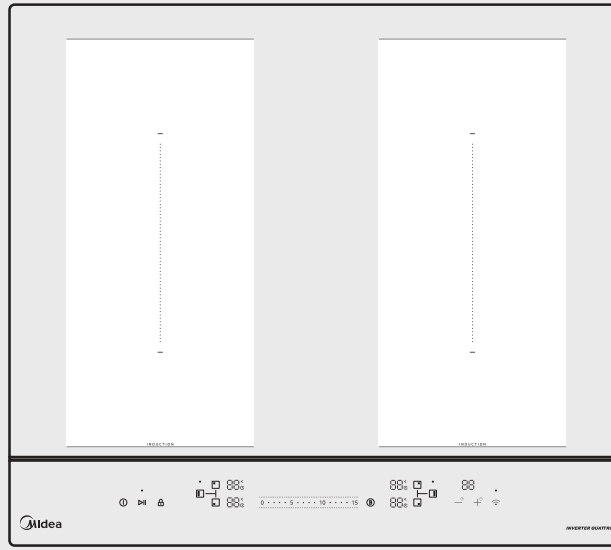


Induction hob
TRENDLINE

USER MANUAL

MIH744BBE325GKD

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

LANGUAGES

EN	English
IT	Italian
MK	Macedonian
PL	Polish
LT	Lithuanian

TABLE OF CONTENTS

1 Safety Instructions 6
1.1 Intended use 6
1.1.1 Explanation of Symbols 6
2 Specifications 13
3 Cookware 16
3.1 Choosing the cookware 16
3.2 Positioning the cookware 16
3.3 Moving the cookware 17
3.4 Cookware detection 17
4 Product overview 18
4.1 Control panel 19
4.1.1 Using the touch controls 19
4.2 Induction cooking 20
4.3 Cooking zones 20
4.4 Residual heat display 21
5 Before first use 21
5.1 Cleaning the appliance for the first time 21
6 How to use 22
6.1 Switch the appliance on 22
6.2 Switch the appliance off 22
6.3 Setting the power level 22
6.4 Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning 22
6.5 Start cooking 23
6.6 Finish cooking 23
6.7 Cooking tips 24
7 Childproof lock 24
7.1 Activating the childproof lock 24
7.2 Deactivating the childproof lock 24
8 Pause mode 25
8.1 Entering pause mode 25
8.2 Exiting pause mode 25
9 Timer control 25
9.1 Switch off timer 25
9.1.1 Using the switch off timer 25
9.1.2 Cancelling the switch off timer 26
10 Boost function 26
10.1 Activating the boost function 26
10.2 Cancelling the boost function 27
11 Bridge area 27
11.1 Activating the bridge area 27
11.1.1 Using bridge area as single big area 27
11.1.2 Using bridge area as 2 independent areas 28
12 Wi-Fi connection 28
12.1 Pairing the appliance with the app 28
12.2 Reset the WI-FI connection 29
13 Hood to hob function 29
13.1 Establishing the hood to hob connection 29
13.2 Reset the hood to hob connection 29
14 Cookware test 30
14.1 Testing the cookware with a magnet 30
14.2 Testing the cookware without a magnet 30
15 Settings 31
15.1 Adjusting the settings 31
15.1.1 Reset to factory settings 31
15.1.2 Adjusting the power management 32
15.1.3 Testing the cookware quality 32
15.1.4 Switch the buzzer on 33
15.1.5 Switch the buzzer off 33
15.2 Overview of the default working times 33
16 Cleaning and maintenance 34
16.1 Cleaning agents 34
16.2 Cleaning the appliance 34
16.2.1 Cleaning everyday soiling 34
16.2.2 Cleaning boilovers 34
16.2.3 Cleaning the control panel 35
17 Troubleshooting 36
17.1 Failure display and inspection 39
17.2 Specific failure and solution 41

EN

18 Product installation 43
18.1 Safe product installation 43
18.2 Before installing the appliance 43
18.3 Safety distance 44
18.4 Appliance dimensions 44
18.5 Installation method 44
18.5.1 Standard installation method 44
18.5.2 Flush fit installation method 45
18.6 Ventilation 45
18.6.1 Installation above a drawer 46
18.6.2 Installation above an oven 46
18.7 Attaching the sealing strip 46
18.8 Locating the fixing brackets 47
18.9 Inserting the fixing brackets 47
18.10 Inserting the appliance 47
18.11 Cautions 47
18.12 Connecting the appliance 48
18.13 Connection type 49
18.13.1 220-240 V 1N~ 32 A 49
18.13.2 220–240 V/380-415 V 3N~ 16 A 49
18.13.3 2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A 49
18.14 After installing the appliance 49
19 Test dishes 50
19.1 Melting chocolate, couverture 50
19.2 Béchamel sauce 50
19.3 Warm and keep warm of lentil stew 50
19.4 Rice porridge 51
19.5 Cooking rice 51
19.6 Frying pancakes, crêpes 52
19.7 Frying pork loin 52
19.8 Deep frying french fries 52
20 Trademarks, copyrights and legal statement 53
21 Disposal and recycling 54
21.1 Important instructions for environment 54
21.2 Compliance with RoHS Directive 54
21.3 Package information 54
22 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 alter ations 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.

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.

EN

- **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

- 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	MIH744BBE325GKD
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.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MIH744BBE325GKD	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	6	-
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: 180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left rear: 180	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

	Symbol	Value	Unit
Length and width of useful surface for cooking area	L x W	Bridge area: 390x180	mm
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Left front: 184.7	Wh/ kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Left rear: 183.7	Wh/ kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Right front: 188.7	Wh/ kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Right rear: 185.7	Wh/ kg
Energy consumption per cooking area	EC[1)]	Left bridge area: 192.3	Wh/ kg
Energy consumption per cooking area	EC[1)]	Right bridge area: 192.8	Wh/ kg
Energy consumption for the hob	EC[2)]	188.0	Wh/ kg
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Left front: 1800/2000	W
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Left rear: 1800/2000	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
Max. power per cooking area	EC[1)]	Bridge area: 3000/3700	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 11 minutes 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 Italia S.r.l 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

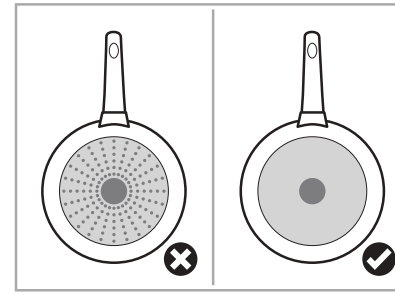
The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

3.1 Choosing the cookware

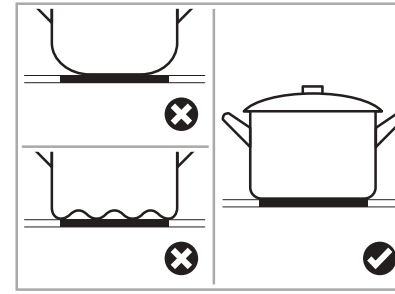
ATTENTION

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.

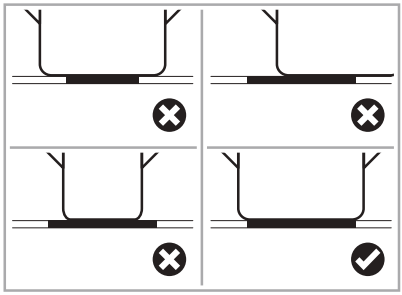


3.2 Positioning the cookware

- 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*

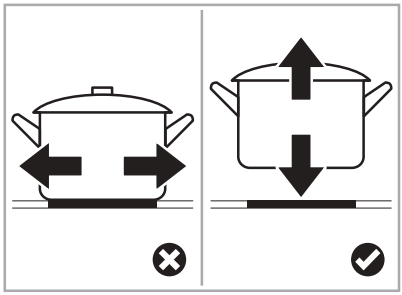


3.3 Moving the cookware

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.



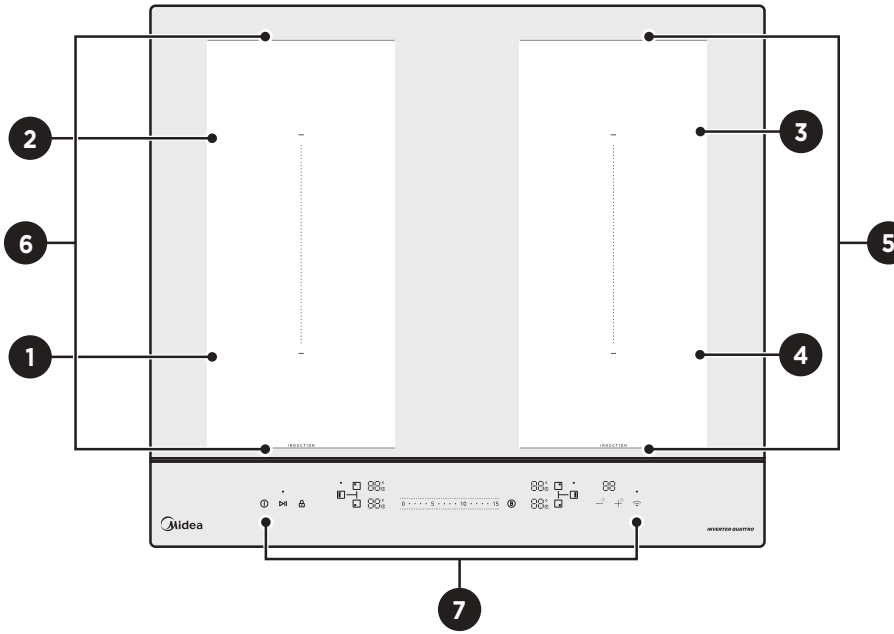
3.4 Cookware detection

- 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 key) has been left on the appliance, [⊔] will flash on the control panel, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute. The fan will shut off and stop running.

EN

4 PRODUCT OVERVIEW

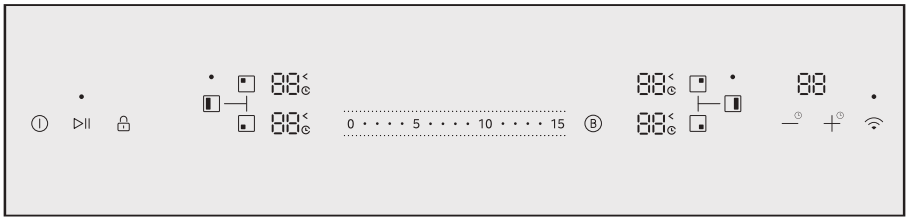
Overview of the appliance and its components:



EN

Pos.	Meaning	Max. power in W	Ø mm
1	Left front cooking zone	1800/2000	180
2	Left rear cooking zone	1800/2000	180
3	Right rear cooking zone	1800/2000	180
4	Right front cooking zone	1800/2000	180
5	Bridge area	3000/3700	Bridge area 390x180
6	Bridge area	3000/3700	Bridge area 390x180
7	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
0 — 15	Power regulating controls
	Bridge area
	Childproof lock

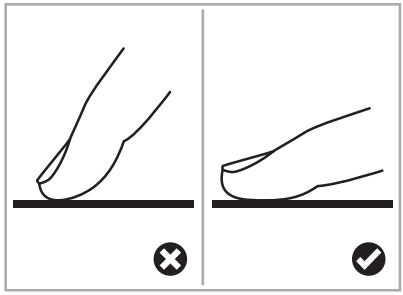
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

4.1.1 Using the touch controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

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.

Use the ball of your finger, not its tip.



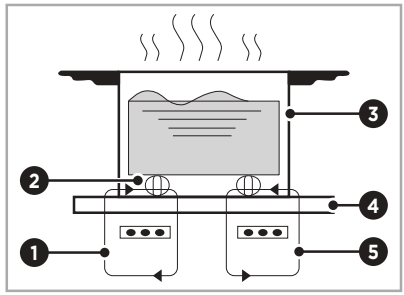
The appliance beeps each time a touch is registered.

EN

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.

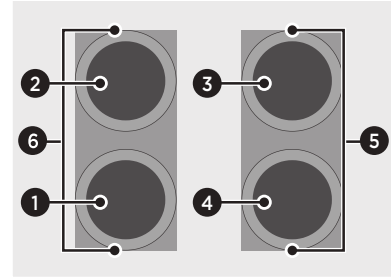


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

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	180	140-180
2	180	140-180
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Bridge area 390x180	280
6	Bridge area 390x180	280

EN

4.4 Residual heat display

Each cooking zone has a residual heat display.

- The indicator turns off once the surface cools to a touchsafe 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*

EN

6 HOW TO USE

6.1 Switch the appliance on

- To switch the appliance on, press [⏻].
- 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 [⏻].

6.3 Setting the power level

- If you don’t choose a power level setting within 60s. 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 – 15].

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

EN

- 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
2	**Melting:** Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 3	**Keeping warm:** Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
3 - 4	**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.
4 - 5	**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
5 - 8	**Steaming:** Potatoes, vegetables Stewing: Stew dishes, soups	20 - 60 60 - 120	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. Use a maximum of 3 L of liquid. For more select a higher level.
6 - 11	**Pan frying:** Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
8 - 13	**Stewing:** Amounts larger than 3 l **Gentle pan frying:** Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	60 - 120 5 - 45	Flip or stir regularly.
13 - 14	**Pan frying:** Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
15	**Boiling:** Water, pasta **Stir frying:** Meat **Deep frying:** French fries, fried fruits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
Ⓑ	**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 [⏻].
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 shows power level, e. g. [9ˢ].

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.

- Wait until the cooking zones have cooled down.
- 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 [▪] to switch the cooking zone off.

✓ The control panel shows [0].

3. To switch the appliance off, press [⏻].

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.

EN

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 [⏻] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [⏻] 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 [Lo].

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 [⏻] and [🔒] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [⏻] 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 [▷||].
- The working cooking zone and timer indicators show [''], the others remains unchanged.

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 switch off timer.

9.1 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.

9.1.1 Using the switch off timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [▪]. Set a power level, e. g. [9].
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 by 10 minutes, If the value is not a multiple of 10, it will round to the nearest multiple of 10 first.

EN

- ✔ When the time is set, time will begin to count down immediately.

- ✔ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 2 times.
- ✔ [◷] next to the power level indicator lights up in white.
- ✔ When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.
- ℹ Other cooking zones will keep operating if they were switched on previously.
- ℹ To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

EN

9.1.2 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.

- ℹ The function can work in any cooking zone.
- ℹ The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- ℹ If the original heat setting equals [9], it will return to [15] after 5 minutes.
- ℹ 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 [b] 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 [0 – 15] to the required level.

✔ The cooking zone will revert to its original setting.

11 BRIDGE AREA

The bridge area can be used as a combined area or as two different areas, accordingly to the cooking needs anytime.

