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	▶ Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [①] to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	▶ Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit	

Failure code	Problem	Solution
E2	High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [①] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [①] to restart the appliance.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

16.2 Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when the appliance is plugged in.	No power is supplied.	▶ Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessory power board and the display board connected failure.	▶ Check the connection.
	The accessory power board is damaged.	▶ Replace the accessory power board.
	The display board is damaged.	▶ Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	▶ Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the appliance	❗ Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	The power board is damaged.	▶ Replace the power board.

Failure	Problem	Solution
Heating stops suddenly during operation and [۲] flashes in the control panel.	Pan type is wrong.	▶ Choose the proper cookware. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i>
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has overheated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [①] to restart unit.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [۲].	Pan detection circuit is damaged.	▶ Replace the power board.
	The power board and the display board connected failure.	▶ Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	▶ Replace the display board.
Fan motor sounds abnormal.	The main board is damaged.	▶ Replace the power board.
	The fan motor is damaged.	▶ Replace the fan.

- ❗ The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

17 PRODUCT INSTALLATION

- i** Read this installation instructions carefully.
- i** Only a licensed expert may connect the appliance.
- i** Improper installation, opening of the appliance, connection or assembly may lead to a loss of validity of the product warranty.
- i** Switch off the power supply before carrying out any work.
- i** After installation, ensure that the user does not have access to the electrical components and the power cord of the hob.
- i** Never use this appliance in boats or in vehicles.

17.1 Safe product installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

Warning - Danger: Magnetism

Permanent magnets in the appliance may affect electrical implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.

- ▶** Make sure the implants will not be affected by the electromagnetic field.

Warning - Risk of injury

Parts may have sharp edges.

- ▶** Always wear protective gloves.

17.2 Before installing the appliance

Ensure the following before installing the appliance.

- i** The work surface is square and level, and no structural

members interfere with space requirements.

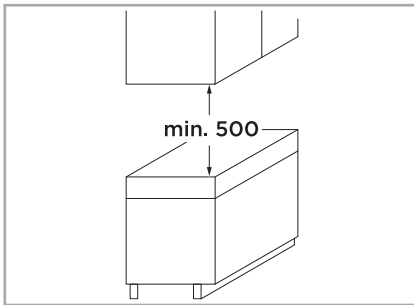
- i** The work surface is made of a heat-resistant and insulated work surface material.
- i** If the appliance is installed above an oven, the oven has to have a built-in cooling fan.
- i** The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- i** A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- i** The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active (phase) conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- i** The isolating switch will be easily accessible to the customer with the appliance installed.
- i** You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- i** You use heat-resistant and easy-to-clean finishes for the wall surfaces surrounding the appliance, e. g. ceramic tiles.
- i** Do not use wood and similar fibrous or hygroscopic material as work surface material to avoid an electrical shock and larger deformation caused by

the heat radiation from the hotplate, unless it is impregnated.

- ❗ Observe the information on the distance between the extractor hob and the appliance in the installation instructions for the extractor hob.
- ❗ All measurements in the drawings are in mm.

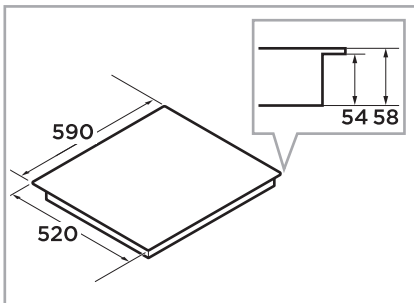
17.3 Safety distance

- ❗ The safety distance between the appliance and the cupboard above the appliance should be at least 500 mm.



17.4 Appliance dimensions

The appliance has the following measurements.



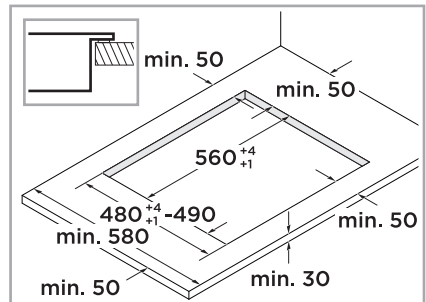
17.5 Installation method

There are 2 installation methods. In the standard installation method, the appliance overlaps the work surface. In the flush fit installation, the appliance and work surface are on the same level.

- ❗ For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

17.5.1 Standard installation method

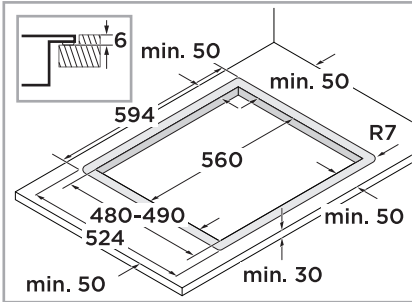
- ❗ Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.
- ➡ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



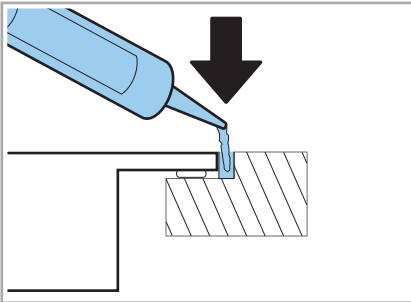
EN

17.5.2 Flush fit installation method

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



2. Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.

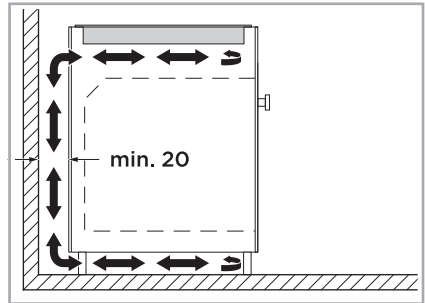


17.6 Ventilation

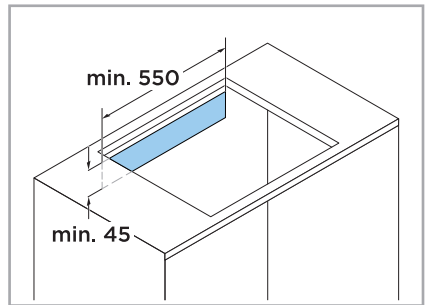
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

- i** Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated.
- i** Ensure the appliance is in good work state.

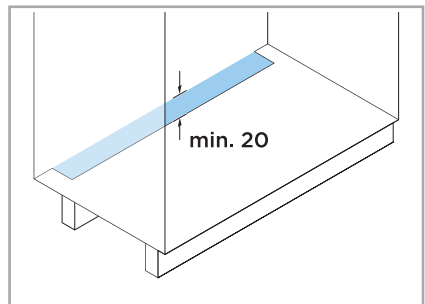
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



2. Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstructed.



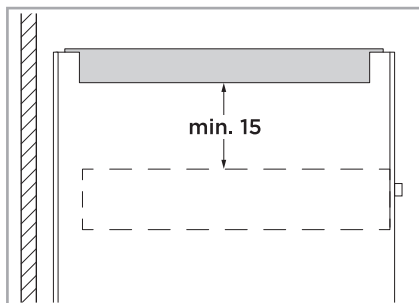
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



- ❗ Do not hermetically seal the lower base.

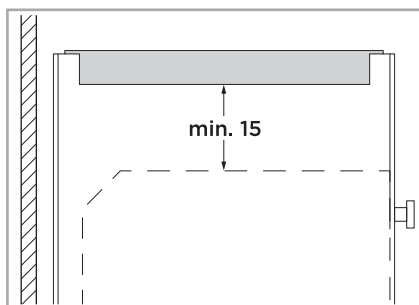
17.6.1 Installation above a drawer

- ❗ In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the drawer must be 15 mm.



17.6.2 Installation above an oven

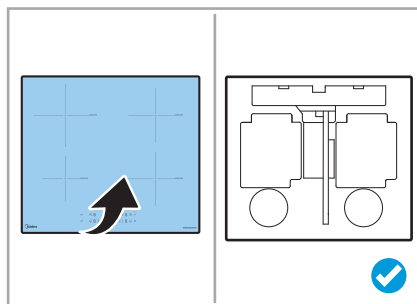
- ❗ In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the oven must be 15 mm.
- ❗ If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.



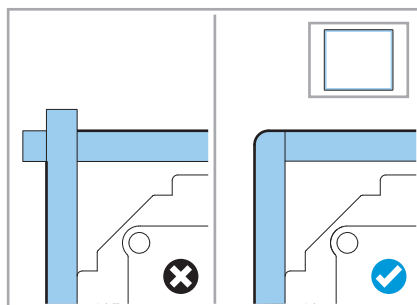
17.7 Attaching the sealing strip

Before inserting the appliance into the worktop, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

- ❗ The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.
1. Turn the appliance on its back.



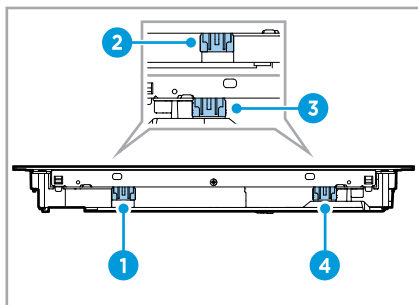
2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.
 3. Attach the sealing strip to the back off the appliance.
- ❗ The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



17.8 Locating the fixing brackets

The openings for the mounting brackets are located on the sides of the appliance.

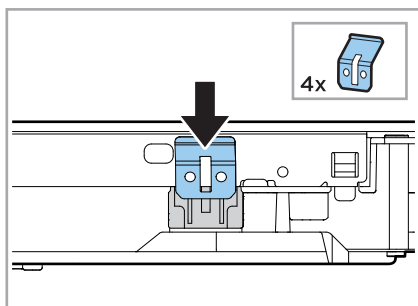
- Locate the openings for the fixing brackets.



17.9 Inserting the fixing brackets

Fix the appliance on the worktop surface by inserting 4 brackets on the sides of the appliance.

- ⓘ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.
- Insert the the fixing brackets.



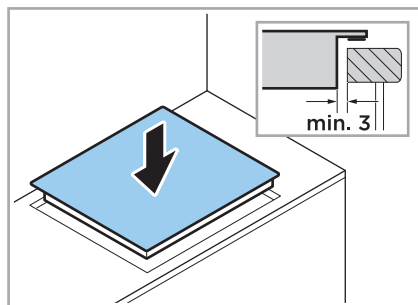
17.10 Inserting the appliance

- ⓘ There are ventilation holes around outside of the appli-

ance. Ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the appliance into position.

- ⓘ The safety distance between the sides of the appliance and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

1. Insert the appliance.

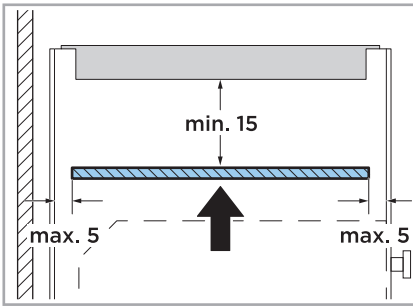


2. Centre the appliance.

17.11 Installing the thermal protection barrier

- ⓘ If the appliance is installed above an oven, a drawer or a cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the appliance.
- ⓘ In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the appliance, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the appliance.

- ▶ Insert a wooden plate into the furniture and fix it with screws.



17.12 Cautions

- ❗ The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never conduct the operation by yourself.
- ❗ The appliance will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance electronics.
- ❗ The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- ❗ The wall and induced cooking zone above the table surface shall withstand heat.
- ❗ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- ❗ A steam cleaner is not to be used.
- ❗ The appliance can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288Ω .

17.13 Connecting the appliance

- ❗ This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.
- ❗ Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.
- ❗ Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate.
- ❗ Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.
- ❗ Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.
- ❗ The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed 75°C at any point.
- ❗ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- ❗ If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- ❗ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- ❗ The cable must not be bent or compressed.

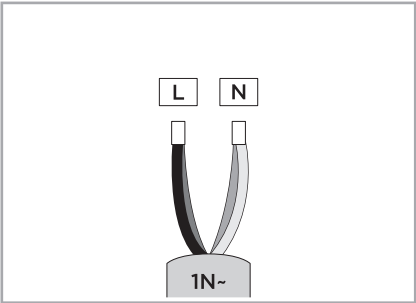
- i** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- i** The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- i** Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

17.14 Connection type

The appliance corresponds to protection class 2.

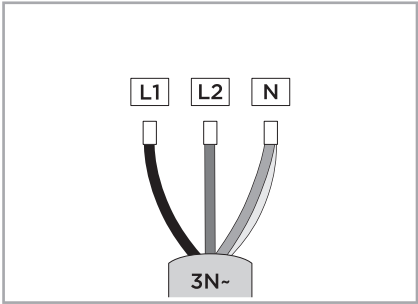
17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A

EN



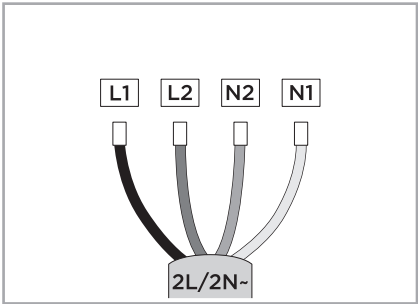
Pos.	Colour
L	Black + brown
N	Blue + grey

17.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + grey

17.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N2	Blue

Pos.	Colour
N1	Grey

17.15 After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

- i** The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- i** Make sure that there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the appliance.
- i** The isolating switch is easily accessible by the customer.

18 TEST DISHES

These setting recommendations are intended for testing institutes to facilitate the testing of our appliances.

18.1 Melting chocolate, couverture

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 150 g dark chocolate (55 % cacao)	• Cooking: Power level 1

18.2 Béchamel sauce

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt	1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. • Heat up duration: approx. 6 min. at power level 2 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stir-ring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 7 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 2 minutes. • Simmering: Power level 2

18.3 Warm and keep warm of lentil stew

Recipe according to DIN 44550

Initial temperature: 20 °C

Heating up without stirring

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• Quantity: 450 g	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	Quantity: 800 g	- Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 - Simmering: Power level 1

18.4 Rice porridge

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	190 g short-grain rice 40 g sugar 750 ml milk with 3.5 % fat content 1 g salt	- Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. - Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 - Once the milk has reached approx. 95 °C, select the recommended power level and leave it to simmer on a low heat for approx. 50 min. - Simmering: Power level 2
Pot Ø 20 cm without lid	250 g short-grain rice 120 g sugar 1000 ml milk with 3.5 % fat content 1.5 g salt	- Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 - Simmering: Power level 2

EN

18.5 Cooking rice

Recipe according to DIN 44550

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	125 g long grain rice 300 g water 1 pinch of salt	- Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 - Simmering: Power level 2

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2

18.6 Frying pancakes, crêpes

Recipe according to DIN EN 60350-2

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 55 g batter per crêpe	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

18.7 Frying pork loin

Initial temperature of the loin: 7 °C

EN

Cookware	Ingredients	Preparation
Pan Ø 24 cm without lid	• 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

18.8 Deep frying french fries

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	• 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil	• Heat up duration: Power level 9 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 9

19 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.

20 DISPOSAL AND RECYCLING

20.1 Important instructions for environment

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

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

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. 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.



20.2 Compliance with RoHS Directive

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

20.3 Package information

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



21 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.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Sicherheitshinweise	58	10	Boost-Funktion.....	81	
1.1	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	58	10.1	Boost-Funktion verwenden	81	
1.1.1	Erklärungen der Symbole.....	58	10.2	Boost-Funktion abbrechen	81	
2	Technische Daten	66	11	Wi-Fi-Verbindung	82	
3	Kochgeschirr	68	11.1	Gerät mit App koppeln	82	
3.1	Kochgeschirr auswählen	68	11.2	Zurücksetzen der WI-FI-Verbindung	82	
3.2	Kochgeschirr positionieren.....	69	12	Dunstabzug- und Kochfeldver-	bindung	83
3.3	Kochgeschirr bewegen.....	69	12.1	Dunstabzug- und Kochfeldver-	bindung herstellen.....	83
3.4	Kochgeschirrerkennung	70	12.2	Dunstabzug- und Kochfeldver-	bindung zurücksetzen.....	83
4	Produktübersicht	71	13	Kochgeschirrtest	83	
4.1	Bedienfeld.....	72	13.1	Kochgeschirr mit einem Magne-	ten testen	83
4.1.1	Bedienelemente verwenden.....	72	13.2	Kochgeschirr ohne einen Magne-	ten testen	83
4.2	Induktionskochen.....	73	14	Einstellungen.....	84	
4.3	Kochfelder	73	14.1	Einstellungen anpassen	84	
4.4	Restwärmeanzeige.....	74	14.1.1	Auf Werkseinstellungen zurück-	setzen	85
5	Vor dem ersten Gebrauch	75	14.1.2	Energieverwaltung einstellen	85	
5.1	Geräts vor dem ersten Gebrauch	reinigen	75	14.1.3	Kochgeschirrqualität testen.....	86
6	Gebrauch.....	75	14.1.4	Tonsignal einschalten	86	
6.1	Gerät einschalten	75	14.1.5	Tonsignal ausschalten	86	
6.2	Gerät ausschalten	75	14.2	Übersicht über die Standard-	arbeitszeiten	87
6.3	Leistungsstufe einstellen.....	75	15	Reinigung und Wartung	87	
6.4	Kochtabelle, Kochtipps, Leis-	tungsstufen und ihre Bedeutung ..	75	15.1	Reinigungsmittel	87
6.5	Kochen beginnen	77	15.2	Gerät reinigen.....	87	
6.6	Kochen beginnen	77	15.2.1	Tägliche Reinigung	88	
6.7	Kochempfehlungen.....	77	15.2.2	Übergekochtes reinigen	88	
7	Kindersicherung	78	15.2.3	Bedienfeld reinigen	88	
7.1	Kindersicherung aktivieren	78	16	Fehlerbehebung	90	
7.2	Die Kindersicherung deaktivieren.	78	16.1	Fehleranzeige und Inspektion.....	94	
8	Pausenmodus.....	79	16.2	Spezifische Fehler und Lösungen	96	
8.1	Pausenmodus aktivieren	79	17	Produktinstallation	98	
8.2	Pausenmodus deaktivieren.....	79	17.1	Sichere Produktinstallation	98	
9	Timer-Steuerung	79	17.2	Vor der Installation des Geräts	98	
9.1	Countdown-Timer	79	17.3	Sicherheitsabstand.....	99	
9.1.1	Countdown-Timer verwenden	79				
9.1.2	Countdown-Timer abbrechen	80				
9.2	Ausschalt-Timer	80				
9.2.1	Ausschalt-Timer verwenden	80				
9.2.2	Ausschalt-Timer abbrechen	80				

17.4	Geräteabmessungen.....	99
17.5	Installationsmethode.....	99
17.5.1	Standardinstallation.....	99
17.5.2	Bündige Installation.....	100
17.6	Belüftung.....	100
17.6.1	Installation über einer Schublade.....	101
17.6.2	Installation über einem Ofen.....	101
17.7	Dichtungsband anbringen.....	101
17.8	Befestigungsklammern lokalisieren.....	102
17.9	Befestigungsklammern einsetzen.....	102
17.10	Gerät einsetzen.....	102
17.11	Wärmeschutzbarriere installieren.....	103
17.12	Vorsichtsmaßnahmen.....	103
17.13	Gerät anschließen.....	104
17.14	Verbindungstyp.....	104
17.14.1	220-240 V 1N- 32 A.....	105
17.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A.....	105
17.14.3	220-240 V 2L+2N- 16 A.....	105
17.15	Nach der Installation des Geräts.....	105
18	Prüfgeräte.....	106
18.1	Schokolade, Kuvertüre schmelzen.....	106
18.2	Béchamelsauce.....	106
18.3	Linseneintopf erwärmen und warmhalten.....	107
18.4	Milchreis.....	107
18.5	Reis kochen.....	108
18.6	Pfannkuchen, Crêpes zubereiten.....	108
18.7	Schweinelende braten.....	109
18.8	Pommes frites frittieren.....	109
19	Marken, Urheberrechte und rechtlicher Hinweis.....	110
20	Entsorgung und Recycling.....	111
20.1	Wichtige Umwelthinweise.....	111
20.2	Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie.....	111
20.3	Informationen zur Verpackung.....	111
21	Hinweise zum Datenschutz.....	112

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.1.1 Erklärungen der Symbole

Symbol	Bedeutung
	Warnung Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.
	Vorsicht Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.
	Achtung Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.
	Dieses Symbol zeigt einen einzelnen, unnummerierten Anweisungsschritt an.
	Dieses Symbol zeigt das Ergebnis eines oder mehrerer vorheriger Anweisungsschritte an.
	Dieses Symbol weist auf einen Hinweis oder einen Tipp hin.

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

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Verkabelungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Kanten der Blende sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittwunden kommen.

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Geben Sie diese Informationen an die für die Installation des Geräts verantwortliche Person weiter, da dies Ihre Installationskosten senken kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine

vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.

- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust von Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Dies gilt für Geräteoberflächen aus Glas-keramik oder ähnlichen Materialien, die stromführende Teile schützen.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Geräteoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Gerät zu reinigen.
- Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferken-
nung.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfelder.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich beaufsichtigt werden.
- **Brandgefahr:** Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfelder.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldabdeckungen, die in das Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Abdeckungen kann zu Unfällen führen.

Bedienung und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder beschädigten Gerät. Sollte die Oberfläche des Geräts beschädigt oder rissig sein, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung am Netzschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass Verbrennungen verursacht werden können.
- Berühren Sie das Induktionsglas nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder anderen Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

DE

Schnittgefahr

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie das Werkzeug mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen verursacht Rauchentwicklung und fettige Verschmutzungen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.

- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
 - Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch dessen elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.
 - Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raums.
 - Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Töpfe entfernen.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- DE
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Gerät klettern, könnten sich schwer verletzen.
 - Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
 - Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Der Ausbilder sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
 - Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Gerät und lassen Sie keine auf das Gerät fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Gerät.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie Pfannen nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Geräts keine Scheuerschwämme oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Informationen zur Installation finden Sie im Kapitel „Produktinstallation“. *Siehe Kapitel „Produktinstallation“ auf Seite 100*

2 TECHNISCHE DATEN

Gerät	MIH744E325GK
Kochfelder	4 Zones
Netzspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Anschlussleistung	7400 W
Abmessungen B × T × H	590 X 520 X 58 mm
Einbaumaße B × T	560 X 480-490 mm

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	-	MIH744E325GK	-
Art des Geräts	-	Einbau-Induktionskochfeld	-
Anzahl der Kochfelder/Kochzonen	-	4	-
Heiztechnik (Induktionskochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, Kochplatten)	-	Induktionskochen	-
Durchmesser der nutzbaren Fläche des Kochfelds	Ø	Links vorn: 150	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche des Kochfelds	Ø	Links hinten: 210	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche des Kochfelds	Ø	Rechts vorn: 180	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche des Kochfelds	Ø	Rechts hinten: 180	mm

	Symbol	Wert	Einheit
Energieverbrauch pro Kochfeld	EC ¹⁾	Links vorn: 186.7	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochfeld	EC ¹⁾	Links hinten: 178.6	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochfeld	EC ¹⁾	Rechts vorn: 179.6	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochfeld	EC ¹⁾	Rechts hinten: 177.8	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld	EC ²⁾	180.7	Wh/kg
Max. Leistung pro Kochfeld	EC ¹⁾	Links vorn: 1200/1500	W
Max. Leistung pro Kochfeld	EC ¹⁾	Links hinten: 2300/2500	W
Max. Leistung pro Kochfeld	EC ¹⁾	Rechts vorn: 1800/2000	W
Max. Leistung pro Kochfeld	EC ¹⁾	Rechts hinten: 1800/2000	W
¹⁾ elektrisches Kochen ²⁾ elektrisches Kochfeld			

Wenn nach dem Einschalten des Geräts keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute automatisch aus. Im ausgeschalteten Zustand beträgt die Leistungsaufnahme 0,3 W.

Daten gemäß Norm EN 60350-2 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Midea Europe GmbH, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der RED-Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Betriebsfrequenzband: 2402–2480 MHz

Maximale Leistung: 2500 mW

3 KOCHGESCHIRR

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen erheblichen Einfluss auf die Effizienz und Qualität des Kochvorgangs.

3.1 Kochgeschirr auswählen

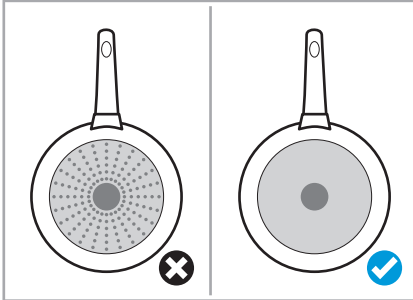
⚠ ACHTUNG

Ungeeignetes Kochgeschirr kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

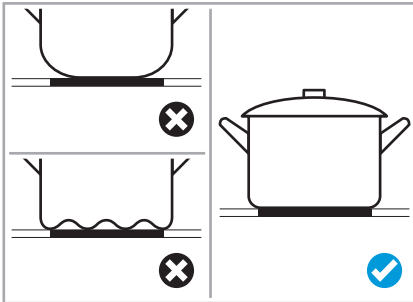
- ➊ Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden.
- ➋ Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- ➌ Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- ➍ Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Bodens des Kochgeschirrs bedeckt, wird nur der ferromagnetische Bereich erhitzt. Der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht ausreichend für das Kochen erhitzt.
- ➎ Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie Aluminium enthält, kann dies die Erhitzung und die Erkennung des Kochgeschirrs beeinträchtigen.
- ➏ Zerkratzte Kochgeschirr-Böden und scharfe Kanten des

Kochgeschirrs können Ihre Glasoberfläche zerkratzen.

- ▶ Halten Sie Ihr Gerät sauber, um Kratzer zu vermeiden.
- ▶ Kochgeschirr mit einem inhomogenen Boden wird möglicherweise nicht erkannt.



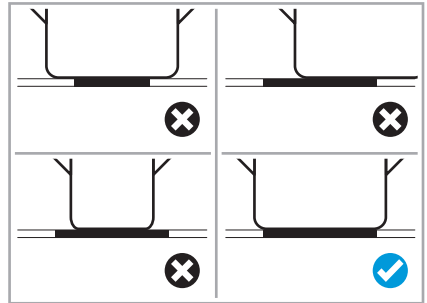
- ▶ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden oder gezackten Kanten..



3.2 Kochgeschirr positionieren

- ▶ Stellen Sie Ihr Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.
- ▶ Die Verwendung von etwas breiterem Kochgeschirr kann dazu beitragen, die Energieeffizienz zu maximieren. Wenn Sie kleineres Kochgeschirr verwenden, kann die Effizienz geringer ausfallen als erwartet.

1. Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die empfohlene Größe für das Kochfeld hat. *Siehe Kapitel „Kochfelder“ auf Seite 74*
2. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser im empfohlenen Bereich des ausgewählten Kochfelds liegt. *Siehe Kapitel „Kochfelder“ auf Seite 74*

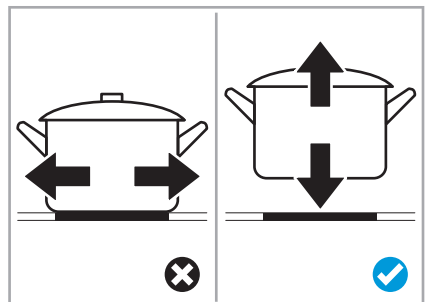


3.3 Kochgeschirr bewegen

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäßer Gebrauch kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Glas ab. Nicht darüber schieben, da dies das Glas zerkratzen könnte.

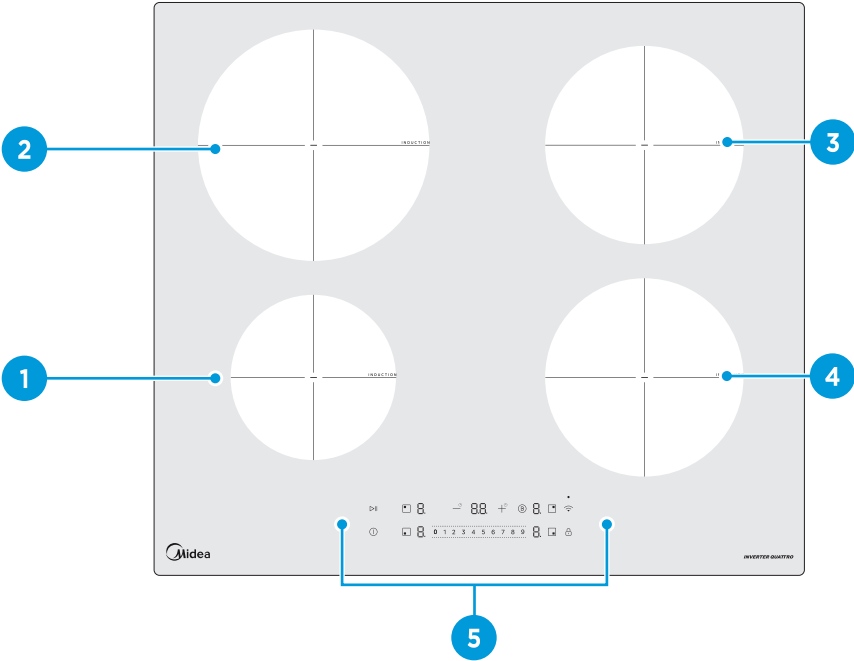


3.4 Kochgeschirrerkennung

- i** Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist, indem Sie es testen.
Siehe Kapitel „Kochgeschirrtest“ auf Seite 85
- i** Wenn ein Kochgeschirr mit ungeeigneter Größe oder nicht-magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Gerät zurückgelassen wurde, schaltet das Gerät innerhalb von 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Gerät noch 1 Minute lang weiter ab.

4 PRODUKTÜBERSICHT

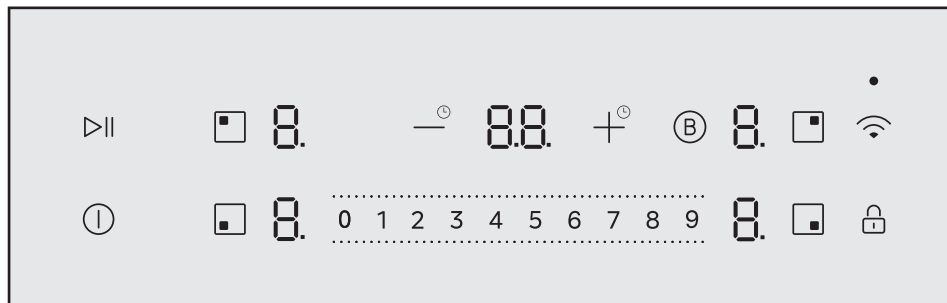
Übersicht des Geräts und dessen Komponenten:



DE

Pos.	Bedeutung	Max. Leistung in W	Ø mm
1	Linkes vorderes Kochfeld	1200/1500	150
2	Linkes hinteres Kochfeld	2300/2500	210
3	Rechtes vorderes Kochfeld	1800/2000	180
4	Rechtes hinteres Kochfeld	1800/2000	180
5	Bedienfeld	-	-

4.1 Bedienfeld



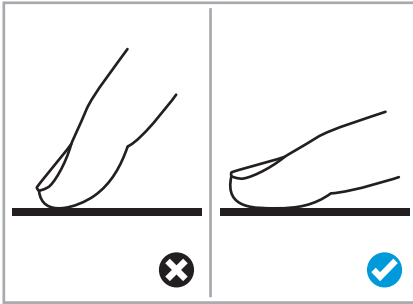
Symbol	Bedeutung
	On/Off-Steuerung
	Pause-Steuerung
	Linkes hinteres Kochfeld wählen
	Linkes vorderes Kochfeld wählen
	Rechtes hinteres Kochfeld wählen
	Rechtes vorderes Kochfeld wählen
	Timer-Steuerung
	Boost-Steuerung
	Wi-Fi-Steuerung
	Leistungssteuerung
	Kindersicherung

i Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Etwaige Abweichungen zwischen dem tatsächlichen Objekt und der Darstellung in der Zeichnung unterliegen dem tatsächlichen Objekt.

4.1.1 Bedienelemente verwenden

- i** Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- i** Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Tücher) darauf liegen. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Elemente erschweren.

- ▶ Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

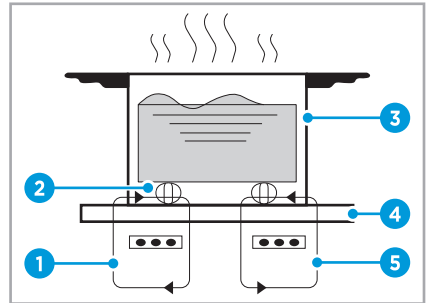


- ✓ Das Gerät gibt jedes Mal einen Signalton ab, wenn eine Berührung registriert wird.

4.2 Induktionskochen

- i Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Dabei wird durch elektromagnetische Schwingungen direkt im Kochgeschirr Wärme erzeugt, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche.

- i Das Glas wird nur deshalb heiß, weil es durch das Kochgeschirr erwärmt wird.



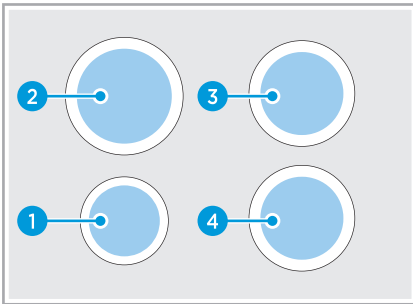
Pos.	Bedeutung
1	Induktionsströme
2	Magnetischer Kreislauf
3	Eisenpfanne
4	Keramikglasplatte
5	Induktionsspule

DE

4.3 Kochfelder

- i Die Kochfelder werden bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst.
- i Um die beste Effizienz Ihres Geräts zu erzielen, muss der Boden des Kochgeschirrs einen Minstdurchmesser ha-

ben, der dem entsprechenden Kochfeld entspricht.



Pos.	Zone Ø mm	Boden Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

DE

- ❗ Berühren Sie das Kochfeld nicht, bevor die Restwärmanzeige erloschen ist.

Symbol	Bedeutung
H	Das Kochfeld ist glühend heiß.
h	Das Kochfeld ist heiß.

- ❗ Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen.
- ❗ Wenn Sie die Restwärme nutzen möchten, stellen Sie zusätzliches Kochgeschirr auf das noch heiße Kochfeld.

4.4 Restwärmanzeige

- ❗ Jedes Kochfeld verfügt über eine Restwärmanzeige.
- ❗ Die Restwärmanzeige erlischt, sobald die Oberfläche auf eine berührungssichere Temperatur abgekühlt ist.

5 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise.

5.1 Geräts vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Aufkleber.
 2. Entfernen Sie alle Verpackungsreste von der Oberfläche des Geräts.
 3. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
- i** Weitere Informationen zur Reinigung und Wartung: *Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 89*

6 GEBRAUCH

6.1 Gerät einschalten

- ▶** Um das Gerät einzuschalten, [**1**] drücken.
- ✓** Der Signalton ertönt einmal, alle Anzeigen zeigen [-] oder [--].
- ✓** Das Gerät ist im Standby-Modus.
- i** Sie können den Signalton in den Einstellungen abschalten. *Siehe Kapitel „Einstellungen“ auf Seite 86*

6.2 Gerät ausschalten

- ▶** Um das Gerät auszuschalten, [**1**] drücken.

6.3 Leistungsstufe einstellen

- i** Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. *Siehe Kapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 76*
- i** Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.
- ▶** Um eine Leistungsstufe zu wählen, die Leistungssteuerung [**0 - 9**] drücken.

6.4 Kochtabelle, Kochtipps, Leistungsstufen und ihre Bedeutung

- i** Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeiten können je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität des Lebensmittels variieren.

DE

- i** Probieren Sie das Gerät aus, um die für Sie geeignetste Einstellung zu finden.

Stufe	Zweck & Gericht	Dauer in min	Hinweise
1	Schmelzen: Schokolade, Butter, Honig	15 - 30	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Warmhalten: Sauce Hollandaise	15 - 45	1-2 EL Wasser hinzufügen. Deckel verwenden.
2 - 3	Frittieren empfindlicher Lebensmittel: Omelette, Eier, Soßen Aufwärmen: Soßen	5 - 15 -	Bei Induktionsherden können Sie die ideale niedrige Temperatur feineinstellen. Deckel verwenden.
3 - 4	Frittieren empfindlicher Lebensmittel: Spiegeleier Köcheln: Reis, Nudeln, Kartoffeln	5 - 15 10 - 30	Das Wasser zunächst auf höherer Stufe zum Kochen bringen, dann auf diese Stufe zum Köcheln einstellen.
DE 4 - 5	Dämpfen: Kartoffeln, Gemüse Schmoren: Eintöpfe, Suppen	20 - 60 60 - 120	Einige EL Wasser zum Dämpfen hinzufügen. Deckel verwenden. Maximal 3 l Flüssigkeit verwenden. Für mehr Flüssigkeit eine höhere Stufe wählen.
4 - 6	Pfannenbraten: Pfannkuchen	5 - 45	Nach 1 Minute wenden.
5 - 7	Schmoren: Mengen größer als 3 l Schonendes Braten in der Pfanne: Würstchen, Schnitzel, Cordon bleu, Fleischbällchen	60 - 120 5 - 45	Regelmäßig wenden oder umrühren.
7 - 8	Pfannenbraten: Fleisch, Steaks, Rösti, Schweinelende	5 - 10	Regelmäßig wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.

Stufe	Zweck & Gericht	Dauer in min	Hinweise
9	Kochen: Wasser, Nudeln Pfannenrühren: Fleisch Frittieren: Pommes frites, frittierte Früchte	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Das Kochgeschirr trocken erhitzen, Öl erst wenige Sekunden vor dem Braten hinzufügen.
Ⓑ	Schnelles Aufheizen: Größere Wassermengen	5	Nicht für die Verwendung mit leerem Kochgeschirr empfohlen.

6.5 Kochen beenden

1. Um das Gerät einzuschalten, [①] drücken.
2. Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.
3. Ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, die verwendet wird. *Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 69*
4. Auf das Symbol des verwendeten Kochfelds drücken, z. B. [■].
- ✓ Die Anzeige neben dem Bedienelement für die Kochfeldauswahl blinkt, z. B. [9].
5. Eine Leistungsstufe einstellen. *Siehe Kapitel „Leistungsstufe einstellen“ auf Seite 76*

6.6 Kochen beenden

Warnung - Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

- ➊ Warten, bis die Kochfelder abgekühlt sind.

- ➋ Keine Teile des Geräts berühren, bevor diese abgekühlt sind.

1. Auf das Symbol des Kochfelds drücken, das Sie ausschalten möchten, z. B. [■].
2. Um die Kochzone auszuschalten, die Leistungsstufe auf [0] reduzieren oder lange auf [0] drücken.

- ✓ Das Bedienfeld zeigt [■].

3. Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.

6.7 Kochempfehlungen

Warnung - Brandgefahr

Bei extrem hohen Temperaturen entzündeten sich Öl und Fett spontan.

- ➊ Beim Braten vorsichtig sein, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden.
- ➋ Wenn die Speisen kochen, die Leistungseinstellung reduzieren.
- ➌ Wenn Sie einen Deckel verwenden, verkürzt sich die Garzeit

DE

und Sie sparen Energie, da die Hitze besser gespeichert wird.