ⓘ The bridge area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

11.1 Activating the bridge area

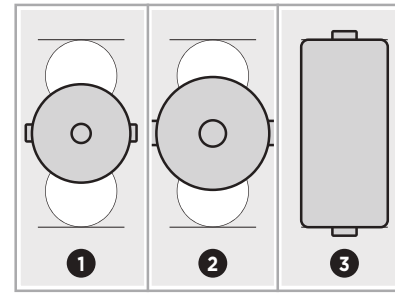
1. To activate the bridge area as a single big area, press [▮].

✔ The control panel shows [▯‹].

11.1.1 Using bridge area as single big area

Use one of the following 3 options to make the best possible use of the heating.

◗ Place the cookware on the bridge area.

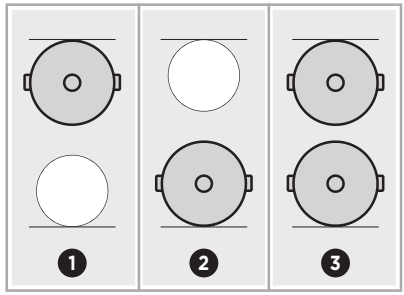


Pos.	Base Ø in mm
1	250
2	280

Pos.	Base Ø in mm
3	390x180

11.1.2 Using bridge area as 2 independent areas

1. Make sure the cookware diameter is bigger than 140 mm.
2. Place the cookware on the bridge area.



EN

12 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 communicatior, 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.

12.1 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 [AP], 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.

12.2 Reset the WI-FI connection

▶ Press [ ] continuously, until the control panel shows [rS].

13 HOOD TO HOB FUNCTION

13.1 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 [bt] for about 2 seconds and the hood to hob function starts to establish.

13.2 Reset the hood to hob connection

▶ Press [ ] and [ ] simultaneously, until the control panel shows [rS].

EN

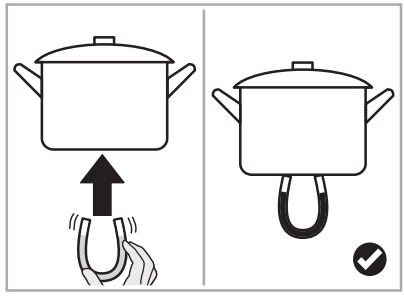
14 COOKWARE TEST

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*

14.1 Testing the cookware with a magnet

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

- Move a magnet towards the base of the cookware.



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

14.2 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 [⍈] is flashing in the control panel.

- If [⍈] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.
- If [⍈] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
- If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [⍈] will automatically disappear.
- 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*

15 SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

15.1 Adjusting the settings

- The appliance must be switched off.
- 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.
- After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.
- To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.

1. To enter the settings mode, press [⏻] once and then press [🔒] for at least 3 seconds.

- All the indicators show [Lo].

2. Press [Ⓑ] for at least 3 seconds.

- The control panel shows [c] in the lower left indicator and [L] disappears.

3. Press [Ⓑ].

- [c3] shows on the control panel.
- The appliance is in settings mode.

4. Press [🔒] repeatedly until the control panel shows the required setting.

- Available settings:

Symbol	Meaning
c0	Reset to factory settings
c3	Power management settings
c4	Quality testing of cookware
c5	Buzzer settings

5. Press [Ⓑ] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

- If you press [⏻] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.

15.1.1 Reset to factory settings

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

1. Press [🔒] repeatedly until [c0] shows on the control panel.
2. To reset the settings to factory settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [1].

- If you don't want to reset the settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [0].

3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

EN

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

15.1.2 Adjusting the power management

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

ℹ This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

ℹ It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.

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

1. Press [🔒] repeatedly, until [c3] shows on the control panel.

✔ The control panel shows the current power level, e. g. [74].

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 [-].

ℹ Available settings:

Symbol	Max. power in kW
74	7.4
65	6.5
55	5.5
45	4.5
34	3.4
25	2.5

15.1.3 Testing the cookware quality

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

1. Press [🔒] repeatedly, until [c4] shows on 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.

ℹ The higher the quality level, the better the quality of the cookware.

5. To exit the test, press [⏻] for 1 second.

ⓘ Available settings:

Symbol	Meaning
0	Do not enter the cookware quality testing. Default setting: [0]
-	Enter the cookware quality testing.

15.1.4 Switch the buzzer on

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

1. Press [🔒] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
2. To switch the buzzer on, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [0].
3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

✔ All the indicators show [-].

15.1.5 Switch the buzzer off

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

1. Press [🔒] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
2. To switch the buzzer off, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [1].
3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

✔ All the indicators show [-].

15.2 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	6
7 - 9	4
10 -12	2
13 - 15	1.5

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

EN

16 CLEANING AND MAINTENANCE

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

16.1 Cleaning agents

ATTENTION
Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.
- Do not use abrasive sponges.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use cleaning agents containing alcohol.
- Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

16.2 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.
- Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- 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.
- Never remove the safety cover of the glass scraper.
- Use the glass scraper with extreme care.
- Always store safely and out of reach of children.

ATTENTION
Improper cleaning may damage the surface of the appliance.
- Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

16.2.1 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 [⏻].
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 [⏻].

16.2.2 Cleaning boilovers

- 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 [⏻].
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 [⏻].

16.2.3 Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

ⓘ 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 [⏻].
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 [⏻].

EN

17 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. *See chapter „Deactivating the childproof lock“ on page 24*
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. *See chapter „Using the touch controls“ on page 19*
The glass is being scratched.	The cookware is rough-edged.	◗ Use cookware with flat and smooth bases. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*
	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	◗ Use suitable cleaning agents only. *See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 34*

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).	ⓘ 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.	ⓘ 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.	ⓘ 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 [⊔] 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. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*
	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. *See chapter „Positioning the cookware“ on page 16*

EN

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.	ℹ The product opens TCP 6444, UDP 6445 network ports, and a UDP random network port for device discovery and network configuration. ℹ 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.

17.1 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 dismounting 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 [⏻] 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	

EN

Failure code	Problem	Solution
C2	High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [⏻] 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 [⏻] 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.

17.2 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 accessorial power board and the display board connected failure.	◑ Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	◑ Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	◑ Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	◑ Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the 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.

EN

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

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

18 PRODUCT INSTALLATION

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

18.1 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.

18.2 Before installing the appliance

Ensure the following before installing the appliance.

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated work surface material.
- If the appliance is installed above an oven, the oven has to have a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active (phase) conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the appliance installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes for the wall surfaces surrounding the appliance, e. g. ceramic tiles.
- Do not use wood and similar fibrous or hygroscopic material as work surface material to avoid an electrical shock and

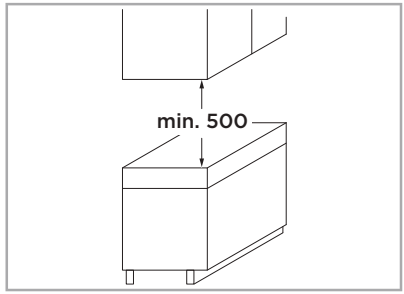
EN

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.

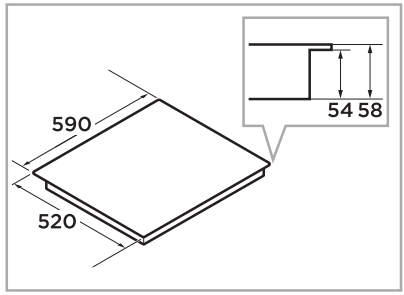
18.3 Safety distance

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



18.4 Appliance dimensions

The appliance has the following measurements.



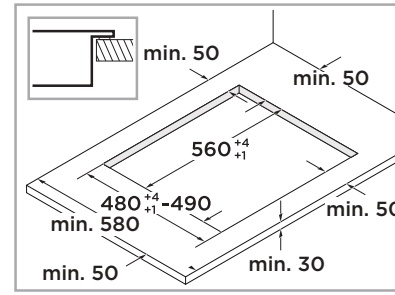
18.5 Installation method

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.

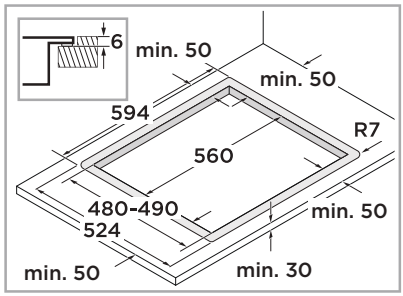
18.5.1 Standard installation method

- 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.

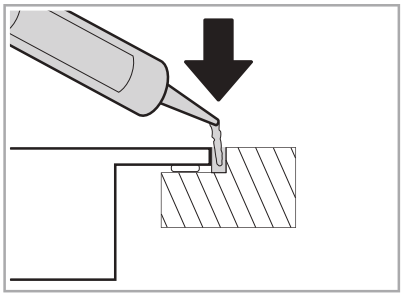


18.5.2 Flush fit installation method

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.

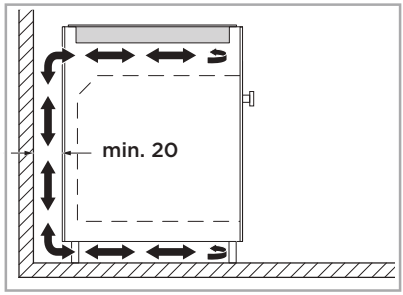


18.6 Ventilation

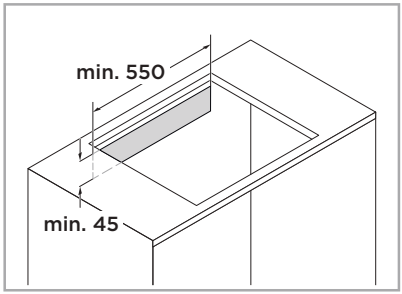
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

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

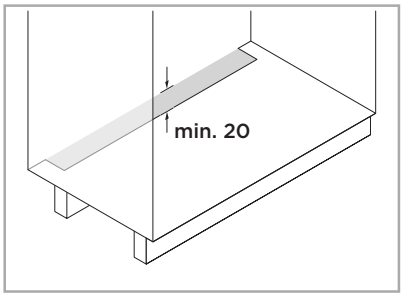
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



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



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

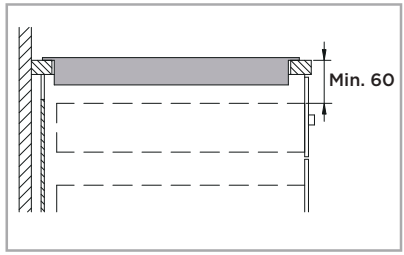


EN

ⓘ Do not hermetically seal the lower base.

18.6.1 Installation above a drawer

ⓘ In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the drawer must be 60 mm.

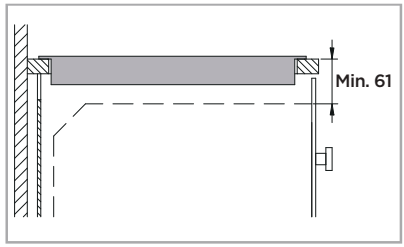


EN

18.6.2 Installation above an oven

ⓘ In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the oven must be 61 mm.

ⓘ If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.

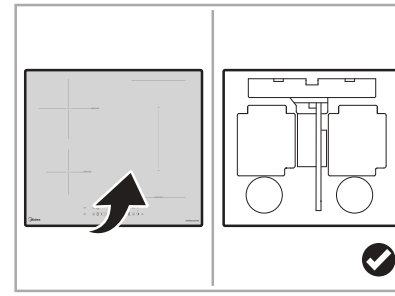


18.7 Attaching the sealing strip

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

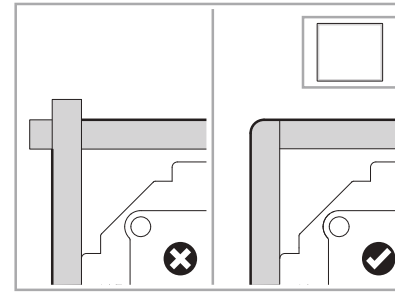
ⓘ The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.

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.

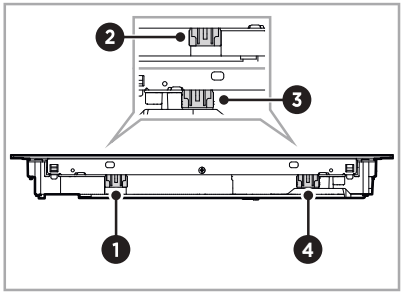
ⓘ The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



18.8 Locating the fixing brackets

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

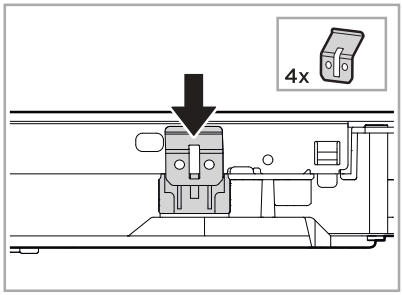
- Locate the openings for the fixing brackets.



18.9 Inserting the fixing brackets

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

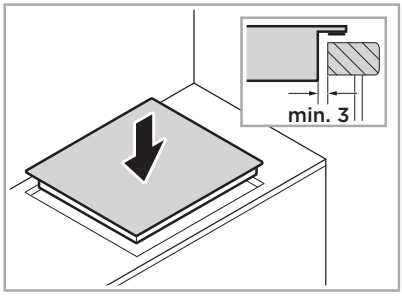
- Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.
- Insert the the fixing brackets.



18.10 Inserting the appliance

- There are ventilation holes around outside of the applance. 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.

18.11 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.

EN

- 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 0.288 Ω.

18.12 Connecting the appliance

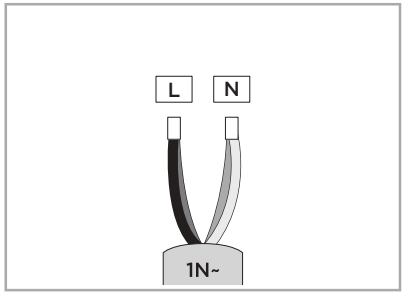
EN

- 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 the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 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.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

18.13 Connection type

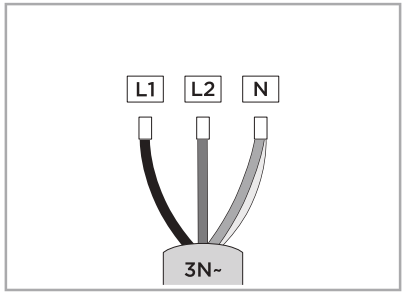
The appliance corresponds to protection class 2.

18.13.1 220-240 V 1N~ 32 A



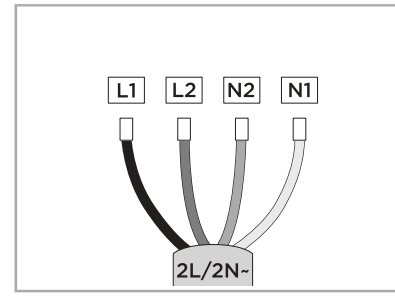
Pos.	Colour
L	Black + brown
N	Blue + grey

18.13.2 220–240 V/380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + grey

18.13.3 2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N2	Blue
N1	Grey

18.14 After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

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

EN

19 TEST DISHES

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

19.1 Melting chocolate, couverture

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

19.2 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. 7 min. at power level 3 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stirring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 12 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 1.5 minutes. • Simmering: Power level 4

19.3 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 15 • Simmering: Power level 2

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	• Quantity: 800 g	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 2

19.4 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	1. Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. • Heat up duration: approx. 8 min. at power level 14 2. 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 3
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 14 • Simmering: Power level 3

19.5 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 15 • Simmering: Power level 3

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 15 • Simmering: Power level 3

19.6 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 15 • Simmering: Power level 11

19.7 Frying pork loin

EN

Initial temperature of the loin: 7 °C

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 15 • Simmering: Power level 11

19.8 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 15 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 15

20 TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

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

21 DISPOSAL AND RECYCLING

21.1 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.



EN

21.2 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.

21.3 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.



22 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 date being processed for direct marketing purposes, please contact us via MideaDPO@midea.com. To find further information, please follow the QR Code.

Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano Italia
www.midea.com

make yourself at home

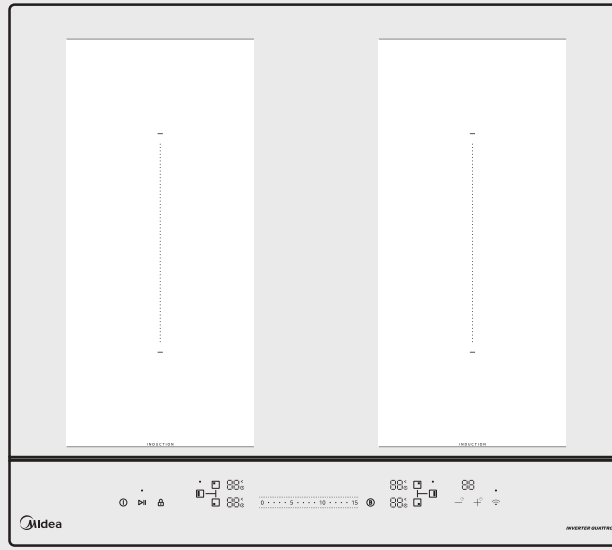
www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Calle.14, 65760 Eschborn. Alemania	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 - Milán (MI) 20158 Italia	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARÍS	service france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Reino Unido	service uk@midea.com

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

22
PAP



Piano di cottura a induzione
TRENDLINE

MANUALE UTENTE

MIH744BBE325GKD

Avvertenze: Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per consultazioni future. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso al fine di migliorare il prodotto.
Per i dettagli, consultare il rivenditore o il produttore.
Lo schema di cui sopra è solo di riferimento. Si prega di prendere l'aspetto del prodotto reale come standard.

INDICE

1 Istruzioni per la sicurezza 6
1.1 Destinazione d'uso 6
1.1.1 Spiegazione dei simboli 6
2 Specifiche 14
3 Pentole 17
3.1 Scelta delle pentole 17
3.2 Posizionamento delle pentole 17
3.3 Spostamento delle pentole 18
3.4 Rilevamento delle pentole 18
4 Panoramica del prodotto 19
4.1 Pannello di controllo 20
4.1.1 Utilizzo dei controlli touch 21
4.2 Cottura a induzione 21
4.3 Zone di cottura 22
4.4 Indicazione del calore residuo 22
5 Prima del primo utilizzo 23
5.1 Pulizia dell'elettrodomestico per la prima volta 23
6 Modalità d'uso 23
6.1 Accendere l'elettrodomestico 23
6.2 Spegnere l'elettrodomestico 23
6.3 Impostare il livello di potenza 23
6.4 Tabella di cottura, suggerimenti per la cottura, livelli di potenza e il loro significato 24
6.5 Avviamento alla cottura 25
6.6 Termine della cottura 25
6.7 Suggerimenti per la cottura 26
7 Blocco di sicurezza per bambini .. 26
7.1 Attivazione del blocco bambini 26
7.2 Disattivare il blocco bambini. 26
8 Modalità pausa 27
8.1 Accedere alla modalità pausa 27
8.2 Uscire dalla modalità Pausa 27
9 Comando del timer 27
9.1 Spegnimento timer 27
9.1.1 Utilizzo del timer di spegnimento 27
9.1.2 Annullare il timer di spegnimento 28
10 Funzione Boost 28
10.1 Attivazione della funzione boost 28
10.2 Annullare la funzione Boost 29
11 Zona flessibile 29
11.1 Attivazione della zona flessibile 29
11.1.1 Utilizzo della zona flessibile come singola area grande 29
11.1.2 Utilizzo della zona flessibile come 2 aree indipendenti 30
12 Connessione Wi-Fi 30
12.1 Abbinamento dell'elettrodomestico con l'app 31
12.2 Reimpostare la connessione WI-FI ... 31
13 Funzione cappa-piano cottura 31
13.1 Stabilire la connessione tra la cappa e il piano cottura 31
13.2 Ripristinare la connessione tra la cappa e il piano cottura 31
14 Test pentole 32
14.1 Test della pentola con un magnete 32
14.2 Test della pentola senza magnete 32
15 Impostazioni 33
15.1 REGOLARE LE IMPOSTAZIONI 33
15.1.1 Ripristina le impostazioni di fabbrica 33
15.1.2 Regolazione della gestione della potenza 34
15.1.3 Test del materiale delle pentole 34
15.1.4 Attivare il segnale acustico 35
15.1.5 Disattiva il segnale acustico 35
15.2 Panoramica dei tempi di funzionamento predefiniti 36
16 Pulizia e manutenzione 36
16.1 Detergenti 36
16.2 Pulizia dell'elettrodomestico 36
16.2.1 Pulizia dello sporco quotidiano 37
16.2.2 Pulizia dei residui traboccati 37
16.2.3 Pulizia del pannello di controllo 37
17 Risoluzione dei problemi 39

IT

17.1 Visualizzazione dei guasti e ispezione 43
17.2 Guasto specifico e soluzione 45
18 Installazione del prodotto 47
18.1 Installazione sicura del prodotto..... 47
18.2 Prima di installare l'elettrodomestico..... 47
18.3 Distanza di sicurezza..... 48
18.4 Dimensioni dell'apparecchio..... 48
18.5 Metodo di installazione 48
18.5.1 Metodo di installazione standard..... 49
18.5.2 Metodo di installazione a filo..... 49
18.6 Ventilatore 49
18.6.1 Installazione sopra un cassetto 50
18.6.2 Installazione sopra un forno..... 50
18.7 Fissaggio della striscia di tenuta..... 51
18.8 Individuazione delle staffe di fissaggio 51
18.9 Inserimento delle staffe di fissaggio 51
18.10 Inserimento dell'elettrodomestico ... 52
18.11 Precauzioni 52
18.12 Collegare l'elettrodomestico..... 52
18.13 Tipo di collegamento..... 54
18.13.1 220-240 V 1N~ 32 A 54
18.13.2 220 - 240 V / 380 - 415 V 3N~ 16 A 54
18.13.3 2 x 220–240 V, 2 L + 2 N ~, 16 A 54
18.14 Dopo aver installato l'elettrodomestico..... 54
19 Piatti di prova 55
19.1 Scioglimento del cioccolato, cioccolato di copertura 55
19.2 Besciamella 55
19.3 Riscaldare e mantenere in caldo lo stufato di lenticchie..... 55
19.4 Porridge di riso..... 56
19.5 Cottura del riso..... 57
19.6 Cuocere pancake, crepes 57
19.7 Rosolare la lonza di maiale 57
19.8 Friggere le patatine fritte 58
20 Marchi, diritti d'autore e dichiarazioni legali..... 59
21 Smaltimento e riciclaggio..... 60
21.1 Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente..... 60
21.2 Conformità alla direttiva RoHS 60
21.3 Informazioni sull'imballaggio..... 60
22 Avviso sulla protezione dei dati 61

1 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

1.1 Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida di sicurezza sono intese a prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un funzionamento non sicuro o scorretto dell'elettrodomestico. Alla consegna, controllare l'imballaggio e l'elettrodomestico per verificare che tutto sia intatto e garantire un funzionamento sicuro. Se si riscontrano danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per motivi di sicurezza, non è consentito apportare alcuna modifica all'apparecchio. L'uso improprio può causare pericoli e la perdita della garanzia.

1.1.1 Spiegazione dei simboli

Simbolo	Significato
	AVVERTENZA Questo simbolo indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.
	CAUTELA Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare lesioni lievi o moderate.
	ATTENZIONE Questo simbolo indica la presenza di informazioni importanti (ad esempio relative ai danni materiali), ma non di un pericolo.
	Questo simbolo indica un singolo passaggio di istruzioni non numerato.
	Questo simbolo indica il risultato di uno o più passaggi delle istruzioni precedenti.
	Questo simbolo indica un suggerimento o un consiglio.

Leggere attentamente e con cura le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare o mettere in servizio l'unità e conservarle nelle immediate vicinanze del sito di installazione o dell'unità per un uso successivo.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

La vostra sicurezza è importante per noi. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere le presenti informazioni.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericolo di taglio

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

IT

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- Il presente elettrodomestico deve essere installato correttamente solo da personale adeguatamente qualificato.

- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Questo dispositivo non è pensato per essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o non dotate dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo nel caso in cui siano sorvegliate o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per un uso sicuro dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a condizione che siano supervisionati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchi e ne abbiano compreso i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza controllo.
- **AVVERTENZA:** Per i piani cottura con superfici in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti elettriche attive, se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'elemento dell'elettrodomestico tramite il relativo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sulla superficie del piano cottura.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi.

  Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
  ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
  Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sulla superficie del piano cottura.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore

dell'elettrodomestico di cottura o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per piani cottura integrate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere su un elettrodomestico rotto o incrinato. Se la superficie dell'elettrodomestico dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'elettrodomestico dall'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere l'elettrodomestico dall'interruttore a parete prima della pulizia o della manutenzione.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericoli per la salute

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

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico si scaldano a sufficienza da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte entri in contatto con il vetro

del piano cottura a induzione fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Tenere lontano i bambini.
- Non toccare i manici delle pentole e mani nude in quanto potrebbero essere caldi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura in funzione. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio
- La lama affilatissima di un raschietto per vetro è esposta quando la copertura di sicurezza è ripiegata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il l'elettrodomestico come descritto nel presente manuale (cioè utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole

per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che salgono sull'elettrodomestico potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non posizionare né far cadere oggetti pesanti sull'elettrodomestico.
- Non salire sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o altri prodotti detergenti abrasivi o aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili quali:
  - nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e altri ambienti di lavoro;
  - negli agriturismi;

- dai clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali;
- nei bed and breakfast o in ambienti simili.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Per informazioni sull'installazione, consultare il capitolo "Installazione del prodotto". *Consultare il capitolo "Installazione del prodotto“ a pagina 47*

2 SPECIFICHE

Apparecchio	MIH744BBE325GKD
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni prodotto L × P × A	590 x 520 x 58 mm
Dimensioni di incasso L × P	560 x 480–490 mm

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

	Simbolo	Valore	Unità
Codice identificativo del modello	-	MIH744BBE325GKD	-
Tipo di elettrodomestico	-	Piano cottura a induzione integrato	-
Numero di zone e/o di aree cottura	-	6	-
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura radianti, piastre piene)	-	Cottura a induzione	-
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	Ø	Anteriore sinistro: 180	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	Ø	Posteriore sinistro: 180	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	Ø	Anteriore destro: 180	mm

	Simbolo	Valore	Unità
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	Ø	Posteriore destro: 180	mm
Lunghezza e larghezza della superficie utile per l'area di cottura	L x P	Zona flessibile: 390 x 180	mm
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore sinistro: 184,7	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore sinistro: 183,7	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore destro: 188,7	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore destro: 185,7	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Zona flessibile sinistra: 192,3	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Zona flessibile destra: 192,8	Wh/kg
Consumo energetico per la piastra	EC[2)]	188,0	Wh/kg
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore sinistro: 1800/2000	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore sinistro: 1800/2000	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore destro: 1800/2000	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore destro: 1800/2000	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Zona flessibile: 3000/3700	W

[1)] cottura elettrica
[2)] piano cottura elettrico

Se non viene eseguita alcuna operazione dopo l'accensione dell'elettrodomestico, l'elettrodomestico passerà automaticamente alla modalità di spegnimento dopo 11 minuti e la potenza sarà di 0,3 W in modalità spento.

Dati definiti secondo la norma EN 60350-2 e il regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione.

Dichiarazione di conformità

Con la presente, Midea Italia S.r.l dichiara che il presente elettrodomestico è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva RED 2014/53/UE.
Banda di frequenza operativa: 2402 - 2480 MHz
Potenza massima: 2.500 mW

3 PENTOLE

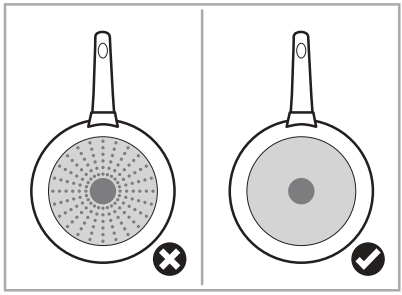
La qualità delle pentole ha un impatto significativo sull'efficienza e sulla qualità del processo di cottura.

3.1 Scelta delle pentole

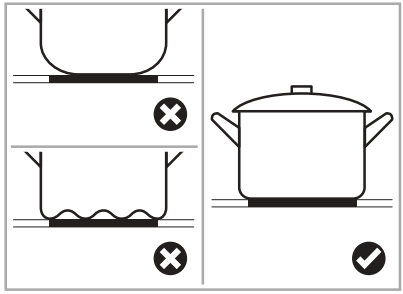
ATTENZIONE

Pentole non idonee possono danneggiare l'elettrodomestico o causare malfunzionamenti.

- Utilizzare solo pentole con il fondo adatto alla cottura a induzione.
- Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalderà soltanto l'area ferromagnetica. Il resto della base potrebbe non riscaldarsi a una temperatura sufficiente per la cottura.
- Se l'area ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali come l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della pentola.
- Il fondo graffiato delle pentole e i bordi taglienti delle pentole possono graffiare la superficie in vetro.
- Mantenere l'elettrodomestico pulito per evitare graffi.
- Le pentole con una base non omogenea potrebbero non essere rilevate.



- Non utilizzare pentole con base curva o bordi irregolari.