- i** Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- i** Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, sobald die Speisen durchgegart sind.

7 KINDERSICHERUNG

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern, z. B. dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten.

- i** Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer [] deaktiviert.
- i** Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [] ausschalten, müssen es jedoch vor dem nächsten Gebrauch zunächst entsperren.

7.1 Kindersicherung aktivieren

- ▶** Um die Kindersicherung zu aktivieren, mindestens 3 Sekunden lang auf [] drücken.
- ✓** Alle Geräteanzeigen zeigen [].

7.2 Die Kindersicherung deaktivieren

- ▶** Um die Kindersicherung zu deaktivieren, mindestens 3 Sekunden lang auf [] drücken.

8 PAUSENMODUS

Sie können das Heizen pausieren, anstatt das Gerät auszuschalten.

- ❗ Wenn der Pausenmodus aktiv ist, sind alle Bedienelemente außer [①] deaktiviert.
- ❗ Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [①] ausschalten.
- ❗ Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten aus, wenn Sie den Pausenmodus nicht beenden.

8.1 Pausenmodus aktivieren

- ▶ Um den Pausenmodus zu aktivieren, [▷||] drücken.
- ✓ Alle Geräteanzeigen zeigen [''].

8.2 Pausenmodus deaktivieren

- ▶ Um den Pausenmodus zu deaktivieren, [▷||] drücken.

9 TIMER-STEUERUNG

Ihr Gerät verfügt über eine Timer-Steuerung, die Sie als Countdown-Timer oder Ausschalt-Timer verwenden können.

9.1 Countdown-Timer

Sie können die Zeitsteuerung als Countdown-Timer verwenden.

- ❗ In diesem Fall schaltet die Timer-Steuerung kein Kochfeld aus, wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

9.1.1 Countdown-Timer verwenden

- ❗ Kein Kochfeld ist ausgewählt.
- ❗ Das Gerät ist eingeschaltet.
- 1. Um ein Kochfeld zu aktivieren, die Kochfeldsteuerung drücken, z. B. [□].
- 2. [—°] oder [+°] drücken, wenn die Kochzonenanzeige nicht blinkt.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [10].
- 3. Um eine Dauer einzustellen, [—°] oder [+°] drücken.
- ❗ Um die Dauer um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern, einmal auf [—°] oder [+°] drücken.
- ❗ Durch Gedrückthalten von [—°] oder [+°] wird die Zeit kontinuierlich bis zum Minimal- oder Maximalwert verringert oder erhöht.
- ✓ Wenn die Dauer eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort.

DE

- ✓ Das Bedienfeld zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Mal.
- ✓ Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, zeigt das Bedienfeld [--] an und der Signalton ertönt für 30 Sekunden.

9.1.2 Countdown-Timer abbrechen

- ▶ Um den Countdown-Timer abzubauen, [—°] drücken bis das Bedienfeld [00] zeigt, oder [—°] und [+°] lange gleichzeitig drücken.
- ✓ Der Countdown-Timer wird abgebrochen und das Bedienfeld zeigt [--].

9.2 Ausschalt-Timer

DE Sie können die Timer-Steuerung so einstellen, dass ein oder mehrere Kochfelder nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgeschaltet werden.

- ❗ Der Ausschalt-Timer hat eine maximale Dauer von 99 Minuten.

9.2.1 Ausschalt-Timer verwenden

1. Um ein Kochfeld zu aktivieren, die Kochfeldsteuerung drücken, z. B. [□].
2. Sofort [—°] oder [+°] drücken.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [10].
3. Um eine Dauer einzustellen, [—°] oder [+°] drücken.
- ❗ Um die Dauer um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern,

einmal auf [—°] oder [+°] drücken.

- ❗ Durch Gedrückthalten von [—°] oder [+°] wird die Zeit kontinuierlich bis zum Minimal- oder Maximalwert verringert oder erhöht.
- ✓ Wenn die Dauer eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt die verbleibende Dauer an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Mal.
- ✓ [•] neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet rot auf.
- ✓ Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet sich das entsprechende Kochfeld automatisch aus.
- ✓ Andere Kochfelder bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
- ✓ Um den Ausschalt-Timer für weitere Kochfelder einzustellen, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie verschiedene Kochfelder aktivieren.

9.2.2 Ausschalt-Timer abbrechen

- ▶ Um den Ausschalt-Timer abzubauen, [—°] drücken bis das Bedienfeld [00] zeigt, oder [—°] und [+°] lange gleichzeitig drücken.
- ✓ Der Ausschalt-Timer wird abgebrochen und das Bedienfeld zeigt [--].

10 BOOST-FUNKTION

Die Boost-Funktion erhitzt Kochgeschirr schneller als die höchste Leistungsstufe.

- i** Die Funktion kann mit jedem Kochfeld verwendet werden.
- i** Das Kochfeld wechselt nach 5 Minuten zu seiner ursprünglichen Einstellung zurück.
- i** Wenn die ursprüngliche Leistungsstufe [0] beträgt, kehrt sie nach 5 Minuten zu [9] zurück.
- i** Um eine Überlastung zu verhindern, reduziert das Gerät automatisch die Leistung der zuvor eingestellten Kochzone(n) und gibt der zuletzt ausgewählten Boost-Funktion Vorrang.

- ✓ Das Kochfeld wechselt zu seiner ursprünglichen Einstellung zurück.

DE

10.1 Boost-Funktion verwenden

1. Die Kochfeldsteuerung drücken, z. B. [].
 2. Die Boost-Steuerung [] drücken.
- ✓ Die Kochfeld-Anzeige zeigt [b] und die Leistungsstufe erreicht das Maximum.

10.2 Boost-Funktion abbrechen

1. Die Kochfeldsteuerung drücken, bei der die Boost-Funktion abgebrochen werden soll, z. B. [].
2. Die Leistungssteuerung [0 – 9] auf den benötigten Wert stellen.

11 WI-FI-VERBINDUNG

Um die Wi-Fi-Funktion zu nutzen, müssen Sie die Smart Home-App herunterladen und auf Ihrem Mobilgerät installieren. Registrieren Sie dann Ihr Gerät gemäß den Anweisungen direkt in der App.

- i** Wenn Sie das Produkt mit dem Netzwerk verbinden, stellen Sie sicher, dass sich das Mobiltelefon so nah wie möglich am Produkt befindet. Gemäß den App-Hinweisen sollten Sie beachten, dass das 2,4-GHz-Netzwerk für die Verbindung ausgewählt ist, wenn das Produkt nur 2,4-GHz-WLAN-Kommunikation unterstützt. Das Produkt unterstützt die Bluetooth-Funktion, die ausschließlich für die Netzwerkfunktion verwendet wird.
- i** Die App nutzt die Bluetooth-Funktion Ihres Smartphones, um die SSID des Geräts zu verbinden und Netzwerkdienste zu konfigurieren.
- i** Da die Produkttechnologie ständig weiterentwickelt wird, können sich die Inhalte von SmartHome ändern. Maßgeblich ist die tatsächliche Anzeige in der Smart-Home-App.
- i** Sie können die App „SmartHome“ im App Store Ihres Smartphones suchen, herunterladen und nutzen.

11.1 Gerät mit App koppeln

- i** Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden. *Siehe*

Kapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 76

1. Während der Netzwerkeinrichtung Bluetooth auf dem Smartphone aktivieren, um den Pairing-Prozess zu unterstützen.
2. [] drücken, bis der Signalton ertönt und das Bedienfeld [**RP**] zeigt, dann loslassen.
- ✓ Der Pairing-Prozess beginnt und dauert etwa 10 Minuten.
- ✓ [•] blinkt langsam, während auf den Pairing-Prozess gewartet wird.
- ✓ [•] blinkt während des Pairing-Prozesses schnell.
- ✓ Wenn der Pairing-Prozess erfolgreich war, leuchtet [•] dauerhaft.
- ✓ Wenn der Pairing-Prozess nicht erfolgreich war, leuchtet [•] nicht.

11.2 Zurücksetzen der WI-FI-Verbindung

- ▶ Gleichzeitig drücken [] bis das Bedienfeld zeigt [**r5**].

12 DUNSTABZUG- UND KOCHFELDVERBINDUNG

12.1 Dunstabzug- und Kochfeldverbindung herstellen

- ❗ Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden. *Siehe Kapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 76*
- ▶ [] und [] gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [] für 2 Sekunden und die Dunstabzug- und Kochfeldverbindung wird hergestellt.

12.2 Dunstabzug- und Kochfeldverbindung zurücksetzen

- ▶ [] und [] gleichzeitig drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.

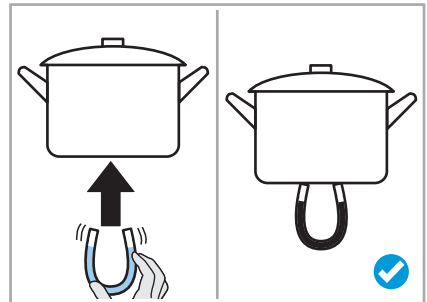
13 KOCHGESCHIRRTTEST

Stellen Sie vor dem Testen sicher, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe des verwendeten Kochfelds übereinstimmt. *Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 69*

13.1 Kochgeschirr mit einem Magneten testen

Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.

- ▶ Einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs bewegen.



- ✓ Wenn das Kochgeschirr angezogen wird, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet.

13.2 Kochgeschirr ohne einen Magneten testen

1. Geben Sie 250 ml Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
2. Kochen beginnen. *Siehe Kapitel „Kochen beginnen“ auf Seite 78*
3. Prüfen, ob [] im Bedienfeld blinkt.

- ✓ Wenn [] nicht im Bedienfeld blinkt und sich das Wasser erhitzt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- ✓ Wenn [] blinkt, ist das Kochgeschirr ungeeignet und wird nicht erhitzt.
- i Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, erlischt [] automatisch.
- i Ihr Kochgeschirr ist aus folgenden Gründen nicht geeignet:
 - Sie haben das Kochgeschirr nicht auf das richtige Kochfeld gestellt.
 - Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktionsherde geeignet. *Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 69*
 - Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig auf dem Kochfeld zentriert. *Siehe Kapitel „Kochgeschirr positionieren“ auf Seite 70*

14 EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen entsprechend Ihren Bedürfnissen anpassen.

14.1 Einstellungen anpassen

- i Das Gerät muss ausgeschaltet sein.
- i Beginnen Sie mit den Einstellungen innerhalb von 15 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts. Wenn die 15 Sekunden ohne Benutzerinteraktion abgelaufen sind, schalten Sie das Gerät aus und wiederholen Sie den Vorgang.
- i Nach 30 Sekunden ohne Benutzerinteraktion verlässt das Gerät die Einstellungen, ohne die zu speichern.
- i Um Einstellungen vorzunehmen, muss sich das Gerät im Einstellungsmodus befinden.
 1. Um in den Einstellungsmodus zu gelangen, einmal [] drücken und dann für mindestens 3 Sekunden [] drücken.
- ✓ Alle Anzeigen zeigen [].
- 2. [] für mindestens 3 Sekunden drücken.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt in der linken vorderen Anzeige [] und [] erlischt.
- 3. [] drücken.
- ✓ [] blinkt im Bedienfeld.
- ✓ Das Gerät ist im Einstellungsmodus.

4. Wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung zeigt.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen
	Energieverwaltungseinstellungen
	Qualitätsprüfung des Kochgeschirrs
	Signaltoneinstellungen

5. Wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung zeigt.
 6. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.
- i** Wenn Sie nach Auswahl der gewünschten Einstellung [] drücken, schaltet sich das Gerät aus, ohne die Einstellung zu speichern.

14.1.1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

- i** Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 86.*
1. Wiederholt [] drücken, bis [] im Bedienfeld blinkt.
 2. Um auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.
- i** Wenn Sie nicht auf Werkseinstellungen zurücksetzen möch-

ten, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.

3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

✓ Der Signalton ertönt und das Gerät schaltet sich nach Abschluss der Einrichtung aus.

14.1.2 Energieverwaltung einstellen

Es ist möglich, einen maximalen Stromverbrauch für das Gerät festzulegen, wobei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen gewählt werden kann.

- i** Dieses Gerät kann sich automatisch begrenzen, um mit geringerer Leistung zu arbeiten und so das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
- i** Es ist nicht erforderlich, Kochgeschirr auf die Kochfelder zu stellen.
- i** Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 86.*

1. Wiederholt [] drücken, bis [] im Bedienfeld blinkt.
- ✓** Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Leistung, z. B. [ 74].
2. Um die Leistung anzupassen, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Leistung anzeigt.
 3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.
- ✓** Alle Anzeigen zeigen [-].

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Max. Leistung in kW
74	7,4
65	6,5
55	5,5
45	4,5
34	3,4
25	2,5

14.1.3 Kochgeschirrqualität testen

DE

i Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 86.*

1. Wiederholt [] drücken, bis [74] im Bedienfeld blinkt.
 2. Um den Test zu starten, [] drücken, bis das Bedienfeld [=] zeigt.
 3. Das Kochgeschirr auf ein Kochfeld platzieren.
 4. Die entsprechende Kochfeldsteuerung für mindestens 3 Sekunden drücken, z. B. [].
- ✓ Nach 12 Sekunden zeigt das Bedienfeld die Qualitätsstufe von 0 niedrig bis 10 hoch an.
- i** Je höher die Qualitätsstufe, desto besser die Qualität des Kochgeschirrs.

5. Um den Test zu beenden, 1 Sekunde lang [] drücken.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
	Keine Qualitätsprüfung des Kochgeschirrs durchführen. Voreinstellung: []
=	Qualitätsprüfung des Kochgeschirrs durchführen

14.1.4 Tonsignal einschalten

i Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 86.*

1. Wiederholt [] drücken, bis [75] im Bedienfeld blinkt.
 2. Um das Tonsignal einzuschalten, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.
 3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.
- ✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

14.1.5 Tonsignal ausschalten

i Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 86.*

1. Wiederholt [] drücken, bis [75] im Bedienfeld blinkt.
2. Um das Tonsignal auszuschalten, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [!] zeigt.
3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

- ✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

14.2 Übersicht über die Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Gerät. Sie schaltet sich automatisch ab, falls Sie einmal vergessen sollten, den Herd auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Dauer in h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

- ❗ Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Gerät sofort aufhören zu heizen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

15 REINIGUNG UND WARTUNG

Damit Ihr Gerät lange Zeit effizient funktioniert, ist es wichtig, es sorgfältig zu reinigen und zu warten.

15.1 Reinigungsmittel

⚠ ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen.

- ❶ Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
- ❷ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ❸ Verwenden Sie keine alkoholhaltigen Reinigungsmittel.
- ❹ Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist.

15.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass Kochrückstände anbrennen.

⚠ Warnung - Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

- ❶ Warten, bis die Kochfelder abgekühlt sind.
- ❷ Keine Teile des Geräts berühren, bevor diese abgekühlt sind.

⚠ Warnung - Schnittgefahr

Die Klinge im Glasschaber ist messerscharf.

- ▶ Entfernen Sie niemals die Sicherheitsabdeckung des Glasschabers.
- ▶ Verwenden Sie den Glasschaber mit äußerster Vorsicht.
- ▶ Bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

ACHTUNG

Eine unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche des Geräts beschädigen.

- ▶ Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Gerät zurück, da das Glas sonst Flecken bekommen kann.
- ▶ Entfernen Sie sofort übergekochte Flüssigkeiten, geschmolzene Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschüttungen vom Glas.

15.2.1 Tägliche Reinigung

So entfernen Sie alltägliche Verschmutzungen auf Glas, z. B. Fingerabdrücke, Flecken, Rückstände von Lebensmitteln oder von nicht zuckerhaltigen Verschüttungen auf dem Glas.

1. Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.
2. Ein Reinigungsmittel auftragen, solange das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocknen.
4. Um das Gerät einzuschalten, [①] drücken.

15.2.2 Übergekochtes reinigen

- ❶ Entfernen Sie Übergekochtes, Schmelzrückstände und heiße Zuckerspritzer auf dem Glas sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Glasschaber, der für Keramikglasgeräte geeignet ist.
1. Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.
 2. Die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 ° halten und die Verschmutzung oder Verschüttung an einer kühlen Stelle des Geräts abkratzen.
 3. Die Verschmutzung oder Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch aufwischen.
 4. Ein Reinigungsmittel auftragen, solange das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
 5. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocknen.
 6. Um das Gerät einzuschalten, [①] drücken.

15.2.3 Bedienfeld reinigen

So reinigen Sie Verschmutzungen auf dem Bedienfeld.

- ❶ Das Gerät kann einen Signalton abgeben und sich selbst ausschalten, und die Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie das Bedienfeld trocken, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

1. Um das Gerät auszuschalten,
[①] drücken.
2. Die verschüttete Flüssigkeit
aufwischen.
3. Das Bedienfeld mit einem
sauberen, feuchten Schwamm
oder Tuch abwischen.
4. Den Bereich mit einem Papier-
tuch vollständig trocknen.
5. Um das Gerät einzuschalten,
[①] drücken.

16 FEHLERBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die folgenden Tabellen sorgfältig durchzulesen, um Zeit und Geld zu sparen, die durch einen Anruf beim Kundendienst entstehen können.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. 2. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Nachbarschaft ein Stromausfall vorliegt. 3. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. <i>Siehe Kapitel „Die Kindersicherung deaktivieren“ auf Seite 79</i>
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	1. Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist. 2. Drücken Sie die Bedienelemente mit der Fingerspitze. <i>Siehe Kapitel „Bedienelemente verwenden“ auf Seite 73</i>

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Glas ist zerkratzt.	Das Kochgeschirr hat raue Kanten.	▶ Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 69</i>
	Ungeeignete, scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	▶ Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel. <i>Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 89</i>
Einige Pfannen verursachen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Beschaffenheit des Kochgeschirrs verursacht werden (verschiedene Metallschichten, die unterschiedlich vibrieren).	❗ Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Das Gerät gibt bei hoher Heizstufe ein leises Brummen von sich.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	❗ Dies ist normal. Wenn Sie die Heizstufe herunterdrehen sollte das Geräusch leiser werden oder ganz verschwinden.
Vom Gerät ist ein Lüftergeräusch zu hören.	Ein in Ihr Gerät eingebauter Lüfter wurde eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen.	❗ Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Gerät nicht am Netzschalter aus, während der Lüfter läuft.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und [] erscheint im Bedienfeld.	Das Gerät kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für Induktionsherde geeignet ist.	▶ Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsherde geeignet ist. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 69</i>
	Das Gerät kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	▶ Das Kochgeschirr mittig platzieren und sicherstellen, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr positionieren“ auf Seite 70</i>
Das Gerät oder ein Kochfeld hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Timer-Anzeige).	Dies ist ein technischer Fehler.	1. Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -zahlen. 2. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die WLAN-Verbindung kann nicht hergestellt werden.	Die Namen der WLAN-Router SSID sind ungeeignet.	✔ Das Produkt öffnet die Netzwerkports TCP 6444, UDP 6445 und einen zufälligen UDP-Netzwerkport für die Geräteerkennung und Netzwerkkonfiguration. ✔ Wenn Sonderzeichen, Satzzeichen oder Leerzeichen verwendet werden, kann dies dazu führen, dass der SSID-Name nicht in den verfügbaren Netzwerken angezeigt wird, denen Sie in der App beitreten können. ✔ Verwenden Sie für die SSID-Namen von WLAN- Routern nur alphanumerische Zeichen. ✔ Wenn der SSID-Name angezeigt wird, können Sie ihn verwenden. Andernfalls melden Sie sich beim Router an und ändern Sie den SSID-Namen.
	Der Name des Routers oder der WLAN-Verbindung und das WLAN-Passwort wurden geändert.	▶ Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, um die Verbindung zum Netzwerk wiederherzustellen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Netzwerk ist instabil.	Eine große Anzahl von Geräten ist mit dem WLAN-Router verbunden.	▶ Reduzieren Sie die Anzahl der Geräte im Netzwerk. ❗ Midea kann keine bestimmte Anzahl als Obergrenze empfehlen, da dies von der Qualität des Routers und vielen anderen Faktoren abhängt.

16.1 Fehleranzeige und Inspektion

Das Gerät ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Gerät zerlegen oder von der Arbeitsfläche abmontieren zu müssen.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E1	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors – offener Stromkreis	▶ Überprüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperaturfühler der Keramikplatte.
E2	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors – Kurzschluss	
E7	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors	
[1	Hohe Temperatur des Keramikplatten-Sensors	1. Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. 2. Drücken Sie [⏻] um das Gerät neu zu starten.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E3	Ausfall des IGBT-Temperatursensors – offener Stromkreis	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.
E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors – Kurzschluss	
E2	Hohe Temperatur des IGBT	1. Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. 2. Drücken Sie [⏻] um das Gerät neu zu starten. 3. Überprüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft. 4. Wenn der Lüfter nicht gleichmäßig läuft, ersetzen Sie den Lüfter.
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	1. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	2. Wenn die Stromversorgung normal ist, drücken Sie [⏻], um das Gerät neu zu starten.
EU	Kommunikationsfehler	1. Stecken Sie die Verbindung zwischen der Display-Platine und der Stromversorgungsplatine wieder ein. 2. Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine oder die Display-Platine.
EF	Überlauffehler	1. Überprüfen Sie, ob sich Wasser im Arbeitsbereich befindet. 2. Wenn sich Wasser im Arbeitsbereich befindet, reinigen und trocknen Sie ihn.

16.2 Spezifische Fehler und Lösungen

Fehler	Ursache	Lösung
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät angeschlossen wurde.	Es wird keine Stromversorgung bereitgestellt.	▶ Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.
	Die Zusatzstromplatine und die Display-Platine sind nicht richtig angeschlossen.	▶ Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Zusatzstromplatine.
	Die Display-Platine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Display-Platine.
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist defekt.	Die Display-Platine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Display-Platine.
Die Kochmodus-anzeige leuchtet, aber die Heizung startet nicht.	Hohe Temperatur des Geräts	❗ Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Lüftungsöffnung ist möglicherweise blockiert.
	Es liegt ein Fehler des Lüfters vor.	1. Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. 2. Wenn der Lüfter nicht reibungslos läuft, ersetzen Sie den Lüfter.
	Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.

Fehler	Ursache	Lösung
Die Heizung schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus und [𐀀] blinkt im Bedienfeld.	Der Kochgeschirrtyp ist falsch.	▶ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 69</i>
	Der Kochgeschirrdurchmesser ist zu klein.	
	Der Herd und das Gerät sind überhitzt.	1. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. 2. Wenn die Temperatur normal ist, drücken Sie [①] um das Gerät neu zu starten.
Kochfelder derselben Seite (z. B. das erste und das zweite Kochfeld) zeigen [𐀀].	Der Pfannen-Erkennungsschaltkreis ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.
	Die Stromversorgungsplatine und die Display-Platine sind defekt.	▶ Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Display-Platine des Kommunikationsmoduls ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Display-Platine.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.
Der Lüfter macht ungewöhnliche Geräusche.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie den Lüfter.

- ❗ Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nie selbst.

17 PRODUKTINSTALLATION

- i** Lesen Sie diese Installationsanleitung sorgfältig durch.
- i** Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann angeschlossen werden.
- i** Eine unsachgemäße Installation, das Öffnen des Geräts, der Anschluss oder die Montage können zum Erlöschen der Produktgarantie führen.
- i** Vor allen Arbeiten die Stromversorgung ausschalten.
- i** Sicherstellen, dass nach der Installation der Benutzer keinen Zugang zu den elektrischen Komponenten und dem Netzkabel des Kochfelds hat.
- i** Dieses Gerät niemals in Booten oder Fahrzeugen verwenden.

17.1 Sichere Produktinstallation

Befolgen Sie bei der Installation des Geräts die folgenden Sicherheitshinweise.

Warnung - Gefahr: Magnetismus

Permanentmagnete im Gerät können elektrische Implantate beeinträchtigen, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen.

- i** Sicherstellen, dass die Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

Warnung - Verletzungsgefahr Teile können scharfe Kanten aufweisen.

- i** Immer Schutzhandschuhe tragen.

17.2 Vor der Installation des Geräts

Stellen Sie vor der Installation des Geräts Folgendes sicher.

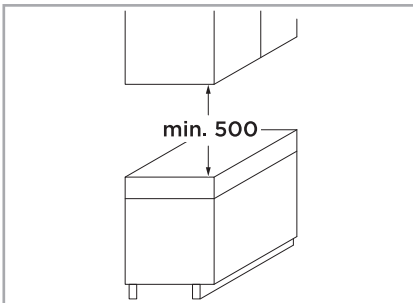
- i** Die Arbeitsfläche ist rechteckig und eben, und es gibt keine Bauteile, die den Platzbedarf beeinträchtigen.
- i** Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- i** Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über einen eingebauten Lüfter verfügen.
- i** Die Installation entspricht allen Abstandsanforderungen sowie den geltenden Normen und Vorschriften.
- i** Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen entspricht.
- i** Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm zwischen allen Polen (oder allen aktiven (Phasen-) Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) aufweisen.
- i** Der Trennschalter muss für den Kunden bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
- i** Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich bitte an die örtlichen Baubehörden.

und informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften.

- ❶ Verwenden Sie für die Wandflächen rund um das Gerät hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen, z. B. Keramikfliesen.
- ❷ Verwenden Sie kein Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien als Arbeitsflächenmaterial, um einen Stromschlag und größere Verformungen durch die Wärmeabstrahlung der Kochplatte zu vermeiden, es sei denn, es ist imprägniert.
- ❸ Beachten Sie die Angaben zum Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Gerät in der Installationsanleitung der Dunstabzugshaube.
- ❹ Alle Maße in den Zeichnungen sind in mm angegeben.

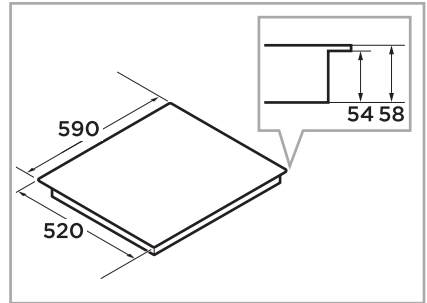
17.3 Sicherheitsabstand

- ❶ Der Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und dem darüber befindlichen Schrank sollte mindestens 500 mm betragen.



17.4 Geräteabmessungen

Das Gerät hat die folgenden Abmessungen.



17.5 Installationsmethode

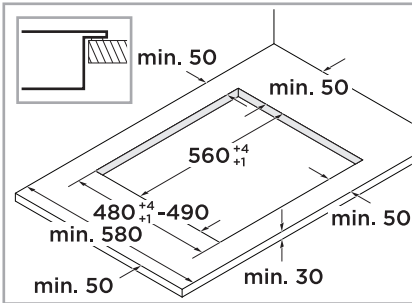
Es gibt zwei Installationsmethoden. Bei der Standardinstallation ragt das Gerät über die Arbeitsfläche hinaus. Bei der bündigen Installation befinden sich das Gerät und die Arbeitsfläche auf gleicher Höhe.

- ❶ Für die Installation und Nutzung muss um die Öffnung herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.

18.5.1 Standardinstallation

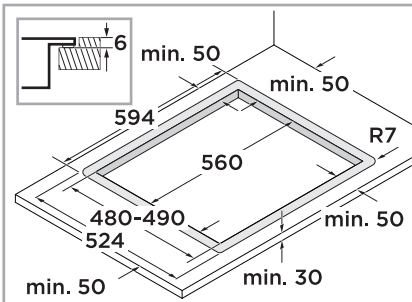
- ❶ Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist.

- Die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen ausschneiden.

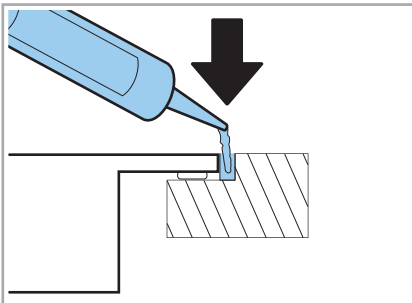


17.5.2 Bündige Installation

1. Die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen ausschneiden.



2. Sicherstellen, dass die Schnittflächen der Arbeitsplatten ordnungsgemäß versiegelt sind.

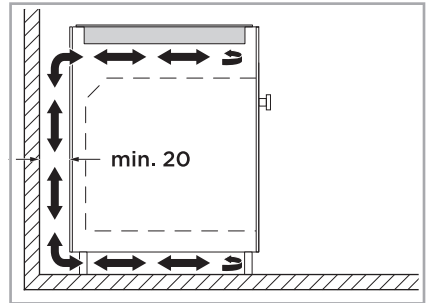


17.6 Belüftung

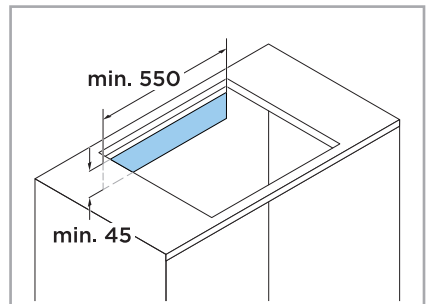
Die Belüftung im unteren Bereich des Geräts erfordert eine ausreichende Frischluftzufuhr. Passen Sie daher die Möbel bei Bedarf entsprechend an.

- ❗ Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.
- ❗ Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem guten Betriebszustand ist.

1. Den Mindestabstand zwischen der Rückseite des Geräts und der Küchenwand einhalten.

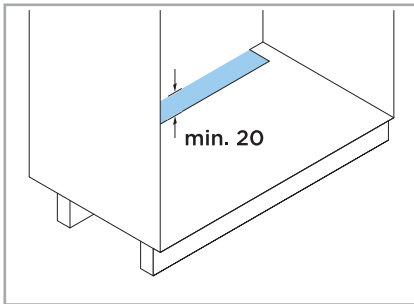


2. Sicherstellen, dass die Öffnung oben an der Rückseite des Geräts frei ist.



3. Wenn der Abstand zur Rückwand des Geräts weniger als

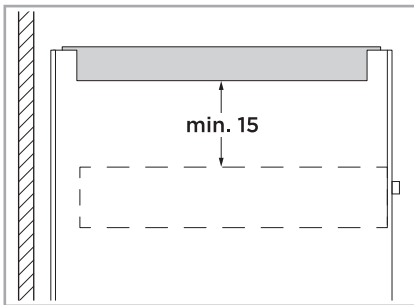
20 mm beträgt, eine Öffnung an der Unterseite erzeugen.



- i** Die untere Basis nicht hermetisch verschließen.

17.6.1 Installation über einer Schublade

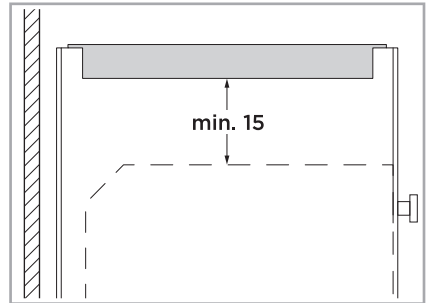
- i** Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberfläche der Arbeitsfläche und dem oberen Bereich der Schublade 15 mm betragen.



17.6.2 Installation über einem Ofen

- i** Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberfläche der Arbeitsfläche und dem oberen Bereich des Ofens 15 mm betragen.

- i** Wenn der Abstand zwischen Kochfeld und Backofen vergrößert werden muss, beachten Sie die Installationsanleitung für den Backofen.

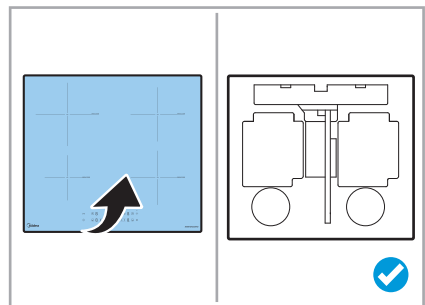


17.7 Dichtungsband anbringen

Bevor das Gerät in die Arbeitsplatte eingesetzt wird, muss das Dichtungsband auf der Rückseite der Glasplatte angebracht werden.

- i** Das Gerät sollte auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden, z. B. auf der Verpackung.

1. Das Gerät auf die Rückseite drehen.

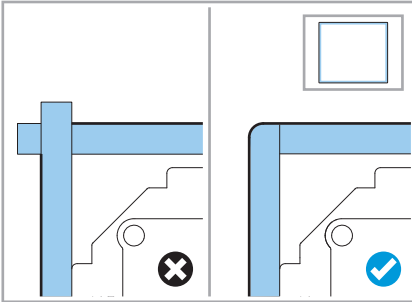


2. Das Dichtungsband aus dem Druckverschlussbeutel entnehmen und die doppelseitige

Schutzfolie auf der Rückseite des Dichtungsbands abziehen.

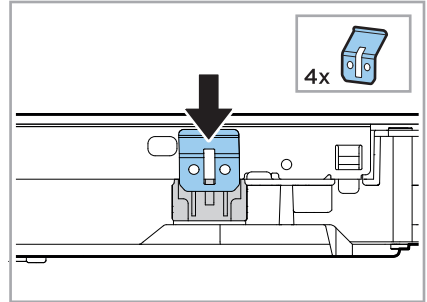
3. Das Dichtungsband an der Rückseite des Geräts anbringen.

- ❗ Das Dichtungsband sollte nicht über den Rand der Glasplatte hinausragen.



Befestigungsklammern an den Seiten des Geräts anbringen.

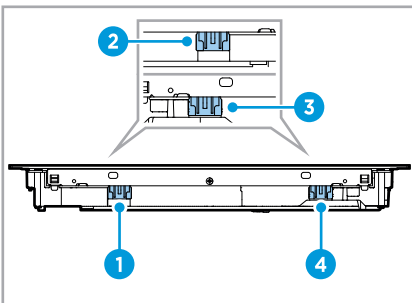
- ❗ Unter keinen Umständen dürfen die Halterungen nach der Installation die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren.
- ❶ Die Befestigungsklammern einsetzen.



17.8 Befestigungsklammern lokalisieren

Die Öffnungen für die Befestigungsklammern befinden sich an den Seiten des Geräts.

- ❶ Die Öffnungen für die Befestigungsklammern lokalisieren.



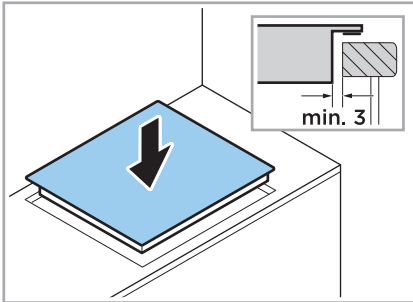
17.9 Befestigungsklammern einsetzen

Befestigen Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche, indem Sie die 4

17.10 Gerät einsetzen

- ❗ An der Außenseite des Geräts befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie darauf, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Gerät einsetzen.
- ❗ Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Geräts und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

1. Das Gerät einsetzen.

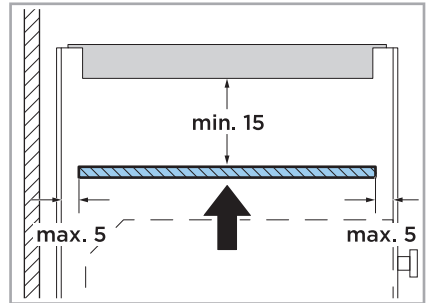


2. Das Gerät zentriert ausrichten.

17.11 Wärmeschutzbarriere installieren

- i** Wenn das Gerät über einem Backofen, einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, muss unter dem Sockel des Geräts eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- i** Um ein versehentliches Berühren der überhitzten Unterseite des Geräts oder einen unerwarteten Stromschlag während des Betriebs zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 15 mm zur Unterseite des Geräts angebracht werden.

- i** Eine Holzplatte in das Möbelstück einsetzen und mit Schrauben befestigen.



17.12 Vorsichtsmaßnahmen

- i** Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- i** Das Gerät darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Geräts beschädigen kann.
- i** Das Gerät muss so installiert werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- i** Die Wand und die Induktionskochzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
- i** Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

DE

- i** Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- i** Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung mit einer entsprechenden Systemimpedanz von maximal $0,288 \Omega$ angeschlossen werden.

17.13 Gerät anschließen

- i** Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- i** Stellen Sie sicher, dass die Hausinstallation für den Stromverbrauch des Geräts geeignet ist.
- i** Stellen Sie sicher, dass die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
- i** Stellen Sie sicher, dass die Kabelquerschnitte der Stromversorgung für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet sind.
- i** Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.
- i** Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.
- i** Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Austausch von

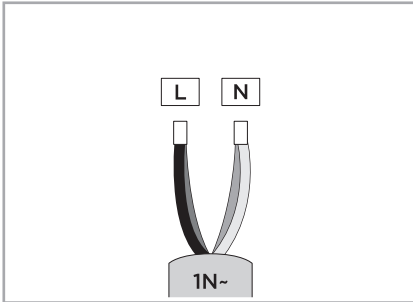
einem Kundendiensttechniker mit Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

- i** Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- i** Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt und gemäß den Sicherheitsvorschriften ausgeführt wurde.
- i** Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- i** Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- i** Die Unterseite und das Netzkabel des Geräts sind nach der Installation nicht zugänglich.
- i** Lassen Sie von einem Elektriker überprüfen, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

17.14 Verbindungstyp

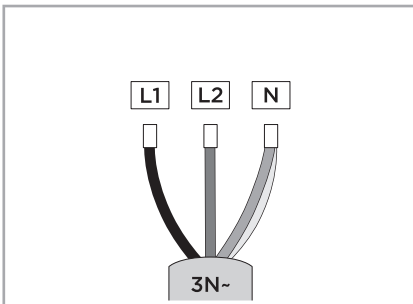
Das Gerät entspricht der Schutzklasse 2.

17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



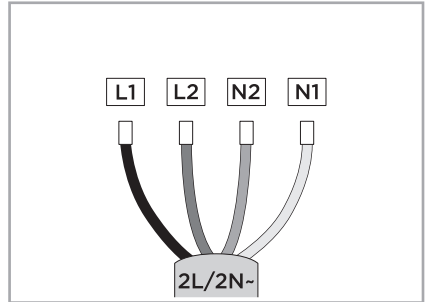
Pos.	Farbe
L	Schwarz + braun
N	Blau + grau

17.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Farbe
L1	Schwarz
L2	Braun
N	Blau + grau

17.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Farbe
L1	Schwarz
L2	Braun
N2	Blau
N1	Grau

DE

17.15 Nach der Installation des Geräts

Stellen Sie nach der Installation des Geräts Folgendes sicher.

- ❗ Das Netzkabel ist nicht über Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- ❗ Stellen Sie sicher, dass ausreichend Frischluft von außerhalb des Schanks zum Boden des Geräts strömen kann.
- ❗ Der Trennschalter ist für den Nutzer leicht zugänglich.

18 PRÜFGERICHTE

Diese Einstellungsempfehlungen sind für Prüfinstitute gedacht, um die Prüfung unserer Geräte zu erleichtern.