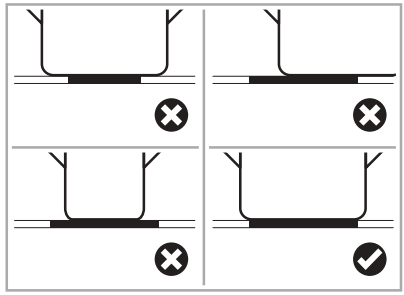
3.2 Posizionamento delle pentole

- Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.
- Utilizzare pentole leggermente più larghe può aiutare a massimizzare l'efficienza energetica. Se si utilizzano pentole di dimensioni inferiori, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto.

1. Assicurarsi che la base delle pentole sia liscia, aderisca perfettamente al vetro e abbia la dimensione consigliata per la zona di cottura. *Consultare*

il capitolo "Zone di cottura" a pagina 22

2. Utilizzare pentole il cui diametro rientra nell'intervallo consigliato per la zona di cottura selezionata. *Consultare il capitolo "Zone di cottura" a pagina 22*



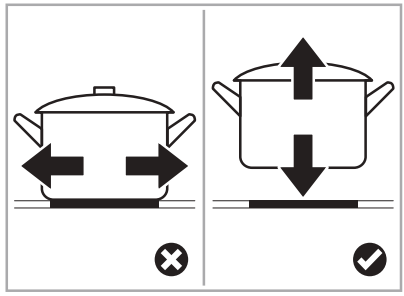
3.3 Spostamento delle pentole

IT

ATTENZIONE

Un uso improprio può danneggiare l'elettrodomestico o causare malfunzionamenti.

- Sollevare sempre le pentole dalla superficie in vetro. Non trascinarle, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.

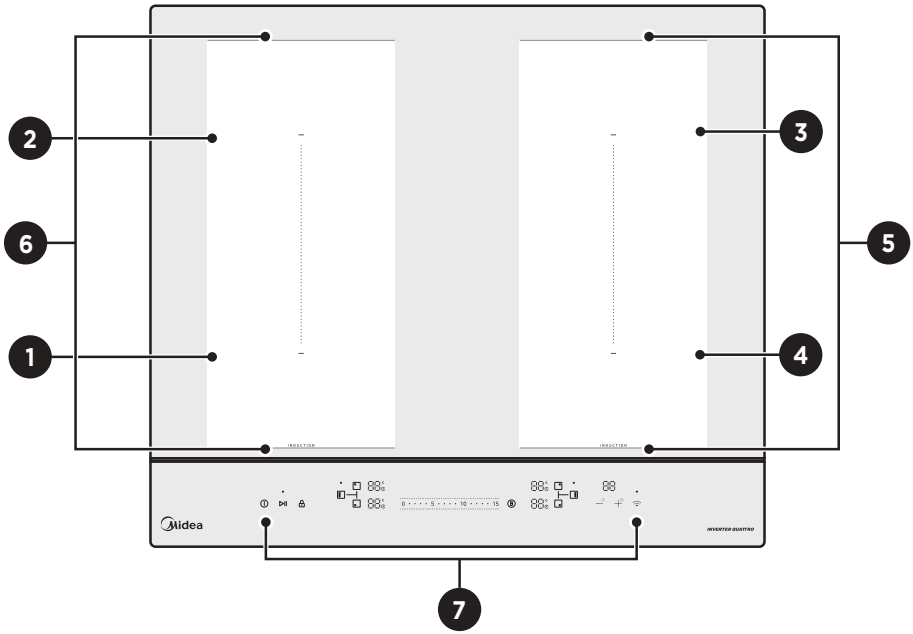


3.4 Rilevamento delle pentole

- È possibile verificare che le pentole siano compatibili con l'induzione testandole. *Consultare il capitolo "Test pentole" a pagina 32*
- Se sull'elettrodomestico viene lasciata una pentola non idonea o non magnetica (ad esempio alluminio), oppure un altro piccolo oggetto (ad esempio coltello, forchetta o chiave), [U] lampeggerà sul pannello di controllo, l'elettrodomestico passerà automaticamente in modalità standby entro 1 minuto. La ventola si spegnerà e smetterà di funzionare.

4 PANORAMICA DEL PRODOTTO

Panoramica dell'elettrodomestico e dei suoi componenti:

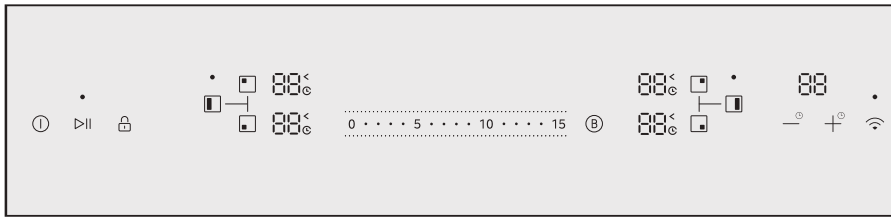


IT

Pos.	Significato	Potenza massima in W	Ø mm
1	Zona di cottura anteriore sinistra	1800/2000	180
2	Zona di cottura posteriore sinistra	1800/2000	180
3	Zona di cottura posteriore destra	1800/2000	180
4	Zona di cottura anteriore destra	1800/2000	180
5	Zona flessibile	3000/3700	Zona flessibile 390 x 180

Pos.	Significato	Potenza massima in W	Ø mm
6	Zona flessibile	3000/3700	Zona flessibile 390 x 180
7	Pannello di controllo	-	-

4.1 Pannello di controllo



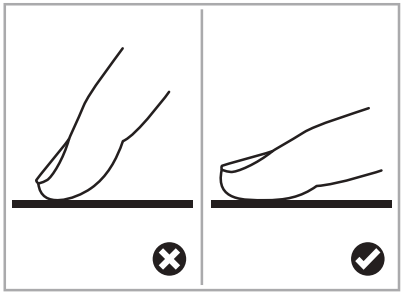
Simbolo	Significato
⏻	Comando di accensione/ spegnimento
▷II	Controllo della pausa
▪	Seleziona la zona di cottura posteriore sinistra
▪	Seleziona la zona di cottura anteriore sinistra
▪	Seleziona la zona di cottura posteriore destra
▪	Seleziona la zona di cottura anteriore destra

Simbolo	Significato
— +	Comandi di regolazione del timer
Ⓑ	Comando Boost
⌔	Controllo Wi-Fi
0 — 15	Comandi di regolazione della potenza
▮	Zona flessibile
🔒	Blocco di sicurezza per bambini

ⓘ Tutte le immagini in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. In caso di discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno, farà fede l'oggetto reale.

4.1.1 Utilizzo dei controlli touch

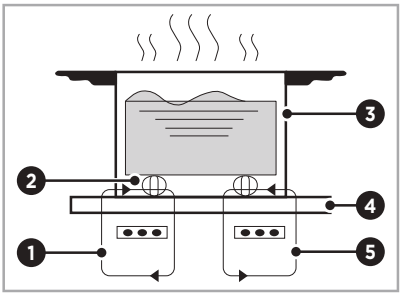
ⓘ I comandi si attivano sfiorandoli, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
ⓘ Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copra. Anche una pellicola sottile o l'acqua potrebbero compromettere il funzionamento dei comandi.
◐ Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.



◐ L'elettrodomestico emette un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.

4.2 Cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nelle pentole, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie in vetro.
ⓘ Il vetro si riscalda solo perché la pentola lo riscalda.



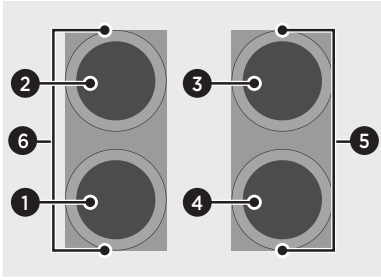
Pos.	Significato
1	Correnti indotte
2	Circuito magnetico
3	Pentola di ferro
4	Piastra in vetroceramica
5	Bobina di induzione

IT

4.3 Zone di cottura

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della pentola.

ⓘ Per ottenere la massima efficienza dall'elettrodomestico, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente.



IT

Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	180	140 - 180
2	180	140 - 180
3	180	140 - 180
4	180	140 - 180
5	Zona flessibile 390 x 180	280
6	Zona flessibile 390 x 180	280

4.4 Indicazione del calore residuo

Ogni zona di cottura è dotata di un display di calore residuo.

ⓘ L'indicatore si spegne una volta che la superficie si è raffreddata fino a una temperatura sicura al tatto.

ⓘ Non toccare la zona di cottura prima che il display del calore residuo si spenga.

Simbolo	Significato
H	La zona di cottura è rovente.
h	La zona di cottura è calda.

ⓘ È possibile anche utilizzare il calore residuo come funzione di risparmio energetico.

ⓘ Se si desidera utilizzare il calore residuo, posizionare un altro recipiente sulla zona di cottura ancora calda.

5 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta, leggere il manuale d'uso e in particolare le istruzioni di sicurezza.

5.1 Pulizia dell'elettrodomestico per la prima volta

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
2. Rimuovere eventuali residui di imballaggio dalla superficie dell'elettrodomestico.
3. Pulire la superficie con un panno umido.

ⓘ Ulteriori informazioni sulla pulizia e manutenzione: *Consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione" a pagina 36*

6 MODALITÀ D'USO

6.1 Accendere l'elettrodomestico

- Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].
- ✓ Il cicalino suona una volta, tutti i display mostrano [-] o [--].
- ✓ L'elettrodomestico è in modalità standby.
- ⓘ È possibile disattivare il segnale acustico nelle impostazioni. *Vedere il capitolo „Impostazioni“ a pagina 33*

6.2 Spegnere l'elettrodomestico

- Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].

6.3 Impostare il livello di potenza

- ⓘ Se non si seleziona un livello di potenza entro 60 secondi, l'elettrodomestico si spegnerà automaticamente. *Consultare il capitolo "Accensione elettrodomestico“ a pagina 23*
- ⓘ È possibile modificare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.
- Per selezionare un'impostazione del livello di potenza, premere i comandi di regolazione della potenza [0 – 15].

6.4 Tabella di cottura, suggerimenti per la cottura, livelli di potenza e il loro significato

ⓘ La tabella mostra quale livello di potenza è adatto a ciascun alimento. I tempi di cottura possono variare a seconda del tipo, del peso, dello spessore e della qualità del cibo.

ⓘ Sperimentare con l'elettrodomestico per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

Livello	Scopo e piatto	Tempo in min	Suggerimenti
2	**Fusione:** Cioccolato, burro, miele	15 - 30	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	**Mantiene il calore:** Salsa olandese	15 - 45	Aggiungere 1-2 cucchiai di acqua. Usare un coperchio.
3 - 4	**Friggere alimenti delicati:** Riscaldare omelette, uova, salse: Salse	5 - 15 -	I livelli bassi sull'induzione consentono una regolazione precisa della temperatura ideale. Usare un coperchio.
4 - 5	**Friggere alimenti delicati:** Uova fritte **Cottura a fuoco lento:** Riso, pasta, patate	5 - 15 10 - 30	Per prima cosa portare l'acqua a ebollizione con un livello alto, quindi regolare a questi livelli per la cottura a fuoco lento.
5 - 8	**Cottura a vapore:** Patate, verdure Stufare: Piatti in umido, zuppe	20 - 60 60 - 120	Aggiungere qualche cucchiaio d'acqua per la cottura a vapore. Usare un coperchio. Utilizzare un massimo di 3 l di liquido. Per maggiori informazioni, selezionare un livello più alto.
6 - 11	**Frittura in padella:** Pancakes	5 - 45	Girare dopo 1 minuto.

Livello	Scopo e piatto	Tempo in min	Suggerimenti
8 - 13	**Stufare:** Quantità superiori a 3 l **Frittura delicata in padella:** Salsicce, cotoletta impanata, cordon bleu, polpette	60 - 120 5 - 45	Girare o mescolare regolarmente.
13 - 14	**Frittura in padella:** Carne, bistecche, hash brown, lonza di maiale	5 - 10	Girare regolarmente per ottenere una cottura uniforme.
15	**Bollitura:** Acqua, pasta **Saltare in padella:** Carne **Frittura per immersione:** Patatine fritte, frutta fritta	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Lasciare riscaldare la pentola a secco, aggiungere l'olio solo pochi secondi prima di friggere.
Ⓑ	**Riscaldamento rapido:** Maggiori quantità di acqua	5	Non si consiglia l'uso con pentole vuote.

IT

6.5 Avviamento alla cottura

1. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Verificare che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si intende utilizzare. *Consultare il capitolo "Scelta delle pentole" a pagina 17*
4. Premere il comando di selezione della zona di cottura per la zona che si sta usando, ad es. [▣].

✔ L'indicatore accanto al controllo di selezione della zona di cottura lampeggia, ad esempio [9].

5. Impostare un livello di potenza. *Consultare il capitolo "Impostare il livello di potenza" a pagina 23*

6.6 Termine della cottura

⚠ **Avvertenza - Rischio di ustioni**

Il calore residuo può causare ustioni.

- Attendere che le zone di cottura si siano raffreddate.
- Non toccare nessuna parte dell'elettrodomestico prima di averla lasciata raffreddare.

1. Premere il comando di selezione della zona di cottura corrispondente alla zona che si desidera spegnere, ad es. [▣].
2. Ridurre il livello di potenza a [0] oppure premere a lungo [▣] per spegnere la zona di cottura.

✓ Il pannello di controllo mostra [0].

3. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].

6.7 Suggerimenti per la cottura

⚠ Avvertenza - Rischio di taglio

A temperature estremamente elevate, olio e grassi prendono fuoco spontaneamente.

- Poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e i grassi si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Incremento.
- Quando gli alimenti arrivano a ebollizione, ridurre l'impostazione del calore.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Avviare la cottura su un'impostazione elevata e ridurre l'impostazione quando il cibo è ben riscaldato.

7 BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario, ad esempio che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura.

- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne [⏻] sono disabilitati.
- È sempre possibile spegnere l'elettrodomestico con [⏻] in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare l'elettrodomestico prima della successiva operazione.

7.1 Attivazione del blocco bambini

- Per attivare il blocco bambini, premere [🔒]per almeno 3 secondi.

✓ Tutti gli indicatori dell'elettrodomestico mostreranno [Lo].

7.2 Disattivare il blocco bambini.

- Per disattivare il blocco bambini, premere e tenere premuto [🔒] per almeno 3 secondi.

8 MODALITÀ PAUSA

È possibile mettere in pausa il riscaldamento invece di spegnere l'elettrodomestico.

- Quando si entra nella modalità pausa, tutti i comandi tranne [⏻] e [🔒]ono disabilitati.
- È possibile sempre spegnere l'elettrodomestico con [⏻] in caso di emergenza.
- L'elettrodomestico si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce da stop&go.

8.1 Accedere alla modalità pausa

- Per accedere alla modalità pausa, premere [▷||].
- Gli indicatori della zona di cottura attiva e del timer mostrano [''], gli altri rimangono invariati.

8.2 Uscire dalla modalità Pausa

- Per uscire dalla modalità pausa, premere [▷||].