18.1 Schokolade, Kuvertüre schmelzen

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao)	Kochen: Leistungsstufe 1

18.2 Béchamelsauce

Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	40 g Butter 40 g Mehl 500 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil - Prise Salz	- Die Butter schmelzen, Mehl und Salz unterrühren und die Mischung erhitzen. - Aufheizen: Dauer: ca. 6 Min. bei Leistungsstufe 2 - Die Milch zur Mehlschwitze geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. - Aufheizen: Dauer ca. 6 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 7 - Sobald die Béchamelsauce kocht, weitere 2 Minuten auf dem Kochfeld lassen. - Köcheln lassen: Leistungsstufe 2

18.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550

Anfangstemperatur: 20 °C

Aufheizen, ohne umzurühren

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm mit Deckel	• Menge: 450 g	• Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 1
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• Menge: 800 g	• Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 1

18.4 Milchreis

Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 190 g Rundkornreis • 40 g Zucker • 750 ml Milch mit 3.5 % Fettanteil • 1 g Salz	1. Die Zutaten zur Milch geben und die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen. • Aufheizen: Dauer ca. 8 Min. bei Leistungsstufe 8 2. Sobald die Milch eine Temperatur von ca. 95 °C erreicht hat, die empfohlene Leistungsstufe wählen und bei geringer Hitze ca. 50 Min. köcheln lassen. • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2

DE

Topf Ø 20 cm ohne Deckel	• 250 g Rundkornreis • 120 g Zucker • 1000 ml Milch mit 3.5 % Fettanteil • 1.5 g Salz	• Aufheizen: Dauer ca. 8 Min. bei Leistungsstufe 8 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2
-----------------------------	--	--

18.5 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550
Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm mit Deckel	• 125 g Rundkornreis • 300 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• 250 g Rundkornreis • 600 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2

18.6 Pfannkuchen, Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2
Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 24 cm ohne Deckel	• 55 g Teig pro Crêpe	• Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 7

18.7 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel	• 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht ca. 300 g, 1 cm dick • 15 g Sonnenblumenöl	• Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 7

18.8 Pommes frites frittieren

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 20 cm ohne Deckel	• 200 g gefrorene Pommes frites, 1 cm dick • 2 l Sonnenblumenöl	• Aufheizen: Leistungsstufe 9 bis das Öl 180 °C erreicht. • Köcheln lassen: Leistungsstufe 9

19 MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

 Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Gruppe und/oder ihrer verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

20 ENTSORGUNG UND RECYCLING

20.1 Wichtige Umwelthinweise

Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt ist mit einem Categoriesymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Symbol weist Sie darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Für Informationen zu den Standorten dieser Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung von Rohstoffen und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.



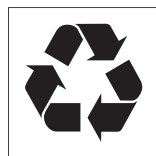
DE

20.2 Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

20.3 Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



21 HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen verpflichten wir uns zur uneingeschränkten Einhaltung aller Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts, gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie, soweit anwendbar, der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.

In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über MideaDPO@midea.com kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über MideaDPO@midea.com.

Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

ÍNDICE

1	Instrucciones de seguridad	6	9	Controlador del temporizador.....	26
1.1	Uso previsto	6	9.1	Cuenta atrás.....	26
1.1.1	Explicación de los símbolos.....	6	9.1.1	Uso de la cuenta atrás.....	26
2	Especificaciones.....	14	9.1.2	Cancelación de la cuenta atrás.....	27
3	Utensilios de cocina	17	9.2	Apagado del temporizador.....	27
3.1	Elección de los utensilios de cocina	17	9.2.1	Uso del temporizador de apagado	27
3.2	Colocación de los utensilios de cocina	17	9.2.2	Cancelación del temporizador de apagado	27
3.3	Mover los utensilios de cocina	18	10	Función de impulso	28
3.4	Detección de utensilios de cocina	18	10.1	Activación de la función aumento.....	28
4	Descripción general del producto	19	10.2	Cancelando la función de aumento	28
4.1	Panel de control.....	20	11	Conexión Wi-Fi.....	28
4.1.1	Usando los controles táctiles	20	11.1	Emparejamiento del aparato con la aplicación.....	29
4.2	Cocinado por inducción	21	11.2	Restablecimiento de la conexión WI-FI.....	29
4.3	Zonas de cocción.....	21	12	Función campana a placa	29
4.4	Indicador de calor residual.....	21	12.1	Establecimiento de la conexión campana-placa.....	29
5	Antes del primer uso.....	22	12.2	Restablecimiento de la conexión campana-placa.....	29
5.1	Limpieza del aparato por primera vez.....	22	13	Prueba de utensilios de cocina.....	30
6	Cómo usarla	23	13.1	Prueba del utensilio de cocina con un imán.....	30
6.1	Encendido del aparato.....	23	13.2	Prueba del utensilio de cocina sin un imán.....	30
6.2	Apagado del aparato.....	23	14	Configuración	31
6.3	Configuración del nivel de potencia.....	23	14.1	Ajuste de la configuración.....	31
6.4	Mesa de cocina, consejos para cocinar, niveles de potencia y su significado.....	23	14.1.1	Restablecer a configuración de fábrica	31
6.5	Comenzar a cocinar	24	14.1.2	Ajuste de la gestión de potencia.....	32
6.6	Finalización de cocinado	25	14.1.3	Prueba de la calidad de los utensilios de cocina.....	32
6.7	Consejos de cocina	25	14.1.4	Activar el pitido	33
7	Bloqueo infantil.....	25	14.1.5	Apagado del pitido	33
7.1	Activación del bloqueo infantil.....	25	14.2	Resumen de los tiempos de funcionamiento predeterminados...	34
7.2	Desactivación del bloqueo infantil.....	25			
8	Modo de pausa	26			
8.1	Entrada en modo pausa	26			
8.2	Salida del modo de pausa	26			

15	Limpieza y mantenimiento	34	18	Platos de prueba.....	52
15.1	Agentes de limpieza	34	18.1	Fundir chocolate, cobertura	52
15.2	Limpieza del aparato	34	18.2	Salsa bechamel.....	52
15.2.1	Limpieza de suciedad diaria	35	18.3	Mantener caliente el guiso de lentejas.....	53
15.2.2	Limpieza de derrames por ebullición.....	35	18.4	Gachas de arroz.....	54
15.2.3	Limpieza del panel de control.....	35	18.5	Cocinar arroz	55
16	Solución de problemas.....	36	18.6	Freír tortitas, crepes.....	55
16.1	Visualización de fallos e inspección	40	18.7	Freír solomillo de cerdo.....	56
16.2	Fallo específico y solución	42	18.8	Freír patatas fritas con mucho aceite	56
17	Instalación del producto	44	19	Marcas comerciales, derechos de autor y declaración legal.....	57
17.1	Instalación segura del producto....	44	20	Eliminación y reciclaje	58
17.2	Antes de instalar el aparato	44	20.1	Instrucciones importantes para el medio ambiente.....	58
17.3	Distancia de seguridad	45	20.2	Cumplimiento con la Directiva RoHS.....	58
17.4	Dimensiones del aparato.....	45	20.3	Información del paquete.....	58
17.5	Método de instalación.....	46	21	Aviso de protección de datos	59
17.5.1	Método de instalación estándar....	46			
17.5.2	Método de instalación empotrada	46			
17.6	Ventilación	46			
17.6.1	Instalación sobre un cajón.....	47			
17.6.2	Instalación sobre un horno.....	47			
17.7	Fijación de la tira de sellado.....	48			
17.8	Localización de las abrazaderas de fijación.....	48			
17.9	Insertar las abrazaderas de fijación.....	48			
17.10	Inserción del aparato.....	49			
17.11	Instalación de la barrera de protección térmica.....	49			
17.12	Precauciones.....	49			
17.13	Conexión del aparato	50			
17.14	Tipo de conexión.....	50			
17.14.1	220-240 V 1N- 32 A	51			
17.14.2	220-240 V/380-415 V 3N- 16 A.....	51			
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A	51			
17.15	Después de instalar el aparato	51			

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad están destinadas a prevenir riesgos imprevistos o daños derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Revise el embalaje y el electrodoméstico al recibirlos para asegurarse de que todo esté intacto y garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones ni alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de derechos de garantía.

1.1.1 Explicación de los símbolos

Símbolo	Significado
	ADVERTENCIA La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.
	PRECAUCIÓN La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.
	ATENCIÓN La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.
	Este símbolo indica un único paso de instrucción sin numerar.
	Este símbolo indica el resultado de uno o más pasos de instrucciones anteriores.
	Este símbolo indica un consejo o una sugerencia.

Lea estas instrucciones de funcionamiento detenidamente y con atención antes de usar o poner en marcha la unidad, y manténgalas cerca del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un sistema de cableado adecuado es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema eléctrico doméstico deben ser realizadas únicamente por un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de corte

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

ES

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente únicamente por una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión completa desde la alimentación.

- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido instruidos o supervisados sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación presenta daños, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, en el caso de superficies del aparato de vidrio cerámico o material similar que protejan las partes activas.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie del aparato, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su electrodoméstico.
- Después de usarlo, apague el elemento del aparato mediante su control y no confíe en el detector de la sartén.

- El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
- **PRECAUCIÓN:** Se debe supervisor el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin atención en una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin atención en una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

ES

NUNCA trate de apagar un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

PRECAUCIÓN: Se debe supervisor el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.

Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.

- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente las protecciones de la placa diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas por el mismo en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en un aparato roto o agrietado. Si la superficie del aparato se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente del suministro eléctrico principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague el aparato del interruptor de pared antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

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

Riesgo de superficie caliente

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

- En caso de no seguir este consejo, se pueden producir quemaduras y escaldados.

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. El desbordamiento provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio en el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después de usarlo, apague siempre las zonas de cocinado y el aparato tal como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban sobre el aparato podrían sufrir lesiones graves.

- No deje a los niños solos ni desatendidos en el área donde se utiliza el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.
- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el electrodoméstico.
- No se suba sobre el aparato.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre las sartenes sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- ES • No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su aparato, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos tipo hostales.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Con respecto a la información sobre la instalación, consulte el capítulo "Instalación del producto". *Consulte el capítulo «Instalación del producto» en la página 44*

2 ESPECIFICACIONES

Aparato	MIH744E325GK
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto An x Pr x Al	590 x 520 x 58 mm
Dimensiones para empotrar An x Pr	560 x 480-490 mm

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

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	MIH744E325GK	-
ES Tipo de aparato	-	Placa de inducción incorporada	-
Número de zonas de cocinado y/o áreas	-	4	-
Tecnología de calentamiento (zonas de cocinado por inducción y áreas de cocinado, zonas de cocinado radiantes, placas sólidas)	-	Cocinado por inducción	-
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocinado	Ø	Frontal izquierdo: 150	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocinado	Ø	Trasero izquierdo: 210	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocinado	Ø	Delantero derecho: 180	mm

Especificaciones

	Símbolo	Valor	Unidad
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocinado	Ø	Trasero derecho: 180	mm
Consumo de energía por zona de cocinado	EC ¹⁾	Frontal izquierdo: 186,7	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocinado	EC ¹⁾	Trasero izquierdo: 178,6	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocinado	EC ¹⁾	Delantero derecho: 179,6	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocinado	EC ¹⁾	Trasero derecho: 177,8	Wh/kg
Consumo de energía de la placa	EC ²⁾	180,7	Wh/kg
Potencia máxima por zona de cocinado	EC ¹⁾	Frontal izquierdo: 1200/1500	W
Potencia máxima por zona de cocinado	EC ¹⁾	Trasero izquierdo: 2300/2500	W
Potencia máxima por zona de cocinado	EC ¹⁾	Delantero derecho: 1800/2000	W
Potencia máxima por zona de cocinado	EC ¹⁾	Trasero derecho: 1800/2000	W
¹⁾ cocina eléctrica ²⁾ placa de inducción eléctrica			

Si no se realiza ninguna operación después de encender el aparato, este pasará automáticamente al modo de apagado tras 1 minuto y la potencia será de 0,3 W en modo apagado.

Cifras obtenidas de acuerdo con la norma EN 60350-2 y el Reglamento de la Comisión Europea n.º 66/2014.

Declaración de conformidad

Por la presente, Midea Europe GmbH declara que este aparato cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva RED 2014/53/UE.

Banda de frecuencia de operación:

2402-2480 MHz

Potencia máxima: 2500 mW

3 UTENSILIOS DE COCINA

La calidad de los utensilios de cocina tiene un impacto significativo en la eficiencia y calidad del proceso de cocción.

3.1 Elección de los utensilios de cocina

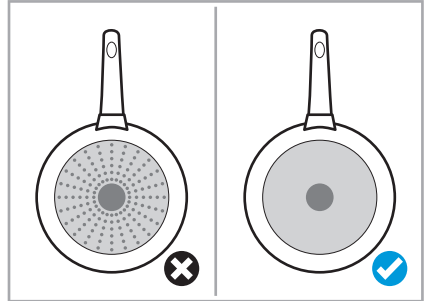
● ATENCIÓN

Los utensilios de cocina inadecuados pueden dañar el aparato o provocar un funcionamiento incorrecto.

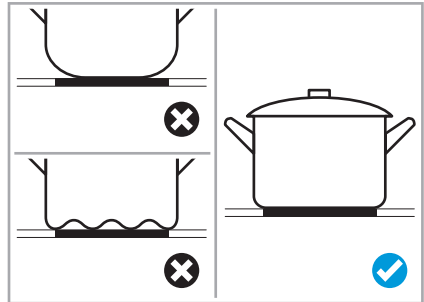
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del utensilio de cocina.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base del recipiente, solo se calentará el área ferromagnética. El resto de la base puede no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.
- Si el área ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección del menaje de cocina.
- El fondo rayado de los utensilios de cocina y los bordes afilados de los mismos

pueden rayar la superficie de vidrio.

- Mantenga su electrodoméstico limpio para evitar arañazos.
- Los utensilios de cocina con una base inhomogénea pueden no ser detectados.



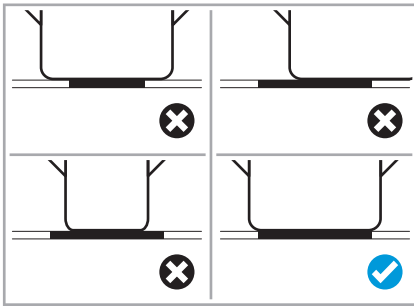
- No utilice utensilios de cocina con base curva o bordes dentados.



3.2 Colocación de los utensilios de cocina

- Siempre centre su menaje de cocina en la zona de cocción.
- Usar utensilios de cocina ligeramente más anchos puede ayudar a maximizar la eficiencia energética. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño, la eficiencia podría ser menor de lo esperado.

1. Asegúrese de que la base de su utensilio de cocina sea lisa, esté en contacto plano con el vidrio y tenga el tamaño recomendado para la zona de cocción. *Consulte el capítulo «Zonas de cocción» en la página 21*
2. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro esté dentro del rango recomendado para la zona de cocinado seleccionada. *Consulte el capítulo «Zonas de cocción» en la página 21*



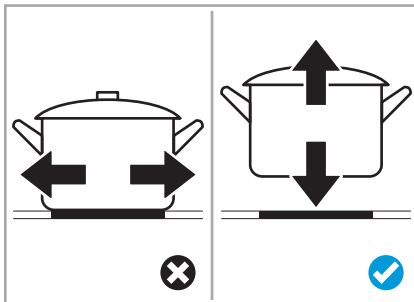
ES

3.3 Mover los utensilios de cocina

⚠ ATENCIÓN

El uso incorrecto puede dañar el aparato o provocar fallos.

- Siempre levante el utensilio de cocina del vidrio. No lo deslice, ya que podría rayar el vidrio.

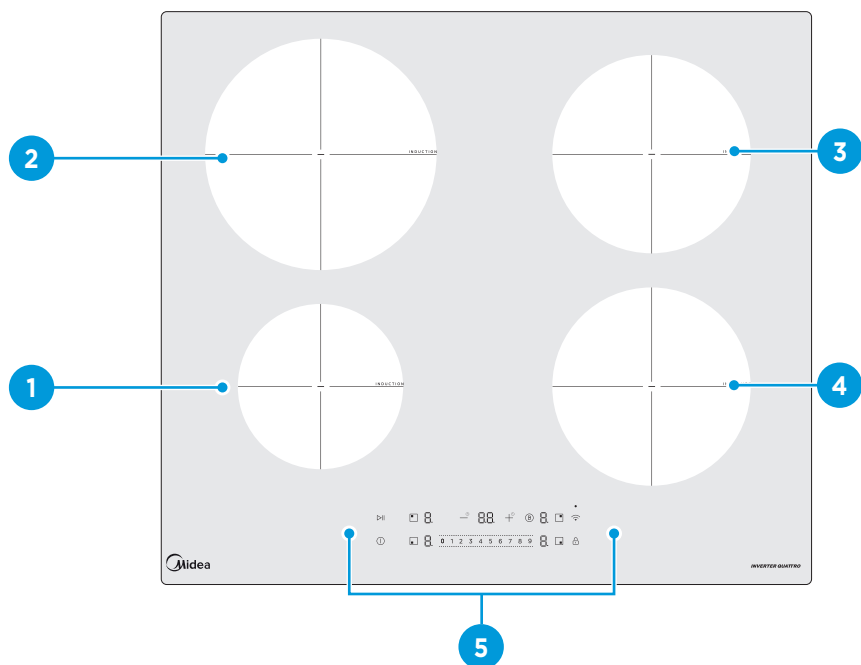


3.4 Detección de utensilios de cocina

- ❗ Puede comprobar si sus utensilios de cocina son compatibles con la inducción probando el menaje. *Consulte el capítulo «Prueba de utensilios de cocina» en la página 30*
- ❗ Cuando se ha dejado sobre el aparato un utensilio de cocina de tamaño inadecuado o no magnético (p. ej., aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor o llave), el aparato pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando el aparato durante 1 minuto más.

4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

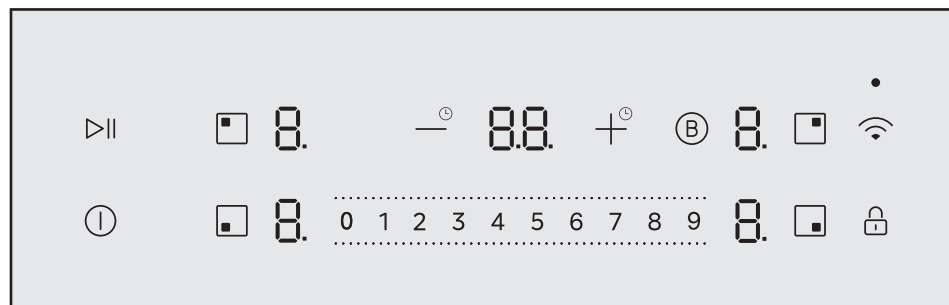
Descripción general del aparato y sus componentes:



ES

Pos.	Significado	Potencia máxima en W	Ø mm
1	Zona de cocción delantera izquierda	1200/1500	150
2	Zona de cocción trasera izquierda	2300/2500	210
3	Zona de cocción posterior derecha	1800/2000	180
4	Zona de cocción anterior derecha	1800/2000	180
5	Panel de control	-	-

4.1 Panel de control



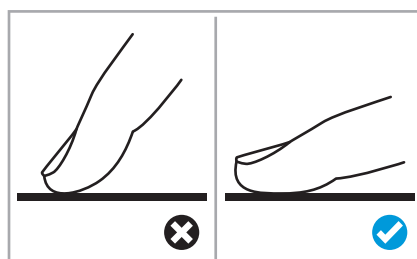
Símbolo Significado

	Control de encendido/apagado
	Control de pausa
	Seleccione la zona de cocción trasera izquierda
	Seleccione la zona de cocción delantera izquierda
	Seleccione la zona de cocción trasera derecha
	Seleccione la zona de cocción delantera derecha
	Controles de regulación del temporizador
	Control de la función Aumentar
	Control Wi-Fi
	Controles de regulación de potencia
	Bloqueo infantil

- i** Todas las imágenes de este manual tienen únicamente una finalidad explicativa. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

4.1.1 Usando los controles táctiles

- i** Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- i** Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.
- 1** Utilice la yema del dedo, no la punta.

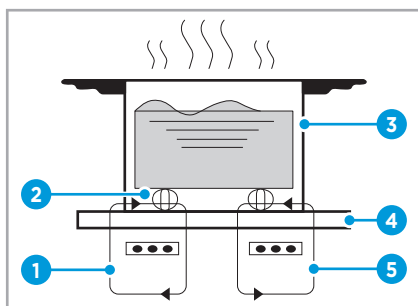


- ✓ El aparato emite un pitido cada vez que se registra un toque.

4.2 Cocinado por inducción

La cocina por inducción es una tecnología de cocinado avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio.

- ❗ El vidrio se calienta solo porque los utensilios de cocina finalmente lo calienta.

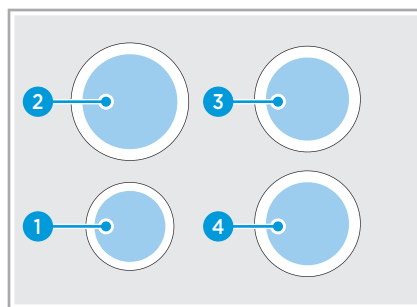


Pos.	Significado
1	Corrientes inducidas
2	Circuito magnético
3	Olla de hierro
4	Placa de vidrio cerámico
5	Bobina de inducción

4.3 Zonas de cocción

Las zonas de cocinado se adaptan, hasta un límite, automáticamente al diámetro del recipiente.

- ❗ Para obtener la mejor eficiencia de su electrodoméstico, el fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocinado correspondiente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

4.4 Indicador de calor residual

Cada zona de cocinado dispone de un indicador de calor residual.

- ❗ El indicador se apaga una vez que la superficie se enfría a una temperatura segura al tacto.

- i** No toque la zona de cocinado antes de que se apague el indicador de calor residual.

Símbolo	Significado
H	La zona de cocinado está muy caliente.
h	La zona de cocinado está caliente.

- i** También puede utilizar el calor residual como una función de ahorro de energía.
- i** Si desea utilizar el calor residual, coloque utensilios adicionales sobre la zona de cocinado que aún esté caliente.

5 ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, lea el manual de usuario y, en particular, las instrucciones de seguridad.

5.1 Limpieza del aparato por primera vez

1. Retire todas las películas protectoras y las pegatinas.
2. Retire cualquier residuo de embalaje de la superficie del aparato.
3. Limpie la superficie con un paño húmedo.

- i** Más información sobre limpieza y mantenimiento: Consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento» en la página 34

6 CÓMO USARLA

6.1 Encendido del aparato

- ▶ Para encender el aparato, pulse [①].
- ✓ El pitido suena una vez, todas las pantallas muestran [-] o [--].
- ✓ El aparato está en modo de espera.
- ❗ Puede desactivar el pitido en los ajustes. *Consulte el capítulo «Configuración» en la página 31*

6.4 Mesa de cocina, consejos para cocinar, niveles de potencia y su significado

- ❗ La tabla muestra qué nivel de potencia es adecuado para cada tipo de alimento. Los tiempos de cocinado pueden variar según el tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.
- ❗ Experimente con el aparato para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Nivel	Propósito y plato	Tiempo en minutos	Sugerencias
1	Fusión: Chocolate, mantequilla, miel	15 - 30	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Mantener caliente: Salsa holandesa	15 - 45	Añadir 1-2 cucharadas de agua. Usar una tapa.
2 - 3	Freír alimentos delicados: Tortilla, huevos, salsas Calentando: Salsas	5 - 15 -	Los niveles bajos en la inducción le permiten un ajuste fino de la temperatura ideal. Usar una tapa.
3 - 4	Freír alimentos delicados: Huevos fritos Cocción a fuego lento: Arroz, pasta, patatas	5 - 15 10 - 30	Primero lleve el agua a ebullición con un nivel alto, luego ajústelo a estos niveles para cocer a fuego lento.

6.2 Apagado del aparato

- ▶ Para apagar el aparato, pulse [①].

6.3 Configuración del nivel de potencia

- ❗ Si no selecciona un nivel de potencia en 1 minuto, el aparato se apagará automáticamente. *Consulte el capítulo «Encender el aparato» en la página 23*
- ❗ Puede modificar el ajuste del nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.
- ▶ Para seleccionar un nivel de potencia, pulse los controles de regulación de potencia [0 - 9].

Nivel	Propósito y plato	Tiempo en minutos	Sugerencias
4 - 5	Vaporización: Patatas, verduras Estofado: Guisos, sopas	20 - 60 60 - 120	Añadir unas cucharadas de agua para cocinar al vapor. Usar una tapa. Utilizar un máximo de 3 l de líquido. Para más, seleccione un nivel superior.
4 - 6	Freír en sartén: Crepes	5 - 45	Dar la vuelta después de 1 minuto.
5 - 7	Estofado: Cantidades superiores a 3 l Freír suavemente en sartén: Salchichas, chuleta de ternera, san jacob, albóndigas	60 - 120 5 - 45	Dar la vuelta o remover regularmente.
7 - 8	Freír en sartén: Carne, filetes, patatas fritas, solomillo de cerdo	5 - 10	Girar regularmente para obtener un resultado de cocinado uniforme.
ES 9	Hervir: Agua, pasta Salteado: Carne Freír en profundidad: Patatas fritas, frutas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Deje que el recipiente se caliente en seco; añada el aceite solo unos segundos antes de freír en sartén.
Ⓑ	Calentamiento rápido: Cantidades mayores de agua	5	No se recomienda usar con utensilios vacíos.

6.5 Comenzar a cocinar

1. Para encender el aparato, pulse [①].
2. Asegúrese de que la base del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocinado estén limpias y secas.
3. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocinado que desee utilizar.
Consulte el capítulo «Elección

de los utensilios de cocina» en la página 17

4. Pulse el control de selección de la zona de cocinado correspondiente a la zona que está utilizando, p. ej. [■].
- ✓ El indicador junto al control de selección de la zona de cocinado parpadea, por ejemplo, [9].

5. Establecer un nivel de potencia.
Consulte el capítulo «Ajuste del nivel de potencia» en la página 23

6.6 Finalización de cocinado

Advertencia: riesgo de quemaduras

El calor residual puede provocar quemaduras.

- ➊ Espere hasta que las zonas de cocinado se hayan enfriado.
- ➋ No toque ninguna parte del aparato antes de dejarla que se enfríe.
- 1. Pulse el control de selección de la zona de cocinado que desee apagar, por ejemplo, [].
- 2. Reduzca el nivel de potencia a [0] o mantenga pulsado [0] para apagar la zona de cocinado.
- ✓ El panel de control muestra [].
- 3. Para apagar el aparato, pulse [].

6.7 Consejos de cocina

Advertencia - Riesgo de incendio

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente.

- ➊ Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza la función de potencia máxima.
- ➋ Cuando los alimentos lleguen al punto de ebullición, reduzca el nivel de calor.

- ➌ Usar una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al retener el calor.
- ➍ Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- ➎ Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la potencia cuando la comida esté caliente.

7 BLOQUEO INFANTIL

Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado, por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado.

- ➊ Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto [] están desactivados.
- ➋ Siempre puede apagar el aparato con [] en caso de emergencia, pero deberá desbloquear el aparato antes de la siguiente operación.

7.1 Activación del bloqueo infantil

- ➊ Para activar el bloqueo infantil, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- ✓ Todos los indicadores del electrodoméstico mostrarán [].

7.2 Desactivación del bloqueo infantil

- ➊ Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.

8 MODO DE PAUSA

Puede hacer una pausa en el calor en lugar de apagar el aparato.

- ❗ Al entrar en el modo de pausa, todos los controles excepto [①] quedan deshabilitados.
- ❗ Siempre puede apagar el aparato con [①] en caso de emergencia.
- ❗ El aparato se apagará después de 10 minutos si no sale del modo de pausa.

8.1 Entrada en modo pausa

- ▶ Para entrar en el modo de pausa, pulse [▷||].
- ✓ Todos los indicadores del electrodoméstico mostrarán [''].

8.2 Salida del modo de pausa

- ▶ Para salir del modo de pausa, pulse [▷||].

9 CONTROLADOR DEL TEMPORIZADOR

El electrodoméstico dispone de un control de temporizador, que puede utilizar como temporizador de cuenta atrás y de apagado.

9.1 Cuenta atrás

Puede usar el control del temporizador como cuenta atrás.

- ❗ En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando se alcance el tiempo establecido.

9.1.1 Uso de la cuenta atrás

- ❗ No se ha seleccionado ninguna zona de cocinado.
- ❗ El aparato está encendido.
- 1. Para activar una zona de cocinado, pulse el control de selección de zona de cocción, p. ej. [■].
- 2. Pulse [-°] o [+°] cuando el indicador de la zona de cocinado no esté parpadeando.
- ✓ El panel de control muestra [!■].
- 3. Para ajustar el tiempo, pulse [-°] o [+°].
- ❗ Pulse [-°] o [+°] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
- ❗ Mantener pulsado [-°] o [+°] disminuirá o aumentará el tiempo de forma continua hasta que se alcance un número entero para pausar por un momento.
- ✓ Cuando se establece el tiempo, este comenzará a descontarse inmediatamente.

- ✓ El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 veces.
- ✓ Cuando transcurra el tiempo establecido, el panel de control mostrará [--] y el pitido suena durante 30 segundos.

9.1.2 Cancelación de la cuenta atrás

- ▶ Para cancelar la cuenta atrás, pulse [—°] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga pulsados simultáneamente [—°] y [+°].
- ✓ La cuenta atrás se cancela y el panel de control muestra [--].

9.2 Apagado del temporizador

Puede configurar el control del temporizador para apagar 1 o más zonas de cocinado después de que transcurra el tiempo establecido.

- ❗ El temporizador tiene un máximo de 99 min.

9.2.1 Uso del temporizador de apagado

1. Para activar una zona de cocinado, pulse el control de selección de zona de cocción, p. ej. [■].
2. Pulse [—°] o [+°] inmediatamente.
- ✓ El panel de control muestra [10].
3. Para ajustar el tiempo, pulse [—°] o [+°].

- ❗ Pulse [—°] o [+°] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

- ❗ Mantener pulsado [—°] o [+°] disminuirá o aumentará el tiempo de forma continua hasta que se alcance un número entero para pausar por un momento.

- ✓ Cuando se establece el tiempo, este comenzará a descontarse inmediatamente.

- ✓ El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 veces.

- ✓ [•] junto al indicador del nivel de potencia se enciende en rojo.

- ✓ Cuando transcurre el tiempo establecido, la zona de cocinado correspondiente se apaga automáticamente.

- ❗ Otras zonas de cocinado seguirán funcionando si se activaron previamente.

- ❗ Para configurar el temporizador de apagado para más zonas de cocinado, repita el proceso activando diferentes zonas de cocinado.

9.2.2 Cancelación del temporizador de apagado

- ▶ Para cancelar el temporizador de apagado, pulse [—°] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga pulsados simultáneamente [—°] y [+°].
- ✓ El temporizador de apagado se cancela y el panel de control muestra [--].

10 FUNCIÓN DE IMPULSO

La función de aumento calienta los utensilios de cocina más rápido que el nivel de potencia máximo.

- i** La función puede funcionar en cualquier zona de cocinado.
- i** La zona de cocinado vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- i** Si el ajuste de calor original es igual a [0], volverá a [9] después de 5 minutos.
- i** Para evitar sobrecargas, el aparato reduce automáticamente la potencia de la(s) zona(s) de cocinado establecida(s) previamente, dando prioridad a la función de aumento (boost) seleccionada más recientemente.

ES

10.1 Activación de la función aumento

1. Pulse el control de selección de la zona de cocinado, por ejemplo, [].
2. Pulse el control de aumento [].
- ✓** El indicador de la zona de cocinado muestra [] y el nivel de potencia alcanza el máximo.

10.2 Cancelando la función de aumento

1. Pulse el control de selección de la zona de cocinado en la que desee cancelar la función de potencia máxima, por ejemplo, [].
2. Ajuste los controles de regulación de potencia [] al nivel requerido.

- ✓** La zona de cocinado volverá a su configuración original.

11 CONEXIÓN WI-FI

Para usar la función Wi-Fi, debe descargar la aplicación Smart Home e instalarla en su dispositivo portátil. Luego registre su electrodoméstico siguiendo las instrucciones directamente desde la aplicación.

- i** Al conectar el producto a la red, asegúrese de que el teléfono móvil esté lo más cerca posible del producto. Según las indicaciones de la aplicación, si el producto solo admite comunicación Wi-Fi de 2,4 GHz, tenga en cuenta que se debe seleccionar la red de 2,4 GHz para la conexión. El producto admite la función Bluetooth, que se utiliza únicamente para la función de red.
- i** La aplicación utiliza la función Bluetooth de su teléfono para vincular el SSID del dispositivo y configurar los servicios de red.
- i** Como la tecnología del producto se actualiza, el contenido de SmartHome puede cambiar, y la visualización real en la aplicación SmartHome prevalecerá.
- i** Puede buscar la aplicación "SmartHome" en la tienda de aplicaciones móviles para descargarla y usarla.

11.1 Emparejamiento del aparato con la aplicación

- ❗ El aparato debe estar en modo de espera. *Consulte el capítulo «Encender el aparato» en la página 23*
- 1. Durante la configuración de la red, active el Bluetooth en su teléfono inteligente para ayudar con el proceso de emparejamiento.
- 2. Pulse [] hasta que suene el pitido y el panel de control muestre [], luego suéltelo.
- ✓ El proceso de emparejamiento comienza y dura aproximadamente 10 minutos.
- ✓ [•] parpadea lentamente mientras espera el proceso de emparejamiento.
- ✓ [•] parpadea rápidamente durante el proceso de emparejamiento.
- ✓ Cuando el proceso de emparejamiento ha sido correcto, [•] permanece encendido.
- ✓ Cuando se ha producido un error en el proceso de emparejamiento, [•] permanece apagado.

11.2 Restablecimiento de la conexión WI-FI

- ▶ Pulse simultáneamente [] hasta que el panel de control muestre [].

12 FUNCIÓN CAMPANA A PLACA

12.1 Establecimiento de la conexión campana-placa

- ❗ El aparato debe estar en modo de espera. *Consulte el capítulo «Encender el aparato» en la página 23*
- ▶ Pulse [] y [] simultáneamente durante al menos 3 segundos.
- ✓ El panel de control muestra [bt] durante aproximadamente 2 segundos y la función campana-placa comienza a establecerse.

12.2 Restablecimiento de la conexión campana-placa

- ▶ Pulse [] y [] simultáneamente, hasta que el panel de control muestre [].

ES

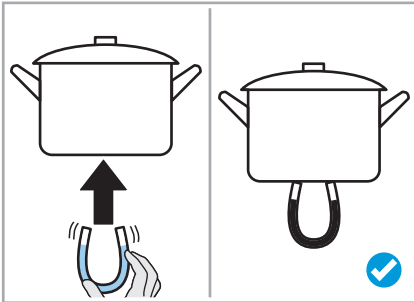
13 PRUEBA DE UTENSILIOS DE COCINA

Antes de la prueba, asegúrese de que el tamaño de la base del utensilio de cocina coincida con el tamaño de la zona de cocción utilizada. *Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en la página 17*

13.1 Prueba del utensilio de cocina con un imán

Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética.

- Mueva un imán hacia la base del utensilio de cocina.



- ✓ Si el utensilio de cocina es atraído, el utensilio es adecuado para inducción.

13.2 Prueba del utensilio de cocina sin un imán

1. Ponga 250 ml de agua en el recipiente que desea comprobar.
2. Empiece a cocinar. *Consulte el capítulo «Comenzar a cocinar» en la página 24*
3. Compruebe si [] está parpadeando en el panel de control.

- ✓ Si [] no parpadea en el panel de control y el agua se está calentando, el utensilio de cocina es adecuado.
- ✓ Si [] parpadea, el utensilio no es adecuado y no se produce calentamiento.
- ❗ Si no coloca un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción en 1 minuto, [] desaparecerá automáticamente.
- ❗ El utensilio de cocina no es adecuado por las siguientes razones:
 - No ha colocado un utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.
 - El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la cocina por inducción. *Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en la página 17*
 - El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción. *Consulte el capítulo «Colocación de los utensilios de cocina» en la página 17*

14 CONFIGURACIÓN

Puede ajustar varios ajustes según sus necesidades.

14.1 Ajuste de la configuración

- i** El aparato debe estar apagado.
 - i** Comience sus ajustes dentro de los 15 segundos posteriores a haber encendido el aparato. Cuando transcurran 15 segundos sin interacción del usuario, apague el aparato y repita el proceso.
 - i** Después de 30 segundos sin interacción del usuario, el aparato sale de la configuración sin guardar.
 - i** Para ajustar cualquier configuración, el aparato debe estar en modo de configuración.
1. Para entrar en el modo de configuración, pulse una vez [①] y luego mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
 - ✓ Todos los indicadores muestran [].
 2. Pulse [] durante al menos 3 segundos.
 - ✓ El panel de control muestra [] en el indicador inferior izquierdo y [] desaparece.
 3. Pulse [].
 - ✓ [] comienza a parpadear en el panel de control.
 - ✓ El aparato está en modo de configuración.
 4. Pulse [] repetidamente hasta que el panel de control muestre la configuración requerida.

i Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
	Restablecer a configuración de fábrica
	Configuración de gestión de energía
	Prueba de calidad de los utensilios de cocina
	Configuración del pitido

5. Pulse [] repetidamente hasta que el panel de control muestre la configuración requerida.
6. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- i** Si pulsa [①] después de seleccionar la configuración requerida, el aparato se apaga sin guardar.

14.1.1 Restablecer a configuración de fábrica

- i** El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo «Ajuste de la configuración» en la página 31.*
1. Pulse [] repetidamente hasta que [] parpadee en el panel de control.

2. Para restablecer la configuración a los valores predeterminados, pulse repetidamente [] hasta que el panel de control muestre [].
- i** Si no desea restablecer la configuración, pulse repetidamente [] hasta que el panel de control muestre [].
3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- ✔ El pitido suena y el aparato se apaga después de completar la configuración.

14.1.2 Ajuste de la gestión de potencia

Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para el aparato, eligiendo entre diferentes rangos de potencia.

- i** Este aparato es capaz de limitarse automáticamente para funcionar a una potencia inferior, con el fin de evitar el riesgo de sobrecarga.
 - i** No es necesario colocar ningún utensilio de cocina sobre las zonas de cocinado.
 - i** El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo «Ajuste de la configuración» en la página 31*
1. Pulse [] repetidamente, hasta que [] parpadee en el panel de control.
 - ✔ El panel de control muestra el nivel de potencia actual, por ejemplo, [].

2. Para ajustar el nivel de potencia, pulse repetidamente [] hasta que el panel de control muestre el nivel de potencia requerido.
3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- ✔ Todos los indicadores muestran [-].
- i** Configuraciones disponibles:

Símbolo	Potencia máxima en kW
	7,4
	6,5
	5,5
	4,5
	3,4
	2,5

14.1.3 Prueba de la calidad de los utensilios de cocina

- i** El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo «Ajuste de la configuración» en la página 31*
1. Pulse [] repetidamente, hasta que [] parpadee en el panel de control.
 2. Para entrar en la prueba, pulse repetidamente [] hasta que el panel de control muestre [].
 3. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocinado.