9 COMANDO DEL TIMER

L'elettrodomestico dispone di un controllo timer, che può essere utilizzato come timer di spegnimento.

9.1 Spegnimento timer

È possibile impostare il controllo del timer per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.

- Il timer ha una durata massima di 99 min.

9.1.1 Utilizzo del timer di spegnimento

1. Per attivare una zona di cottura, premere il controllo di selezione della zona di cottura, ad es. [▪]. Impostare un livello di potenza, ad es. [9].
2. Premere immediatamente [—] o [+].
- Il pannello di controllo mostra [10].
3. Per impostare l'ora, premere [—] o [+].
- Premere [—] o [+] una volta per diminuire o aumentare il tempo di 1 minuto.
- Tenendo premuto [—] o [+] il tempo verrà diminuito o aumentato continuamente di 10 minuti. Se il valore non è un multiplo di 10, verrà prima arrotondato al multiplo di 10 più vicino.

- ✔ Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia.
- ✔ Il pannello di controllo mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia 2 volte.
- ✔ [◷] accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina di rosso.
- ✔ Al termine del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.
- ℹ Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.
- ℹ Per impostare il timer di spegnimento per più zone di cottura, ripetere la procedura attivando zone di cottura diverse.

IT

9.1.2 Annullare il timer di spegnimento

- ▶ Per annullare il timer di spegnimento, premere [—] finché il pannello di controllo non mostra [00], oppure premere a lungo [—] e [+] contemporaneamente.
- ✔ Il timer di spegnimento è annullato e il pannello di controllo mostra [--].

10 FUNZIONE BOOST

La funzione boost riscalda le pentole più rapidamente rispetto al livello di potenza massimo.

- ℹ La funzione può essere impiegata per tutte le zone di cottura.
- ℹ La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- ℹ Se l'impostazione di riscaldamento originale è uguale a [0], tornerà a [15] dopo 5 minuti.
- ℹ Per evitare sovraccarichi, l'elettrodomestico riduce automaticamente la potenza della/e zona/e di cottura precedentemente impostata/e, dando priorità alla funzione boost selezionata più di recente.

10.1 Attivazione della funzione boost

1. Premere il controllo di selezione della zona di cottura, ad esempio [▪].
2. Premere il controllo boost [Ⓑ].

- ✔ L'indicatore della zona di cottura mostra [b] e il livello di potenza raggiunge il massimo.

10.2 Annullare la funzione Boost

1. Premere la zona di cottura, il controllo di selezione per cui si desidera annullare la funzione boost, ad es. [▪].
2. Impostare i controlli di regolazione della potenza [0 – 15] al livello richiesto.

✔ La zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale.

11 ZONA FLESSIBILE

La zona flessibile può essere utilizzata come area combinata o come due aree separate, in base alle esigenze di cottura, in qualsiasi momento.

ⓘ La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

11.1 Attivazione della zona flessibile

1. Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, premere [▮].

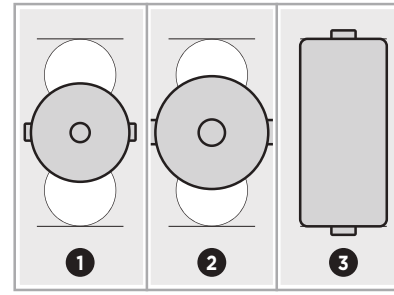
✔ Il pannello di controllo mostra [▯‹].

IT

11.1.1 Utilizzo della zona flessibile come singola area grande

Utilizzare una delle seguenti 3 opzioni per sfruttare al meglio il calore.

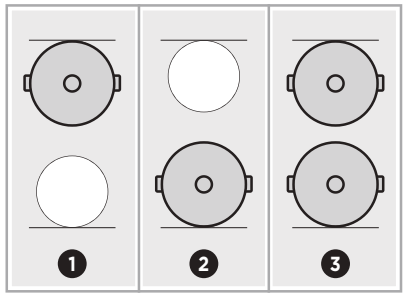
◗ Posizionare il recipiente da cottura sulla zona flessibile.



Pos.	Base Ø in mm
1	250
2	280
3	390 x 180

11.1.2 Utilizzo della zona flessibile come 2 aree indipendenti

1. Verificare che il diametro delle pentole sia superiore a 140 mm.
2. Posizionare il recipiente da cottura sulla zona flessibile.



IT

12 CONNESSIONE WI-FI

Per utilizzare la funzione Wi-Fi è necessario scaricare l'app Smart Home e installarla sul proprio dispositivo portatile. Quindi registrare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni fornite direttamente dall'app.

- Quando si collega il prodotto in rete, assicurarsi che il telefono cellulare sia il più vicino possibile al prodotto. In base ai suggerimenti dell'app, se il prodotto supporta solo la comunicazione Wi-Fi a 2,4 GHz, assicurarsi di selezionare la rete a 2,4 GHz per la connessione. Il prodotto supporta la funzione Bluetooth, utilizzata esclusivamente per la funzione di rete.
- L'app utilizza la funzione Bluetooth del proprio telefono per collegare l'SSID del dispositivo e configurare i servizi di rete.
- Poiché la tecnologia del prodotto viene aggiornata, il contenuto di SmartHome può variare e la visualizzazione effettiva nell'app SmartHome farà fede.
- È possibile cercare l'app "SmartHome" nello store di applicazioni del proprio dispositivo mobile per scaricarla e utilizzarla.

12.1 Abbinamento dell'elettrodomestico con l'app

ⓘ L'elettrodomestico è in modalità standby. *Consultare il capitolo "Accensione elettrodomestico" a pagina 23*

1. Durante la configurazione della rete, attivare il Bluetooth sul proprio smartphone per facilitare il processo di associazione.
2. Premere [ᯤ] finché il segnale acustico suona e il pannello di controllo mostra [AP], quindi rilasciare.

✔ Il processo di associazione inizia e dura circa 10 minuti.
✔ [•] lampeggia lentamente durante l'attesa del processo di associazione.
✔ [•] lampeggia rapidamente durante la procedura di associazione.
✔ Quando il processo di associazione è avvenuto con successo, [•] rimane acceso.
✔ Quando il processo di associazione fallisce, [•] rimane spento.

12.2 Reimpostare la connessione WI-FI

▶ Premere [ᯤ] continuamente, fino a quando il pannello di controllo mostra [rS].

13 FUNZIONE CAPPA-PIANO COTTURA

13.1 Stabilire la connessione tra la cappa e il piano cottura

ⓘ L'elettrodomestico è in modalità standby. *Consultare il capitolo "Accensione elettrodomestico" a pagina 23*

▶ Premere [ᯤ] e [🔒] contemporaneamente per almeno 3 secondi.
✔ Il pannello di controllo mostra [bt] per circa 2 secondi e la funzione cappa-piano cottura inizierà ad attivarsi.

13.2 Ripristinare la connessione tra la cappa e il piano cottura

▶ Premere contemporaneamente [ᯤ] e [🔒], finché il pannello di controllo non mostra [rS].

IT

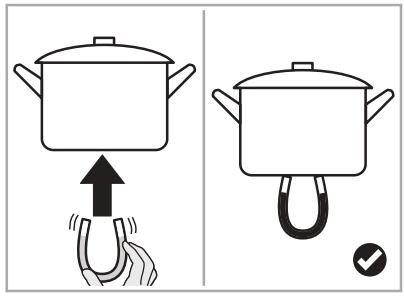
14 TEST PENTOLE

Prima del test, verificare che la dimensione del fondo dell'utensile da cucina corrisponda a quella della zona di cottura utilizzata. *Consultare il capitolo "Scelta delle pentole“ a pagina 17*

14.1 Test della pentola con un magnete

È possibile verificare se le pentole da cucina sono adatte effettuando il test magnetico.

- Avvicinare un magnete alla base della pentola.



- Se le pentole vengono attratte, sono adatte all'induzione.

14.2 Test della pentola senza magnete

1. Mettere 250 ml di acqua nella pentola che si desidera controllare.
2. Inizio cottura. *Consultare il capitolo "Iniziare a cucinare“ a pagina 25*
3. Verificare che [⍈] lampeggi nel pannello di controllo.

- Se [⍈] non lampeggia nel pannello di controllo e l'acqua si sta riscaldando, la pentola è adatta.
- Se [⍈] lampeggia, la pentola non è adatta e non avviene alcun riscaldamento.
- Se non si posiziona una pentola adatta sulla zona di cottura entro 1 minuti, [⍈] scomparirà automaticamente.
- Le pentole non sono adatte per i seguenti motivi.
  - La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta.
  - La pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione. *Consultare il capitolo "Scelta delle pentole“ a pagina 17*
  - La pentola è troppo piccola o non è posizionata correttamente al centro della zona di cottura. *Consultare il capitolo "Posizionamento della pentola" A pagina 17*

15 IMPOSTAZIONI

È possibile regolare varie impostazioni in base alle proprie esigenze.

15.1 REGOLARE LE IMPOSTAZIONI

- ℹ L'elettrodomestico deve essere spento.
- ℹ Iniziare le regolazioni entro 15 secondi dall'accensione dell'elettrodomestico. Al termine dei 15 secondi senza alcuna interazione da parte dell'utente, spegnere l'elettrodomestico e ripetere la procedura.
- ℹ Dopo 30 secondi senza interazione dell'utente, l'elettrodomestico esce dalle impostazioni senza salvare.
- ℹ Per regolare qualsiasi impostazione, l'elettrodomestico deve essere in modalità impostazioni.

1. Per accedere alla modalità impostazioni, premere una volta [⏻] e quindi premere [🔒] per almeno 3 secondi.

- ✔ Tutti gli indicatori mostrano [Lo].

2. Premere [Ⓑ] per almeno 3 secondi.

- ✔ Il pannello di controllo visualizza [c] nell'indicatore in basso a sinistra e [L] scompare.

3. Premere [Ⓑ].

- ✔ [c3] viene visualizzato sul pannello di controllo.
- ✔ L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

4. Premere ripetutamente [🔒] finché il pannello di controllo non mostra l'impostazione desiderata.

- ℹ Impostazioni disponibili:

Simbolo	Significato
c0	Ripristina le impostazioni di fabbrica
c3	Impostazioni gestione potenza
c4	Test di qualità delle pentole
c5	Impostazioni del segnalatore acustico

5. Premere ripetutamente [Ⓑ] finché il pannello di controllo non mostra l'impostazione desiderata.
6. Per salvare l'impostazione, premere [🔒] per almeno 3 secondi.

- ℹ Se si preme [⏻] dopo aver selezionato l'impostazione richiesta, l'elettrodomestico si spegne senza salvare.

15.1.1 Ripristina le impostazioni di fabbrica

- ℹ L'elettrodomestico è in modalità impostazioni. *Consultare il capitolo "Regolazione delle impostazioni" a pagina 33.*

1. Premere [🔒] ripetutamente finché [c0] lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per ripristinare le impostazioni ai valori di fabbrica, premere ripetutamente [Ⓑ] fino a quando il pannello di controllo non mostra [1].

ⓘ Se non si desidera ripristinare le impostazioni, premere ripetutamente [Ⓑ] fino a quando il pannello di controllo non mostra [0].

3. Per salvare l'impostazione, premere [🔒] per almeno 3 secondi.

✓ Il segnale acustico suona e l'elettrodomestico si spegne al termine della configurazione.

IT

15.1.2 Regolazione della gestione della potenza

È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per l'elettrodomestico, scegliendo tra diverse fasce di potenza.

ⓘ Questo elettrodomestico è in grado di limitarsi automaticamente per funzionare a potenza ridotta, al fine di evitare il rischio di sovraccarico.

ⓘ Non è necessario posizionare alcuna pentola sulle zone di cottura.

ⓘ L'elettrodomestico è in modalità impostazioni. *Consultare il capitolo "Regolazione delle impostazioni" a pagina 33*

1. Premere ripetutamente [🔒] finché [c3] non lampeggia nel pannello di controllo.

✓ Il pannello di controllo mostra il livello di potenza attuale, ad es. [74].

2. Per regolare il livello di potenza, premere [Ⓑ] ripetutamente, fino a quando il pannello di controllo mostra il livello di potenza richiesto.
3. Per salvare l'impostazione, premere [🔒] per almeno 3 secondi.

✓ Tutti gli indicatori mostrano [-].

ⓘ Impostazioni disponibili:

Simbolo	Potenza massima in kW
74	7,4
65	6,5
55	5,5
45	4,5
34	3,4
25	2,5

15.1.3 Test del materiale delle pentole

ⓘ L'elettrodomestico è in modalità impostazioni. *Consultare il capitolo "Regolazione delle impostazioni" a pagina 33*

1. Premere ripetutamente [🔒] finché [c4] non lampeggia nel pannello di controllo.

2. Per avviare il test, premere ripetutamente [Ⓑ] fino a quando il pannello di controllo non mostra [⚌].
3. Posizionare la pentola su una zona di cottura.
4. Premere il controllo di selezione della zona di cottura corrispondente per almeno 3 secondi, ad esempio [▪].

✔ Dopo 12 secondi, il pannello di controllo mostra il livello di qualità da 0 (basso) a 10 (alto).

ℹ Più alto è il livello di qualità, migliore è la qualità delle pentole.

5. Per uscire dal test, premere [⏻] per 1 secondo.

ℹ Impostazioni disponibili:

Simbolo	Significato
0	Non avviare test di qualità degli utensili da cucina. Impostazione predefinita: [0]
⚌	Avviare il test di qualità delle pentole.

15.1.4 Attivare il segnale acustico

ℹ L'elettrodomestico è in modalità impostazioni. *Consultare il capitolo "Regolazione delle impostazioni“ a pagina 33*

1. Premere [🔒] ripetutamente finché [c5] lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per attivare il segnale acustico, premere [Ⓑ] ripetutamente, fino a quando il pannello di controllo visualizza [0].
3. Per salvare l'impostazione, premere [🔒] per almeno 3 secondi.

✔ Tutti gli indicatori mostrano [-].

15.1.5 Disattiva il segnale acustico

ℹ L'elettrodomestico è in modalità impostazioni. *Consultare il capitolo "Regolazione delle impostazioni“ a pagina 33*

1. Premere [🔒] ripetutamente finché [c5] lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per disattivare il segnale acustico, premere ripetutamente [Ⓑ] fino a quando il pannello di controllo non mostra [1].
3. Per salvare l'impostazione, premere [🔒] per almeno 3 secondi.

✔ Tutti gli indicatori mostrano [-].

15.2 Panoramica dei tempi di funzionamento predefiniti

L'arresto automatico è una funzione di protezione di sicurezza per l'elettrodomestico. Se dimentichi di spegnere il piano di cottura, si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	Tempo in h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 -12	2
13 - 15	1,5

- Quando si rimuove la pentola, l'elettrodomestico può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

16 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per mantenere il funzionamento efficiente del dispositivo per lungo tempo, è importante pulirlo e mantenerlo con cura.

16.1 Detergenti

ATTENZIONE

Prodotti per la pulizia non idonei possono danneggiare la superficie dell'elettrodomestico .

- Non utilizzare spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare detergenti contenenti alcol.
- Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna abrasiva sono adatti.

16.2 Pulizia dell'elettrodomestico

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cottura si brucino.

⚠ Avvertenza - Rischio di ustioni

Il calore residuo può causare ustioni.

- Prima di pulire attendere che le zone di cottura si siano raffreddate.
- Non toccare nessuna parte dell'elettrodomestico prima di averla lasciata raffreddare.

⚠ Avvertenza - Rischio di taglio

La lama del raschietto per vetro è affilata come un rasoio.

- Non rimuovere mai la copertura di sicurezza del raschietto per vetro.
- Usare il raschietto per vetro con estrema attenzione.

- Conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE

La pulizia impropria può danneggiare la superficie dell'elettrodomestico.

- Non lasciare mai residui di pulizia sull'elettrodomestico, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.
- Rimuovere immediatamente dalla superficie in vetroceramica i residui traboccati, i residui fusi e le fuoriuscite di liquidi zuccherini caldi.

16.2.1 Pulizia dello sporco quotidiano

Come pulire lo sporco quotidiano sul vetro, ad es. impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro.

1. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Applicare un detergente mentre il vetro è ancora caldo ma non bollente.
3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
4. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

16.2.2 Pulizia dei residui traboccati

- Rimuovere immediatamente i residui traboccati, sciolti e le fuoriuscite di zucchero caldo sul vetro con una spatola, un coltello da palette o un raschietto per vetro adatto ad elettrodomestici in vetroceramica.

1. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il liquido versato verso una zona fredda dell'elettrodomestico.
3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta.
4. Applicare un detergente mentre il vetro è ancora caldo ma non bollente.
5. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
6. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

16.2.3 Pulizia del pannello di controllo

Come pulire le fuoriuscite sul pannello di controllo

- L'elettrodomestico potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi touch potrebbero non funzionare mentre vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere l'elettrodomestico, asciugare il pannello di controllo .

1. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Assorbire i residui traboccati.
3. Pulire l'area di controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido.
4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta.
5. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

17 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibili cause	Soluzione
L'elettrodomestico non può essere acceso.	L'alimentazione elettrica è interrotta.	1. Verificare che l'elettrodomestico sia collegato all'alimentazione elettrica e acceso. 2. Verificare se vi è un'interruzione di corrente nella propria abitazione o nel quartiere. 3. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	Il blocco bambini è attivo.	◗ Disattivare il blocco bambini. *Consultare il capitolo "Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini" a pagina 26*
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi oppure potresti utilizzare solo la punta del dito per toccarli.	1. Assicurarsi che l'area del controllo touch sia asciutta. 2. Usare la punta del dito quando si premono i comandi. *Consultare il capitolo "Utilizzo dei comandi touch" a pagina 21*

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il vetro si graffia.	La pentola ha un bordo irregolare.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. *Consultare il capitolo "Scelta delle pentole“ a pagina 17*
	Vengono utilizzati agenti abrasivi o prodotti per la pulizia non idonei.	Utilizzare solo detergenti idonei. *Consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione" a pagina 36*
Alcune pentole emettono rumori di crepitio o scatti.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
L'elettrodomestico emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, tuttavia il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente diminuendo l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola proveniente dall'elettrodomestico.	Una ventola di raffreddamento integrata nell'elettrodomestico si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico.	Si tratta di un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere l'alimentazione dell'elettrodomestico dal muro mentre la ventola è in funzione.

Problema	Possibili cause	Soluzione
Le pentole non si riscaldano e [⍈] appare nel pannello di controllo.	L'elettrodomestico non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.	◐ Utilizzare pentole adatte per la cottura a induzione. *Consultare il capitolo "Scelta delle pentole“ a pagina 17*
	L'elettrodomestico non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è posizionata correttamente al centro di essa.	◐ Centrare la padella e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. *Consultare il capitolo "Posizionamento della pentola" A pagina 17*
L'elettrodomestico o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (tipicamente alternato a una o due cifre nel display del timer di cottura).	Si tratta di un guasto tecnico.	1. Annotare le lettere e i numeri degli errori. 2. Spegnere l'alimentazione dell'elettrodomestico dall'interruttore a parete e contatta un tecnico qualificato.

IT

Problema	Possibili cause	Soluzione
La connessione Wi-Fi non può essere stabilita.	I nomi SSID del router per la connessione wireless non sono adatti.	ℹ Il prodotto apre le porte di rete TCP 6444, UDP 6445 e una porta di rete UDP casuale per la scoperta del dispositivo e la configurazione della rete. ℹ Se vengono utilizzati segni di punteggiatura o spazi con caratteri speciali, potrebbe impedire al nome SSID di comparire tra le reti disponibili a cui connettersi nell'app. ◗ Utilizzare solo valori alfanumerici per i nomi SSID del router di connessione wireless. ✔ Se l'SSID viene visualizzato, allora può essere utilizzato; in caso contrario, accedere al router e modificare il nome SSID.
	Il nome del router o della connessione wireless e la password della connessione wireless sono stati modificati.	◗ Ripetere la procedura sopra per riconnettersi alla rete.
La rete è instabile.	Un gran numero di elettrodomestici è collegato al router wireless.	◗ Ridurre il numero di elettrodomestici nella rete. ℹ Non è possibile per Midea consigliare un limite specifico di numero poiché ciò dipende dalla qualità del router e da molti altri fattori.

17.1 Visualizzazione dei guasti e ispezione

L'elettrodomestico è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questo test, il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o rimuovere il piano cottura dalla superficie di lavoro.

Codice di errore	Problema	Soluzione
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica – circuito aperto.	◉ Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica – cortocircuito.	
E7	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica.	
C1	Temperatura elevata del sensore della piastra in ceramica.	1. Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. 2. Premere [⏻] per riavviare l'unità.
E3	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT - circuito aperto	◉ Sostituire il pannello di alimentazione.
E4	Sensore di temperatura guasto IGBT - cortocircuito.	

Codice di errore	Problema	Soluzione
C2	Temperatura elevata dell'IGBT.	1. Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. 2. Premere [⏻] per riavviare l'unità. 3. Verificare che la ventola funzioni regolarmente. 4. Quando la ventola non funziona correttamente, sostituirla.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	1. Verificare che l'alimentazione si normale. 2. Quando l'alimentazione è normale, premere [⏻] per riavviare l'elettrodomestico.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
EU	Errore di comunicazione	1. Reinserire il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. 2. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.
EF	Errore di overflow	1. Verificare se è presente acqua nell'area di funzionamento. 2. Quando è presente acqua sull'area di funzionamento, pulirla e asciugarla.

17.2 Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione
Il LED non si accende quando l'elettrodomestico è collegato.	Alimentazione assente.	◐ Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa e che la presa funzioni.
	La scheda di alimentazione supplementare e la scheda del display sono stati collegati in modo errato.	◐ Controllare il collegamento.
	La scheda di alimentazione supplementare è danneggiata.	◐ Sostituire la scheda di alimentazione supplementare.
	La scheda del display è danneggiato.	◐ Sostituire il pannello del display.
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è nella norma.	La scheda del display è danneggiato.	◐ Sostituire il pannello del display.
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura dell'elettrodomestico	ⓘ La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. L'ingresso o la presa d'aria potrebbero essere ostruiti.
	Si è verificato un problema con la ventola.	1. Verificare che la ventola funzioni senza intoppi. 2. Quando la ventola non funziona correttamente, sostituirla.
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	◐ Sostituire il pannello di alimentazione.

Guasto	Problema	Soluzione
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e [⍈] lampeggia nel pannello di controllo.	Il tipo di pentola non è corretto.	◗ Scegliere le pentole adatte. *Consultare il capitolo "Scelta delle pentole“ a pagina 17*
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.	
	Il piano cottura si è surriscaldato e l'unità è surriscaldata.	1. Attendere che la temperatura torni alla normalità. 2. Quando la temperatura è normale, premere [⏻] per riavviare l'unità.
	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato.	◗ Sostituire il pannello di alimentazione.
Le zone di cottura dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) visualizzeranno [⍈].	Guasto di connessione tra la scheda di alimentazione e la scheda display.	◗ Controllare il collegamento.
	La scheda del display della parte comunicante è danneggiata.	◗ Sostituire il pannello del display.
	La scheda principale è danneggiata.	◗ Sostituire il pannello di alimentazione.
Il motore della ventola emette rumori anomali.	Il motore della ventola è danneggiato.	◗ Sostituire la ventola.

ⓘ Quanto riportato sopra rappresenta la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni. Non smontare l'unità da solo per evitare pericoli e danni all'elettrodomestico.

18 INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

- Leggere attentamente le presenti istruzioni di installazione.
- Solo un tecnico autorizzato può collegare l'elettrodomestico.
- L'installazione non corretta, l'apertura dell'elettrodomestico, il collegamento o il montaggio possono comportare la perdita della validità della garanzia del prodotto.
- Spegnere l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento.
- Dopo l'installazione, assicurarsi che l'utente non abbia accesso ai componenti elettrici e al cavo di alimentazione della piastra.
- Non utilizzare mai il presente elettrodomestico su imbarcazioni o veicoli.

18.1 Installazione sicura del prodotto

Seguire queste istruzioni di sicurezza durante l'installazione dell'elettrodomestico.

⚠ Avvertenza - Pericolo: Magnetismo

I magneti permanenti nell'elettrodomestico possono influenzare gli impianti elettrici, ad esempio pacemaker o pompe per insulina.

- Accertarsi che gli impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.

⚠ Avvertenza - Rischio di lesioni!

Le parti possono avere bordi taglienti.

- Indossare sempre guanti protettivi.

18.2 Prima di installare l'elettrodomestico

Assicurarsi di quanto segue prima di installare l'elettrodomestico.

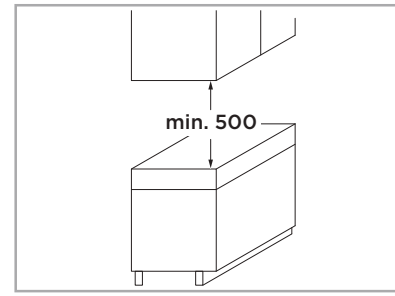
- La superficie di lavoro sia quadrata e piana e nessun elemento della struttura interferisca con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro è realizzata in materiale isolante e resistente al calore.
- In caso di installazione del piano cottura sopra un forno, assicurarsi che quest'ultimo sia dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione è conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è integrato un sezionatore adeguato che garantisce il completo scollegamento dalla rete elettrica, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm in aria in tutti i poli (o in

tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono tale variazione dei requisiti).

- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con l'elettrodomestico installato.
- Consultare le autorità edilizie e le leggi locali in caso di dubbi sull'installazione.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire per le superfici murali che circondano l'elettrodomestico, ad esempio piastrelle in ceramica.
- Non utilizzare legno e materiali fibrosi o igroscopici simili come materiale per la superficie di lavoro per evitare scosse elettriche e deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore dalla piastra, a meno che non siano impregnati.
- Osservare le informazioni sulla distanza tra il piano cottura aspirante e l'elettrodomestico nelle istruzioni di installazione del piano cottura aspirante.
- Tutte le misure nei disegni sono in mm.

18.3 Distanza di sicurezza

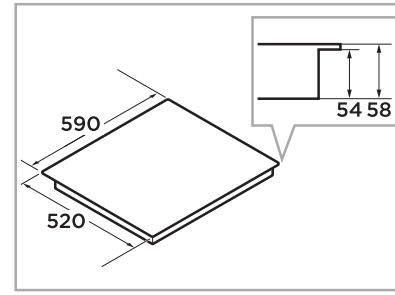
- La distanza di sicurezza tra l'elettrodomestico e l'armadietto sopra l'elettrodomestico deve essere di almeno 500 mm.



18.4 Dimensioni dell'apparecchio

L'elettrodomestico dispone delle seguenti

misurazioni.



18.5 Metodo di installazione

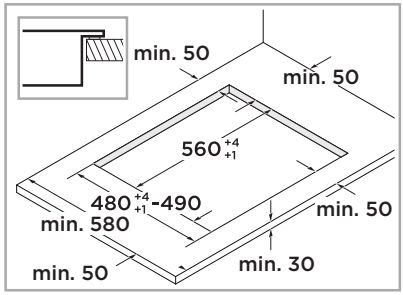
Ci sono 2 metodi di installazione. Nel metodo di installazione standard, l'elettrodomestico si sovrappone al piano di lavoro. Nell'installazione a filo, l'elettrodomestico e il piano di lavoro sono allo stesso livello.

- Ai fini dell'installazione e dell'uso, lasciare almeno 50mm di spazio libero attorno al foro.

18.5.1 Metodo di installazione standard

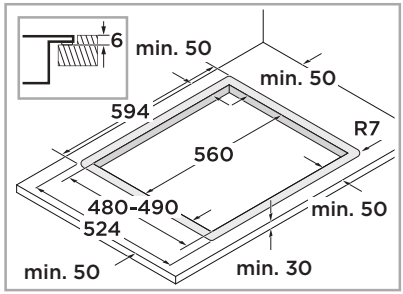
ⓘ Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.

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

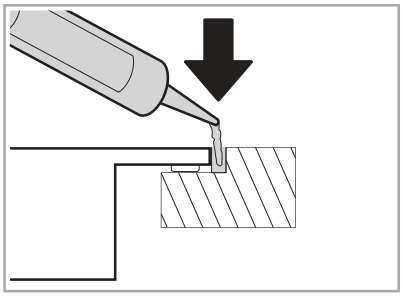


18.5.2 Metodo di installazione a filo

1. Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.



2. Assicurarsi che le superfici tagliate dei piani di lavoro siano correttamente sigillate.



18.6 Ventilatore

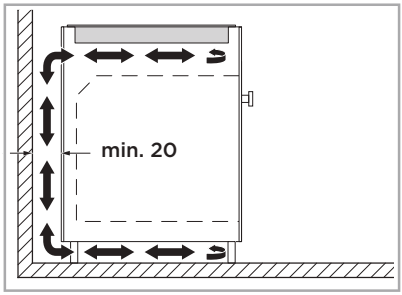
La ventilazione nella parte inferiore dell'elettrodomestico richiede

un apporto sufficiente di aria fresca. Pertanto, se necessario, regolare le unità a questo scopo.

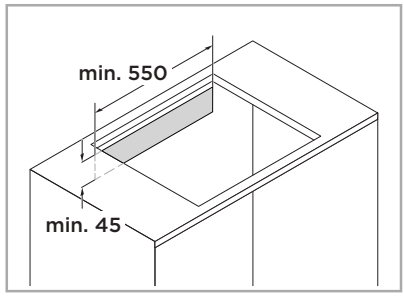
ⓘ In nessun caso, assicurarsi che l'elettrodomestico sia ben ventilato.