4. Mantenga pulsado el control de selección de la zona de cocinado correspondiente durante al menos 3 segundos, por ejemplo, [].
- ✓ Después de 12 segundos, el panel de control muestra el nivel de calidad de 0 bajo a 10 alto.
- i Cuanto mayor sea el nivel de calidad, mejor será la calidad de los utensilios de cocina.
5. Para salir de la prueba, mantenga pulsado [] durante 1 segundo.

i Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
	No entre en la prueba de calidad de los utensilios de cocina. Ajuste predeterminado: []
	Entra en la prueba de calidad de los utensilios de cocina.

14.1.4 Activar el pitido

- i El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo «Ajuste de la configuración» en la página 31*
1. Pulse [] repetidamente hasta que [] parpadee en el panel de control.

2. Para activar el pitido, pulse repetidamente [] hasta que el panel de control muestre [].
3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- ✓ Todos los indicadores muestran [-].

14.1.5 Apagado del pitido

- i El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo «Ajuste de la configuración» en la página 31*
1. Pulse [] repetidamente hasta que [] parpadee en el panel de control.
 2. Para desactivar el pitido, pulse repetidamente [] hasta que el panel de control muestre [].
 3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
 - ✓ Todos los indicadores muestran [-].

14.2 Resumen de los tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su electrodoméstico. Se apaga automáticamente si olvida apagar la cocina. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	Tiempo en h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

- i** Cuando se retira el utensilio de cocina, el aparato puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

15 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su electrodoméstico funcione de manera eficiente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo con cuidado.

15.1 Agentes de limpieza

⚠ ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilice estropajos.
- ▶ No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos.
- ▶ No utilice agentes de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.

15.2 Limpieza del aparato

Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de cocina se quemen.

⚠ Advertencia: riesgo de quemaduras

El calor residual puede provocar quemaduras.

- ▶ Espere antes de limpiar, hasta que las zonas de cocinado se hayan enfriado.
- ▶ No toque ninguna parte del aparato antes de dejarla que se enfríe.

⚠ Advertencia: riesgo de cortes

La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada.

- ▶ Nunca retire la tapa de seguridad del raspador de vidrio.

- ▶ Utilice el raspador de vidrio con extrema precaución.
- ▶ Guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

● **ATENCIÓN**

La limpieza inadecuada puede dañar la superficie del aparato.

- ▶ Nunca deje residuos de limpieza en el electrodoméstico, ya que el vidrio puede mancharse.
- ▶ Elimine inmediatamente los derrames de ebullición, fundidos y azúcares calientes sobre el vidrio.

15.2.1 Limpieza de suciedad diaria

Cómo limpiar la suciedad diaria en el vidrio, por ejemplo, huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados sobre el vidrio.

1. Para apagar el aparato, pulse [①].
2. Aplique un agente de limpieza mientras el vidrio aún esté tibio pero no caliente.
3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel.
4. Para encender el aparato, pulse [①].

15.2.2 Limpieza de derrames por ebullición

- ❗ Elimine inmediatamente los derrames de ebullición, fundidos y azúcares calientes sobre el vidrio con una espátula, una paleta o un raspador de vidrio adecuado para aparatos de vidrio cerámico.

1. Para apagar el aparato, pulse [①].
2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría del aparato.
3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel.
4. Aplique un agente de limpieza mientras el vidrio aún esté tibio pero no caliente.
5. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel.
6. Para encender el aparato, pulse [①].

15.2.3 Limpieza del panel de control

Cómo limpiar derrames en el panel de control.

- ❗ El aparato puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el panel de control antes de volver a encender el aparato.
1. Para apagar el aparato, pulse [①].
 2. Seque el vertido.
 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio.
 4. Seque completamente el área con una toallita de papel.
 5. Para encender el aparato, pulse [①].

16 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no se puede encender.	El suministro eléctrico está interrumpido.	1. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la fuente de alimentación y encendido. 2. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o vecindario. 3. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	El bloqueo infantil está activado.	▶ Desactivar el bloqueo infantil. <i>Consulte el capítulo «Desactivación del bloqueo infantil» en la página 25</i>
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta del dedo cuando use los controles.	1. Asegúrese de que el área del control táctil esté seca. 2. Use la punta del dedo al presionar los controles. <i>Consulte el capítulo «Uso de los controles táctiles» en la página 20</i>

Problema	Posibles causas	Solución
Se está rayando el cristal.	Los utensilios de cocina tienen bordes ásperos.	➊ Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. <i>Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en la página 17</i>
	Se utilizan agentes abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	➋ Utilice únicamente agentes de limpieza adecuados. <i>Consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento» en la página 34</i>
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera distinta).	➌ Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
El aparato emite un zumbido bajo cuando se utiliza en una configuración de alta temperatura.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	➍ Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.
Ruido del ventilador procedente del aparato.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su aparato se ha activado para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado el aparato.	➎ Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación del aparato de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Problema	Posibles causas	Solución
Las sartenes no se calientan y [E] aparecen en el panel de control.	El aparato no puede detectar la sartén porque no es adecuada para cocinar por inducción.	➊ Use utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción. <i>Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en la página 17</i>
	El aparato no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está correctamente centrada sobre ella.	➋ Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado. <i>Consulte el capítulo «Colocación de los utensilios de cocina» en la página 17</i>
El aparato o una zona de cocinado se han apagado inesperadamente, se escucha un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocinado).	Se trata de un fallo técnico.	1. Anote las letras y números de los fallos. 2. Apague la alimentación del aparato del interruptor de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Problema	Posibles causas	Solución
No se puede establecer la conexión Wi-Fi.	Los nombres SSID del router de conexión inalámbrica no son adecuados.	❶ El producto abre los puertos de red TCP 6444, UDP 6445 y un puerto de red UDP aleatorio para mostrar el dispositivo y la configuración de la red. ❶ Si se utilizan signos de puntuación o espacios en caracteres especiales, esto podría impedir que el nombre SSID aparezca en las redes disponibles para unirse en la aplicación. ❶ Utilice únicamente valores alfanuméricos para los nombres SSID del router de conexión inalámbrica. ✔ Si el SSID aparece, entonces se puede usar; de lo contrario, inicie sesión en el router y cambie el nombre del SSID.
	El nombre del router o de la conexión inalámbrica y la contraseña de la conexión inalámbrica han cambiado.	❶ Repita el proceso anterior para volverse a conectar a la red.
La red es inestable.	Un gran número de dispositivos están conectados al router de conexión inalámbrica.	❶ Reduzca el número de aparatos en la red. ❶ No hay forma de que Midea pueda aconsejar una limitación específica de número, ya que esto depende de la calidad del router y de muchos otros factores.

16.1 Visualización de fallos e inspección

El aparato está equipado con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni retirar el aparato de la superficie de trabajo.

Código de fallo	Problema	Solución
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto	➤ Compruebe la conexión o reemplace 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.	
[1]	Alta temperatura del sensor de la placa cerámica	1. Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. 2. Pulse [①] para reiniciar la unidad.
E3	Fallo de circuito abierto del IGBT del sensor de temperatura	➤ Reemplace la placa de alimentación.
E4	Fallo del IGBT del sensor de temperatura - cortocircuito	

ES

Código de fallo	Problema	Solución
E2	Alta temperatura del IGBT	1. Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. 2. Pulse [①] para reiniciar la unidad. 3. Compruebe si el ventilador funciona correctamente. 4. Cuando el ventilador no funciona correctamente, sustituya el ventilador.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	1. Compruebe si el suministro eléctrico es normal. 2. Cuando el suministro eléctrico es normal, pulse [①] para reiniciar el aparato.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación	1. Vuelva a insertar la conexión entre el panel de la pantalla y el cuadro eléctrico. 2. Cambie el cuadro eléctrico o el panel de la pantalla.
EF	Error de desbordamiento	1. Compruebe si hay agua en el área de operación. 2. Cuando haya agua en el área de operación, límpiela y séquela.

16.2 Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución
El LED no se enciende cuando el aparato está enchufado.	No se suministra energía.	➤ Compruebe que el enchufe esté bien conectado en la toma de corriente y que la toma funcione correctamente.
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	➤ Compruebe la conexión.
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	➤ Sustituya la placa de alimentación accesoria.
Algunos botones no funcionan o la pantalla del LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	➤ Sustituya la placa de visualización.
	El tablero de la pantalla está dañado.	➤ Sustituya la placa de visualización.
El indicador del modo de cocinado se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura del aparato	❗ La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire pueden estar bloqueadas.
	El ventilador presenta algún problema.	1. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas. 2. Cuando el ventilador no funciona correctamente, sustituya el ventilador.
	El cuadro eléctrico presenta daños.	➤ Reemplace la placa de alimentación.

Fallo	Problema	Solución
El calor se detiene repentinamente durante el funcionamiento y [ㅁ] parpadea en el panel de control.	El tipo de sartén es incorrecto.	▶ Elija el menaje de cocina adecuado. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en la página 17
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.	
	La cocina se ha sobrecalentado y la unidad está sobrecalentada.	1. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. 2. Cuando la temperatura es normal, pulse [①] para reiniciar la unidad.
	El circuito de detección de la sartén está dañado.	▶ Reemplace la placa de alimentación.
Las zonas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarán [ㅁ].	Fallo en la conexión entre la placa de alimentación y la placa de visualización.	▶ Compruebe la conexión.
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	▶ Sustituya la placa de visualización.
	La placa principal presenta daños.	▶ Reemplace la placa de alimentación.
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	▶ Sustituya el ventilador.

- ❗ Los anteriores son la consideración e inspección de fallos comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño al aparato.

17 INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

- i** Lea atentamente estas instrucciones de instalación.
- i** Solo un técnico autorizado puede conectar el aparato.
- i** Una instalación incorrecta, la apertura del aparato, la conexión o el montaje pueden provocar la pérdida de la validez de la garantía del producto.
- i** Apague el suministro eléctrico antes de realizar cualquier trabajo.
- i** Después de la instalación, asegúrese de que el usuario no tenga acceso a los componentes eléctricos ni al cable de alimentación de la placa.
- i** Nunca utilice este aparato en barcos o vehículos.

17.1 Instalación segura del producto

Siga estas instrucciones de seguridad al instalar el aparato.

⚠ Advertencia - Peligro: Magnetismo

Los imanes permanentes en el aparato pueden afectar a los implantes eléctricos, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina.

- ▶** Asegúrese de que los implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

⚠ Advertencia - Riesgo de lesiones

Las piezas pueden tener bordes afilados.

- ▶** Use siempre guantes de protección.

17.2 Antes de instalar el aparato

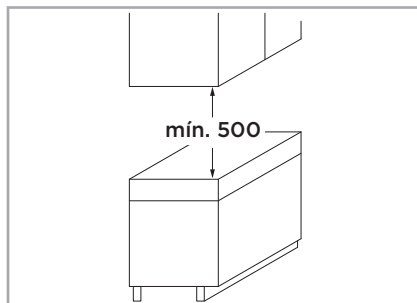
Asegúrese de lo siguiente antes de instalar el aparato.

- i** La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada y no hay elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.
- i** La superficie de trabajo está fabricada con un material resistente al calor y aislante.
- i** Si el aparato está instalado sobre un horno, el horno debe contar con un ventilador de refrigeración incorporado.
- i** La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- i** Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa del suministro eléctrico principal en el cableado permanente, montado y ubicado para cumplir con las normas y reglamentos locales de instalación eléctrica.

- i** El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto con una distancia de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos (fase) si las normativas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- i** El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para el cliente con el electrodoméstico instalado.
- i** Consulte con las autoridades locales de construcción y las ordenanzas municipales en caso de duda sobre la instalación.
- i** Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar para las superficies de la pared que rodean el electrodoméstico, por ejemplo, azulejos de cerámica.
- i** No utilice madera ni materiales similares fibrosos o higroscópicos como material de superficie de trabajo para evitar una descarga eléctrica y una deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa, a menos que estén impregnados.
- i** Cumpla con la información sobre la distancia entre la campana extractora y la placa en las instrucciones de instalación de la campana extractora.
- i** Todas las medidas en los dibujos están en mm.

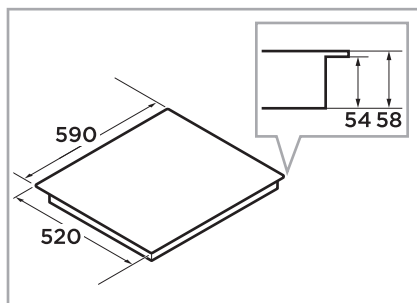
17.3 Distancia de seguridad

- i** La distancia de seguridad entre el aparato y el armario situado encima del aparato debe ser de al menos 500 mm.



17.4 Dimensiones del aparato

El aparato tiene las siguientes medidas.



ES

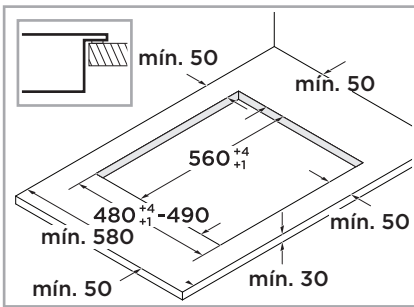
17.5 Método de instalación

Hay 2 métodos de instalación. En el método de instalación estándar, el aparato sobresale sobre la superficie de trabajo. En la instalación a ras, el electrodoméstico y la superficie de trabajo están al mismo nivel.

- ❶ Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

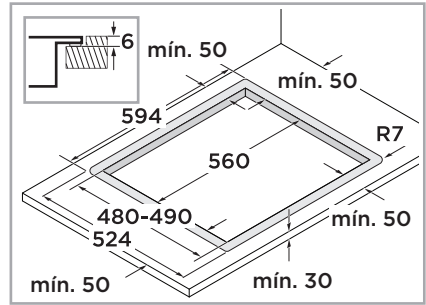
17.5.1 Método de instalación estándar

- ❶ Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 30 mm.
- ❷ Corte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.

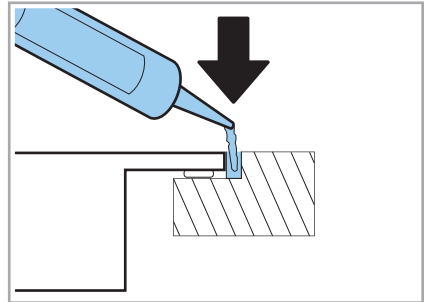


17.5.2 Método de instalación empotrada

1. Corte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.



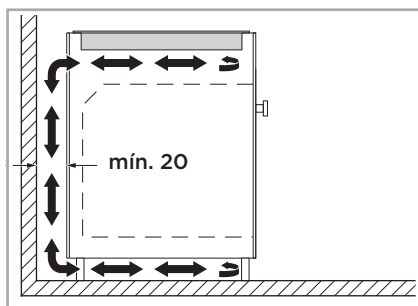
2. Asegúrese de que las superficies cortadas de las encimeras estén correctamente selladas.



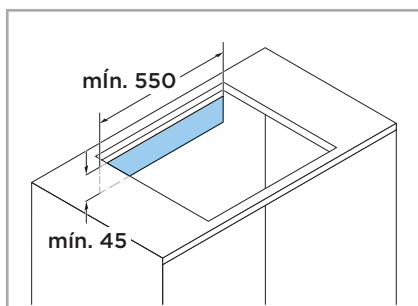
17.6 Ventilación

La ventilación en la sección inferior del aparato requiere un suministro suficiente de aire fresco. Por lo tanto, si es necesario, ajuste las unidades para este propósito.

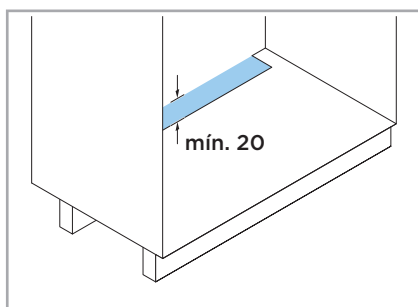
- ❶ Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.
 - ❷ Asegúrese de que el aparato esté en buen estado de funcionamiento.
1. Mantenga una distancia mínima entre la parte trasera de la unidad y la pared de la cocina.



2. Asegúrese de que la abertura en la parte superior trasera de la unidad esté libre de obstrucciones.



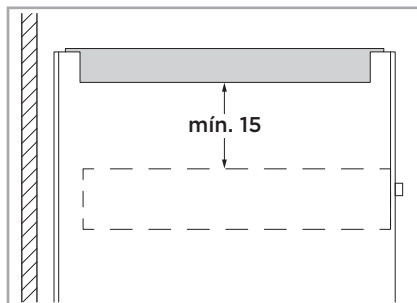
3. Si la distancia desde la pared trasera de la unidad es inferior a 20 mm, cree una abertura en la parte inferior.



- i** No selle herméticamente la base inferior.

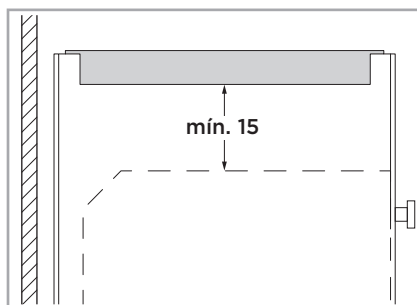
17.6.1 Instalación sobre un cajón

- i** Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la superficie de trabajo de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 15 mm.



17.6.2 Instalación sobre un horno

- i** Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la superficie de trabajo de la encimera y la parte superior del horno debe ser de 15 mm.
- i** Si es necesario aumentar la distancia entre la placa de inducción y el horno, consulte las instrucciones de instalación del horno.

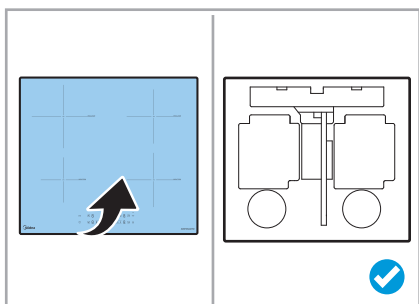


17.7 Fijación de la tira de sellado

Antes de insertar el electrodoméstico en la encimera, es necesario colocar la tira de sellado en la parte trasera de la placa de vidrio.

- ❗ La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa, por ejemplo, el embalaje.

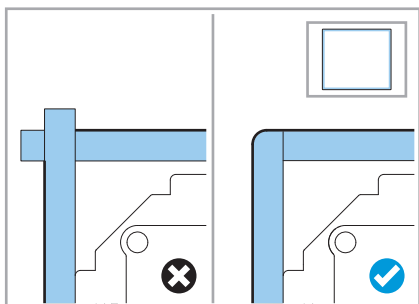
1. Coloque el aparato boca abajo.



2. Saque la tira de sellado de la bolsa autoadhesiva y despegue el adhesivo de doble cara en la parte posterior de la tira de sellado.

3. Coloque la tira de sellado en la parte trasera del aparato.

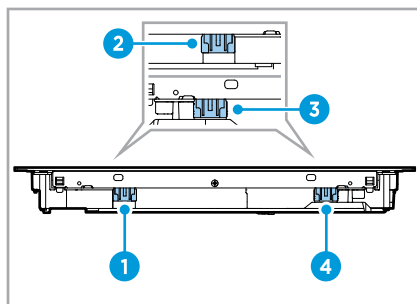
- ❗ La tira de sellado no debe sobresalir del borde de la placa de vidrio.



17.8 Localización de las abrazaderas de fijación

Las aberturas para las abrazaderas de montaje están ubicadas en los laterales del aparato.

- ▶ Localice las aberturas para las abrazaderas de fijación.

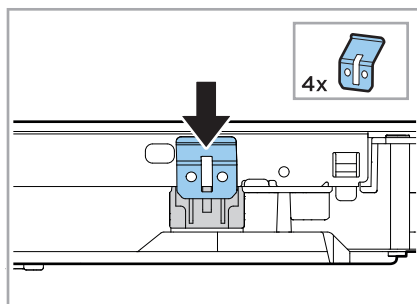


17.9 Insertar las abrazaderas de fijación

Fije el electrodoméstico en la superficie de la encimera insertando 4 abrazaderas en los laterales del aparato.

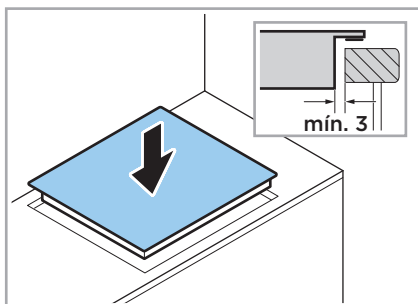
- ❗ Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación.

- ▶ Inserte las abrazaderas de fijación.



17.10 Inserción del aparato

- i** Hay orificios de ventilación alrededor del exterior del aparato. Asegúrese de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque el aparato en su posición.
 - i** La distancia de seguridad entre los laterales del aparato y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.
1. Inserte el aparato.



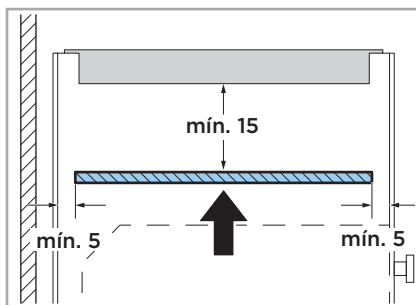
2. Centre el aparato.

17.11 Instalación de la barrera de protección térmica

- i** Si el aparato está instalado sobre un horno, un cajón o un espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base del aparato.
- i** Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada del aparato o recibir una descarga eléctrica inesperada durante su funcionamiento, es necesario colocar una inserción de

madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 15 mm desde la parte inferior del aparato.

- i** Inserte una placa de madera en el mueble y fjela con tornillos.



17.12 Precauciones

- i** La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
- i** El aparato no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica del aparato.
- i** La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice una mejor disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
- i** La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deben soportar el calor.
- i** Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

- i** No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- i** El aparato solo puede conectarse a una fuente de alimentación con una impedancia del sistema relevante que no supere los 0,288 Ω .
- i** Si el cable presenta daños o debe ser sustituido, la operación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- i** Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

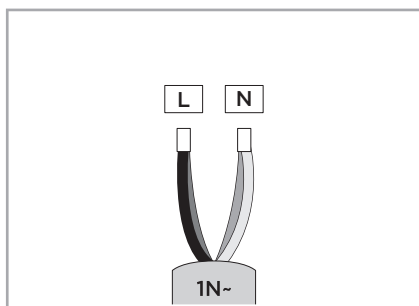
17.13 Conexión del aparato

- i** Este aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por un electricista debidamente cualificado.
- i** Asegúrese de que la instalación doméstica sea adecuada para el consumo de energía del aparato.
- i** Asegúrese de que la tensión se corresponde con el valor especificado en la placa de características.
- ES i** Asegúrese de que las secciones del cable de alimentación sean adecuadas para la carga especificada en la placa de características.
- i** No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar el aparato a la red eléctrica, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- i** El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
- i** El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- i** El cable debe revisarse regularmente y ser sustituido únicamente por técnicos autorizados.
- i** La superficie inferior y el cable de alimentación del aparato no son accesibles después de la instalación.
- i** Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.

17.14 Tipo de conexión

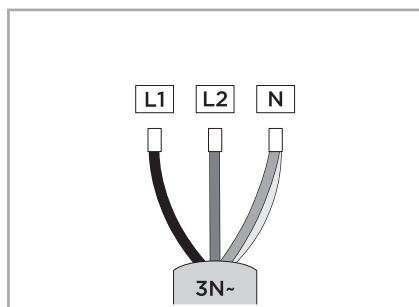
El aparato corresponde a la clase de protección 2.

17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



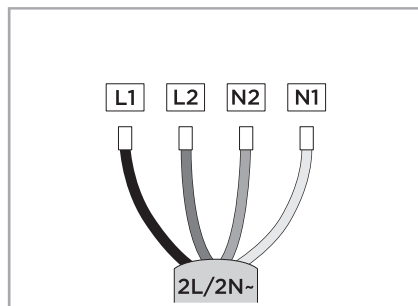
Pos.	Color
L	Negro + marrón
N	Azul + gris

17.14.2 220-240 V/380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Color
L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul + gris

17.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Color
L1	Negro
L2	Marrón
N2	Azul
N1	Gris

17.15 Después de instalar el aparato

ES

Asegúrese de lo siguiente después de instalar el aparato.

- i** El cable de alimentación no es accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- i** Asegúrese de que haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base del electrodoméstico.
- i** El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

18 PLATOS DE PRUEBA

Estas recomendaciones de configuración están destinadas a los institutos de pruebas para facilitar la evaluación de nuestros electrodomésticos.

18.1 Fundir chocolate, cobertura

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 150 g de chocolate negro (55 % de cacao)	• Cocinar: Nivel de potencia 1

18.2 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 40 g de mantequilla • 40 g de harina • 500 ml de leche con un contenido de grasa del 3,5 % • una pizca de sal	1. Derrita la mantequilla, incorpore la harina y la sal, y caliente la mezcla. • Duración del calentamiento: aprox. 6 min. en el nivel de potencia 2 2. Añada la leche al roux y llévela a ebullición, removiendo continuamente. • Duración de calentamiento: aprox. 6,5 min. en el nivel de potencia 7 3. Una vez que la salsa bechamel hierva, déjela en la zona de cocción durante 2 minutos más. • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

18.3 Mantener caliente el guiso de lentejas

Receta según DIN 44550

Temperatura inicial: 20 °C

Calentamiento sin remover

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm con tapa	• Cantidad: 450 g	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 1
Olla Ø 20 cm con tapa	• Cantidad: 800 g	• Duración de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 1

18.4 Gachas de arroz

Temperatura de la leche: 7 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 190 g de arroz de grano corto • 40 g de azúcar • 750 ml de leche con un contenido de grasa del 3,5 % • 1 g de sal	1. Añada los ingredientes a la leche y caliente la mezcla mientras la remueve continuamente. • Duración de calentamiento: aprox. 8 min. en el nivel de potencia 8 2. Una vez que la leche haya alcanzado aproximadamente 95 °C, seleccione el nivel de potencia recomendado y déjela hervir a fuego lento durante aproximadamente 50 minutos. • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2
Olla Ø 20 cm sin tapa	• 250 g de arroz de grano redondo • 120 g de azúcar • 1000 ml de leche con un contenido de grasa del 3,5 % • 1,5 g de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 8 min. en el nivel de potencia 8 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

18.5 Cocinar arroz

Receta según DIN 44550

Temperatura del agua: 20 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm con tapa	• 125 g de arroz de grano largo • 300 g de agua • 1 pizca de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2
Olla Ø 20 cm con tapa	• 250 g de arroz de grano largo • 600 g de agua • 1 pizca de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

18.6 Freír tortitas, crepes

Receta según DIN EN 60350-2

Temperatura del agua: 20 °C

ES

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 24 cm sin tapa	• 55 g de masa por crepe	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 7

18.7 Freír solomillo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Sartén Ø 24 cm sin tapa	• 3 solomillos de cerdo, peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor • 15 g de aceite de girasol	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 7

18.8 Freír patatas fritas con mucho aceite

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 20 cm sin tapa	• 200 g de patatas fritas congeladas, 1 cm de grosor • 2 l de aceite de girasol	• Duración de calentamiento: Nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °C • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 9

19 MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

☉ Midea logo, marcas denominativas, nombre comercial, imagen comercial y todas sus versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus afiliados (“Midea”), a los cuales Midea posee marcas registradas, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como toda la buena voluntad derivada del uso de cualquier parte de una marca registrada de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de marca registrada o competencia desleal en violación de las leyes aplicables.

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

Todas las funciones e instrucciones descritas se actualizan en el momento de la impresión de este manual.

Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

20 ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

20.1 Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva WEEE y eliminación de productos de desecho:

Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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



ES

20.2 Cumplimiento con la Directiva RoHS

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

20.3 Información del paquete

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normativas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



21 AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, aceptamos cumplir sin restricciones con todas las disposiciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, de acuerdo con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, cuando corresponda, con el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) de la UE.

Generalmente, nuestro procesamiento de datos se realiza para cumplir con nuestra obligación contractual con usted y por razones de seguridad del producto, para proteger sus derechos en relación con preguntas sobre la garantía y el registro del producto.

En algunos casos, pero solo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales pueden ser transferidos a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Se proporciona información adicional bajo solicitud. Puede ponerse en contacto con nuestro Delegado de Protección de Datos a través de MideaDPO@midea.com. Para ejercer sus derechos, como el derecho a 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.

ÍNDICE

1	Instruções de segurança	6	9	Controlo do temporizador.....	26
1.1	Utilização prevista	6	9.1	Contagem regressiva.....	26
1.1.1	Explicação dos símbolos.....	6	9.1.1	Utilizar a contagem regressiva	26
2	Especificações	14	9.1.2	Cancelar a contagem regressiva...	27
3	Utensílios de cozinha	17	9.2	Temporizador para desligar	27
3.1	Escolha do utensílio de cozinha.....	17	9.2.1	Utilização do temporizador para desligar.....	27
3.2	Posicionamento do utensílio de cozinha.....	17	9.2.2	Cancelar o temporizador para desligar	27
3.3	Mover o utensílio de cozinha	18	10	Função Boost.....	28
3.4	Deteção de utensílios de cozinha.....	18	10.1	Ativar a função boost.....	28
4	Visão geral do produto.....	19	10.2	Cancelar a função boost	28
4.1	Painel de controlo	20	11	Ligação Wi-Fi.....	28
4.1.1	Utilização dos controlos táteis	20	11.1	Emparelhar o equipamento com a aplicação	29
4.2	Cozinha por indução.....	21	11.2	Repor a ligação WI-FI	29
4.3	Zonas de cozinhado.....	21	12	Conexão entre o exaustor e placa	29
4.4	Indicador de calor residual.....	21	12.1	Estabelecer a ligação do exaustor com a placa	29
5	Antes da primeira utilização	22	12.2	Reiniciar a ligação do exaustor à placa de indução	29
5.1	Limpar o equipamento pela primeira vez.....	22	13	Teste de utensílio de cozinha ...	30
6	Como utilizar.....	23	13.1	Testar o utensílio de cozinha com um íman	30
6.1	Ligar o equipamento	23	13.2	Testar o utensílio de cozinha sem um íman.....	30
6.2	Desligar o equipamento.....	23	14	Definições	31
6.3	Ajustar o nível de potência.....	23	14.1	Ajustar as definições.....	31
6.4	Placa de cozinha, dicas de cozinhado, níveis de potência e o seu significado	23	14.1.1	Repor para as definições de fábrica	31
6.5	Começar a cozinhar	24	14.1.2	Ajustar a gestão de potência	32
6.6	Terminar de cozinhar	25	14.1.3	Testar a qualidade do utensílio de cozinha.....	32
6.7	Conselhos de cozinhado	25	14.1.4	Ativar o sinal sonoro	33
7	Bloqueio para crianças	25	14.1.5	Desligar o sinal sonoro.....	33
7.1	Ativar o bloqueio para crianças	25	14.2	Visão geral dos tempos de funcionamento predefinidos	33
7.2	Desativar o bloqueio para crianças...	25			
8	Modo de pausa	26			
8.1	Entrar no modo de pausa.....	26			
8.2	Sair do modo de pausa.....	26			

15	Limpeza e manutenção	34	18	testar pratos	52
15.1	Agentes de limpeza	34	18.1	Derreter chocolate, cobertura.....	52
15.2	Limpeza do equipamento	34	18.2	Molho bechamel	52
15.2.1	Limpeza de sujidade diária	34	18.3	Aquecer e manter quente o guisado de lentilhas	53
15.2.2	Limpeza de derrames	34	18.4	Papas de arroz	53
15.2.3	Limpeza do painel de controlo.....	35	18.5	Cozinhar arroz	54
16	Resolução de problemas.....	36	18.6	Preparar paquedas, crepes.....	55
16.1	Apresentação e inspeção de falhas	40	18.7	Assar lombo de porco.....	55
16.2	Falha específica e solução.....	42	18.8	Fritar batatas fritas em imersão....	55
17	Instalação do produto	44	19	Marcas registadas, direitos de autor e declaração legal.....	56
17.1	Instalação segura do produto	44	20	Eliminação e reciclagem	57
17.2	Antes de instalar o equipamento	44	20.1	Instruções importantes relativos ao ambiente	57
17.3	Distância de segurança.....	45	20.2	Conformidade com a Diretiva RoHS	57
17.4	Dimensões do equipamento	45	20.3	Informação sobre a embalagem	57
17.5	Método de instalação	45	21	Aviso de proteção de dados	58
17.5.1	Método padrão de instalação.....	45			
17.5.2	Método de instalação embutida....	46			
17.6	Ventilação	46			
17.6.1	Instalação acima de uma gaveta...	47			
17.6.2	Instalação acima de um forno.....	47			
17.7	Fixação da tira de vedação.....	47			
17.8	Localização dos suportes de fixação.....	48			
17.9	Inserção dos suportes de fixação.....	48			
17.10	Inserção do equipamento.....	48			
17.11	Instalação da barreira de proteção térmica	48			
17.12	Precauções	49			
17.13	Ligar o equipamento.....	49			
17.14	Tipo de ligação	50			
17.14.1	220-240 V 1N- 32 A	50			
17.14.2	220-240 V/380-415 V 3N- 16 A....	50			
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A	51			
17.15	Após a instalação do equipamento	51			

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 Utilização prevista

As seguintes diretrizes de segurança destinam-se a prevenir riscos imprevisíveis ou danos decorrentes da utilização insegura ou incorreta do equipamento. Por favor, verifique a embalagem e o equipamento à chegada para garantir que tudo está intacto, assegurando um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o distribuidor ou revendedor. Tenha em atenção, que para sua segurança, não são permitidas modificações ou alterações ao equipamento. O uso indevido pode causar riscos e a perda de garantia.

1.1.1 Explicação dos símbolos

Símbolo	Significado
	AVISO Este símbolo indica um perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
	CUIDADO Este símbolo indica um perigo com um nível baixo de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos menores ou moderados.
	ATENÇÃO Este símbolo indica informações importantes (p. ex., danos materiais), mas que não são um perigo.
	Este símbolo indica um único passo de instrução, não numerado.
	Este símbolo indica o resultado de um ou mais passos de instrução anteriores.
	Este símbolo indica uma dica ou sugestão.

Leia estas instruções de utilização com cuidado e atenção antes de utilizar o equipamento e mantenha-as nas imediações do local de instalação ou equipamento para utilização posterior!

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia esta informação antes de utilizar o seu equipamento.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da corrente antes de realizar qualquer reparação ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um sistema de cablagem adequado é essencial e obrigatória.
- Qualquer alteração efetuada numa instalação elétrica doméstica só deve ser realizada por um eletricista qualificado.
- Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Cuidado - as extremidades do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

PT

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este equipamento.
- Nunca deve colocar materiais ou produtos inflamáveis em cima deste equipamento.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do equipamento, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este equipamento deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser instalado corretamente apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor que permita desligá-lo completamente da fonte de alimentação.

- A instalação incorreta do equipamento pode invalidar o acionamento da garantia ou qualquer reclamação de responsabilidade.
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento que não tenham supervisão ou instrução relativamente à utilização por parte de pessoa responsável pela segurança delas. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o equipamento.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal qualificado, a fim de evitar riscos.
- **AVISO:** Em placas de indução ou superfícies semelhantes que isolem partes com corrente elétrica, caso a superfície apresente rachaduras, desligue imediatamente o equipamento para evitar risco de choque elétrico.
- Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres ou tampas sobre a superfície da placa, pois podem aquecer rapidamente e causar queimaduras.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Após o uso, desligue o elemento do equipamento pelo seu controlo e não confie no detetor de panela.

- O equipamento não se destina a ser utilizado com um temporizador externo nem com um sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não coloque artigos em cima das superfícies de cozinhado.
- **CUIDADO:** o processo de cozinhado deve ser supervisionado. Os processos de cozinhado de curta duração devem ser supervisionados continuamente.
- **AVISO:** O equipamento e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam continuamente supervisionadas.
- **AVISO:** Cozinhar alimentos com gordura ou óleo numa placa sem vigilância pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
NUNCA tente extinguir um fogo com água; desligue sim o equipamento e depois cubra as chamas com, p. ex., uma tampa ou um cobertor antifogo.
- **AVISO:** Utilize apenas as proteções da placa fabricadas pelo fabricante da placa de indução ou as indicadas como adequadas pelo mesmo nas instruções de utilização, ou as proteções incorporadas no equipamento. A utilização de proteções desadequadas pode provocar acidentes.

PT

Utilização e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe num equipamento partido ou rachado. Se a superfície do equipamento se partir ou rachar, desligue imediatamente o equipamento na fonte de alimentação

principal (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.

- Antes de realizar a limpeza ou manutenção, desconecte a placa da tomada
- Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este equipamento para confirmar se o seu implante não será afetado pelo campo eletromagnético.
- Não seguir este conselho pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste equipamento aquecem o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro artigo, que não sejam utensílios de cozinha adequados, entrem em contacto com o vidro da placa de indução até que a superfície da mesma esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Confirme se as pegas das panelas não pendem por cima de outras zonas de cozinhado eventualmente ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance de crianças.
- Não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

- A lâmina extremamente afiada de um raspador de vidro fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Tenha muito cuidado ao utilizar um raspador, guardando-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

- Nunca deixe o equipamento sem vigilância durante a utilização. A ebulição provoca fumo e respingos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o equipamento como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios em cima do equipamento.
- Não coloque nem deixe objetos magnéticos (p. ex., cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (p.ex., computadores, leitores de MP3) perto do equipamento, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o equipamento para se aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozinhado e o equipamento conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os controlos táteis). Não confie na funcionalidade de deteção de painéis para desligar as zonas de cozinhado quando retirar as painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o equipamento ou que se sentem, ponham de pé ou subam para cima do equipamento.
- Não guarde artigos de interesse para as crianças em armários acima do equipamento. As crianças não devem subir para o equipamento, pois podem sofrer ferimentos graves.

- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o equipamento está em utilização.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o equipamento devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a sua utilização. Essa pessoa deve certificar-se de que as mesmas podem utilizar o equipamento sem perigo para si próprias ou para o meio envolvente.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do equipamento, a menos que expressamente recomendado no manual. Qualquer outra reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o seu equipamento.
- Não se coloque em cima do equipamento.
- Não utilize painéis com bordas irregulares nem arraste as painéis pela superfície de vidro da placa de indução, uma vez que isso pode riscar o vidro.
- PT • Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos agressivos para limpar a sua placa de indução, uma vez que podem riscar o vidro
- Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - áreas de cozinha reservadas a pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - casas de campo;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo "bed and breakfast"
- **AVISO:** O equipamento e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.

- Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam continuamente supervisionadas.

2 ESPECIFICAÇÕES

Equipamento	MIH744E325GK
Zonas de cozinhado	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Potência elétrica instalada	7400 W
Dimensões do produto L x P x A	590 x 520 x 58 mm
Dimensões de encastre L x P	560 x 480-490 mm

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	MIH744E325GK	-
Tipo de equipamento	-	Placa de indução embutida	-
Número de zonas e/ou áreas de cozinhado	-	4	-
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozinhado e áreas de cozinhado de indução, zonas de cozinhado radiante, placas sólidas)	-	Cozinha por indução	-
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozinhado	Ø	Frente esquerdo: 150	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozinhado	Ø	Traseiro esquerdo: 210	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozinhado	Ø	Frente direito: 180	mm

Especificações

	Símbolo	Valor	Unidade
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozinhado	Ø	Traseiro direito: 180	mm
Consumo de energia por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Frente esquerdo: 186,7	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Traseiro esquerdo: 178,6	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Frente direito: 179,6	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Traseiro direito: 177,8	Wh/kg
Consumo de energia da placa	EC ²⁾	180,7	Wh/kg
Potência máxima por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Frente esquerdo: 1200/1500	W
Potência máxima por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Traseiro esquerdo: 2300/2500	W
Potência máxima por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Frente direito: 1800/2000	W
Potência máxima por zona de cozinhado	EC ¹⁾	Traseiro direito: 1800/2000	W
¹⁾ cozinha elétrica ²⁾ placa de indução elétrica			

Se não houver qualquer utilização após ligar o equipamento, este desligar-se-á automaticamente após 1 minuto e o consumo de energia será de 0,3 W no modo desligado.

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-2 e os Regulamentos da Comissão (UE) n.º 66/2014.

Declaração de conformidade

A Midea Europe GmbH declara, por este meio, que este equipamento está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva RED 2014/53/UE.

Banda de frequência de operação:

2402-2480 MHz

Potência Máxima: 2500 mW

3 UTENSÍLIOS DE COZINHA

A qualidade dos utensílios de cozinha tem um impacto significativo na eficiência e na qualidade do processo de cozinhado.

3.1 Escolha do utensílio de cozinha

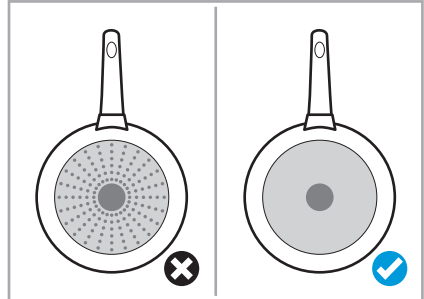
● ATENÇÃO

Utensílios inadequados podem danificar o equipamento ou causar avarias.

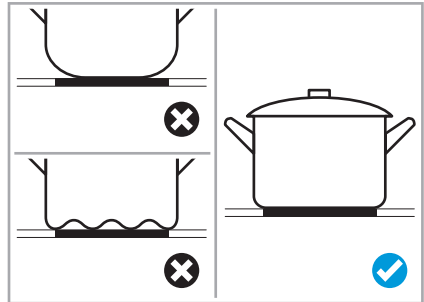
- ▶ Utilize apenas recipientes para cozinhar adequados para indução.
- ▶ Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base do utensílio de cozinha.
- ▶ Os recipientes de cozinha feitos a partir dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- ▶ Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base do recipiente, apenas a área ferromagnética irá aquecer. O restante da base pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- ▶ Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como alumínio, isso pode afetar o aquecimento e a detecção do recipiente.
- ▶ O fundo riscado dos utensílios de cozinha e as bordas afiadas

dos mesmos podem riscar a superfície de vidro.

- ▶ Mantenha o seu equipamento limpo para evitar riscos.
- ▶ Utensílios de cozinha com base heterogênea podem não ser detetados.



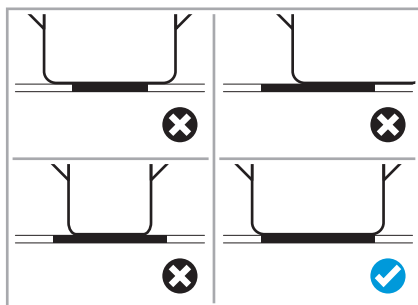
- ▶ Não utilize utensílios de cozinha com base curva ou bordas irregulares.



3.2 Posicionamento do utensílio de cozinha

- ▶ Coloque sempre o seu utensílio de cozinha no centro da zona de cozinhado.
- ▶ Use utensílios de cozinha ligeiramente mais largos para ajudar a maximizar a eficiência energética. Se utilizar um recipiente de cozinha menor, a eficiência poderá ser inferior ao esperado.

1. Certifique-se de que a base do seu utensílio de cozinha seja lisa, assente perfeitamente sobre o vidro e tenha o tamanho recomendado para a zona de cozinhado. Consulte o capítulo "Zonas de cozinhado" na página 21
2. Utilize utensílios de cozinha cujo diâmetro esteja dentro da faixa recomendada para a zona de cozinhado selecionada. Consulte o capítulo "Zonas de cozinhado" na página 21



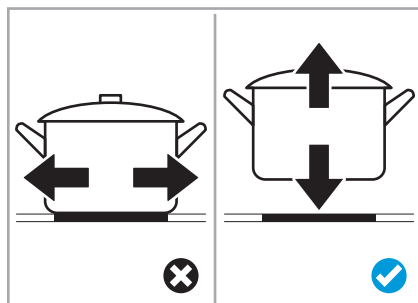
PT

3.3 Mover os utensílios de cozinha

● ATENÇÃO

A utilização incorreta pode danificar o equipamento ou causar avarias.

- Levante sempre o recipiente do vidro. Não deslize, pois pode riscar o vidro.

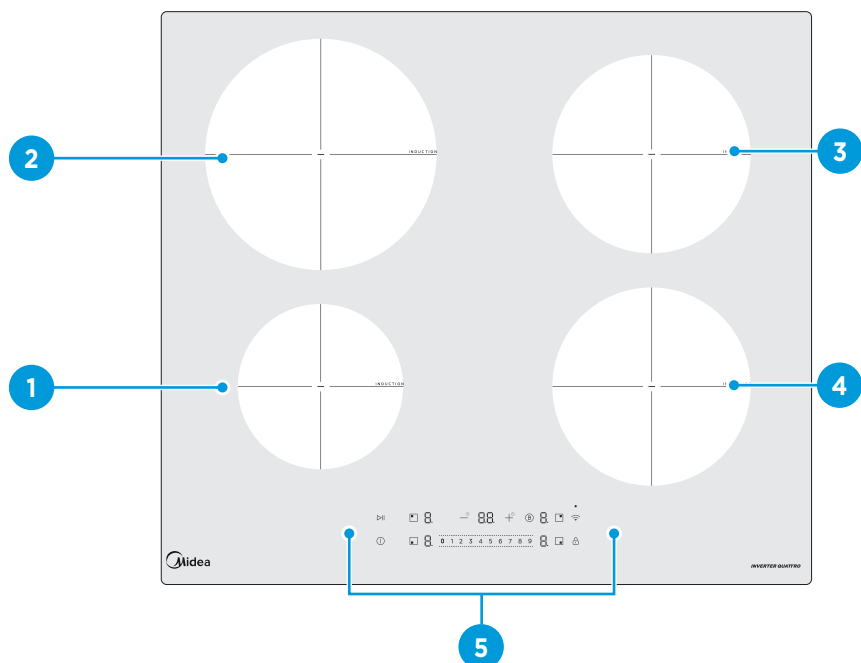


3.4 Detecção de utensílios de cozinha

- ❗ Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é compatível com indução testando o utensílio. Consulte o capítulo "Teste de utensílios de cozinha" na página 30
- ❗ Quando um utensílio de cozinha de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio), ou outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo ou chave) for deixado no equipamento, este passa automaticamente para o modo de espera dentro de 1 minuto. A ventoinha continuará a arrefecer o equipamento durante mais 1 minuto.

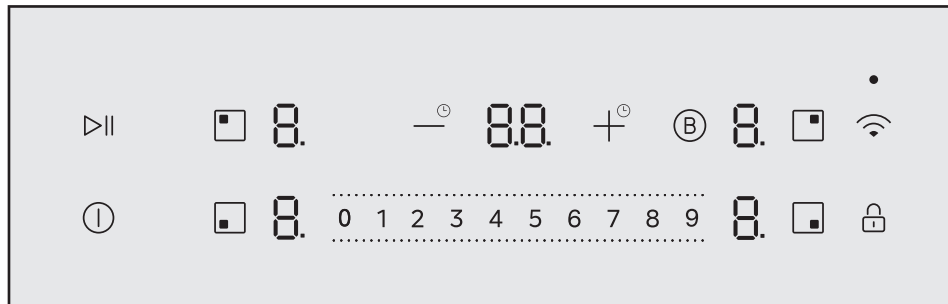
4 VISÃO GERAL DO PRODUTO

Visão geral do equipamento e dos seus componentes:



PT

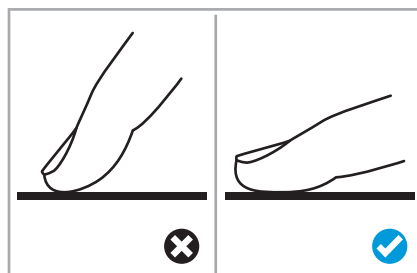
Pos.	Significado	Potência máx. em W	Ø mm
1	Zona de cozinhado dianteira esquerda	1200/1500	150
2	Zona de cozinhado traseira esquerda	2300/2500	210
3	Zona de cozinhado traseira direita	1800/2000	180
4	Zona de cozinhado dianteira direita	1800/2000	180
5	Painel de controlo	-	-



Símbolo	Significado
	Controlo para ligar/desligar
	Comando de pausa
	Seleccionar zona de cocinado traseira esquerda
	Seleccionar zona de cocinado dianteira esquerda
	Seleccionar zona de cocinado traseira direita
	Seleccionar zona de cocinado dianteira direita
	Controlos de regulação do tempo
	controlo do Boost
	Controlo Wi-Fi
	Controlos de regulação de potência
	Bloqueio para crianças

4.1.1 Utilização dos controlos táteis

- ❖ Os controles respondem ao toque, portanto não é necessário aplicar qualquer pressão.
- ❖ Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e certifique-se de que não há nenhum objeto (p.ex., um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma camada fina de água pode dificultar o funcionamento dos controles.
- ❖ Utilize a base do dedo e não a ponta.

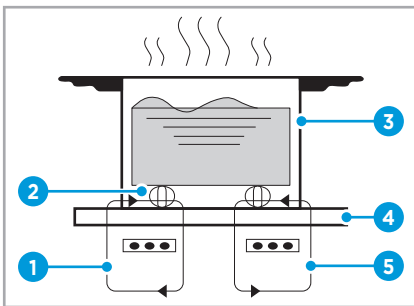


- ✓ O equipamento emite um sinal sonoro cada vez que é registado um toque

4.2 Cozinha por indução

Cozinhar por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente no recipiente de cozinha, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro.

- ❗ O vidro aquece apenas porque o recipiente de cozinha acaba por o aquecer.

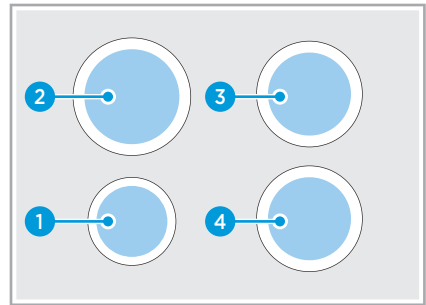


Pos.	Significado
1	Correntes induzidas
2	Circuito magnético
3	Panela de ferro
4	Placa de vidro cerâmico
5	Bobina de indução

4.3 Zonas de cozinhado

As zonas de cozinhado são, até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro do recipiente.

- ❗ Para obter a melhor eficiência do seu equipamento, o fundo do recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozinhado correspondente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

4.4 Indicador de calor residual

Cada zona de cozinhado possui um indicador de calor residual.

- ❗ O indicador apaga-se assim que a superfície arrefecer até uma temperatura segura ao toque.

- i** Não toque na zona de cozinhado antes de o indicador de calor residual se apagar.

Símbolo	Significado
H	A zona de cozinhado está muito quente.
h	A zona de cozinhado está quente.

- i** Também pode utilizar o calor residual como uma função de poupança de energia.
- i** Se desejar utilizar o calor residual, coloque um utensílio adicional na zona de cozinhado que ainda está quente.

5 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o seu equipamento pela primeira vez, leia o manual do utilizador e, em particular, as instruções de segurança.

5.1 Limpar o equipamento pela primeira vez

1. Remova quaisquer películas protetoras e autocolantes.
2. Remova quaisquer resíduos de embalagem da superfície do equipamento.
3. Limpe a superfície com um pano húmido.

- i** Mais informações sobre limpeza e manutenção:
Consulte o capítulo "Limpeza e manutenção" na página 34

6 COMO UTILIZAR

6.1 Ligar o equipamento

- ▶ Para ligar o equipamento, prima [①].
- ✔ O sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram [-] ou [--].
- ✔ O equipamento está em modo de espera.
- ❗ Pode desligar o sinal sonoro nas definições. *Consulte o capítulo "Definições" na página 31*

6.4 Placa de cozinha, dicas de cozinhado, níveis de potência e o seu significado

- ❗ A tabela mostra qual nível de potência é adequado para cada tipo de alimento. Os tempos de cozinhado podem variar dependendo do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.
- ❗ Experimente o equipamento para encontrar as configurações que melhor lhe convêm.

6.2 Desligar o equipamento

- ▶ Para desligar o equipamento, prima [①].

6.3 Ajustar o nível de potência

- ❗ Se não selecionar um nível de potência dentro de 1 minuto, o equipamento desligar-se-á automaticamente. *Consulte o capítulo "Ligar o equipamento" na página 23*
- ❗ Pode modificar a definição do nível de potência a qualquer momento durante o cozinhado.
- ▶ Para selecionar um nível de potência, prima os controlos de regulação de potência [0 - 9].

Nível	Propósito e Prato	Tempo em min	Dicas
1	Fusão: Chocolate, manteiga, mel	15 - 30	Mexa de vez em quando.
1 - 2	Manter quente: Molho holandês	15 - 45	Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água. Use uma tampa.
2 - 3	Fritar alimentos delicados: Omelete, ovos, molhos Aquecer: Molhos	5 - 15 -	Níveis baixos na indução permitem um ajuste fino da temperatura baixa ideal Use uma tampa.
3 - 4	Fritar alimentos delicados: Ovos estrelados Ferver lentamente: Arroz, massa, batatas	5 - 15 10 - 30	Primeiro, leve a água a ferver com o nível mais alto, depois ajuste para estes níveis para cozinhar em lume brando.

Nível	Propósito e Prato	Tempo em min	Dicas
4 - 5	Cozer a vapor: Batatas, legumes Estufar: Ensopados, sopas	20 - 60 60 - 120	Adicione algumas colheres de sopa de água para cozer a vapor. Use uma tampa. Use um máximo de 3 l de líquido. Para mais, selecione um nível superior.
4 - 6	Fritar na frigideira: Panquecas	5 - 45	Vire após 1 minuto.
5 - 7	Estufar: Quantidades superiores a 3 l Fritura suave em frigideira: Salsichas, schnitzel, cordon bleu, almôndegas	60 - 120 5 - 45	Vire ou mexa regularmente.
7 - 8	Fritar na frigideira: Carne, bifes, batatas fritas, lombo de porco	5 - 10	Vire regularmente para obter um resultado de cozinhado uniforme.
9	Fervura: Água, massa Saltear: Carne Fritar em imersão: Batatas fritas, frutas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Deixe o recipiente aquecer a seco, adicione óleo apenas alguns segundos antes de fritar na frigideira.
ⓑ	Aquecimento rápido: Grandes quantidades de água	5	Não é recomendado usar com recipientes vazios.

6.5 Começar a cozinhar

1. Para ligar o equipamento, prima [①].
2. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozinhado estão limpos e secos.

3. Coloque um recipiente adequado na zona de cozinhado que pretende utilizar. *Consulte o capítulo "Escolher o a panela" na página 17*
4. Prima o controlo de seleção da zona de cozinhado para a zona de cozinhado que está a utilizar, por exemplo, [■].

- ✔ O indicador ao lado do controlo de seleção da zona de cozinhado pisca, por exemplo, [9].
- 5. Defina um nível de potência.
Consulte o capítulo "Definir o nível de potência" na página 23

6.6 Terminar de cozinhar

Aviso - Risco de queimaduras

O calor residual pode causar queimaduras.

- ▶ Aguarde até que as zonas de cozinhado tenham arrefecido.
- ▶ Não toque em nenhuma parte do equipamento antes de deixar que arrefeça.
- 1. Pressione o controlo de seleção da zona de cozinhado da zona que deseja desligar, por exemplo, [■].
- 2. Reduza o nível de potência para [0] ou prima sem soltar [0] para desligar a zona de cozinhado.
- ✔ O painel de controlo mostra [■].
- 3. Para desligar o equipamento, prima [⏻].

6.7 Conselhos de cozinhado

Aviso - Risco de incêndio

A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente.

- ▶ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função boost.
- ❗ Quando a comida começar a ferver, reduza a potência do fogo.

- ❗ Utilizar uma tampa reduz o tempo de cozinhado e poupa energia ao reter o calor.
- ❗ Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozinhado.
- ❗ Comece a cozinhar com uma definição de temperatura alta e reduza-a quando a comida tiver estiver aquecida.

7 BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Pode bloquear os controlos para evitar a utilização accidental, por exemplo, crianças que ligam accidentalmente as zonas de cozinhado.

- ❗ Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto [⏻], estão desativados.
- ❗ Pode sempre desligar o equipamento com [⏻] em caso de emergência, mas deve desbloquear o equipamento antes da próxima utilização.

7.1 Ativar o bloqueio para crianças

- ▶ Para ativar o bloqueio para crianças, prima [🔒] durante pelo menos 3 segundos.
- ✔ Todos os indicadores do equipamento mostrarão [🔒].

7.2 Desativar o bloqueio para crianças

- ▶ Para desativar o bloqueio para crianças, prima sem soltar [🔒] durante pelo menos 3 segundos.

8 MODO DE PAUSA

Pode pausar o aquecimento em vez de desligar o equipamento.

- i** Ao entrar no modo de pausa, todos os controlos, exceto [], estão desativados.
- i** Pode sempre desligar o equipamento com [] em caso de emergência.
- i** O equipamento desligar-se-á após 10 minutos se não sair do modo de pausa.

8.1 Entrar no modo de pausa

- ▶** Para entrar no modo de pausa, prima [].
- ✓** Todos os indicadores do equipamento mostrarão [' '].

8.2 Sair do modo de pausa

- ▶** Para sair do modo de pausa, prima [].

9 CONTROLO DO TEMPORIZADOR

O seu equipamento dispõe de um controlo de temporizador, que pode utilizar como temporizador regressivo e temporizador de desligar.

9.1 Contagem regressiva

Pode utilizar o controlo do temporizador como uma contagem decrescente.

- i** Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozinhado quando o tempo definido terminar.

9.1.1 Utilizar a contagem regressiva

- i** Nenhuma zona de cozinhado foi selecionada.
- i** O equipamento está ligado.
 1. Para ativar uma zona de cozinhado, prima o controlo de seleção da zona de cozinhado, por exemplo, [].
 2. Prima [] ou [] quando o indicador da zona de cozinhado não estiver a piscar.
 - ✓** O painel de controlo mostra [].
 3. Para definir o tempo, prima [] ou [].
 - i** Prima [] ou [] uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto.
 - i** Premir sem soltar [] ou [] irá diminuir ou aumentar o tempo continuamente até que seja atingido um número inteiro para pausar por um momento.

- ✓ Quando o tempo estiver definido, a contagem regressiva começará imediatamente.
- ✓ O painel mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca 5 vezes.
- ✓ Quando o tempo definido terminar, o painel de controlo mostra [--] e o sinal sonoro toca durante 30 segundos.

9.1.2 Cancelar a contagem regressiva

- ▶ Para cancelar a contagem regressiva, prima [—[⊖]] até que o painel de controlo mostre [00], ou prima sem soltar [—[⊖]] e [+[⊕]] em simultâneo.
- ✓ A contagem regressiva é cancelada e o painel de controlo mostra [--].

9.2 Temporizador para desligar

Pode definir o controlo do temporizador para desligar 1 ou mais zonas de cozinhado após o tempo definido.

- i O temporizador tem um máximo de 99 min.

9.2.1 Utilização do temporizador de desligar

1. Para ativar uma zona de cozinhado, prima o controlo de seleção da zona de cozinhado, por exemplo, [■].
2. Prima [—[⊖]] ou [+[⊕]] imediatamente.
- ✓ O painel de controlo mostra [10].

3. Para definir o tempo, prima [—[⊖]] ou [+[⊕]].

- i Prima [—[⊖]] ou [+[⊕]] uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto.
- i Premir sem soltar [—[⊖]] ou [+[⊕]] irá diminuir ou aumentar o tempo continuamente até que seja atingido um número inteiro para pausar por um momento.
- ✓ Quando o tempo estiver definido, a contagem regressiva começará imediatamente.
- ✓ O painel de controlo mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca 5 vezes.
- ✓ [•] ao lado do indicador do nível de potência acende a vermelho.
- ✓ Quando o tempo definido terminar, a zona de cozinhado correspondente desliga-se automaticamente.
- i As outras zonas de cozinhado continuarão a funcionar se já estiverem ligadas anteriormente.
- i Para definir o temporizador para desligar para mais zonas de cozinhado, repita o processo ativando diferentes zonas de cozinhado.

9.2.2 Cancelar o temporizador para desligar

- ▶ Para cancelar o temporizador para desligar, prima [—[⊖]] até que o painel de controlo mostre [00], ou prima sem soltar [—[⊖]] e [+[⊕]] em simultâneo.
- ✓ O temporizador para desligar é cancelado e o painel de controlo mostra [--].

10 FUNÇÃO BOOST

A função boost aquece os recipientes mais rapidamente do que o nível máximo de potência.

- i** Esta função funciona em todas as zonas de cozinhado.
- i** A zona de cozinhado volta à definição original após 5 minutos.
- i** Se a definição original de calor for igual a [0], voltará para [9] após 5 minutos.
- i** Para evitar sobrecargas, o equipamento reduz automaticamente a potência da(s) zona(s) de cozinhado previamente ajustada(s), dando prioridade à função boost mais recentemente selecionada

10.1 Ativar a função boost

1. Prima o controlo de seleção da zona de cozinhado, por exemplo, [].
 2. Prima o controlo de boost [].
- ✓** O indicador da zona de cozinhado mostra [] e o nível de potência atinge o máximo.

10.2 Cancelar a função boost

1. Prima o controlo de seleção da zona de cozinhado que deseja cancelar a função boost, por exemplo, [].
 2. Ajuste os controlos de regulação de potência [] para o nível necessário.
- ✓** A zona de cozinhado voltará à sua definição original.

11 LIGAÇÃO WI-FI

Para utilizar a função Wi-Fi, é necessário descarregar a aplicação Smart Home e instalá-la no seu dispositivo móvel. Em seguida, registe o seu equipamento seguindo as instruções diretamente na aplicação.

- i** Ao configurar a rede do equipamento, certifique-se de que o telemóvel esteja o mais próximo possível do equipamento. De acordo com as dicas da aplicação, se o equipamento suportar apenas comunicação Wi-Fi a 2,4 GHz, note que a rede de 2,4 GHz deve ser selecionada para ligação. O equipamento suporta a função Bluetooth, que é utilizada apenas para a função de rede.
- i** A aplicação utiliza a função Bluetooth do seu telemóvel para ligar o SSID do dispositivo e configurar os serviços de rede.
- i** À medida que a tecnologia do equipamento é atualizada, o conteúdo do SmartHome pode mudar, e a exibição real na aplicação SmartHome prevalecerá.
- i** Pode procurar a aplicação "SmartHome" na loja de aplicações do seu dispositivo móvel para a descarregar e utilizar.

11.1 Emparelhar o equipamento com a aplicação

- i** O equipamento deve estar em modo de espera. *Consulte o capítulo "Ligar o equipamento" na página 23*
- 1. Durante a configuração da rede, ative o Bluetooth no seu telemóvel para ajudar no processo de emparelhamento.
- 2. Prima [] que soe o sinal sonoro e o painel de controlo mostre [], depois solte.
- ✓ O processo de emparelhamento começa e demora cerca de 10 minutos.
- ✓ [•] pisca lentamente enquanto aguarda o processo de emparelhamento.
- ✓ [•] pisca rapidamente durante o processo de emparelhamento.
- ✓ Quando o processo de emparelhamento for bem-sucedido, o [•] permanece aceso.
- ✓ Quando o processo de emparelhamento falhar, [•] permanece desligado.

11.2 Repor a ligação WI-FI

- ▶ Prima [], até que o painel de controlo mostre [].

12 conexão entre o exaustor e a placa

12.1 Estabelecer a ligação do exaustor com a placa

- i** O equipamento deve estar em modo de espera. *Consulte o capítulo "Ligar o equipamento" na página 23*
- ▶ Prima [] e [] simultaneamente durante pelo menos 3 segundos.
- ✓ O painel de controlo mostra [bt] por cerca de 2 segundos e a função de exaustor para placa começa a ser estabelecida.

12.2 Reiniciar a ligação do exaustor à placa de indução

- ▶ Prima simultaneamente [] e [], até que o painel de controlo mostre [].

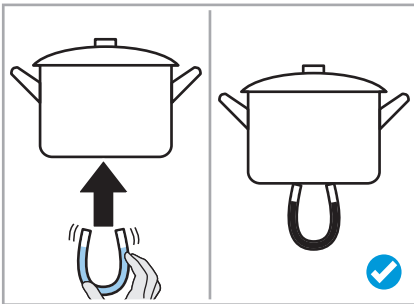
13 TESTE DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Antes de testar, certifique-se de que o tamanho da base do utensílio corresponde ao tamanho da zona de cozinhado utilizada. *Consulte o capítulo "Escolher o utensílio de cozinha" na página 17*

13.1 Testar o utensílio de cozinha com um íman

Pode verificar se um utensílio para cozinhar é adequado realizando um teste com um íman.

- Mova um íman em direção à base do utensílio.



- ✔ Se este for atraído, é adequado para indução.

13.2 Testar o utensílio de cozinha sem um íman

1. Coloque 250 ml de água no utensílio que pretende verificar.
2. Comece a cozinhar. *Consulte o capítulo "Começar a cozinhar" na página 24*
3. Verifique se [] está a piscar no painel de controlo.

- ✔ Se [] não piscar no painel de controlo e a água estiver a aquecer, o utensílio é adequado.
- ✔ Se [] estiver a piscar, o utensílio não é adequado e não ocorre aquecimento.
- ❗ Se não colocar um utensílio adequado na zona de cozinhado dentro de 1 minuto, [] desaparecerá automaticamente.
- ❗ O seu utensílio de cozinha não é adequado devido às seguintes razões:
 - Não colocou um utensílio de cozinha na zona de cozinhado correta.
 - O utensílio de cozinha que está a utilizar não é adequado para cozinhar por indução. *Consulte o capítulo "Escolher o utensílio de cozinha" na página 17*
 - O utensílio é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cozinhado. *Consulte o capítulo "Posicionar o utensílio de cozinha" na página 17*

14 DEFINIÇÕES

Pode ajustar várias definições de acordo com as suas necessidades.

14.1 Ajustar as definições

- i** O equipamento deve estar desligado.
 - i** Inicie os seus ajustes dentro de 15 segundos, após ligar o equipamento. Quando os 15 segundos terminarem sem interação do utilizador, desligue o equipamento e repita o processo.
 - i** Após 30 segundos sem interação do utilizador, o equipamento sai das definições sem guardar.
 - i** Para ajustar qualquer definição, o equipamento deve estar no modo de definição.
1. Para entrar no modo de definição, prima [①] uma vez e depois prima [⏏] durante pelo menos 3 segundos.
 - ✓ Todos os indicadores mostram [L].
 2. Prima [②] durante pelo menos 3 segundos.
 - ✓ O painel de controlo mostra [c] no indicador inferior esquerdo e [L] desaparece.
 3. Prima [②].
 - ✓ [c3] começa a piscar no painel de controlo.
 - ✓ O equipamento está no modo de definição.
 4. Prima [⏏] repetidamente até que o painel de controlo mostre a definição desejada.

i Definições disponíveis:

Símbolo	Significado
	Repor para as definições de fábrica
	Definições de gestão de energia
	Teste de qualidade dos recipientes de cozinha
	Definições do sinal sonoro

5. Prima [②] repetidamente até que o painel de controlo mostre a definição desejada.

6. Para guardar a definição, prima [⏏] durante pelo menos 3 segundos.

i Se premir [①] após selecionar a definição desejada, o equipamento desliga-se sem guardar.

14.1.1 Repor para as definições de fábrica

i O equipamento está no modo de definição. *Consulte o capítulo "Ajustar as definições" na página 31.*

1. Prima [⏏] repetidamente até que [c0] comece a piscar no painel de controlo.
2. Para repor as definições para os valores de fábrica, prima repetidamente [②], até que o painel de controlo mostre [i].

- ❗ Se não pretender repor as definições, prima repetidamente [] até que o painel de controlo mostre [].
- 3. Para guardar a definição, prima [] durante pelo menos 3 segundos.
- ✔ O sinal sonoro soa e o equipamento desliga-se após a definição estar concluída.

14.1.2 Ajustar a gestão de potência

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para o equipamento, escolhendo entre diferentes faixas de potência.

- ❗ Este equipamento é capaz de se limitar automaticamente para funcionar a uma potência inferior, a fim de evitar o risco de sobrecarga.
- ❗ Não é necessário colocar qualquer utensílio de cozinha nas zonas de cozinhado.
- ❗ O equipamento está no modo de definição. *Consulte o capítulo "Ajustar as definições" na página 31*
- 1. Prima [] repetidamente, até que [] comece a piscar no painel de controlo.
- ✔ O painel de controlo mostra o nível de potência atual, por exemplo, [].
- 2. Para ajustar o nível de potência, prima repetidamente [], até que o painel de controlo mostre o nível de potência desejado.

- 3. Para guardar a definição, prima [] durante pelo menos 3 segundos.

- ✔ Todos os indicadores mostram [-].

- ❗ Definições disponíveis:

Símbolo	Potência máxima em kW
	7,4
	6,5
	5,5
	4,5
	3,4
	2,5

14.1.3 Testar a qualidade do utensílio de cozinha

- ❗ O equipamento está no modo de definição. *Consulte o capítulo "Ajustar as definições" na página 31*
- 1. Prima [] repetidamente, até que [] comece a piscar no painel de controlo.
- 2. Para entrar no teste, prima repetidamente [] até que o painel de controlo mostre [].
- 3. Coloque o utensílio de cozinha numa zona de cozinhado.
- 4. Prima o controlo de seleção da zona de cozinhado correspondente durante pelo menos 3 segundos, por exemplo, [].

- ✓ Após 12 segundos, o painel de controlo mostra o nível de qualidade de 0 (baixo) a 10 (alto).
- ❗ Quanto maior for o nível de qualidade, melhor será a qualidade dos utensílios de cozinha.
- 5. Para sair do teste, mantenha premido [①] durante 1 segundo.
- ❗ Definições disponíveis:

Símbolo	Significado
	Não entre na fase de teste da qualidade do recipiente de cozinha. Predefinição: [②]
	Inicie o teste de qualidade do recipiente de cozinha.

14.1.4 Ativar o sinal sonoro

- ❗ O equipamento está no modo de definição. *Consulte o capítulo "Ajustar as definições" na página 31*
- 1. Prima [①] repetidamente até que [②5] comece a piscar no painel de controlo.
- 2. Para ativar o sinal sonoro, prima repetidamente [③], até que o painel de controlo mostre [④].
- 3. Para guardar a definição, prima [①] durante pelo menos 3 segundos.
- ✓ Todos os indicadores mostram [-].

14.1.5 Desligar o sinal sonoro

- ❗ O equipamento está no modo de definição. *Consulte o capítulo "Ajustar as definições" na página 31*
- 1. Prima [①] repetidamente até que [②5] comece a piscar no painel de controlo.
- 2. Para desligar o sinal sonoro, prima repetidamente [③], até que o painel de controlo mostre [④].
- 3. Para guardar a definição, prima [①] durante pelo menos 3 segundos.
- ✓ Todos os indicadores mostram [-].

14.2 Visão geral dos tempos de funcionamento predefinidos

O desligar automático é uma função de proteção de segurança para o seu equipamento. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar. O tempo de funcionamento predefinido dos vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	Tempo em h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

- ❗ Quando o utensílio é removido, o equipamento pode parar de aquecer imediatamente e desliga-se automaticamente após 2 minutos.

15 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para manter o seu equipamento a funcionar eficientemente durante muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo cuidadosamente.

15.1 Agentes de limpeza

⚠ ATENÇÃO

Produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do equipamento.

- ▶ Não utilize esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize agentes de limpeza que contenham álcool.
- ▶ Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.

PT

15.2 Limpeza do equipamento

Limpe o equipamento após cada utilização para evitar que resíduos de cozinha queimem.

⚠ Aviso - Risco de queimaduras

O calor residual pode causar queimaduras.

- ▶ Aguarde antes de limpar, até que as zonas de cozinhado arrefeçam.
- ▶ Não toque em nenhuma parte do equipamento antes de deixar que arrefeça.

⚠ Aviso - Risco de corte

A lâmina do raspador de vidro é extremamente afiada.

- ▶ Nunca remova a tampa de segurança do raspador de vidro.

- ▶ Use o raspador de vidro com extremo cuidado.
- ▶ Guarde sempre num local seguro e fora do alcance das crianças.

⚠ ATENÇÃO

A limpeza inadequada pode danificar a superfície do equipamento.

- ▶ Nunca deixe resíduos de limpeza no equipamento, pois o vidro pode ficar manchado.
- ▶ Remova imediatamente derrames, derretidos e respingos açucarados quentes no vidro.

15.2.1 Limpeza de sujidade diária

Como limpar sujidade diária no vidro, por exemplo, impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro.

1. Para desligar o equipamento, prima [①].
2. Aplique um agente de limpeza enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.
3. Limpe e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha.
4. Para ligar o equipamento, prima [①].

15.2.2 Limpeza de derrames

- ▶ Remova imediatamente os derrames, caldas e derrames de açúcar quente no vidro com uma faca de peixe, uma espátula ou um raspador de vidro adequado para equipamentos de vidro cerâmico.

1. Para desligar o equipamento, prima [①].
2. Segure a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do equipamento.
3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano da louça ou papel de cozinha.
4. Aplique um agente de limpeza enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.
5. Limpe e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha.
6. Para ligar o equipamento, prima [①].

15.2.3 Limpeza do painel de controlo

Como limpar salpicos no painel de controlo.

- ❗ O equipamento pode emitir um sinal sonoro e desligar-se automaticamente, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar o painel de controlo antes de ligar novamente o equipamento.
1. Para desligar o equipamento, prima [①].
 2. Ensope a comida entornada.
 3. Limpe a área dos controlos táteis com uma esponja ou um pano limpo húmido.
 4. Seque completamente a área com papel de cozinha.
 5. Para ligar o equipamento, prima [①].

16 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A utilização do seu equipamento pode levar a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta das tabelas abaixo, a fim de poupar tempo e dinheiro associado ao custo de uma chamada para o serviço técnico.

Problema	Causas possíveis	Solução
O equipamento não liga	O fornecimento de energia foi interrompido.	1. Certifique-se de que o equipamento está ligado à fonte de alimentação e ligado. 2. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou na vizinhança. 3. Se verificou tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	O bloqueio para crianças está ativado.	▶ Desative o bloqueio para crianças. <i>Consulte o capítulo "Desativar o bloqueio para crianças" na página 25</i>
Os controlos táteis são difíceis de utilizar.	Pode haver uma camada ligeira de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo, quando toca nos controlos.	1. Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca. 2. Use a ponta do dedo para premir os controlos. <i>Consulte o capítulo "Utilizar os controlos táteis" na página 20</i>

Problema	Causas possíveis	Solução
O vidro está a ficar riscado.	O utensílio de cozinha tem extremidades irregulares.	▶ Utilize utensílio com bases planas e lisas. Consulte o capítulo "Escolher o utensílio de cozinha" na página 17
	São utilizados agentes de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza inadequados.	▶ Utilize apenas agentes de limpeza adequados. Consulte o capítulo "Limpeza e manutenção" na página 34
Alguns recipientes crepitam ou fazem estalidos.	Estes podem ser causados pelo material de construção do recipiente (as camadas de metais distintos vibram de forma diferente).	❗ Isto é normal em utensílio de cozinha e não indica qualquer defeito.
O equipamento emite um zumbido baixo quando utilizado numa configuração de temperatura elevada	Este é causado pela tecnologia de cozinhar por indução.	❗ Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer por completo quando diminuir a definição da temperatura.
Ruído da ventoinha proveniente do equipamento.	Uma ventoinha de arrefecimento incorporada no seu equipamento foi ativada para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado o equipamento.	❗ Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a alimentação do equipamento na tomada enquanto a ventoinha estiver a funcionar.

Problema	Causas possíveis	Solução
As panelas não aquecem e [E] aparece no painel de controlo.	O equipamento não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.	▶ Utilize utensílio adequados para cozinhar por indução. <i>Consulte o capítulo "Escolher o utensílio de cozinha" na página 17</i>
	O equipamento não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozinhado ou não está corretamente centrada sobre ela.	▶ Centre o utensílio e certifique-se de que o tamanho da base corresponde ao tamanho da zona de cozinhado. <i>Consulte o capítulo "Posicionar o utensílio de cozinha" na página 17</i>
O equipamento ou uma zona de cozinhado desligou-se inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador)	Trata-se de uma avaria técnica.	1. Anote as letras e números do erro. 2. Desligue a alimentação do equipamento na parede e contacte um técnico qualificado.

Problema	Causas possíveis	Solução
A ligação Wi-Fi não pode ser estabelecida.	Os nomes SSID do router de ligação sem fios não são adequados.	❶ O produto abre as portas de rede TCP 6444, UDP 6445 e uma porta de rede UDP aleatória para descoberta do dispositivo e configuração da rede. ❷ Se forem utilizados caracteres especiais, sinais de pontuação ou espaços, pode impedir que o nome do SSID apareça nas redes disponíveis para ligação na aplicação. ❸ Utilize apenas valores alfanuméricos para os nomes SSID do router de ligação sem fios. ❹ Se o SSID aparecer, então é seguro usar; caso contrário, inicie sessão no router e altere o nome do SSID.
	O nome do router ou ligação sem fios e a palavra-passe da ligação sem fios foram alterados.	❶ Repita o processo acima para se reconectar à rede.
A rede está instável.	Um grande número de equipamentos está ligado ao router de ligação sem fios.	❶ Reduza o número de equipamentos na rede. ❷ Não há forma da Midea aconselhar uma limitação específica de número, pois isso depende da qualidade do router e de muitos outros fatores.

16.1 Apresentação e inspeção de falhas

O equipamento está equipado com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou retirar o equipamento da superfície de trabalho.

Código de falha	Problema	Solução
E1	Falha no sensor de temperatura da placa - circuito aberto	▶ Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa circuito - curto	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa	
C1	Temperatura elevada do sensor da placa	1. Espere até a temperatura da placa voltar ao normal. 2. Prima [Ⓢ] para reiniciar o equipamento
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto	▶ Substitua a placa de alimentação.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT- curto-circuito	
C2	Temperatura elevada do IGBT	1. Espere até à temperatura do IGBT voltar ao normal. 2. Prima [Ⓢ] para reiniciar o equipamento. 3. Verifique se a ventoinha funciona sem problemas. 4. Quando a ventoinha não funcionar corretamente, substitua a ventoinha.