ⓘ Assicurarsi che l'elettrodomestico sia in buone condizioni di funzionamento.

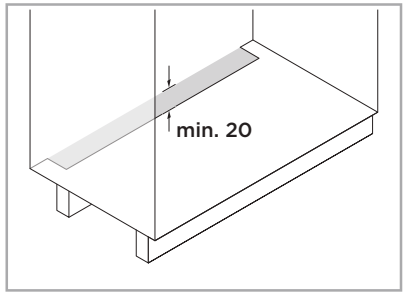
1. Mantenere una distanza minima tra la parte posteriore dell'unità e la parete della cucina.



2. Assicurarsi che l'apertura nella parte superiore posteriore dell'unità sia libera da ostruzioni.



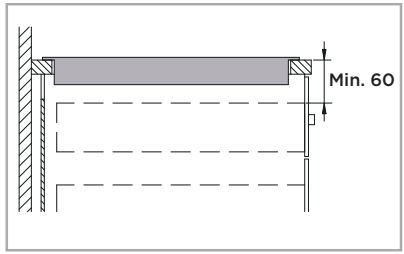
3. Se la distanza dal muro posteriore dell'unità è inferiore a 20 mm, creare un'apertura nella parte inferiore.



ⓘ Non sigillare ermeticamente la base inferiore.

18.6.1 Installazione sopra un cassetto

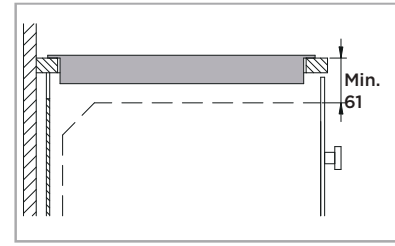
ⓘ Per garantire una buona ventilazione, la distanza tra la superficie del piano di lavoro e l'area superiore del cassetto deve essere di 60 mm.



18.6.2 Installazione sopra un forno

ⓘ Per garantire una buona ventilazione, la distanza tra la superficie del piano di lavoro e la parte superiore del forno deve essere di 61 mm.

ⓘ Se è necessario aumentare la distanza tra il piano cottura e il forno, fare riferimento alle istruzioni di installazione del forno.

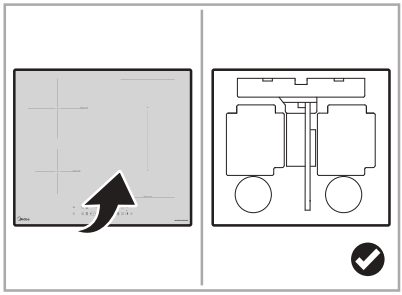


18.7 Fissaggio della striscia di tenuta

Prima di inserire l'elettrodomestico nel piano di lavoro, è necessario applicare la striscia di tenuta sul retro della lastra di vetro.

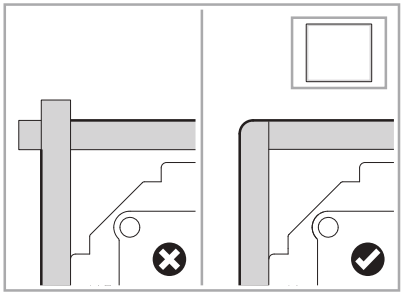
ⓘ L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia, ad esempio l'imballaggio.

1. Posizionare l'elettrodomestico sul dorso.



2. Rimuovere la striscia sigillante dalla busta autosigillante e staccare il nastro biadesivo sul retro della striscia.
3. Fissare la striscia di tenuta sul retro dell'elettrodomestico.

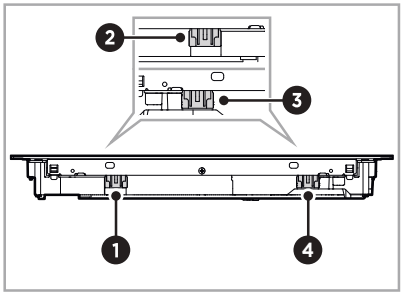
ⓘ La guarnizione non deve sporgere oltre il bordo della piastra di vetro.



18.8 Individuazione delle staffe di fissaggio

Le aperture per i supporti di montaggio si trovano sui lati dell'elettrodomestico.

◗ Individuare le aperture per le staffe di fissaggio.

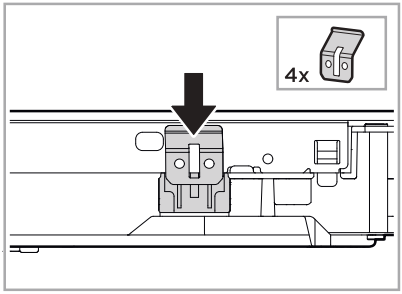


18.9 Inserimento delle staffe di fissaggio

Fissare l'elettrodomestico al piano di lavoro inserendo 4 staffe sui lati dell'elettrodomestico.

ⓘ In nessun caso le staffe devono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione.

◗ Inserire le staffe di fissaggio.

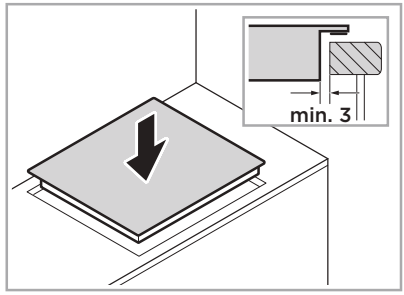


IT

18.10 Inserimento dell'elettrodomestico

- Il piano cottura presenta fori di ventilazione lungo il perimetro esterno dell'elettrodomestico. Assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando si posiziona l'elettrodomestico.
- La distanza di sicurezza tra i lati dell'elettrodomestico e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

1. Inserire l'elettrodomestico.



2. Centrare l'elettrodomestico.

18.11 Precauzioni

- La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati . Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non eseguire mai l'operazione in autonomia.
- Non installare l'elettrodomestico direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica dell'elettrodomestico.
- Per aumentare l'affidabilità della piastra a induzione, quest'ultima deve essere installata in modo da garantire la migliore irradiazione del calore possibile.
- Per aumentare l'affidabilità della piastra a induzione, quest'ultima deve essere installata in modo da garantire la migliore irradiazione del calore possibile.
- La parete e la zona di cottura a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono resistere al calore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'apparecchio può essere collegato solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,288 Ω.

18.12 Collegare l'elettrodomestico

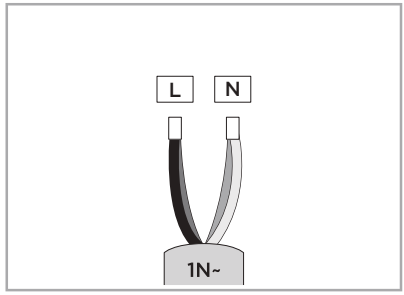
- Questo elettrodomestico può essere collegato alla rete elettrica solo da un elettricista adeguatamente qualificato.
- Verificare che l'impianto elettrico domestico sia idoneo al consumo energetico dell'elettrodomestico .
- Verificare che la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta identificativa.

- Verificare che le sezioni dei conduttori del cavo di alimentazione siano adeguate al carico indicato sulla targhetta identificativa.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare l'elettrodomestico all'alimentazione di rete, poiché questi possono provocare surriscaldamento e rischio di incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.
- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione deve essere eseguita da un tecnico post-vendita che possegga gli strumenti adatti per evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- La superficie inferiore e il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico non sono accessibili dopo l'installazione.
- Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.

18.13 Tipo di collegamento

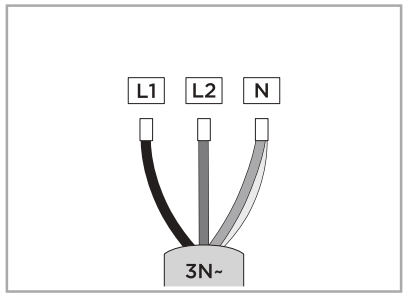
L'elettrodomestico corrisponde alla classe di protezione 2.

18.13.1 220-240 V 1N~ 32 A



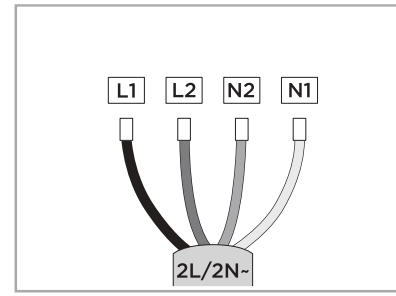
Pos.	Colore
L	Nero + marrone
N	Blu + grigio

18.13.2 220 - 240 V / 380 - 415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colore
L1	Nero
L2	Marrone
N	Blu + grigio

18.13.3 2 x 220–240 V, 2 L + 2 N ~, 16 A



Pos.	Colore
L1	Nero
L2	Marrone
N2	Blu
N1	Grigio

18.14 Dopo aver installato l'elettrodomestico

Assicurarsi di quanto segue dopo aver installato l'elettrodomestico.

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti del mobile.
- Viene garantito un'adeguata circolazione di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura.
- Il sezionatore è facilmente accessibile da parte del cliente.

19 PIATTI DI PROVA

Queste raccomandazioni sulle impostazioni sono destinate agli istituti di prova per facilitare il collaudo dei nostri elettrodomestici.

19.1 Scioglimento del cioccolato, cioccolato di copertura

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 150 g di cioccolato fondente (55% cacao)	• Cottura: Livello potenza 1

19.2 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 40 g di burro • 40 g di farina • 500 ml di latte con contenuto di grassi del 3,5% • pizzico di sale	1. Sciogliere il burro, incorporare la farina e il sale, quindi riscaldare il composto. • Durata del riscaldamento: circa 7 min. a livello di potenza 3 2. Aggiungere il latte al composto e portare a ebollizione, mescolando continuamente. • Durata del riscaldamento: circa 6,5 min. al livello di potenza 12 3. Una volta che la besciamella raggiunge il bollore, lasciarla sulla zona di cottura per altri 1,5 minuti. • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 4

19.3 Riscaldare e mantenere in caldo lo stufato di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550
Temperatura iniziale: 20 °C

Riscaldare senza mescolare

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm con coperchio	• Quantità: 450 g	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 15 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2
Pentola Ø 20 cm con coperchio	• Quantità: 800 g	• Durata del riscaldamento: circa 2,5 min al livello di potenza 15 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2

19.4 Porridge di riso

Temperatura del latte: 7 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 190 g di riso a chicco corto • 40 g di zucchero • 750 ml di latte con il 3,5% di grassi • 1 g di sale	1. Aggiungere gli ingredienti al latte e riscaldare la miscela mescolando continuamente. • Durata del riscaldamento: circa 8 min al livello di potenza 14 2. Una volta che il latte ha raggiunto circa 95 °C, selezionare il livello di potenza consigliato e lasciarlo sobbollire a fuoco basso per circa 50 minuti. • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 3

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 20 cm senza coperchio	• 250 g di riso a chicco corto • 120 g di zucchero • 1000 ml di latte con il 3,5% di grassi • 1,5 g sale	• Durata del riscaldamento: circa 8 min al livello di potenza 14 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 3

19.5 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550
Temperatura dell'acqua: 20 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm con coperchio	• 125 g di riso a chicco lungo • 300 g di acqua • 1 pizzico di sale	• Durata del riscaldamento: circa 2,5 min al livello di potenza 15 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 3
Pentola Ø 20 cm con coperchio	• 250 g di riso a chicco lungo • 600 g di acqua • 1 pizzico di sale	• Durata del riscaldamento: circa 2,5 min al livello di potenza 15 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 3

19.6 Cuocere pancake, crepes

Ricetta secondo la DIN EN 60350-2
Temperatura dell'acqua: 20 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 24 cm senza coperchio	• 55 g di pastella per crêpe	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 15 • Cottura a fuoco lento: Livello potenza 11

19.7 Rosolare la lonza di maiale

Temperatura iniziale del filetto: 7 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 24 cm senza coperchio	• 3 lombi di maiale, peso totale circa 300 g, spessore 1 cm • 15 g di olio di girasole	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 15 • Cottura a fuoco lento: Livello potenza 11

19.8 Friggere le patatine fritte

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 20 cm senza coperchio	• 200 g di patatine fritte surgelate, spesse 1 cm • 2 l di olio di semi di girasole	• Durata del riscaldamento: Livello di potenza 15 fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C • Cottura a fuoco lento: Livello potenza 15

20 MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONI LEGALI

Il logo Midea, i marchi denominativi, il nome commerciale, l'immagine commerciale e tutte le loro versioni sono di proprietà di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), di cui Midea detiene i marchi, i copyright e altri diritti di proprietà intellettuale, nonché i diritti di avviamento derivanti dall'uso anche parziale di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire una violazione del marchio o un atto di concorrenza sleale nel mancato rispetto delle leggi applicabili.

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

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte sono aggiornate al momento della stampa del presente manuale.

Tuttavia, il prodotto effettivo può variare a causa delle eventuali migliorie apportate alle funzioni e al design.

21 SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

21.1 Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

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

Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. L'elettrodomestico usato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclo degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi apparecchi. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



IT

21.2 Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS dell'UE (2011/65/UE). Non contiene materiali dannosi e proibiti specificati nella Direttiva.

21.3 Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Consegnarli presso uno dei punti di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dalle autorità locali.



22 AVVISO SULLA PROTEZIONE DEI DATI

Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente, ci impegniamo a conformarci senza restrizioni a tutte le disposizioni della normativa applicabile in materia di protezione dei dati, in conformità con i Paesi concordati nei quali i servizi al cliente saranno erogati e, ove applicabile, al Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).
In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.
In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.
Ulteriori informazioni sono fornite su richiesta. È possibile contattare il nostro responsabile della protezione dati scrivendo a MideaDPO@midea.com. Per esercitare i propri diritti, come il diritto di opposizione al trattamento dei propri dati personali per scopi di marketing diretto, è possibile contattarci scrivendo a MideaDPO@midea.com. Per ulteriori informazioni, scansionare il codice QR.

Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano Italia
www.midea.com

make yourself at home

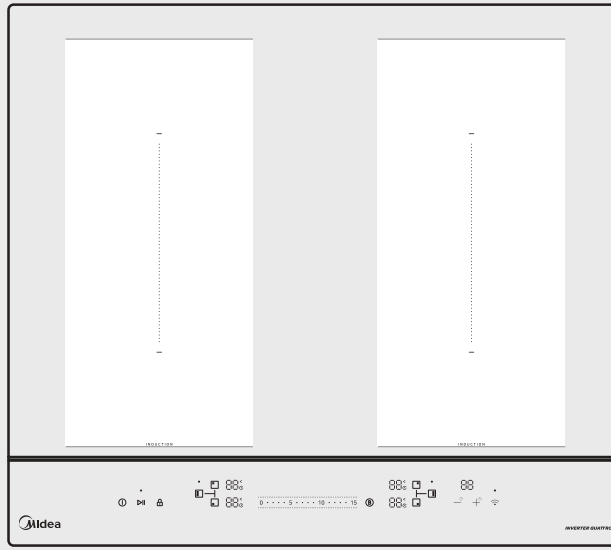
www.midea.com

© Midea 2022 Tutti i diritti riservati

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Calle.14, 65760 Eschborn. Germania	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 - Milán (MI) 20158 Italia	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARIGI	service france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Regno Unito	service uk@midea.com

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co. Ltd.
19, Calle Sanle, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, Cina.