Código de falha	Problema	Solução
EL	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	1. Verifique se o fornecimento elétrico está normal.
EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	2. Quando o fornecimento estiver normal, prima [①] para reiniciar o equipamento.
EU	Erro de comunicação	1. Volte a realizar a ligação entre o painel e a placa de alimentação. 2. Substitua a placa de alimentação ou o painel.
EF	Erro de transbordamento	1. Verifique se existe água na área de funcionamento. 2. Quando houver água na área de funcionamento, limpe-a e seque-a.

16.2 Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução
O LED não acende quando o equipamento está ligado.	Não há fornecimento de energia	▶ Verifique se a ficha está bem ligada na tomada e se a tomada está a funcionar.
	Falha na placa de alimentação acessória e no painel ligado	▶ Verifique a ligação.
	A placa de alimentação acessória está danificada.	▶ Substitua a placa de alimentação acessória.
	O painel de exibição está danificado	▶ Substitua o painel de exibição
Alguns botões não funcionam ou o painel LED não está a funcionar normalmente.	Está danificada.	▶ Substitua
O indicador do Modo de Cozinhado acende, mas a placa não aquece.	Alta temperatura do equipamento	❗ A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A entrada ou a saída de ar podem estar bloqueadas.
	Há um problema com a ventoinha.	1. Verifique se a ventoinha funciona normalmente. 2. Quando a ventoinha não funcionar corretamente, substitua-a.
	A placa de alimentação está danificada.	▶ Substitua a placa de alimentação.

Falha	Problema	Solução
O aquecimento interrompe-se subitamente durante a utilização e [ㅁ] pisca no painel de controlo.	O tipo de utensílio não é adequado.	▶ Escolha o utensílio de cozinha adequado. <i>Consulte o capítulo "Escolher o utensílio de cozinha" na página 17</i>
	O diâmetro do utensílio é demasiado pequeno.	
	A placa sobreaqueceu e o equipamento está sobreaquecido	1. Espere até a temperatura voltar ao normal. 2. Quando a temperatura estiver normal, prima [①] para reiniciar o equipamento.
As zonas de cozinhado do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibiram [ㅁ].	O circuito de deteção da panela está danificado.	▶ Substitua a placa de alimentação.
	Falha na ligação entre a placa de alimentação e a placa de ecrã.	▶ Verifique a ligação.
	O painel de comunicações está danificado.	▶ Substitua o painel.
O motor da ventoinha emite um ruído estranho.	A placa principal está danificada.	▶ Substitua a placa de alimentação.
	O motor da ventoinha está danificado.	▶ Substitua a ventoinha.

- ❗ Os anteriores referem-se à avaliação e inspeção de falhas comuns. Não desmonte o equipamento por si próprio para evitar quaisquer perigos e danos do equipamento.

17 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

- i** Leia atentamente estas instruções de instalação.
- i** Apenas um técnico profissional pode ligar o equipamento.
- i** A instalação incorreta, a abertura do equipamento, a ligação ou montagem podem levar à perda da validade da garantia do produto.
- i** Desligue o fornecimento elétrico antes de realizar qualquer trabalho.
- i** Após a instalação, certifique-se de que o utilizador não tenha acesso aos componentes elétricos nem ao cabo de alimentação da placa.
- i** Nunca utilize este equipamento em barcos ou em veículos.

PT

17.1 Instalação segura do produto

Siga estas instruções de segurança ao instalar o equipamento.

Aviso – Perigo: Magnetismo

Os ímanes permanentes no equipamento podem afetar implantes elétricos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶** Certifique-se de que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

Aviso – Risco de lesão

As peças podem ter margens afiadas.

- ▶** Use sempre luvas de proteção.

17.2 Antes de instalar o equipamento

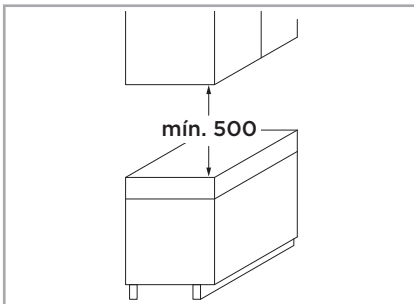
Certifique-se do seguinte antes da instalação.

- i** A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e não contém elementos estruturais que interfiram com os requisitos de espaço.
- i** A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolante.
- i** No caso de instalação da placa sobre um forno, este último é equipado com uma ventoinha de arrefecimento integrada.
- i** A instalação cumpre todos os requisitos em termos de espaço livre e todas as normas e regulamentos aplicáveis.
- i** A cablagem permanente integra um interruptor de isolamento adequado que garante a completa desconexão da rede elétrica, montado e posicionado de forma a respeitar as normas e regulamentos locais em matéria de cablagem.
- i** O interruptor de isolamento deve ser do tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto com uma folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos (fase), se as normas locais de instalação permitirem esta variação dos requisitos).
- i** O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com o equipamento instalado.

- i** Consulte as autoridades locais de construção e regulamentos se tiver dúvidas sobre a instalação.
- i** Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar para as superfícies das paredes que rodeiam o equipamento, por exemplo, azulejos cerâmicos.
- i** Não utilize madeira nem materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes como superfície de trabalho, para evitar choque elétrico e deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa, a menos que estejam impregnados.
- i** Observe as informações sobre a distância entre a placa de extração e o equipamento nas instruções de instalação da placa de extração.
- i** Todas as medidas nos desenhos estão em mm.

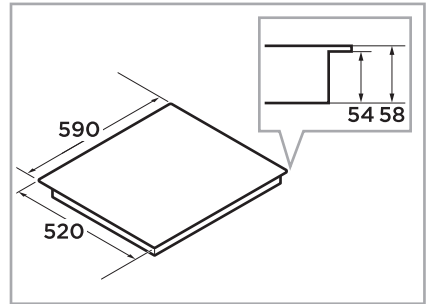
17.3 Distância de segurança

- i** A distância de segurança entre o equipamento e o armário acima do equipamento deve ser de pelo menos 500 mm.



17.4 Dimensões do equipamento

O equipamento possui as seguintes medidas.



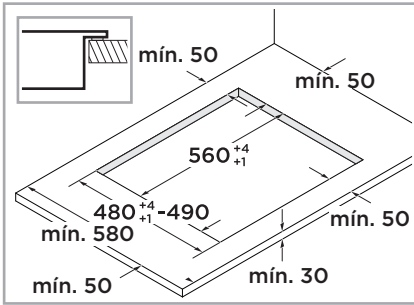
17.5 Método de instalação

Existem 2 métodos de instalação. No método de instalação padrão, o equipamento sobrepõe-se à superfície de trabalho. Na instalação embutida, o equipamento e a superfície de trabalho encontram-se ao mesmo nível.

- i** Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em redor do orifício.

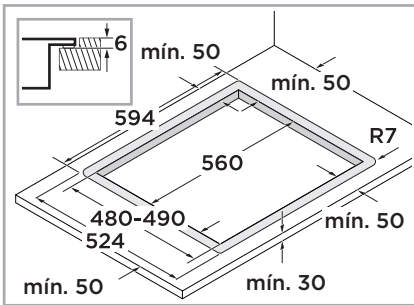
17.5.1 Método padrão de instalação

- i** Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm.
- i** Corte a superfície da bancada com as medidas apresentadas no desenho.

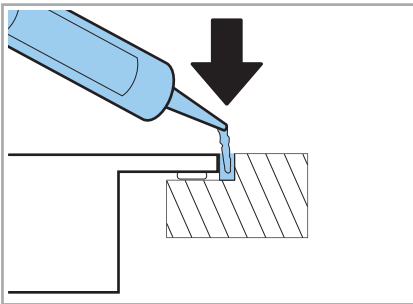


17.5.2 Método de instalação embutida

1. Corte a superfície da bancada com as medidas apresentadas no desenho.



2. Certifique-se de que as superfícies cortadas das bancadas estejam devidamente seladas.

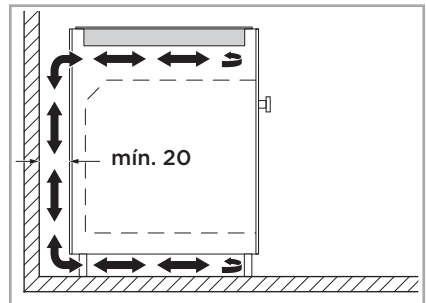


17.6 Ventilação

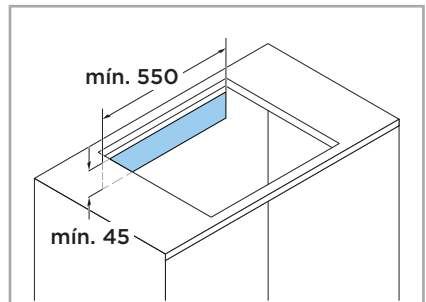
A ventilação na parte inferior do equipamento requer um fornecimento suficiente de ar fresco. Portanto, se necessário, ajuste as unidades para esse fim.

- i** Em qualquer circunstância, certifique-se de que o equipamento está bem ventilado.
- i** Certifique-se de que o equipamento está em bom estado de funcionamento.

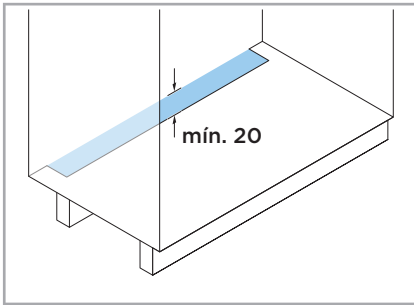
1. Mantenha uma distância mínima entre a parte traseira do equipamento e a parede da cozinha.



2. Certifique-se de que a abertura na parte superior traseira do aparelho esteja desobstruída.



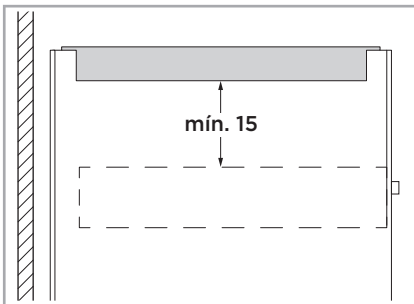
3. Se a distância da parede traseira da unidade for inferior a 20 mm, crie uma abertura na parte inferior.



- i** Não feche hermeticamente a base inferior.

17.6.1 Instalação acima de uma gaveta

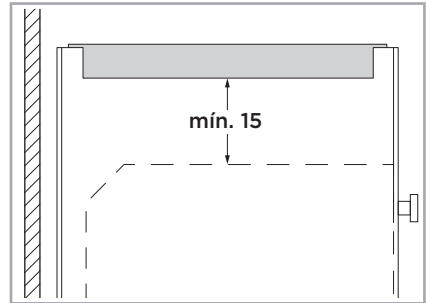
- i** Para garantir uma boa ventilação, o espaço entre a superfície da bancada e a parte superior da gaveta deve ser de 15 mm.



17.6.2 Instalação acima de um forno

- i** Para garantir uma boa ventilação, o espaço entre a superfície da bancada e a parte superior do forno deve ser de 15 mm.

- i** Se for necessário aumentar o espaço entre a placa de indução e o forno, consulte as instruções de instalação do forno.

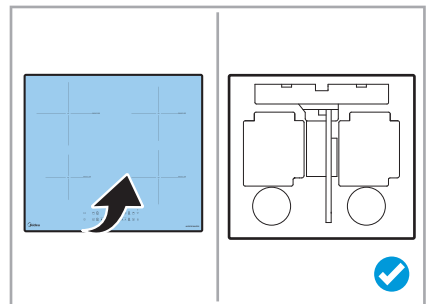


17.7 Fixação da tira de vedação

Antes de inserir o equipamento na bancada, é necessário fixar a fita de vedação na parte traseira da placa de vidro.

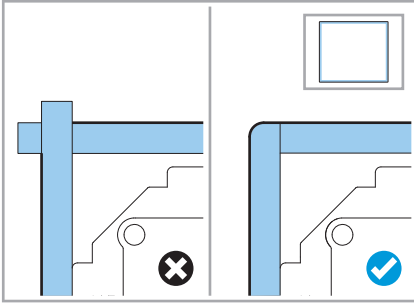
- i** O equipamento deve ser colocado numa superfície estável e lisa, por exemplo, a embalagem.

1. Coloque o equipamento virado para baixo.



2. Retire a tira de vedação do saco auto-selante e remova a fita adesiva dupla-face na parte de trás da tira de vedação.
3. Fixe a tira de vedação na parte traseira do equipamento.

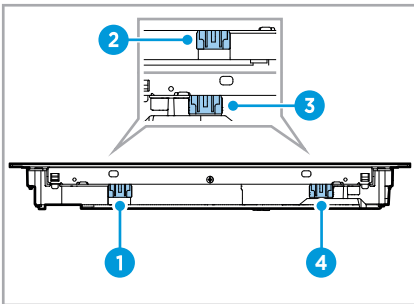
- ❗ A tira de vedação não deve ultrapassar a borda da placa de vidro.



17.8 Localização dos suportes de fixação

As aberturas para os suportes de montagem estão localizadas nas laterais do equipamento.

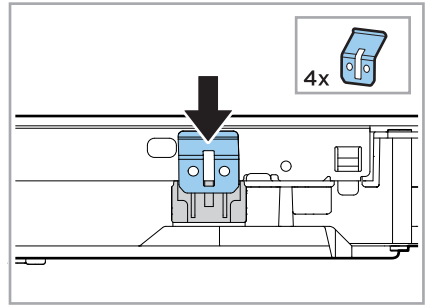
- ➊ Localize as aberturas para os suportes de fixação.



17.9 Inserção dos suportes de fixação

Fixe o equipamento na superfície da bancada inserindo 4 suportes nas laterais do equipamento.

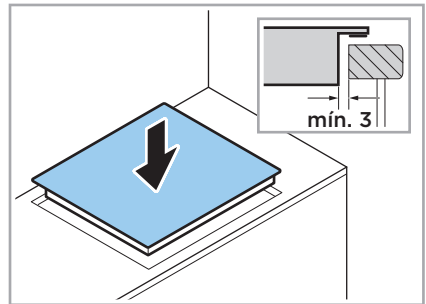
- ❗ Em qualquer circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação.
- ➋ Insira os suportes de fixação.



17.10 Inserção do equipamento

- ❗ Existem aberturas de ventilação ao redor do exterior do equipamento. Certifique-se de que estas aberturas não ficam bloqueadas pela bancada ao colocar o equipamento na posição.
- ❗ A distância de segurança entre os lados do equipamento e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

1. Instale o equipamento.

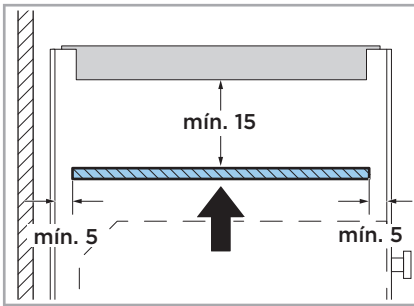


2. Centre o equipamento.

17.11 Instalação da barreira de proteção térmica

- ❗ Se o equipamento for instalado acima de um forno, uma gaveta ou um espaço de armazenamento, uma barreira de proteção térmica é instalada em baixo da base do equipamento.

- i** Para evitar o contacto accidental com a parte inferior sobreaquecida do equipamento ou o risco inesperado de choque elétrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 15 mm da parte inferior do equipamento.
- i** Insira uma placa de madeira no móvel e fixe-a com parafusos.



17.12 Precauções

- i** A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a instalação sozinho.
- i** O equipamento não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar roupa, pois a humidade pode danificar a eletrónica do equipamento.
- i** A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.

- i** A parede e a zona de cozinhado por indução acima da superfície da bancada devem resistir ao calor.
- i** Para evitar danos, a camada superficial e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- i** Não deve utilizar um equipamento de limpeza a vapor.
- i** O equipamento só pode ser ligado a uma fonte de alimentação com uma impedância do sistema relevante não superior a 0,288 Ω .

17.13 Ligar o equipamento

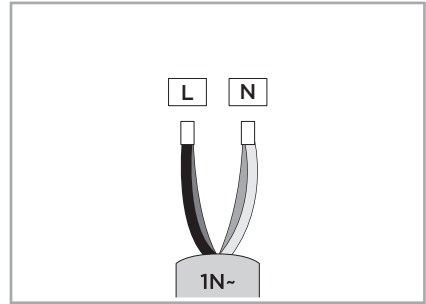
- i** Este equipamento só pode ser ligado à rede elétrica por um electricista devidamente qualificado.
- i** Certifique-se de que a instalação doméstica é adequada para o consumo de energia do equipamento.
- i** Certifique-se de que a tensão corresponde ao valor especificado na placa de classificação.
- i** Certifique-se de que as secções do cabo de alimentação são adequadas para a carga especificada na placa de classificação.
- i** Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para ligar o equipamento à rede elétrica, pois estes podem causar sobreaquecimento e risco de incêndio.
- i** O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser instalado de forma que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.

- i** Se o cabo de alimentação estiver danificado ou precisar de ser substituído, a substituição deve ser realizada pelo agente do serviço de pós-venda, utilizando as ferramentas adequadas de forma a evitar acidentes.
- i** Se o equipamento estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- i** O instalador deve garantir que a ligação elétrica foi realizada corretamente e que está em conformidade com as normas de segurança.
- i** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- i** O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um técnico autorizado.
- i** A superfície inferior e o cabo de alimentação do equipamento não ficam acessíveis após a instalação.
- i** Consulte um eletricista para verificar se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem modificações. Qualquer alteração só deve ser realizada por um eletricista qualificado.

17.14 Tipo de ligação

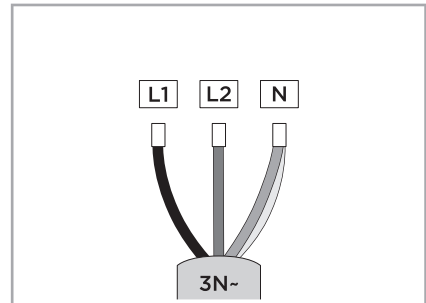
O equipamento corresponde à classe de proteção 2.

17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



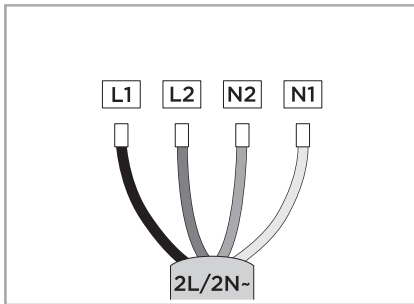
Pos.	Cor
L	Preto + castanho
N	Azul + cinzento

17.14.2 220-240 V/380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Cor
L1	Preto
L2	Castanho
N	Azul + cinzento

17.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Cor
L1	Preto
L2	Castanho
N2	Azul
N1	Cinzento

17.15 Após instalar o equipamento

Certifique-se do seguinte após instalação:

- i** O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.
- i** Certifique-se de que há um fluxo adequado de ar fresco vindo do exterior do móvel até à base do equipamento.
- i** O interruptor de isolamento pode ser acedido facilmente pelo cliente.

18 Testar pratos

Estas recomendações de configuração destinam-se a institutos de testes para facilitar a testagem dos nossos equipamentos.

18.1 Derreter chocolate, cobertura

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	150 g de chocolate negro (55 % cacau)	cozinhado: Nível de potência 1

18.2 Molho bechamel

Temperatura do leite: 7 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	40 g de manteiga 40 g de farinha 500 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura - pitada de sal	- Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal, e aqueça a mistura. - Duração do aquecimento: aprox. 6 min. no nível de potência 2 - Adicione o leite ao roux e leve a ferver, mexendo continuamente. - Duração do aquecimento: aprox. 6,5 min. no nível de potência 7 - Assim que o molho bechamel começar a ferver, deixe-o na zona de cozinhado por mais 2 minutos. - Ferver lentamente: Nível de potência 2

18.3 Aquecer e manter quente o guisado de lentilhas

Receita conforme DIN 44550

Temperatura inicial: 20 °C

Aquecer sem mexer

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm com tampa	Quantidade: 450 g	- Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min ao nível de potência 9 - Ferver lentamente: Nível de potência 1
Panela Ø 20 cm com tampa	Quantidade: 800 g	- Duração do aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 - Ferver lentamente: Nível de potência 1

18.4 Papas de arroz

Temperatura do leite: 7 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	190 g de arroz de grão curto 40 g de açúcar 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura 1 g de sal	- Adicione os ingredientes ao leite e aqueça a mistura, mexendo continuamente. - Duração do aquecimento: aprox. 8 min. no nível de potência 8 - Assim que o leite atingir aproximadamente 95 °C, selecione o nível de potência recomendado e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 50 min. - Ferver lentamente: Nível de potência 2

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 20 cm sem tampa	• 250 g de arroz de grão curto • 120 g de açúcar • 1000 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura • 1,5 g de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 8 min. no nível de potência 8 • Ferver lentamente: Nível de potência 2

18.5 Cozinhar arroz

Receita conforme DIN 44550

Temperatura da água: 20 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm com tampa	• 125 g de arroz agulha • 300 g de água • 1 pitada de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 2
Panela Ø 20 cm com tampa	• 250 g de arroz agulha • 600 g de água • 1 pitada de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 2

18.6 Fritar panquecas, crepes

Receita de acordo com a DIN EN 60350-2

Temperatura da água: 20 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 24 cm sem tampa	• 55 g de massa por crepe	• Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min ao nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 7

18.7 Fritar lombo de porco

Temperatura inicial do lombo: 7 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Frigideira Ø 24 cm sem tampa	• 3 lombos de porco, peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura • 15 g de óleo de girassol	• Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min ao nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 7

PT

18.8 Fritar batatas fritas em imersão

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 20 cm sem tampa	• 200 g de batatas fritas congeladas, com 1 cm de espessura • 2 l de óleo de girassol	• Duração do aquecimento: Nível de potência 9 até a temperatura do óleo atingir 180 °C • Ferver lentamente: Nível de potência 9

19 MARCAS REGISTRADAS, DIREITOS DE AUTOR E DECLARAÇÃO LEGAL

 O logótipo , marcas nominativas, nome comercial, apresentação comercial e todas as suas versões são ativos valiosos do Grupo Midea e/ou das suas afiliadas (“Midea”), sobre as quais a Midea detém marcas registadas, direitos de autor e outros direitos de propriedade intelectual, bem como todos os ativos resultantes da utilização de qualquer parte de uma marca registada Midea. A utilização da marca registada da Midea para fins comerciais sem o consentimento prévio por escrito da Midea pode constituir uma violação da marca registada ou concorrência desleal em violação das leis aplicáveis.

Este manual foi criado pela Midea e a Midea reserva-se a todos os direitos de autor associados. Nenhuma entidade ou indivíduo pode usar, duplicar, modificar, distribuir total ou parcialmente este manual, ou agrupá-lo ou vendê-lo com outros produtos sem o consentimento prévio por escrito da Midea. Todas as funções e instruções descritas estavam atualizadas no momento da impressão deste manual. No entanto, o produto real pode variar devido a melhorias nas funções e no design.

20 ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

20.1 Instruções importantes relativos ao ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e Descarte do Produto Resíduo: Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia WEEE (2012/19/UE). Este produto possui o símbolo de classificação relativo à Diretiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). Este símbolo indica que o produto, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado com os resíduos domésticos. Deve ser entregue num ponto de recolha oficial para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos usados. Para encontrar estes pontos de recolha, contacte as autoridades locais ou o revendedor onde adquiriu o produto. Cada lar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de eletrodomésticos antigos. A eliminação adequada de eletrodomésticos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.



20.2 Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos. Não contém nenhum dos materiais nocivos ou proibidos mencionados na diretiva.

PT

20.3 Informação sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos Regulamentos Nacionais do Ambiente. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os nos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.



21 AVISO DE PROTEÇÃO DE DADOS

Para a prestação dos serviços acordados com o cliente, comprometemo-nos a cumprir sem restrições todas as disposições da legislação aplicável em matéria de proteção de dados, em conformidade com os países acordados nos quais os serviços ao cliente serão prestados, bem como, quando aplicável, o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados da UE (GDPR).

Geralmente, o nosso processamento de dados destina-se a cumprir as nossas obrigações contratuais para consigo e por razões de segurança do produto, para salvaguardar os seus direitos em relação a questões de garantia e registo do produto.

Em alguns casos, mas apenas se for assegurada uma proteção de dados adequada, os dados pessoais poderão ser transferidos para destinatários localizados fora do Espaço Económico Europeu.

Informações adicionais são fornecidas mediante solicitação. Pode contactar o nosso Encarregado de Proteção de Dados através do endereço MideaDPO@midea.com. Para exercer os seus direitos, como o direito de se opor ao tratamento dos seus dados pessoais para fins de marketing direto, por favor contacte-nos através do email MideaDPO@midea.com. Para obter mais informações, por favor, siga o Código QR.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1	Οδηγίες Ασφαλείας	6	9.1.2	Ακύρωση της αντίστροφης μέτρησης	26
1.1	Προσδιορισμός χρήσης	6	9.2	Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης	26
1.1.1	Επεξήγηση Συμβόλων	6	9.2.1	Χρήση του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης	26
2	Προδιαγραφές	13	9.2.2	Ακύρωση του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης	26
3	Σκεύη Μαγειρικής	16	10	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ	27
3.1	Επιλογή των σκευών μαγειρικής	16	10.1	Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης	27
3.2	Τοποθέτηση των σκευών μαγειρικής	16	10.2	Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης	27
3.3	Μετακίνηση των σκευών μαγειρικής	17	11	Σύνδεση Wi-Fi	27
3.4	Ανίχνευση σκευών μαγειρικής	17	11.1	Σύζευξη της συσκευής με την εφαρμογή 27	
4	Περιληψη προϊόντος	18	11.2	Επαναφορά της σύνδεσης WI-FI	28
4.1	Πίνακας ελέγχου	19	12	Λειτουργία σύνδεσης απορροφητήρα με πλάκα	28
4.1.1	Χρήση των αισθητήρων αφής	19	12.1	Δημιουργία σύνδεσης απορροφητήρα με πλάκα	28
4.2	Επαγωγικό μαγείρεμα	20	12.2	Επαναφορά της σύνδεσης απορροφητήρα με πλάκα	28
4.3	Ζώνες Μαγειρικής	20	13	Δοκιμή σκευών μαγειρικής	29
4.4	Ενδεικτική λειτουργία υπολειπόμενης θερμότητας	20	13.1	Δοκιμή σκευών μαγειρικής με μαγνήτη 29	
5	Πριν από την πρώτη χρήση	21	13.2	Δοκιμή σκευών μαγειρικής χωρίς μαγνήτη	29
5.1	Καθαρισμός της συσκευής για πρώτη φορά	21	14	Ρυθμίσεις	30
6	ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ	22	14.1	Προσαρμογή των ρυθμίσεων	30
6.1	Ενεργοποίηση της συσκευής	22	14.1.1	Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις	30
6.2	Απενεργοποίηση της συσκευής	22	14.1.2	Προσαρμογή της διαχείρισης ισχύος	31
6.3	Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος	22	14.1.3	Δοκιμή της ποιότητας των σκευών μαγειρικής	31
6.4	Πίνακας μαγειρικής, συμβουλές μαγειρικής, επίπεδα ισχύος και η σημασία τους	22	14.1.4	Ενεργοποίηση του βομβητή	32
6.5	Έναρξη μαγειρέματος	23	14.1.5	Απενεργοποίηση του βομβητή	32
6.6	Ολοκλήρωση Μαγειρέματος	23	14.2	Επισκόπηση των προεπιλεγμένων χρόνων λειτουργίας	32
6.7	Συμβουλές μαγειρικής	24	15	Καθαρισμός και συντήρηση	33
7	Παιδικό κλειδώμα	24	15.1	Καθαριστικά προϊόντα	33
7.1	Ενεργοποίηση του παιδικού κλειδώματος	24	15.2	Καθαρισμός της συσκευής	33
7.2	Απενεργοποίηση του παιδικού κλειδώματος	24	15.2.1	Καθαρισμός καθημερινές ρυπάνσεις	33
8	Λειτουργία παύσης	25	15.2.2	Καθαρισμός υπερχειλίσεων	34
8.1	Είσοδος στη λειτουργία παύσης	25	15.2.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	34
8.2	Έξοδος από τη λειτουργία παύσης	25	16	Αντιμετώπιση προβλημάτων	35
9	ΈΛΕΓΧΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ	25	16.1	Εμφανιση βλαβησ και ελεγχος	38
9.1	Αντίστροφη μέτρηση	25			
9.1.1	Χρήση της αντίστροφης μέτρησης	25			

16.2	Συγκεκριμένη βλάβη και λύση	40
17	Τοποθέτηση προϊόντος	42
17.1	Ασφαλής εγκατάσταση προϊόντος	42
17.2	Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής	42
17.3	Ασφαλής απόσταση	43
17.4	Διαστάσεις συσκευής	43
17.5	Μέθοδος εγκατάστασης	43
17.5.1	Τυπική μέθοδος εγκατάστασης	43
17.5.2	Μέθοδος εγκατάστασης εφαρμογής	44
17.6	Αερισμός	44
17.6.1	Εγκατάσταση πάνω από συρτάρι	45
17.6.2	Εγκατάσταση πάνω από φούρνο	45
17.7	Τοποθέτηση ταινίας στεγάνωσης	45
17.8	Εντοπισμός βραχιόνων στερέωσης	46
17.9	Εισαγωγή βραχιόνων στερέωσης	46
17.10	Εισαγωγή της συσκευής	46
17.11	Εγκατάσταση θερμικού φραγμού προστασίας	46
17.12	Προειδοποιήσεις	47
17.13	Σύνδεση της συσκευής	47
17.14	Τύπος σύνδεσης	48
17.14.1	220-240 V IN- 32 A	48
17.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N-16 A	48
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A	48
17.15	Μετά την εγκατάσταση της συσκευής	49
18	Δοκιμαστικά πιάτα	50
18.1	Λιώσιμο σοκολάτας, κουβερτούρα	50
18.2	Σάλτσα μπεσαμέλ	50
18.3	Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας φακές	50
18.4	Πορτζι ρυζιού	51
18.5	Μαγείρεμα ρυζιού	51
18.6	Τηγάνισμα τηγανιτών, κρέπες	52
18.7	Τηγάνισμα φιλέτου χοιρινού	52
18.8	Τηγάνισμα πατατώνες	52
19	Εμπορικά σημάδια, πνευματικά δικαιώματα και νομική δήλωση	53
20	Αποκομιδή και ανακυκλώση	54
20.1	Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον	54
20.2	Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS	54
20.3	Πληροφορίες συσκευασίας	54

1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1.1 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Οι ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας προορίζονται να αποτρέψουν απρόβλεπτους κινδύνους ή ζημιά από μη ασφαλή ή εσφαλμένη λειτουργία της συσκευής. Παρακαλούμε ελέγξτε τη συσκευασία και τη συσκευή μόλις λάβετε την παράδοση για να βεβαιωθείτε ότι όλα είναι άθικτα και για να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον λιανοπωλητή ή τον αντιπρόσωπο. Παρακαλώ σημειώστε ότι τροποποιήσεις ή αλλαγές στη συσκευή δεν επιτρέπονται για λόγους ασφαλείας σας. Η μη προβλεπόμενη χρήση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια των διεκδικήσεων εγγύησης.

1.1.1 Επεξήγηση Συμβόλων

Σύμβολο	Ερμηνεία Συμβόλων
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η λέξη σήμανσης υποδηλώνει κίνδυνο μεσαίου επιπέδου, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
	ΠΡΟΣΟΧΗ Η λέξη σήμανσης υποδηλώνει κίνδυνο χαμηλού επιπέδου, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.
	ΠΡΟΣΈΞΤΕ Η λέξη σήμανσης υποδηλώνει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. κίνδυνος ζημιάς σε περιουσία), αλλά όχι κίνδυνο για άτομα.
	Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ένα μοναδικό, μη αριθμημένο βήμα οδηγιών.
	Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει το αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων προηγούμενων βημάτων οδηγιών.
	Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει μια υπόδειξη ή μια συμβουλή.

Διαβάστε προσεκτικά και με προσοχή τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση ή την θέση σε λειτουργία της μονάδας και φυλάξτε τις στην άμεση γεινίαση του τόπου εγκατάστασης ή της μονάδας για μελλοντική χρήση!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν από τη χρήση της συσκευής σας.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- Η σύνδεση με ένα καλό ηλεκτρικό σύστημα καλωδίωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο ηλεκτρικό δίκτυο του σπιτιού πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Μη συμμόρφωση με τα παραπάνω ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος Κοπή

- Προσοχή: οι άκρες του πάνελ είναι κοφτερές.
- Η απροσεξία μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή κοπή.

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής.
- Κανένα εύφλεκτο υλικό ή προϊόν δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω στη συσκευή.
- Κάντε αυτές τις πληροφορίες διαθέσιμες στο πρόσωπο που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασής σας.
- Για την αποφυγή κινδύνου, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο προσωπικό.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα με διακόπτη απομόνωσης που εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.

Οδηγίες Ασφαλείας

- Μη ορθή εγκατάσταση μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση ή οποιαδήποτε αξίωση ευθύνης.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες χρήσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο ή κατάλληλα εξειδικευμένο τεχνικό, ώστε να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ικανότητες ή περιορισμένη εμπειρία μόνο εφόσον υπάρχει επίβλεψη και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες συσκευής από υαλοκεραμική ή παρόμοιο υλικό που προστατεύουν τμήματα υπό τάση.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της συσκευής, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη συσκευή σας.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο της συσκευής μέσω του ελέγχου του και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή τηγανιού.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή απομακρυσμένου συστήματος ελέγχου.

- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΣΟΧΉ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια διαδικασία μαγειρέματος βραχείας διάρκειας πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ:** Το απροστάτευτο μαγείρεμα με λίπη ή έλαια μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ:** Το απροστάτευτο μαγείρεμα με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
ΜΗΝ προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με π.χ. καπάκι ή κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΉ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια διαδικασία μαγειρέματος βραχείας διάρκειας πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή ή αναφέρονται ως κατάλληλα στις οδηγίες χρήσης. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατύχημα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

GR

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη συσκευή. Εάν η επιφάνεια της συσκευής σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν καταρτισμένο τεχνικό.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Μη συμμόρφωση με τα παραπάνω ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος για την Υγεία

- Η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, άτομα με βηματοδότες ή εμφυτεύσιμες ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον ιατρό ή τον κατασκευαστή της εμφυτεύσιμης συσκευής πριν τη χρήση, ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

Κίνδυνος από Καυτή Επιφάνεια

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής γίνονται αρκετά θερμά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην επιτρέπτε στο σώμα, στα ρούχα ή σε αντικείμενα (εκτός από κατάλληλο σκεύος) να αγγίζουν την επιφάνεια μέχρι να κρυώσει.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές των κατσαρολών δεν προεξέχουν πάνω από άλλες ζώνες μαγειρικής που είναι ενεργές. Κρατήστε τις λαβές μακριά από τα παιδιά.
- Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

GR

Κίνδυνος Κοπής

- Η λεπίδα ξυραφιού ενός ξύστρα γυαλιού είναι εκτεθειμένη όταν το προστατευτικό κάλυμμα είναι τραβηγμένο. Χρησιμοποιήστε με ακραία προσοχή και φυλάξτε το πάντα με ασφάλεια και μακριά από τα παιδιά.
- Η απροσεξία μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή κοπή.

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία. Η υπερχέλιση προκαλεί καπνό και λιπαρά χυμένα υγρά που μπορεί να ανάψουν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε μαγνητίσιμα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, MP3 players) κοντά στη συσκευή, καθώς μπορεί να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για θέρμανση ή ζέσταμα του χώρου.
- Μετά τη χρήση, πάντα σβήστε τις ζώνες μαγειρικής και τη συσκευή όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλαδή, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες αφής). Μην βασίζεστε στο χαρακτηριστικό ανίχνευσης τηγανιού για να σβήσετε τις ζώνες μαγειρικής όταν αφαιρείτε τα τηγάνια.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, στέκονται ή σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Παιδιά που σκαρφαλώνουν στη συσκευή θα μπορούσαν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό πρόσωπο να τους καθοδηγήσει στη χρήση της. Ο εκπαιδευτής πρέπει να είναι σίγουρος ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συστήνεται συγκεκριμένα στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες επισκευές πρέπει να γίνονται από έναν καταρτισμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαρέα αντικείμενα πάνω στη συσκευή σας.

Οδηγίες Ασφαλείας

- Μην στέκεστε πάνω στη συσκευή σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοφτερές ή ανώμαλες βάσεις και μην σύρετε σκεύη επάνω στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγής, καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγαρίστρες ή οποιαδήποτε άλλα δραστικά απορρυπαντικά μέσα για να καθαρίσετε τη συσκευή σας, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν το γυαλί επαγωγής.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα·
 - αγροικίες·
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα κατοικιών·
 - περιβάλλοντα ξεναγείων με διανομή πρωινού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Σχετικά με πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, παρακαλούμε ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εγκατάσταση Προϊόντος». Δείτε κεφάλαιο «Εγκατάσταση Προϊόντος» στη σελίδα 43

2 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Συσκευή	MIH744E325GK
Ζώνες Μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση Τροφοδοσίας	220-240 V~ 50 Hz or 60 Hz
Εγκατεστημένη Ηλεκτρική Ισχύς	7400 W
Μέγεθος Προϊόντος Π x Β x Υ	590x 520 x58 mm
Διαστάσεις Εντοιχισμού Π x Β	560X480-490 mm

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι προσεγγιστικά. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε προδιαγραφές και σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου	-	MIH744E325GK	-
Τύπος συσκευής	-	Εντοιχιζόμενη επαγωγική εστία	-
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος	-	4	-
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ακτινοβολούμενες ζώνες, χυτοσιδηρές πλάκες)	-	Επαγωγικό μαγείρεμα	-
Διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας για ζώνη μαγειρέματος	Ø	Αριστερή μπροστινή: 150	mm
Διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας για ζώνη μαγειρέματος	Ø	Αριστερή πίσω: 210	mm
Διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας για ζώνη μαγειρέματος	Ø	Δεξιά μπροστινή: 180	mm
Διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας για ζώνη μαγειρέματος	Ø	Δεξιά πίσω: 180	mm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Αριστερή μπροστινή: 186.7	WH/kg

GR

Προδιαγραφές

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Αριστερή πίσω: 178.6	WH/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Δεξιά μπροστινή: 179.6	WH/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Δεξιά πίσω: 177.8	WH/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία	EC ¹⁾	180.7	WH/kg
Μέγ. ισχύς ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Αριστερή μπροστινή: 1200/1500	W
Μέγ. ισχύς ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Αριστερή πίσω: 2300/2500	W
Μέγ. ισχύς ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Δεξιά μπροστινή: 1800/2000	W
Μέγ. ισχύς ανά ζώνη μαγειρικής	EC ¹⁾	Δεξιά πίσω: 1800/2000	W
¹⁾ ηλεκτρικό μαγείρεμα ²⁾ ηλεκτρική πλάκα			

GR

Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, η συσκευή θα εισέλθει αυτόματα σε λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 1 λεπτό και η ισχύς είναι 0,3 W στη λειτουργία απενεργοποίησης.

Τα δεδομένα προσδιορίστηκαν σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και τον Κανονισμό της Επιτροπής (ΕΥ) αριθ. 66/2014.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Με την παρούσα, η Midea Europe GmbH δηλώνει ότι αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ουσιώδεις απαιτήσεις και τις άλλες σχετικές διατάξεις της Οδηγίας RED 2014/53/EU.

Ζώνη λειτουργίας συχνότητας: 2402-2480 MHz

Μέγιστη Ισχύς: 2500 mW

3 ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Η ποιότητα των σκευών μαγειρικής έχει σημαντικό αντίκτυπο στην αποτελεσματικότητα και την ποιότητα της διαδικασίας μαγειρικής.

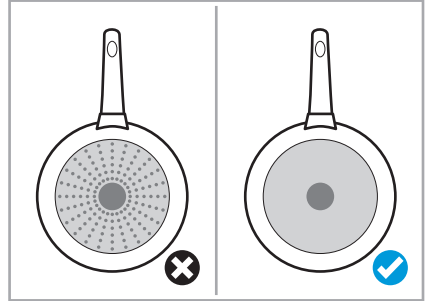
3.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

● ΠΡΟΣΕΞΤΕ

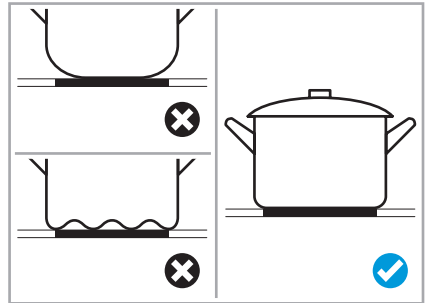
- ▶ Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να οδηγήσουν σε δυσλειτουργίες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγική λειτουργία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στον πάτο του σκεύους μαγειρικής. Τα σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα παρακάτω υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό και πηλίνα σκεύη.
- ▶ Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο μερικά τη βάση του σκεύους μαγειρικής, μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή θα θερμανθεί. Το υπόλοιπο της βάσης μπορεί να μην θερμανθεί σε επαρκή θερμοκρασία για μαγείρεμα.
- ▶ Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά παρουσιάζει άλλα υλικά όπως αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους μαγειρικής.
- ▶ Ο γρατσουνισμένος πάτος σκεύους μαγειρικής και οι κοφτερές άκρες

των σκευών μαγειρικής μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη επιφάνειά σας.

- ▶ Διατηρήστε τη συσκευή σας καθαρή για να αποφύγετε γρατσουνιές.
- ▶ Σκεύη μαγειρικής με μη ομοιογενή βάση μπορεί να μην ανιχνευτούν.



- ▶ Μην χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρικής με καμπύλη βάση ή οδοντωτές άκρες.

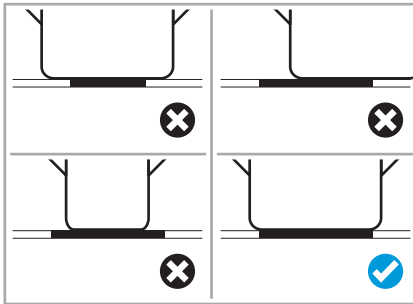


3.2 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- ▶ Πάντα κεντράρετε το σκεύος μαγειρικής σας στη ζώνη μαγειρικής.
- ▶ Η χρήση ελαφρώς ευρύτερων σκευών μαγειρικής μπορεί να βοηθήσει στη μεγιστοποίηση της ενεργειακής απόδοσης. Εάν χρησιμοποιείτε ένα μικρότερο σκεύος μαγειρικής, η απόδοση θα

μπορούσε να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη.

1. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους μαγειρικής σας είναι λεία, εφάπτεται επίπεδη στο γυαλί και είναι του προτεινόμενου μεγέθους για τη ζώνη μαγειρικής. Δείτε κεφάλαιο «Ζώνες Μαγειρικής» στη σελίδα 20
2. Χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρικής των οποίων η διάμετρος βρίσκεται στην προτεινόμενη περιοχή της επιλεγμένης ζώνης μαγειρικής. Δείτε κεφάλαιο «Ζώνες Μαγειρικής» στη σελίδα 20

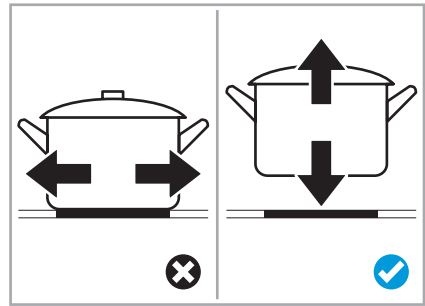


3.3 ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

● ΠΡΟΣΕΞΤΕ

Ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή να οδηγήσει σε δυσλειτουργίες.

- ▶ Σηκώνετε πάντα το σκεύος μαγειρικής από το γυαλί. Μην το σύρετε, γιατί μπορεί να γρατσουνίσει το γυαλί.

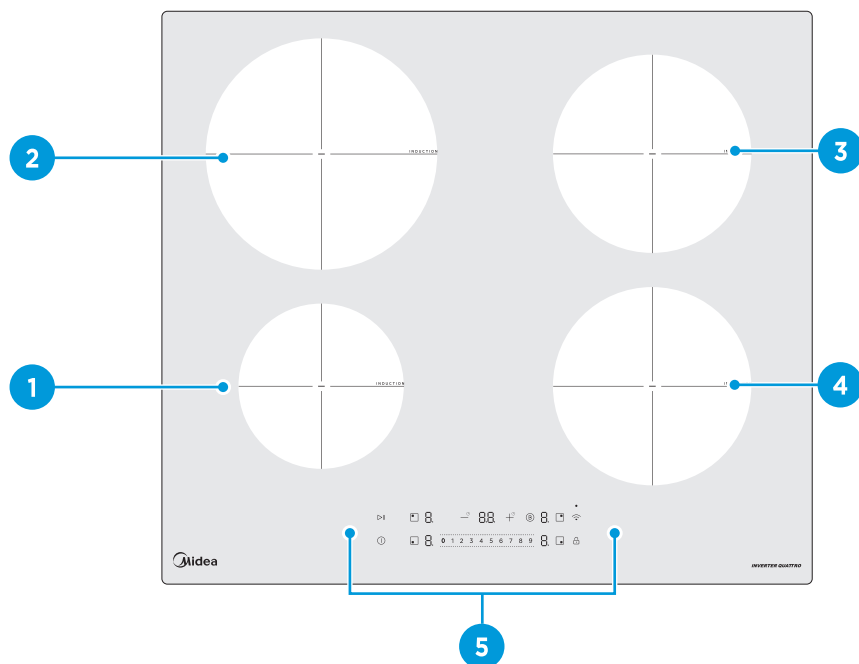


3.4 ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- ▶ Μπορείτε να ελέγξετε εάν το σκεύος μαγειρικής σας είναι συμβατό με την επαγωγή κάνοντας δοκιμή στο σκεύος μαγειρικής. Δείτε κεφάλαιο «Δοκιμή Σκεύους Μαγειρικής» στη σελίδα 30
- ▶ Όταν ένα ακατάλληλου μεγέθους ή μη μαγνητικό σκεύος μαγειρικής (π.χ. αλουμίνιο), ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι ή κλειδί) έχει μείνει πάνω στη συσκευή, η συσκευή πηγαίνει αυτόματα σε λειτουργία αναμονής εντός 1 λεπτού. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να ψύχει τη συσκευή για περαιτέρω 1 λεπτό.

4 ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

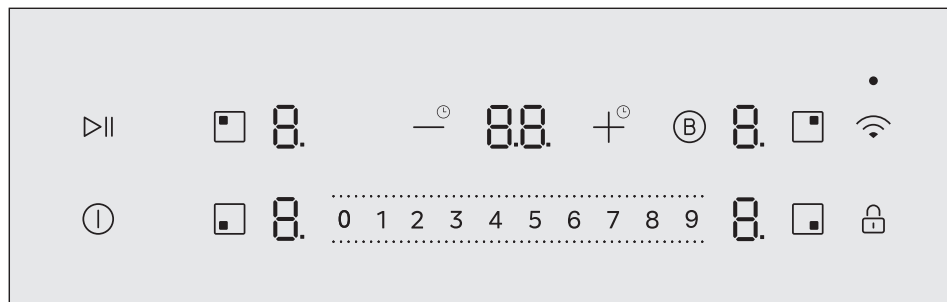
Επισκόπηση της συσκευής και των εξαρτημάτων της:



GR

Θέση	Ερμηνεία Συμβόλων	Μέγ. ισχύς σε W	Ø mm
1	Αριστερή μπροστινή ζώνη μαγειρικής	1200/1500	150
2	Αριστερή πίσω ζώνη μαγειρικής	2300/2500	210
3	Δεξιά πίσω ζώνη μαγειρικής	1800/2000	180
4	Δεξιά μπροστινή ζώνη μαγειρικής	1800/2000	180
5	Πίνακας ελέγχου	-	-

4.1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

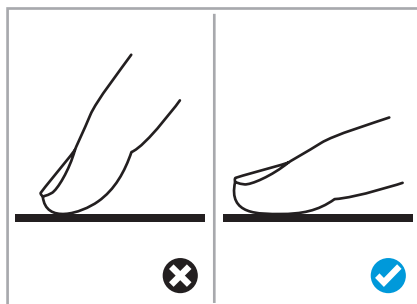


Σύμβολο	Ερμηνεία Συμβόλων
ⓘ	Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
▶	Έλεγχος παύσης
■	Επιλογή αριστερής πίσω ζώνης μαγειρικής
■	Επιλογή αριστερής μπροστινής ζώνης μαγειρικής
■	Επιλογή δεξιάς πίσω ζώνης μαγειρικής
■	Επιλογή δεξιάς μπροστινής ζώνης μαγειρικής
−° +°	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη Χειριστήρια
ⓑ	Έλεγχος ενίσχυσης
📶	Έλεγχος Wi-Fi
0 - 9	Ρύθμιση ισχύος Χειριστήρια
🔒	Παιδικό κλείδωμα

❗ Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο είναι μόνο για σκοπούς επεξήγησης. Οποιαδήποτε απόκλιση μεταξύ του πραγματικού αντικείμενου και της απεικόνισης στο σχέδιο υπόκειται στο πραγματικό αντικείμενο.

4.1.1 Χρήση των αισθητήρων αφής

- ❗ Οι χειρισμοί ανταποκρίνονται στην αφή, επομένως δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- ❗ Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να κάνει τη λειτουργία των χειριστηρίων δύσκολη.
- ❗ Χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας και όχι το νύχι.

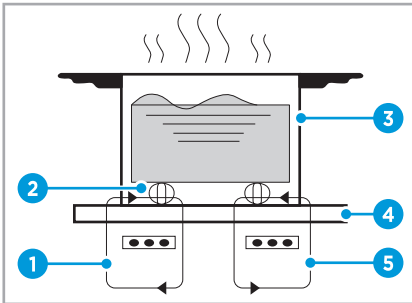


- ✓ Η συσκευή ηχεί κάθε φορά που καταγράφεται μια αφή.

4.2 ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η μαγειρική με επαγωγή είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρικής. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος μαγειρικής, αντί έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας.

- ❶ Το γυαλί ζεσταίνεται μόνο επειδή το σκεύος μαγειρικής το ζεσταίνει τελικά.



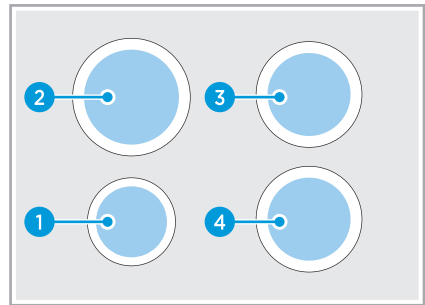
Θέση Ερμηνεία Συμβόλων

- ❶ Επαγόμενα ρεύματα
- ❷ Μαγνητικό κύκλωμα
- ❸ Σιδερένια κατσαρόλα
- ❹ Κεραμική γυάλινη πλάκα
- ❺ Επαγωγικό πηνίο

4.3 ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Οι ζώνες μαγειρικής προσαρμόζονται αυτόματα, μέχρι ενός ορίου, στη διάμετρο του σκεύους μαγειρικής.

- ❶ Για να επιτευχθεί η καλύτερη απόδοση της συσκευής σας, ο πάτος του σκεύους μαγειρικής πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρικής.



Θέση	Ζώνη Ø mm	Βάση Ø mm
❶	150	120-150
❷	210	160-210
❸	180	140-180
❹	180	140-180

4.4 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Κάθε ζώνη μαγειρικής διαθέτει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.

- ❶ Η ένδειξη σβήνει μόλις η επιφάνεια κρυώσει σε μια ασφαλή θερμοκρασία αφής.

- ❗ Μην αγγίζετε τη ζώνη μαγειρικής πριν σβήσει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.

V	Ερμηνεία Συμβόλων
H	Η ζώνη μαγειρικής καίει.
h	Η ζώνη μαγειρικής είναι ζεστή.

- ❗ Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
- ❗ Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα, τοποθετήστε επιπλέον σκεύος μαγειρικής στην ακόμα ζεστή ζώνη μαγειρικής.

5 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και ειδικότερα τις οδηγίες ασφαλείας.

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. Αφαιρέστε τυχόν προστατευτικές μεμβράνες και αυτοκόλλητες ετικέτες.
 2. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα συσκευασίας από την επιφάνεια της συσκευής.
 3. Σκουπίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- ❗ Περαιτέρω πληροφορίες για τον καθαρισμό και τη συντήρηση: Δείτε κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση» στη σελίδα 34

6 ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

6.1 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- ▶ Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].
- ✔ Ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι οθόνες εμφανίζουν [-] ή [--].
- ✔ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
- ❗ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον βομβητή από τις ρυθμίσεις. Δείτε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις» στη σελίδα 31

6.2 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- ▶ Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].

6.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ

- ❗ Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση επιπέδου ισχύος εντός 1 λεπτού, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Δείτε κεφάλαιο «Ενεργοποίηση της συσκευής» στη σελίδα 22
- ❗ Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση επιπέδου ισχύος ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- ▶ Για να επιλέξετε ρύθμιση επιπέδου ισχύος, πατήστε τα χειριστήρια ρύθμισης ισχύος [0 - 9].

6.4 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ, ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΚΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ

- ❗ Ο πίνακας δείχνει ποιο επίπεδο ισχύος είναι κατάλληλο για ποιο φαγητό. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του φαγητού.
- ❗ Πειραματιστείτε με τη συσκευή για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Επίπεδο	Σκοπός & Πιάτο	Χρόνος σε λεπτά	Υποδείξεις
1	Λιώσιμο: Σοκολάτα, βούτυρο, μέλι	15-30	Ανακατεύουμε περιστασιακά.
1-2	Διατήρηση ζέστης: Σάλτσα ολλανδέζα	15-45	Προσθέτουμε 1-2 κουταλιές της σούπας νερό. Χρησιμοποιούμε καπάκι.
2-3	Τηγάνισμα ευαίσθητων τροφίμων: Ομελέτα, αυγά, σάλτσες Ζέσταμα: Σάλτσες	5-15 -	Τα χαμηλά επίπεδα στην επαγωγή σας επιτρέπουν μια λεπτή ρύθμιση της ιδανικής χαμηλής θερμοκρασίας. Χρησιμοποιούμε καπάκι.
3-4	Τηγάνισμα ευαίσθητων τροφίμων: Αβγά μάτια Σιγοβράσιμο: Ρύζι, ζυμαρικά, πατάτες	5-15 10-30	Πρώτα φέρνουμε το νερό σε βράση με υψηλότερο επίπεδο, στη συνέχεια προσαρμόζουμε σε αυτά τα επίπεδα για σιγοβράσιμο.

Επίπεδο	Σκοπός & Πιάτο	Χρόνος σε λεπτά	Υποδείξεις
4-5	Ατμίσιμο: Πατάτες, λαχανικά Στιφάδο: Πιάτα στιφάδου, σούπες	20-60 60-20	Προσθέτουμε λίγες κουταλιές της σούπας νερό για ατμίσιμο. Χρησιμοποιούμε καπάκι. Χρησιμοποιούμε μέγιστο 3 l υγρού. Για περισσότερα επιλέγουμε υψηλότερο επίπεδο.
4-6	Τηγάνισμα σε τηγάνι: Κρέπες	5-45	Αναποδογυρίζουμε μετά από 1 λεπτό.
5-7	Στιφάδο: Ποσότητες μεγαλύτερες από 3 l Απαλό τηγάνισμα σε τηγάνι: Λουκάνικα, σνίτσελ, ρολό με τυρί και ζαμπόν, κεφτεδάκια	20-60 60-20	Αναποδογυρίζουμε ή ανακατεύουμε τακτικά.
7-8	Τηγάνισμα σε τηγάνι: Κρέας, μπριζόλες, τηγανιτές πατάτες, φιλέτο χοιρινού	5-10	Αναποδογυρίζουμε τακτικά για ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος.
9	Βράσιμο: Νερό, ζυμαρικά Τηγάνισμα ανακατεύοντας: Κρέας Τηγάνισμα σε βαθύ λάδι: Πατατάκια, τηγανητά φρούτα	5-20 5-20 15-60	Αφήνουμε το σκεύος μαγειρικής να ζεσταθεί στεγνό, προσθέτουμε λάδι μόνο λίγα δευτερόλεπτα πριν το τηγάνισμα.
Ⓑ	Γρήγορο ζέσταμα: Μεγαλύτερες ποσότητες νερού	5	Δεν συνιστάται η χρήση με άδειο σκεύος μαγειρικής.

6.5 ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].
2. Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους μαγειρικής και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρικής είναι καθαρά και στεγνά.
3. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος μαγειρικής στη ζώνη μαγειρικής που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Δείτε κεφάλαιο «*Επιλογή των σκευών μαγειρικής*» στη σελίδα 16
4. Πατήστε το χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής για τη ζώνη μαγειρικής που χρησιμοποιείτε, π.χ. [□].
- ✓ Η ένδειξη δίπλα στο χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής αναβοσβήνει, π.χ. [9].

5. Ορίστε μια ρύθμιση επιπέδου ισχύος. Δείτε κεφάλαιο «*Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος*» στη σελίδα 22

6.6 ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

⚠ Προειδοποίηση - Κίνδυνος εγκαύματος

Η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

- ▶ Περιμένετε μέχρι οι ζώνες μαγειρικής να κρυώσουν.
- ▶ Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής πριν τα αφήσετε να κρυώσουν.

1. Πατήστε το χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής για τη ζώνη μαγειρικής που θέλετε να απενεργοποιήσετε, π.χ. [].
2. Μειώστε τη ρύθμιση επιπέδου ισχύος σε [0] ή πατήστε παρατεταμένα [0] για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρικής.
- ✔ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [].
3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].

6.7 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

⚠ Προειδοποίηση - Κίνδυνος πυρκαγιάς

Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες τα έλαια και τα λίπη ανάβουν αυθόρμητα.

- ▶ Προσέξτε κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης.
- ❗ Όταν το φαγητό έρθει σε βράση, μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- ❗ Η χρήση καπακιού μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- ❗ Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρών ή λίπους για ταχύτερο μαγείρεμα.
- ❗ Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε όταν το φαγητό ζεσταθεί επαρκώς.

7 ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ

Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση, π.χ. τα παιδιά να ανάβουν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρικής.

- ❗ Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το [①] είναι απενεργοποιημένα.
- ❗ Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με το [①] σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε τη συσκευή στην επόμενη λειτουργία.

7.1 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ

- ❗ Για να ενεργοποιήσετε το παιδικό κλείδωμα, πατήστε [] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
- ✔ Όλες οι ενδείξεις της συσκευής θα εμφανίσουν [].

7.2 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ

- ❗ Για να απενεργοποιήσετε το παιδικό κλείδωμα, πατήστε και κρατήστε πατημένο το [] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

8 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΥΣΗΣ

Μπορείτε να παύσετε τη θέρμανση αντί να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- ❶ Όταν μπαίνετε στη λειτουργία παύσης, όλα τα χειριστήρια εκτός από το [⏻] είναι απενεργοποιημένα.
- ❷ Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με το [⏻] σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- ❸ Η συσκευή θα τερματίσει τη λειτουργία μετά από 10 λεπτά εάν δεν βγείτε από τη λειτουργία παύσης.

8.1 ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΥΣΗΣ

- Για να εισέλθετε στη λειτουργία παύσης, πατήστε [▷||].
- ✓ Όλες οι ενδείξεις της συσκευής θα εμφανίσουν [‘‘].

8.2 ΕΞΟΔΟΣ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΥΣΗΣ

- Για να βγείτε από τη λειτουργία παύσης, πατήστε [▷||].

9 ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Η συσκευή σας διαθέτει χρονόμετρο, το οποίο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως αντίστροφη μέτρηση και ChronoDiakopti απενεργοποίησης.

9.1 ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ ΜΕΤΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο ως αντίστροφη μέτρηση.

- ❶ Σε αυτήν την περίπτωση, το χρονόμετρο δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρικής όταν ο ρυθμισμένος χρόνος τελειώσει.

9.1.1 Χρήση της αντίστροφης μέτρησης

- ❶ Δεν έχει επιλεγεί καμία ζώνη μαγειρικής.
- ❷ Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
 1. Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρικής, πατήστε το χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής, π.χ. [■].
 2. Πατήστε [−°] ή [+°] όταν η ένδειξη ζώνης μαγειρικής δεν αναβοσβήνει.
 - ✓ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [i■].
 3. Για να ορίσετε το χρόνο, πατήστε [−°] ή [+°].
 - ❸ Πατήστε [−°] ή [+°] μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε το χρόνο κατά 1 λεπτό.
 - ❹ Πατώντας και κρατώντας πατημένα τα [−°] ή [+°] θα μειώνει ή θα αυξάνει το χρόνο συνεχώς μέχρι να φτάσει σε έναν ακέραιο αριθμό για να σταματήσει για μια στιγμή.
 - ✓ Όταν ο χρόνος οριστεί, ο χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα αμέσως.

- ✓ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει τον υπόλοιπο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει 5 φορές.
- ✓ Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος έχει παρέλθει, ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [--] και ο βομβητής ηχεί για 30 δευτερόλεπτα.

9.1.2 Ακύρωση της αντίστροφης μέτρησης

- ▶ Για να ακυρώσετε την αντίστροφη μέτρηση, πατήστε [—[⊖]] μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [□□], ή πατήστε παρατεταμένα τα [—[⊖]] και [+[⊕]] ταυτόχρονα.
- ✓ Η αντίστροφη μέτρηση ακυρώνεται και ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [--].

9.2 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο να απενεργοποιεί 1 ή περισσότερες ζώνες μαγειρικής μετά τον ρυθμισμένο χρόνο.

- ❗ Το χρονόμετρο έχει μέγιστο 99 λεπτά.

9.2.1 Χρήση του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης

1. Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρικής, πατήστε το χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής, π.χ. [□].
2. Πατήστε [—[⊖]] ή [+[⊕]] αμέσως μετά.
- ✓ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [i□].
3. Για να ορίσετε το χρόνο, πατήστε [—[⊖]] ή [+[⊕]].
- ❗ Πατήστε [—[⊖]] ή [+[⊕]] μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε το χρόνο κατά 1 λεπτό.

- ❗ Πατώντας και κρατώντας πατημένα τα [—[⊖]] ή [+[⊕]] θα μειώνει ή θα αυξάνει το χρόνο συνεχώς μέχρι να φτάσει σε έναν ακέραιο αριθμό για να σταματήσει για μια στιγμή.

- ✓ Όταν ο χρόνος οριστεί, ο χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα αμέσως.
- ✓ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει τον υπόλοιπο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει 5 φορές.
- ✓ Το [•] δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος ανάβει σε κόκκινο.
- ✓ Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος έχει παρέλθει, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρικής απενεργοποιείται αυτόματα.
- ❗ Άλλες ζώνες μαγειρικής θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν είχαν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.
- ❗ Για να ορίσετε το χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης για περισσότερες ζώνες μαγειρικής, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποιώντας διαφορετικές ζώνες μαγειρικής.

9.2.2 Ακύρωση του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης

- ▶ Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης, πατήστε [—[⊖]] μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [□□], ή πατήστε παρατεταμένα τα [—[⊖]] και [+[⊕]] ταυτόχρονα.
- ✓ Ο χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης ακυρώνεται και ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [- -].

10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ

- ❶ Η λειτουργία ενίσχυσης ζεσταίνει το σκεύος μαγειρικής γρηγορότερα από το μέγιστο επίπεδο ισχύος.
- ❷ Η λειτουργία Ενίσχυση μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε ζώνη.
- ❸ Η ζώνη επιστρέφει στην προηγούμενη ισχύ μετά από 5 λεπτά. Αν η αρχική ισχύς ήταν [0], μετά από 5 λεπτά θα επιστρέψει στο [9].
- ❹ Για να αποφευχθεί η υπερφόρτωση, η συσκευή μειώνει αυτόματα την ισχύ της προηγούμενως ρυθμισμένης ζώνης μαγειρικής, δίνοντας προτεραιότητα στην πιο πρόσφατα επιλεγμένη λειτουργία ενίσχυσης.

10.1 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ

1. Πατήστε το χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής, π.χ. [].
2. Πατήστε το χειριστήριο ενίσχυσης [].

Η ένδειξη ζώνης μαγειρικής εμφανίζει [] και το επίπεδο ισχύος φτάνει στο μέγιστο.

10.2 ΑΚΥΡΩΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ

1. Πατήστε το χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής για το οποίο θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης, π.χ. [].
 2. Ορίστε τα χειριστήρια ρύθμισης ισχύος [ - ] στο απαιτούμενο επίπεδο.
- ✔ Η ζώνη μαγειρικής θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.

11 ΣΥΝΔΕΣΗ WI-FI

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Wi-Fi, πρέπει να κατεβάσετε την εφαρμογή Smart Home και να την εγκαταστήσετε στην φορητή σας συσκευή. Στη συνέχεια, εγγράψτε τη συσκευή σας ακολουθώντας τις οδηγίες απευθείας από την εφαρμογή.

- ❶ Κατά τη δικτύωση του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι το κινητό τηλέφωνο είναι όσο το δυνατόν πιο κοντά στο προϊόν. Σύμφωνα με τις υποδείξεις της εφαρμογής, εάν το προϊόν υποστηρίζει μόνο επικοινωνία Wifi 2,4 GHz, σημειώστε ότι επιλέγεται το δίκτυο 2,4 GHz για σύνδεση. Το προϊόν υποστηρίζει λειτουργία Bluetooth, η οποία χρησιμοποιείται μόνο για λειτουργία δικτύωσης.

- ❷ Η εφαρμογή χρησιμοποιεί τη λειτουργία Bluetooth στο τηλέφωνό σας για να συνδέσει το SSID της συσκευής και να ρυθμίσει τις δικτυακές υπηρεσίες.

- ❸ Καθώς η τεχνολογία του προϊόντος ενημερώνεται, το περιεχόμενο του SmartHome μπορεί να αλλάξει, και προτείνει ότι το πραγματικό περιεχόμενο στην εφαρμογή SmartHome θα πρέπει να έχει προτεραιότητα.

- ❹ Μπορείτε να αναζητήσετε την εφαρμογή «SmartHome» στο κατάστημα εφαρμογών του κινητού σας για να την κατεβάσετε και να τη χρησιμοποιήσετε.

11.1 ΣΥΖΕΥΞΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

- ❗ Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής. Δείτε κεφάλαιο «Ενεργοποίηση της συσκευής» στη σελίδα 22

1. Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης του δικτύου, ενεργοποιήστε το Bluetooth στο έξυπνο τηλέφωνο σας για να βοηθήσετε στη διαδικασία σύζευξης.
 2. Πατήστε [] μέχρι να ακουστεί ο βομβητής και ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [**RP**], στη συνέχεια αφήστε.
 - ✔ Η διαδικασία σύζευξης ξεκινά και διαρκεί περίπου 10 λεπτά.
 - ✔ Το [**•**] αναβοσβήνει αργά ενώ περιμένει τη διαδικασία σύζευξης.
 - ✔ Το [**•**] αναβοσβήνει γρήγορα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σύζευξης.
 - ✔ Όταν η διαδικασία σύζευξης ήταν επιτυχής, το [**•**] παραμένει αναμμένο.
- GR ✔ Όταν η διαδικασία σύζευξης απέτυχε, το [**•**] παραμένει σβηστό.

11.2 ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ WI-FI

- ▶ Πατήστε τα [] ταυτόχρονα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [**5**].

12 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ ΜΕ ΠΛΑΚΑ

12.1 ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ ΜΕ ΠΛΑΚΑ

- ❗ Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής. Δείτε κεφάλαιο «Ενεργοποίηση της συσκευής» στη σελίδα 22
- ▶ Πατήστε τα [] και [**5**] ταυτόχρονα για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
- ✔ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [] για περίπου 2 δευτερόλεπτα και η λειτουργία σύνδεσης απορροφητήρα με πλάκα αρχίζει να δημιουργείται.

12.2 ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ ΜΕ ΠΛΑΚΑ

- ▶ Πατήστε τα [] και [] ταυτόχρονα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [**5**].

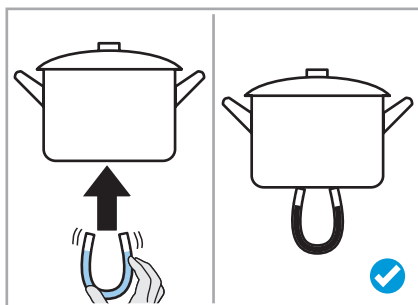
13 ΔΟΚΙΜΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Πριν από τη δοκιμή, βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος της βάσης του σκεύους μαγειρικής ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρικής που χρησιμοποιείται. Δείτε κεφάλαιο «*Επιλογή των σκευών μαγειρικής*» στη σελίδα 16

13.1 ΔΟΚΙΜΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ

Μπορείτε να ελέγξετε την καταλληλότητα με δοκιμή μαγνήτη:

- Μετακινήστε ένα μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους μαγειρικής.



- ✓ Εάν το σκεύος μαγειρικής έλκεται, το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για επαγωγή.

13.2 ΔΟΚΙΜΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΝΗΤΗ

1. Βάλτε 250 ml νερό στο σκεύος μαγειρικής που θέλετε να ελέγξετε.
2. Ξεκινήστε το μαγείρεμα. Δείτε κεφάλαιο «*Έναρξη μαγειρέματος*» στη σελίδα 23
3. Ελέγξτε εάν το [H] αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.

- ✓ Εάν το [H] δεν αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου και το νερό ζεσταίνεται, το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο.
- ✓ Εάν το [H] αναβοσβήνει, το σκεύος μαγειρικής δεν είναι κατάλληλο και δεν γίνεται θέρμανση.
- ❗ Εάν δεν τοποθετήσετε κατάλληλο σκεύος μαγειρικής στη ζώνη μαγειρικής εντός 1 λεπτού, το [H] θα εξαφανιστεί αυτόματα.
- ❗ Το σκεύος μαγειρικής σας δεν είναι κατάλληλο για τους ακόλουθους λόγους:
 - Δεν έχετε τοποθετήσει σκεύος μαγειρικής στη σωστή ζώνη μαγειρικής.
 - Το σκεύος μαγειρικής που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα με επαγωγή. Δείτε κεφάλαιο «*Επιλογή των σκευών μαγειρικής*» στη σελίδα 16
 - Το σκεύος μαγειρικής είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρικής. Δείτε κεφάλαιο «*Τοποθέτηση των σκευών μαγειρικής*» στη σελίδα 16

14 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μπορείτε να προσαρμόσετε διάφορες ρυθμίσεις σύμφωνα με τις απαιτήσεις σας.

14.1 ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

- ❶ Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.
 - ❶ Ξεκινήστε τις προσαρμογές σας εντός 15 δευτερολέπτων, αφού ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Όταν περάσουν τα 15 δευτερόλεπτα χωρίς αλληλεπίδραση του χρήστη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και επαναλάβετε τη διαδικασία.
 - ❶ Μετά από 30 δευτερόλεπτα χωρίς αλληλεπίδραση του χρήστη, η συσκευή βγαίνει από τις ρυθμίσεις χωρίς αποθήκευση.
 - ❶ Για να προσαρμόσετε οποιαδήποτε ρύθμιση, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων.
1. Για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων, πατήστε [Ⓢ] μία φορά και στη συνέχεια πατήστε [Ⓢ] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
 - ✓ Όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν [Ⓢ].
 2. Πατήστε [Ⓢ] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
 - ✓ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει [Ⓢ] στην κάτω αριστερή ένδειξη και το [Ⓢ] εξαφανίζεται.
 3. Πατήστε [Ⓢ].
 - ✓ Το [Ⓢ] αρχίζει να αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.
 - ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων.

4. Πατήστε [Ⓢ] επανειλημμένα μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει την απαιτούμενη ρύθμιση.

❶ Διαθέσιμες ρυθμίσεις:

Σύμβολο	Ερμηνεία Συμβόλων
Ⓢ	Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις
Ⓢ	Ρυθμίσεις διαχείρισης ισχύος
Ⓢ	Δοκιμή ποιότητας σκευών μαγειρικής σκεύη Μαγειρικής
Ⓢ	Ρυθμίσεις βομβητή

5. Πατήστε [Ⓢ] επανειλημμένα μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει την απαιτούμενη ρύθμιση.
6. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε [Ⓢ] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
- ❶ Εάν πατήσετε [Ⓢ] μετά την επιλογή της απαιτούμενης ρύθμισης, η συσκευή απενεργοποιείται χωρίς αποθήκευση.

14.1.1 Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ❶ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων. Δείτε κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» στη σελίδα 37.
1. Πατήστε [Ⓢ] επανειλημμένα μέχρι το [Ⓢ] να αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.
 2. Για να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις, πατήστε [Ⓢ] επανειλημμένα, μέχρι

ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [i].

- ❶ Εάν δεν θέλετε να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις, πατήστε [Ⓑ] επανειλημμένα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [i].
- 3. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε [⏻] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
- ✔ Ο βομβητής ηχεί και η συσκευή τερματίζει τη λειτουργία μετά την ολοκλήρωση της ρύθμισης.

14.1.2 Προσαρμογή της διαχείρισης ισχύος

Είναι δυνατό να οριστεί ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για τη συσκευή, επιλέγοντας μεταξύ διαφορετικών εύρους ισχύος.

- ❶ Αυτή η συσκευή είναι ικανή να αυτοπεριορίζεται αυτόματα για να λειτουργεί σε χαμηλότερη ισχύ, για να αποφεύγεται ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.
- ❶ Δεν είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε σκεύη μαγειρικής στις ζώνες μαγειρικής.
- ❶ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων. Δείτε κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» στη σελίδα 31.
- 1. Πατήστε [⏻] επανειλημμένα, μέχρι το [⚡] να αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.
- ✔ Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει το τρέχον επίπεδο ισχύος, π.χ. [74].
- 2. Για να προσαρμόσετε το επίπεδο ισχύος, πατήστε [Ⓑ] επανειλημμένα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει το απαιτούμενο επίπεδο ισχύος.
- 3. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση,

πατήστε [⏻] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

- ✔ Όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν [-].

❶ Διαθέσιμες ρυθμίσεις:

Σύμβολο	Μέγ. ισχύς σε kW
74	7.4
65	6.5
55	5.5
45	4.5
34	3.4
25	2.5

14.1.3 Δοκιμή της ποιότητας των σκευών μαγειρικής

❶ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων. Δείτε κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» στη σελίδα 31.

1. Πατήστε [⏻] επανειλημμένα, μέχρι το [⚡] να αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.
2. Για να εισέλθετε στη δοκιμή, πατήστε [Ⓑ] επανειλημμένα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [⚡].
3. Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρικής σε μια ζώνη μαγειρικής.
4. Πατήστε το αντίστοιχο χειριστήριο επιλογής ζώνης μαγειρικής για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα, π.χ. [⏻].
- ✔ Μετά από 12 δευτερόλεπτα, ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει το επίπεδο ποιότητας από 0 (χαμηλό) έως 10 (υψηλό).

GR

- ❶ Όσο υψηλότερο είναι το επίπεδο ποιότητας, τόσο καλύτερη είναι η ποιότητα του σκεύους μαγειρικής.
- 5. Για να βγείτε από τη δοκιμή, πατήστε [①] για 1 δευτερόλεπτο.
- ❷ Διαθέσιμες ρυθμίσεις:

Σύμβολο	Μέγ. ισχύς σε kW
	Να μην εισέλθει στη δοκιμή ποιότητας σκεύους μαγειρέματος. Προεπιλεγμένη ρύθμιση: [②]
	Είσοδος στη δοκιμή ποιότητας σκευών μαγειρικής.

14.1.4 Ενεργοποίηση του βομβητή

- ❶ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων. Δείτε κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» στη σελίδα 31.

1. Πατήστε [②] επανειλημμένα μέχρι το [②5] να αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.
2. Για να ενεργοποιήσετε τον βομβητή, πατήστε [③] επανειλημμένα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [②].
3. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε [②] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

- ✓ Όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν [-].

14.1.5 Απενεργοποίηση του βομβητή

- ❶ Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ρυθμίσεων. Δείτε κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» στη σελίδα 31.

1. Πατήστε [②] επανειλημμένα μέχρι το [②5] να αναβοσβήνει στον

πίνακα ελέγχου.

2. Για να απενεργοποιήσετε τον βομβητή, πατήστε [③] επανειλημμένα, μέχρι ο πίνακας ελέγχου να εμφανίσει [-].
3. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε [②] για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
- ✓ Όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν [-].

14.2 ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία ασφαλείας για τη συσκευή σας. Απενεργοποιείται αυτόματα εάν ποτέ ξεχάσετε να σβήσετε το μαγείρεμά σας. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο Ισχύος	Χρόνος σε ώρες
1-3	8
4-6	4
7-9	2

- ❶ Όταν αφαιρεθεί το σκεύος μαγειρικής, η συσκευή μπορεί να σταματήσει αμέσως τη θέρμανση και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

15 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να διατηρήσετε τη συσκευή σας αποδοτική για μεγάλο χρονικό διάστημα, είναι σημαντικό να την καθαρίζετε και να τη συντηρείτε προσεκτικά.

15.1 ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

● ΠΡΟΣΕΞΤΕ

Ακατάλληλα καθαριστικά προϊόντα μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια της συσκευής.