22
PAP



Индукциска плотна
TRENDLINE

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

MIH744BBE325GKD

Предупредувачки известувања: Пред да го користите овој производ, внимателно прочитајте го упатството и чувајте го за идна употреба. Дизајнот и спецификациите се предмет на измена без претходно известување за подобрување на производот.
Консултирајте се со вашиот продавач или производителот за детали.
Дијаграмот погоре служи само како референца. Земете го изгледот на фактичкиот производ како стандард.

СОДРЖИНА

1 Безбедносни Упатства 6
1.1 Предвидена употреба 6
1.1.1 Објаснување на симболите 6
2 Спецификации 14
3 Садови за готвење 18
3.1 Избор на садови за готвење 18
3.2 Позиционирање на садовите за готвење 18
3.3 Преместување на садовите за готвење 19
3.4 Откривање на садови за готвење 19
4 Преглед на производот 20
4.1 Контролна табла 21
4.1.1 Користење на контроли со допир 22
4.2 Готвење на индукција 22
4.3 Зони за готвење 23
4.4 Приказ на преостаната топлина 23
5 Пред првата употреба 24
5.1 Чистење на уредот за прв пат 24
6 Како да се користи 24
6.1 Вклучете го уредот 24
6.2 Исклучете го уредот 24
6.3 Поставување на ниво на моќност 24
6.4 Готварска плоча, совети за готвење, нивоа на моќност и нивното значење 25
6.5 Започнете со готвење 26
6.6 Завршете со готвењето 26
6.7 Совети за готвење 27
7 Заштита за деца 28
7.1 Активирање на заштита за деца 28
7.2 Деактивирање на заштита за деца 28
8 Режим на пауза 28
8.1 Влегување во режим на пауза ... 28
8.2 Напуштање на режим на пауза .. 28
9 Контрола за тајмерот 29
9.1 Исклучете го тајмерот 29
9.1.1 Користење на тајмер за исклучување 29
9.1.2 Откажување на тајмерот за исклучување 29
10 Функција за засилување 30
10.1 Активирајте ја функцијата за засилување 30
10.2 Откажете ја функцијата за засилување 30
11 Поврзана зона 31
11.1 Активирање на поврзаната зона 31
11.1.1 Користење на поврзаната зона како една голема зона 31
11.1.2 Користење на поврзаната зона како 2 независни зони 31
12 Wi-Fi конекција 32
12.1 Спарување на апаратот со апликацијата 32
12.2 Ресетирајте ја WI-FI врската 32
13 Функција од аспиратор до плоча за готвење 33
13.1 Воспоставување на врска помеѓу аспиратор и плоча за готвење ... 33
13.2 Ресетирање на врска помеѓу аспиратор и плоча за готвење ... 33
14 Тест на садови за готвење 33
14.1 Тестирање на садовите за готвење со магнет 33
14.2 Тестирање на садовите за готвење без магнет 33
15 Подесувања 34
15.1 Прилагодување на поставките .. 34
15.1.1 Ресетирање на фабричките поставки 35
15.1.2 Прилагодување на управувањето со моќноста 36

15.1.3 Тестирање на квалитетот на садовите за готвење 36
15.1.4 Вклучете го звучниот сигнал 37
15.1.5 Исклучете го звучниот сигнал ... 37
15.2 Преглед на стандардните работни времиња 38
16 Чистење и одржување 38
16.1 Средства за чистење 38
16.2 Чистење на апаратот 38
16.2.1 Чистење на секојдневното валкање 39
16.2.2 Чистење на остатоците од кипење 39
16.2.3 Чистење на контролната табла.. 39
17 Решавање проблеми..... 41
17.1 Приказ на дефекти и проверка.. 45
17.2 Конкретен дефект и решение 47
18 Инсталација на производот..... 50
18.1 Безбедна инсталација на производот 50
18.2 Пред да го инсталирате апаратот 50
18.3 Безбедносно растојание 51
18.4 Димензии на апаратот..... 51
18.5 Метод на инсталација 52
18.5.1 Стандарден метод на инсталација..... 52
18.5.2 Метод со рамно вградување..... 52
18.6 Вентилатор 52
18.6.1 Инсталација над фиока..... 53
18.6.2 Инсталација над рерна 53
18.7 Прицврстување на заптивната лента 54
18.8 Лоцирање на држачите за фиксирање..... 54
18.9 Вметнување на држачите за фиксирање..... 54
18.10 Вметнување на апаратот 55
18.11 Претпазливост 55
18.12 Поврзување на апаратот 56
18.13 Тип на поврзување..... 57
18.13.1 220-240 V 1N~ 32 A 57
18.13.2 220–240 V/380–415 V 3N~ 16 A 57
18.13.3 2 x 220–240 V 2 L + 2 N ~ 16 A..... 57
18.14 Откако ќе го инсталирате апаратот 57
19 Пробни јадења 58
19.1 Чоколадо за топење, кувертура..... 58
19.2 Бешамел сос..... 58
19.3 Загревање и одржување на топлината на чорба од леќа..... 59
19.4 Оризова каша 59
19.5 Готвење ориз 60
19.6 Пржење американски палачинки, обични палачинки 61
19.7 Пржење свинско филе..... 61
19.8 Пржење помфрит во длабоко масло..... 62
20 Трговски марки, авторски права и правна изјава..... 63
21 Фрлање и рециклирање 64
21.1 Важни упатства за животната средина..... 64
21.2 Усогласеност со Директивата RoHS 64
21.3 Информации за пакувањето 64
22 Известување за заштита на податоци 65

1 БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

1.1 Предвидена употреба

Следниве упатства за безбедност имаат за цел да спречат непредвидени ризици или оштетувања од небезбедно или неправилно работење на апаратот. Проверете ги пакувањето и апаратот при пристигнувањето за да се уверите дека сè е недопрено за да се обезбеди безбедно работење. Ако забележите некаква штета, контактирајте со трговецот или продавачот. Имајте предвид дека модификациите или измените на апаратот не се дозволени поради загриженост за вашата безбедност. Непредвидената употреба може да предизвика опасности и губење на гарантните побарувања.

1.1.1 Објаснување на симболите

Симбол	Значења
	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Сигналниот збор укажува на опасност со среден степен на ризик што, ако не се избегне, може да резултира со смрт или сериозна повреда.
	**ПРЕТПАЗЛИВОСТ** Сигналниот збор укажува на опасност со низок степен на ризик што, ако не се избегне, може да резултира со мала или умерена повреда.
	**ВНИМАНИЕ** Сигналниот збор укажува на важни информации (на пр. оштетување на имотот), но не и опасност.
	Овој симбол означува еден, ненумериран чекор во упатството.
	Овој симбол означува резултат од еден или повеќе претходни чекори од упатството.
	Овој симбол означува сугестија или совет.

Прочитајте ги овие упатства за работа внимателно и грижливо пред да ја користите/пуштите во употреба единицата и чувајте ги

во непосредна близина на местото за инсталација или единицата за подоцнежна употреба!

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Вашата безбедност е важна за нас. Ве молиме прочитајте ги овие информации пред да го користите уредот.

Инсталација

Опасност од струен удар

- Исклучете го апаратот од електричната мрежа пред да вршите каква било работа или одржување на него.
- Поврзувањето со добар систем на електрична инсталација е неопходно и задолжително.
- Измените на домашниот систем за заземјување мора да ги прави само квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со струен удар или смрт.

Опасност од сечење

- Внимавајте - рабовите на плочата се остри.
- Ако не се внимава, може да дојде до повреда или исекотини.

Важни безбедносни упатства

- Внимателно прочитајте ги овие упатства пред да го инсталирате или користите овој апарат.
- Во ниту еден момент не треба да се стават запаливи материјали или производи на овој апарат.
- Овие информации нека му бидат достапни за лицето кое е одговорно за инсталирање на апаратот, бидејќи тоа може да ги намали вашите трошоци за инсталација.
- За да се избегне опасност, овој апарат мора да се инсталира според овие упатства за инсталација.
- Овој апарат треба да биде правилно инсталиран само од соодветно квалификувано лице.

- Овој апарат треба да биде поврзан со коло кое вклучува изолационен прекинувач кој обезбедува целосно исклучување од напојувањето.
- Неправилното инсталирање на апаратот може да ги поништи сите гарантни побарувања или побарувања за одговорност.
- Овој апарат не е наменет за употреба од лица (вклучувајќи и деца) со намалени физички, сетилни или умствени способности, или со недостаток на искуство и знаење, освен ако лицето одговорно за нивната безбедност не ги надгледува и не им даде упатства во врска со употребата на апаратот. Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со апаратот.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени производителот, неговиот сервисер или лица со слични квалификации за да се избегне опасност.

MK

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години па нагоре, како и лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или им се дадени упатства во врска со употребата на апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените ризици. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и корисничкото одржување не смеат да го прават деца без надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете можност од струен удар, за површини на уредот од стаклокерамика или сличен материјал кои ги штитат деловите под напон.
- На површината на утредот не треба да се поставуваат метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, бидејќи тие може да се вжештат.

- Не користете средство за чистење на пареа за да го чистите уредот.
- По употреба, исклучете го елементот на уредот преку неговата контрола и не потпирајте се на детекторот за тави.
- Апаратот не е предвиден за работа со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕТПАЗЛИВОСТ:** Процесот на готвење мора да се надгледува. Процесот на краткорочно готвење мора постојано да се надгледува.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на плотната со маст или масло може да биде опасно и може да резултира со пожар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови стануваат жешки за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат подалеку, освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на плотната со маст или масло може да биде опасно и може да резултира со пожар.

  НИКОГАШ не обидувајте се да го гаснете пожарот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
  ПРЕТПАЗЛИВОСТ: Процесот на готвење мора да се надгледува. Процесот на краткорочно готвење мора постојано да се надгледува.
  Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само штитници за плотни дизајнирани од производителот на апаратот

MK

за готвење или наведени од производителот на апаратот во упатствата за употреба како соодветни или штитници за плотни вградени во апаратот. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.

Работење и одржување

Опасност од струен удар

- Не гответе на скршен или напукан уред. Ако површината на апаратот се скрши или напукне, веднаш исклучете го апаратот од мрежното напојување (sидниот преклучок) и контактирајте со квалификуван техничар.
- Исклучете го уредот од sидниот приклучок пред чистење или одржување.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со струен удар или смрт.

Опасност по здравјето

MK

- Овој апарат е во согласност со стандардите за електромагнетна безбедност.
- Сепак, лицата со срцеви пејсмејкери или други електрични импланти (како што се инсулинските пумпи) мора да се консултираат со својот лекар или производителот на имплантите пред да го користат овој апарат за да се осигураат дека нивните импланти нема да бидат под влијание на електромагнетното поле.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со смрт.

Опасност од жешка површина

- За време на употребата, достапните делови на овој апарат ќе станат доволно жешки за да предизвикаат изгореници.

- Не дозволувајте вашето тело, облека или кој било друг предмет освен соодветниот сад за готвење да дојде во допир со индукциското стакло додека површината не се олади.
- Држете ги децата подалеку.
- Рачките на тенџеријата може да бидат жешки на допир. Проверете дали рачките на тенџеријата не се надвиснуваат над другите вклучени зони за готвење. Чувајте ги рачките подалеку од дофат на деца.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со изгореници и попарувања.

Опасност од сечење

- Остротo сечило на стругалката за стакло е изложено кога безбедносната капа е повлечена. Користете го исклучително внимателно и секогаш чувајте го безбедно и подалеку од дофат на деца.
- Ако не се внимава, може да дојде до повреда или исекотини.

Важни безбедносни упатства

- Никогаш не оставајте го апаратот без надзор кога го користите. Кипењето предизвикува чадење и мрсни прелевања што може да се запалат.
- Никогаш не користете го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Никогаш не оставајте предмети или прибор на апаратот.
- Не ставајте и не оставајте никакви магнетизирачки предмети (на пр. кредитни картички, мемориски картички) или електронски уреди (на пр. компјутери, MP3 плеери) во близина на апаратот, бидејќи тие може да бидат под влијание на неговото електромагнетно поле.

- Никогаш не користете го апаратот за затоплување или загревање на просторијата.
- По употребата, секогаш исклучувајте ги зоните за готвење и уредот како што е опишано во ова упатство (т.е. со користење на контролите на допир). Не потпирајте се на карактеристиката за откривање тави да ги исклучи зоните за готвење кога ги отстранувате тавите.
- Не дозволувајте децата да си играат со апаратот или да седат, стојат или да се качуваат на него.
- Не чувајте предмети од интерес за деца во витрините над апаратот. Децата кои се качуваат на уредот може сериозно да се повредат.
- Не оставајте ги децата сами или без надзор во областа каде што се користи апаратот.
- Децата или лицата со попреченост што ја ограничува нивната способност да го користат апаратот треба да имаат одговорно и компетентно лице кое ќе ги поучува за неговата употреба. Инструкторот треба да биде задоволен што тие може да го користат апаратот без опасност за себе или за околината.
- Не поправајте и не заменувајте ниту еден дел од апаратот, освен ако не е посебно препорачано во упатството. Сите други сервисирања треба да ги врши квалификуван техничар.
- Не ставајте или испуштајте тешки предмети врз вашиот уред.
- Не стојте на уредот.
- Не користете тави со назабени рабови и не влечете ги тавите по површината на индукциското стакло бидејќи тоа може да го изгребе стаклото.
- Не користете жици за садови или други груби абразивни средства за чистење за да го чистите

уредот, бидејќи тие може да го изгребат индукциското стакло.

- Овој апарат е наменет за употреба во домаќинството и слични намени како:
  - кујнски простории за вработените во продавници, канцеларии и други работни средини;
  - куќи на фарма;
  - од страна на клиентите во хотели, мотели и други средини од станбен тип;
  - средини од типот ноќевање со појадок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови стануваат жешки за време на употребата.
- Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи.
- Децата помали од 8 години треба да се држат подалеку, освен ако не се под постојан надзор.
- За информации за инсталацијата, погледнете го поглавјето „Инсталација на производот“. *Види го поглавјето „Инсталација на производот“ на страница 50*

2 СПЕЦИФИКАЦИИ

Уред	MIH744BBE325GKD
Зони за готвење	4 зони
Напон на напојување	220-240