- ❶ Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σφουγγάρια.
- ❷ Μην χρησιμοποιείτε δραστικά ή απολεπιστικά καθαριστικά μέσα.
- ❸ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα που περιέχουν αλκοόλ.
- ❹ Πάντα διαβάστε την ετικέτα για να ελέγξετε εάν το καθαριστικό ή το σφουγγαρίστρα σας είναι κατάλληλα.

15.2 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε τα υπολείμματα μαγειρικής να καούν πάνω της.

⚠ Προειδοποίηση - Κίνδυνος εγκαύματος

Η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

- ❶ Περιμένετε πριν από τον καθαρισμό, μέχρι οι ζώνες μαγειρικής να κρυώσουν.

- ❶ Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής πριν τα αφήσετε να κρυώσουν.

⚠ Προειδοποίηση - Κίνδυνος κοψίματος

Η λεπίδα στο ξύστρα γυαλιού είναι κοφτερή σαν ξυράφι.

- ❶ Ποτέ μην αφαιρείτε το προστατευτικό κάλυμμα του ξύστρα γυαλιού.
- ❷ Χρησιμοποιήστε το ξύστρα γυαλιού με ακραία προσοχή.
- ❸ Πάντα φυλάξτε το με ασφάλεια και μακριά από τα παιδιά.

● ΠΡΟΣΕΞΤΕ

Ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια της συσκευής.

- ❶ Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα καθαρισμού πάνω στη συσκευή, καθώς το γυαλί μπορεί να λεκέδει.
- ❷ Αφαιρέστε αμέσως τις υπερχειλίσσεις, τα λιωμένα υλικά και τα ζεστά γλυκά χυμένα υγρά πάνω στο γυαλί.

15.2.1 Καθαρισμός καθημερινές ρυπάνσεις

Πώς να καθαρίσετε καθημερινές ρυπάνσεις στο γυαλί, π.χ. δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από φαγητό ή μη γλυκές υπερχειλίσσεις στο γυαλί.

1. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [⏻].
2. Απλώστε ένα καθαριστικό μέσο ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό αλλά όχι καυτό.
3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτομάντηλο.

4. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].

15.2.2 Καθαρισμός υπερχειλίσεων

i Αφαιρέστε αμέσως τις υπερχειλίσσεις, τα λιωμένα υλικά και τα ζεστά γλυκά χυμένα υγρά πάνω στο γυαλί με μια φέτα ψαριού, μαχαίρι παλέτας ή ξύστρα γυαλιού κατάλληλη για συσκευές με κεραμικό γυαλί.

1. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].
2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος σε γωνία 30° και ξύστε τη ρύπανση ή το χυμένο υγρό σε μια κρύα περιοχή της συσκευής.
3. Καθαρίστε τη λέκη ή τη χύση με ένα πανί πιάτων ή χαρτομάντηλο.
4. Απλώστε ένα καθαριστικό μέσο ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό αλλά όχι καυτό.
5. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτομάντηλο.
6. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].

15.2.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Πώς να καθαρίσετε χυμένα υγρά στον πίνακα ελέγχου.

i Η συσκευή μπορεί να ηχεί και να απενεργοποιείται και τα χειριστήρια αφής μπορεί να μη λειτουργούν ενώ υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε τον πίνακα ελέγχου στεγνό πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

1. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].
2. Απορροφήστε τη χύση.

3. Σκουπίστε την περιοχή των πλήκτρων αφής με ένα καθαρό σφουγγάρι ή πανί.
4. Στεγνώστε τελείως την περιοχή με ένα χαρτομάντηλο.
5. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε [①].

16 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Η παροχή ρεύματος είναι διακομμένη.	- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και είναι ενεργοποιημένη. - Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή τη γειτονιά σας. - Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με έναν καταρτισμένο τεχνικό.
Τα πλήκτρα αφής δεν ανταποκρίνονται.	Το παιδικό κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.	▶ Απενεργοποιήστε το παιδικό κλείδωμα. Δείτε κεφάλαιο «Απενεργοποίηση του παιδικού κλειδώματος» στη σελίδα 24
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Μπορεί να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω στα πλήκτρα αφής ή ίσως να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν τα αγγίζετε.	- Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστήριου αφής είναι στεγνή. - Χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας όταν πατάτε τα χειριστήρια. Δείτε κεφάλαιο «Χρήση των αισθητήρων αφής» στη σελίδα 19
Το γυαλί γρατζουνίζεται.	Το σκεύος μαγειρικής έχει τραχιές άκρες.	▶ Χρησιμοποιήστε σκεύη μαγειρικής με επίπεδες και λείες βάσεις. Δείτε κεφάλαιο «Επιλογή των σκευών μαγειρικής» στη σελίδα 16
	Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, απολεπτιστικά καθαριστικά μέσα ή προϊόντα καθαρισμού.	▶ Χρησιμοποιήστε μόνο κατάλληλα καθαριστικά μέσα. Δείτε κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση» στη σελίδα 34

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Ορισμένες κατσαρόλες κάνουν ήχους κροταλίσματος ή «κλικ».	Αυτό μπορεί να οφείλεται στη δομή του σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που πάλλονται με διαφορετικό τρόπο).	i Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδηλώνει βλάβη.
Η συσκευή κάνει ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία της επαγωγικής θέρμανσης.	i Είναι φυσιολογικό, και ο θόρυβος θα μειωθεί ή θα εξαφανιστεί τελείως όταν χαμηλώσετε τη ρύθμιση θερμοότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από τη συσκευή.	Ένας ψυκτικός ανεμιστήρας ενσωματωμένος στη συσκευή σας έχει ανάψει για να αποτρέψει την υπερθέρμανση της ηλεκτρονικής. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή.	i Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν απαιτεί καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος στη συσκευή από τον διακόπτη τοίχου ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα τηγάνια δεν ζεσταίνονται και το [] εμφανίζεται στον πίνακα ελέγχου.	Η συσκευή δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα με επαγωγή.	▶ Χρησιμοποιήστε σκεύη μαγειρικής κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή. Δείτε κεφάλαιο « <i>Επιλογή των σκευών μαγειρικής</i> » στη σελίδα 16
	Η συσκευή δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρικής ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτήν.	▶ Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Δείτε κεφάλαιο « <i>Τοποθέτηση των σκευών μαγειρικής</i> » στη σελίδα 16

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Η συσκευή ή μια ζώνη μαγειρικής έχει απενεργοποιηθεί απροσδόκητα, ακούγεται ένας τόνος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (τυπικά εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρικής).	Αυτό είναι ένα τεχνικό σφάλμα.	1. Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος. 2. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στη συσκευή από τον διακόπτη τοίχου και επικοινωνήστε με έναν καταρτισμένο τεχνικό.
Δεν μπορεί να δημιουργηθεί η σύνδεση Wi-Fi.	Τα ονόματα SSID του δρομολογητή ασύρματης σύνδεσης είναι ακατάλληλα.	❗ Το προϊόν ανοίγει θύρες δικτύου TCP 6444, UDP 6445 και μια τυχαία θύρα δικτύου UDP για την ανακάλυψη συσκευών και τη ρύθμιση δικτύου. ❗ Εάν χρησιμοποιούνται σημεία στίξης ειδικών χαρακτήρων ή κενά, μπορεί να εμποδίσει το όνομα SSID να εμφανίζεται στα διαθέσιμα δίκτυα για σύνδεση στην εφαρμογή. ▶ Χρησιμοποιήστε μόνο αλφαριθμητικές τιμές για τα ονόματα SSID του δρομολογητή ασύρματης σύνδεσης. ✔ Εάν το SSID εμφανίζεται, τότε είναι εντάξει να χρησιμοποιηθεί, αλλιώς συνδεθείτε στο δρομολογητή και αλλάξτε το όνομα SSID.
	Ο δρομολογητής ή το όνομα ασύρματης σύνδεσης και ο κωδικός πρόσβασης ασύρματης σύνδεσης άλλαξαν.	▶ Επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία για επανασύνδεση στο δίκτυο.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Το δίκτυο είναι ασταθές.	Μεγάλος αριθμός συσκευών είναι συνδεδεμένες στον δρομολογητή ασύρματης σύνδεσης.	▶ Μειώστε τον αριθμό των συσκευών στο δίκτυο. ❗ Δεν υπάρχει τρόπος η Midea να συμβουλευθεί έναν συγκεκριμένο αριθμητικό περιορισμό, καθώς αυτό εξαρτάται από την ποιότητα του δρομολογητή και πολλούς άλλους παράγοντες.

16.1 ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΒΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με αυτή τη δοκιμή ο τεχνικός είναι σε θέση να ελέγξει τη λειτουργία πολλών εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει ή να ξεμοντάρει τη συσκευή από την επιφάνεια εργασίας.

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
E1	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - ανοιχτό κύκλωμα.	▶ Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.
E2	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας - βραχυκύκλωμα.	
E7	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας	
C1	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα της κεραμικής πλάκας	1. Περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας επανέλθει στο φυσιολογικό. 2. Πατήστε [⏻] για επανεκκίνηση της μονάδας.

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
E3	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT - ανοικτό κύκλωμα.	▶ Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
E4	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT - βραχυκύκλωμα	
C2	Υψηλή θερμοκρασία του IGBT	1. Περιμένετε μέχρι η θερμοκρασία του IGBT να επιστρέψει στο φυσιολογικό. 2. Πατήστε [⏻] για επανεκκίνηση της μονάδας. 3. Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. 4. Όταν ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί ομαλά, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
EL	Η τάση τροφοδοσίας είναι κάτω από την ονομαστική τιμή.	1. Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική. 2. Όταν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική, πατήστε [⏻] για επανεκκίνηση της συσκευής.
EH	Η τάση τροφοδοσίας είναι πάνω από την ονομαστική τιμή.	
EU	Σφάλμα επικοινωνίας	1. Επανατοποθετήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας ισχύος. 2. Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος ή την πλακέτα οθόνης, εφόσον απαιτείται.
EF	Σφάλμα υπερχειλίσης.	1. Ελέγξτε εάν υπάρχει νερό στην περιοχή λειτουργίας. 2. Όταν υπάρχει νερό στην περιοχή λειτουργίας, καθαρίστε και στεγνώστε την.

16.2 ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΒΛΑΒΗ ΚΑΙ ΛΥΣΗ

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Το LED δεν ανάβει όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη.	Δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	▶ Ελέγξτε εάν το βύσμα είναι στερεωμένο σταθερά στην πρίζα και ότι η πρίζα λειτουργεί.
	Σφάλμα σύνδεσης μεταξύ βοηθητικής πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	▶ Ελέγξτε τη σύνδεση.
	Η βοηθητική πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	▶ Αντικαταστήστε τη βοηθητική πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	▶ Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.
Μερικά πλήκτρα δεν λειτουργούν ή η οθόνη LED δεν είναι φυσιολογική.	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	▶ Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.
Ο δείκτης λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά.	Υψηλή θερμοκρασία της συσκευής	❗ Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η είσοδος αέρα ή ο αεραγωγός μπορεί να είναι μπλοκαρισμένος.
	Υπάρχει πρόβλημα με τον ανεμιστήρα.	1. Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. 2. Όταν ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί ομαλά, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
	Η πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	▶ Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη λειτουργία και το [5] αναβοσβήνει στον πίνακα ελέγχου.	Λάθος τύπος σκεύους.	► Επιλέξτε το κατάλληλο σκεύος μαγειρικής. Δείτε κεφάλαιο «Επιλογή των σκευών μαγειρικής» στη σελίδα 16
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.	1. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο φυσιολογικό. 2. Όταν η θερμοκρασία είναι φυσιολογική, πατήστε [1] για επανεκκίνηση της μονάδας.
	Ο μαγειρικός επιφάνειας έχει υπερθερμανθεί και η μονάδα είναι υπερθερμασμένη.	► Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
Οι ζώνες μαγειρικής της ίδιας πλευράς (όπως η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίζουν [5].	Το κύκλωμα ανίχνευσης τηγανιού είναι κατεστραμμένο.	► Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Σφάλμα σύνδεσης μεταξύ πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	► Ελέγξτε τη σύνδεση.
	Το τμήμα επικοινωνίας της πλακέτας οθόνης είναι κατεστραμμένο.	► Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.
Ο ήχος του κινητήρα του ανεμιστήρα είναι ανώμαλος.	Η κύρια πλακέτα είναι κατεστραμμένη.	► Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Ο κινητήρας του ανεμιστήρα είναι κατεστραμμένος.	► Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.

- i** Τα παραπάνω είναι η κρίση και ο έλεγχος κοινών βλαβών. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στη συσκευή.

17 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- i** Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- i** Μόνο ένας αδειοδοτημένος ειδικός μπορεί να συνδέσει τη συσκευή.
- i** Ακατάλληλη εγκατάσταση, άνοιγμα της συσκευής, σύνδεση ή συναρμολόγηση μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια εγκυρότητας της εγγύησης του προϊόντος.
- i** Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας.
- i** Μετά την εγκατάσταση, διασφαλίστε ότι ο χρήστης δεν έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα και το καλώδιο τροφοδοσίας της πλάκας.
- i** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε σκάφη ή σε οχήματα.

17.1 ΑΣΦΑΛΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά την εγκατάσταση της συσκευής.

Προειδοποίηση - Κίνδυνος: Μαγνητισμός

Οι μόνιμοι μαγνήτες στη συσκευή μπορεί να επηρεάσουν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ. βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶** Βεβαιωθείτε ότι τα εμφυτεύματα δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

Προειδοποίηση - Κίνδυνος τραυματισμού

Τα εξαρτήματα μπορεί να έχουν κοφτερές άκρες.

- ▶** Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια.

17.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

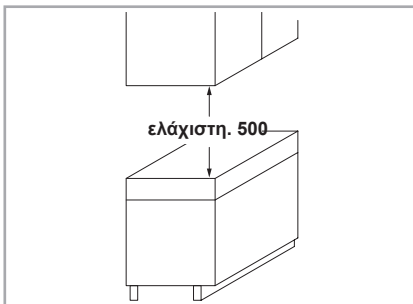
Διασφαλίστε τα ακόλουθα πριν από την εγκατάσταση της συσκευής.

- i** Η επιφάνεια εργασίας είναι ορθογώνια και επίπεδη, και κανένα δομικό μέλος δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου.
- i** Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ένα υλικό επιφάνειας εργασίας ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωτικό.
- i** Εάν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να έχει ενσωματωμένο ψυκτικό ανεμιστήρα. Η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις αποστάσεις ασφαλείας, τα πρότυπα και τους κανονισμούς.
- i** Πρέπει να ενσωματωθεί στην μόνιμη καλωδίωση ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης, ο οποίος να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος και να τοποθετηθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων.
- i** Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διάκενο επαφής 3 χιλιοστά σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς (φασικούς) αγωγούς, εφόσον οι τοπικοί κανονισμοί επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- i** Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη με την εγκατεστημένη συσκευή.

- i** Σε περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους ισχύοντες κανονισμούς.
- i** Χρησιμοποιείτε φινιρίσματα ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό για τις επιφάνειες του τοίχου που περιβάλλουν τη συσκευή, π.χ. κεραμικά πλακάκια.
- i** Μην χρησιμοποιείτε ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά ως υλικό επιφάνειας εργασίας για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία και μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της πλάκας, εκτός εάν είναι εμποτισμένο.
- i** Παρατηρήστε τις πληροφορίες σχετικά με την απόσταση μεταξύ του απορροφητήρα και της πλάκας στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα.
- i** Όλες οι μετρήσεις στα σχέδια είναι σε mm.

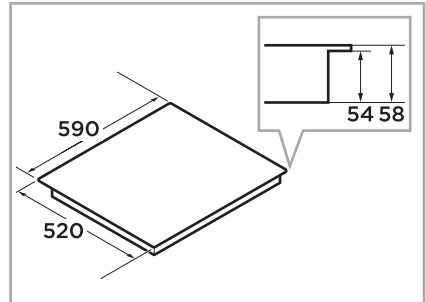
17.3 ΑΣΦΑΛΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗ

- i** Η ασφαλής απόσταση μεταξύ της συσκευής και του ντουλαπιού πάνω από τη συσκευή πρέπει να είναι τουλάχιστον 500 mm.



17.4 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή έχει τις ακόλουθες διαστάσεις.



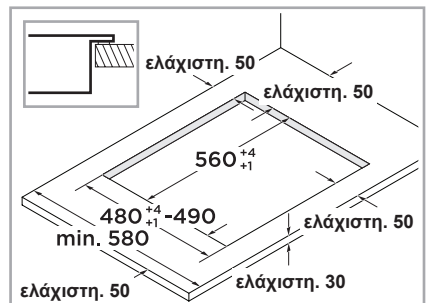
17.5 ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Υπάρχουν 2 μέθοδοι εγκατάστασης. Στην τυπική μέθοδο εγκατάστασης, η συσκευή επικαλύπτει την επιφάνεια εργασίας. Στην εγκατάσταση εφαρμογής, η συσκευή και η επιφάνεια εργασίας βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο.

- i** Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται ένας ελάχιστος χώρος 50 mm γύρω από την οπή.

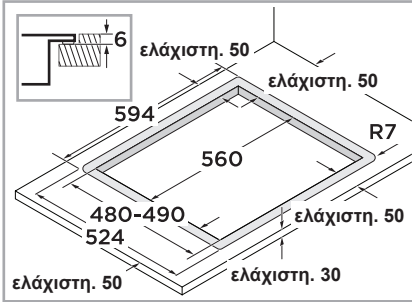
17.5.1 Τυπική μέθοδος εγκατάστασης

- i** Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm.
- i** Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που εμφανίζονται στο σχέδιο.

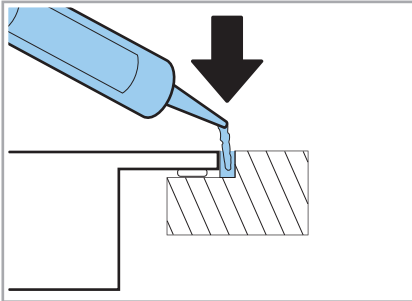


17.5.2 Μέθοδος εγκατάστασης εφαρμογής

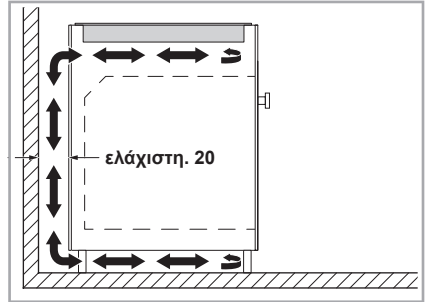
1. Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που εμφανίζονται στο σχέδιο.



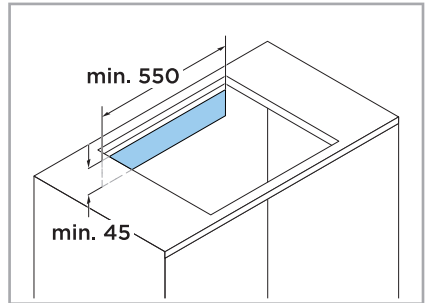
2. Βεβαιωθείτε ότι οι κομμένες επιφάνειες των πλαϊνών της επιφάνειας εργασίας είναι σωστά σφραγισμένες.



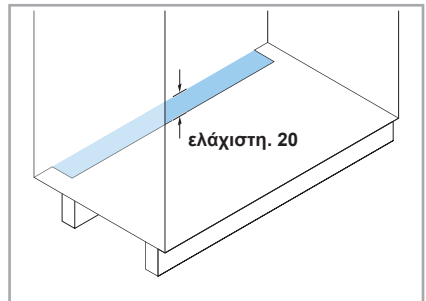
1. Διατηρήστε ένα ελάχιστο κενό μεταξύ του πίσω μέρους της μονάδας και του κουζινοτόιχου.



2. Διασφαλίστε ότι μια οπή στο πάνω μέρος του πίσω μέρους της μονάδας είναι απεμπодίστη.



3. Εάν το κενό από τον πίσω τοίχο της μονάδας είναι μικρότερο από 20 mm, δημιουργήστε μια οπή στο κάτω πλευρά.



17.6 ΑΕΡΙΣΜΟΣ

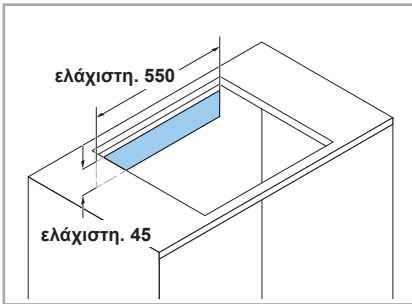
Ο αερισμός στο κάτω τμήμα της συσκευής απαιτεί επαρκή παροχή φρέσκου αέρα. Επομένως, εάν απαιτείται, προσαρμόστε τις μονάδες για αυτόν τον σκοπό.

- ❗ Υπό οποιεσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.
- ❗ Διασφαλίστε ότι η συσκευή βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας.

- ❗ Μην σφραγίζετε ερμητικά την κάτω βάση.

17.6.1 Εγκατάσταση πάνω από συρτάρι

- ❗ Προκειμένου να εγγυηθείτε καλός αερισμός, το κενό μεταξύ της επιφάνειας της επιφάνειας εργασίας και της άνω περιοχής του συρταριού πρέπει να είναι 15 mm.



17.6.2 Εγκατάσταση πάνω από φούρνο

- ❗ Προκειμένου να εγγυηθείτε καλός αερισμός, το κενό μεταξύ της επιφάνειας της επιφάνειας εργασίας και της άνω περιοχής του φούρνου πρέπει να είναι 15 mm.
- ❗ Εάν χρειαστεί να αυξηθεί το κενό μεταξύ της πλάκας και του φούρνου, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του φούρνου.

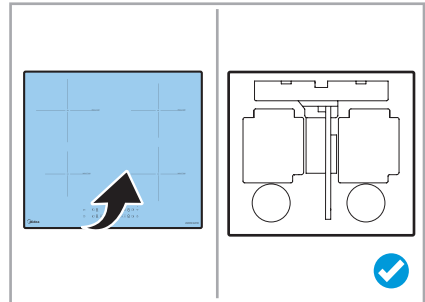


17.7 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΑΙΝΙΑΣ ΣΤΕΓΑΝΩΣΗΣ

Πριν εισάγετε τη συσκευή στην πλάκα εργασίας, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε την ταινία στεγάνωσης στο πίσω μέρος της γυάλινης πλάκας.

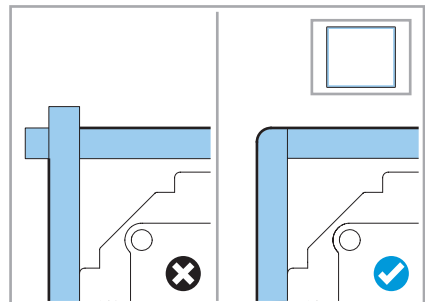
- ❗ Η μονάδα θα πρέπει να τοποθετείται σε μια σταθερή, λεία επιφάνεια, π.χ. τη συσκευασία.

1. Γυρίστε τη συσκευή στην πλάτη της.



2. Βγάλτε την ταινία στεγάνωσης από την αυτοκόλλητη σακούλα και αφαιρέστε την αμφίπλευρη ταινία στο πίσω μέρος της ταινίας στεγάνωσης.
3. Τοποθετήστε την ταινία στεγάνωσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

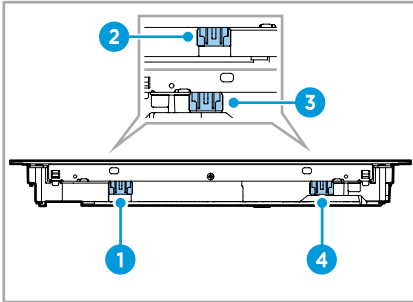
- ❗ Η ταινία στεγάνωσης δεν πρέπει να υπερβαίνει την άκρη της γυάλινης πλάκας.



17.8 ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΒΡΑΧΙΟΝΩΝ ΣΤΕΡΕΩΣΗΣ

Οι οπές για τα βραχίονες στερέωσης βρίσκονται στις πλευρές της συσκευής.

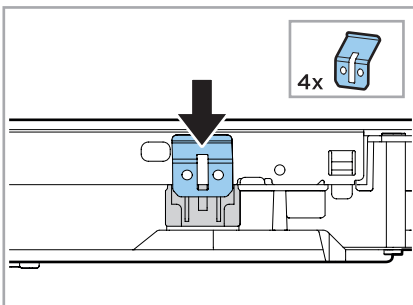
- Εντοπίστε τις οπές για τους βραχίονες στερέωσης.



17.9 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΒΡΑΧΙΟΝΩΝ ΣΤΕΡΕΩΣΗΣ

Στερεώστε τη συσκευή στην επιφάνεια της πλάκας εργασίας εισάγοντας 4 βραχίονες στις πλευρές της συσκευής.

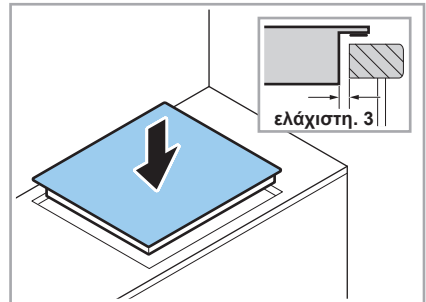
- ❗ Σε καμία περίπτωση τα στηρίγματα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου μετά την εγκατάσταση.
- Εισάγετε τους βραχίονες στερέωσης.



17.10 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- ❗ Υπάρχουν οπές αερισμού γύρω από το εξωτερικό της συσκευής. Διασφαλίστε ότι αυτές οι οπές δεν μπλοκάρονται από την πλάκα εργασίας όταν τοποθετείτε τη συσκευή στη θέση της.
- ❗ Η ασφαλής απόσταση μεταξύ των πλευρών της συσκευής και των εσωτερικών επιφανειών της πλάκας εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

1. Εισάγετε τη συσκευή.



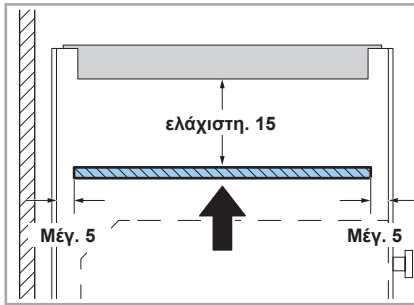
2. Κεντρώστε τη συσκευή.

17.11 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΘΕΡΜΙΚΟΥ ΦΡΑΓΜΟΥ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

- ❗ Εάν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, ένας θερμικός φραγμός προστασίας εγκαθίσταται κάτω από τη βάση της συσκευής.
- ❗ Προκειμένου να αποφευχθεί η ακούσια επαφή με τον υπερθερμασμένο πάτο της συσκευής, ή να ληφθεί απρόσμενη ηλεκτροπληξία κατά τη λειτουργία, είναι απαραίτητο να τοποθετηθεί μια ξύλινη ένθετη πλάκα, στερεωμένη

με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 15 mm από τον πάτο της συσκευής.

- Εισάγετε μια ξύλινη πλάκα στο έπιπλο και στερεώστε την με βίδες.



17.12 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ❗ Η επαγωγική πλάκα μαγειρικής πρέπει να εγκαθίσταται από προσόντα προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στην υπηρεσία σας. Ποτέ μην πραγματοποιείτε τη λειτουργία μόνοι σας.
- ❗ Η συσκευή δεν θα εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να καταστρέψει την ηλεκτρονική της συσκευής.
- ❗ Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη απομάκρυνση θερμότητας για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
- ❗ Ο τοίχος και η επαγωγική ζώνη μαγειρικής πάνω από την επιφάνεια του τραπεζιού θα αντέχουν στη θερμότητα.
- ❗ Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα σάντουιτς και η

κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

- ❗ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστή ατμού.
- ❗ Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνο σε παροχή με την αντίστοιχη σύνθετη αντίσταση συστήματος όχι περισσότερο από 0,288 Ω.

17.13 ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- ❗ Αυτή η συσκευή μπορεί να συνδεθεί στο δίκτυο μόνο από έναν κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.
- ❗ Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της οικίας είναι κατάλληλη για την κατανάλωση ισχύος της συσκευής.
- ❗ Βεβαιωθείτε ότι η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που καθορίζεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- ❗ Βεβαιωθείτε ότι οι διατομές του καλωδίου τροφοδοσίας είναι κατάλληλες για το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- ❗ Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, αναγωγείς ή συσκευές διακλάδωσης για να συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, καθώς αυτά μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση και κίνδυνο πυρκαγιάς.
- ❗ Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα ζεστό μέρος και πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.
- ❗ Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά ή χρειαστεί αντικατάσταση, η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο

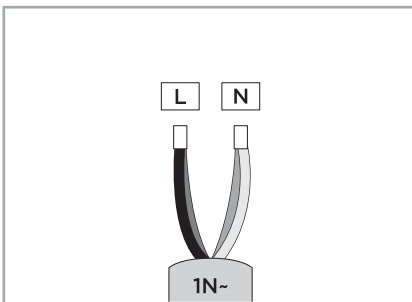
από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις, με κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν ατυχήματα.

- i** Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί διακόπτης απομόνωσης παντολικός, με ελάχιστο άνοιγμα 3 χιλιοστά μεταξύ των επαφών.
- i** Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση είναι σωστή και σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- i** Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
- i** Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- i** Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο ρεύματος της συσκευής δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.
- i** Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό ηλεκτρικό σύστημα είναι κατάλληλο χωρίς τροποποιήσεις. Οποιοσδήποτε τροποποιήσεις πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

17.14 ΤΥΠΟΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

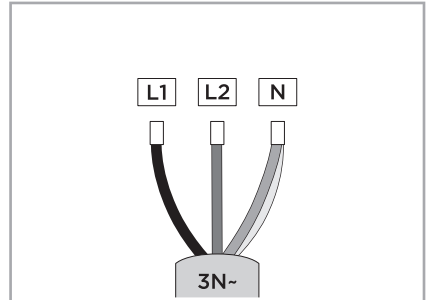
Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας 2.

17.14.1 220-240 V IN- 32 A



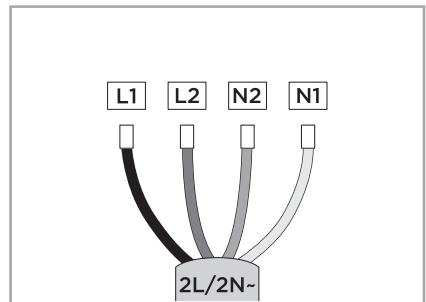
Θέση	Χρώμα
L	Μαύρο + καφέ
N	Μπλε + γκρι

17.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N-16 A



Θέση	Χρώμα
L1	Μαύρο
L2	Καφέ
N	Μπλε + γκρι

17.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Θέση	Χρώμα
L1	Μαύρο
L2	Καφέ
N2	Μπλε
N1	Γκρι

17.15 ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Διασφαλίστε τα ακόλουθα μετά την εγκατάσταση της συσκευής.

- i** Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω των πορτών ή συρταριών των ντουλαπιών.
- i** Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό των επιπλών στη βάση της συσκευής.
- i** Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

18 ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Αυτές οι προτάσεις ρύθμισης προορίζονται για τα ινστιτούτα δοκιμών για να διευκολύνουν τη δοκιμή των συσκευών μας.

18.1 ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι	150 g μαύρη σοκολάτα (55% κακάο)	Μαγείρεμα: Επίπεδο Ισχύος 1

18.2 ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι	40 g βούτυρο 40 g αλεύρι 500 ml γάλα με 3,5% λιπαρά - πρίγκα αλάτι	- Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι και ζεστάνετε το μίγμα. - Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 6 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 2 - Προσθέστε το γάλα στο ρου και φέρτε το σε βράση, ανακατεύοντας συνεχώς. - Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 6,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 7 - Μόλις η σάλτσα μπεσαμέλ έρθει σε βράση, αφήστε την στη ζώνη μαγειρικής για άλλα 2 λεπτά. - Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 2

18.3 ΖΕΣΤΑΜΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΦΑΚΕΣ

Συνταγή σύμφωνα με DIN 44550

Αρχική θερμοκρασία: 20 °C

Θέρμανση χωρίς ανάδευση

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 16 cm με καπάκι	Ποσότητα: 450 g	- Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 1,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 9 - Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 1

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 20 cm με καπάκι	Ποσότητα: 800 g	- Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 2,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 9 - Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 1

18.4 ΠΟΡΤΖΙ ΡΥΖΙΟΥ

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι	190 g κοντόσπορο ρύζι 40 g ζάχαρη 750 ml γάλα με 3,5% λιπαρά 1 g αλάτι	- Προσθέστε τα συστατικά στο γάλα και ζεστάνετε το μίγμα ανακατεύοντας συνεχώς. - Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 8 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 8 - Μόλις το γάλα φτάσει περίπου στους 95°C, επιλέξτε το προτεινόμενο επίπεδο ισχύος και αφήστε το να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά για περίπου 50 λεπ. - Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 2
Κατσαρόλα Ø 20 cm χωρίς καπάκι	250 g κοντόσπορο ρύζι 120 g ζάχαρη 1000 ml γάλα με 3,5% λιπαρά 1,5 g αλάτι	- Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 8 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 8 - Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 2

18.5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

Συνταγή σύμφωνα με DIN 44550

Θερμοκρασία νερού: 20 °C

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 16 cm με καπάκι	125 g μακρύσπορο ρύζι 300 g νερό 1 πρίγκα αλάτι	- Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 2,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 9 - Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 2

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 20 cm με καπάκι	• 250 g μακρύσπορο ρύζι • 600 g νερό • 1 πρίγκα αλάτι	• Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 2,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 9 • Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 2

18.6 ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΗΓΑΝΙΤΩΝ, ΚΡΕΠΕΣ

Συνταγή σύμφωνα με DIN EN 60350-2

Θερμοκρασία νερού: 20 °C

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 24 cm χωρίς καπάκι	• 55 g κρέμα ανά κρέπα	• Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 1,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 9 • Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 7

18.7 ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΙΛΕΤΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ

Αρχική θερμοκρασία του φιλέτου: 7 °C

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Τήγανο Ø 24 cm χωρίς καπάκι	• 3 φιλέτα χοιρινού, συνολικό βάρος περίπου 300 g, πάχους 1 cm • 15 g ηλιέλαιο	• Διάρκεια θέρμανσης: περίπου 1,5 λεπ. στο επίπεδο ισχύος 9 • Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 7

18.8 ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΠΑΤΑΤΩΝΕΣ

Σκεύη Μαγειρικής	Συστατικά	Παρασκευή
Κατσαρόλα Ø 20 cm χωρίς καπάκι	• 200 g κατεψυγμένες πατατάκια, πάχους 1 cm • 2 l ηλιέλαιο	• Διάρκεια θέρμανσης: Επίπεδο ισχύος 9 μέχρι η θερμοκρασία του λαδιού να φτάσει τους 180°C • Σιγοβράσιμο: Επίπεδο Ισχύος 9

19 ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗΗ

©Midea Το λογότυπο, σήματα λέξεων, εμπορική ονομασία, εμπορική εμφάνιση και όλες οι εκδοχές τους είναι πολύτιμα περιουσιακά στοιχεία της Midea Group και/ή των θυγατρικών της («Midea»), για τα οποία η Midea κατέχει εμπορικά σήματα, πνευματικά δικαιώματα και άλλα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας, και όλη η φήμη που προέρχεται από τη χρήση οποιουδήποτε μέρους ενός εμπορικού σήματος της Midea. Η χρήση του εμπορικού σήματος της Midea για εμπορικούς σκοπούς χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Midea μπορεί να συνιστά παράβαση εμπορικού σήματος ή δίκαιο ανταγωνισμού σε παράβαση σχετικών νόμων.

Αυτό το εγχειρίδιο δημιουργήθηκε από την Midea και η Midea διατηρεί όλα τα πνευματικά της δικαιώματα. Καμία οντότητα ή άτομο δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει, να αντιγράψει, να τροποποιήσει, να διανείμει εξ ολοκλήρου ή εν μέρει αυτό το εγχειρίδιο, ή να το συσκευάσει ή να το πουλήσει μαζί με άλλα προϊόντα χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Midea.

Όλες οι περιγραφόμενες λειτουργίες και οδηγίες ήταν ενημερωμένες κατά το χρόνο εκτύπωσης αυτού του εγχειριδίου.

Ωστόσο, το πραγματικό προϊόν μπορεί να διαφέρει λόγω βελτιωμένων λειτουργιών και σχεδίων.

20 ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

20.1 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Συμμορφωση με την Οδηγία WEEE και Διάθεση του Απορριμματογόνου Προϊόντος:

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία WEEE της EU (2012/19/EU). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά απόβλητα (WEEE).

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να επιστρέφονται σε επίσημα σημεία συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Για να βρείτε αυτά τα συστήματα συλλογής, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές σας ή με τον λιανοπωλητή όπου αγοράστηκε το προϊόν. Κάθε νοικοκυριό παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάκτηση και ανακύκλωση παλιών συσκευών. Η κατάλληλη διάθεση της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.



20.2 ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ ROHS

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

20.3 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς μας Κανονισμούς Περιβάλλοντος. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα. Τα παίρνετε στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που ορίζονται από τις τοπικές αρχές.



21 ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Για την παροχή των υπηρεσιών που συμφωνήθηκαν με τον πελάτη, δεσμευόμαστε να συμμορφωνόμαστε χωρίς περιορισμούς με όλες τις διατάξεις του ισχύοντος νόμου περί προστασίας δεδομένων, σύμφωνα με τις συμφωνημένες χώρες στις οποίες θα παρέχονται υπηρεσίες στον πελάτη, καθώς και, εφόσον είναι εφαρμόσιμο, με τον Γενικό Κανονισμό της ΕΕ για την Προστασία Δεδομένων (GDPR).

Γενικά, η επεξεργασία των δεδομένων μας είναι για την εκπλήρωση της υποχρέωσής μας βάσει σύμβασης μαζί σας και για λόγους ασφάλειας προϊόντος, για τη διασφάλιση των δικαιωμάτων σας σε σχέση με εγγύηση και ερωτήματα εγγραφής προϊόντος.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, αλλά μόνο εάν εξασφαλίζεται κατάλληλη προστασία δεδομένων, τα προσωπικά δεδομένα μπορεί να μεταφερθούν σε αποδέκτες που βρίσκονται εκτός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Περαιτέρω πληροφορίες παρέχονται κατόπιν αιτήματος. Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον Υπεύθυνο Προστασίας Δεδομένων μας μέσω MideaDPO@midea.com. Για να ασκήσετε τα δικαιώματά σας, όπως το δικαίωμα εναντίωσης για την επεξεργασία των προσωπικών σας δεδομένων για σκοπούς άμεσου εμπορικής προώθησης, επικοινωνήστε μαζί μας μέσω MideaDPO@midea.com. Για να βρείτε περισσότερες πληροφορίες, ακολουθήστε τον κωδικό QR.

Midea Europe GmbH

Ludwig-Erhard-Straße 14

65760 Eschborn, Germany

MIDEA ITALIA S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37 -Milano

(MI) 20158 Italy

www.midea.com



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved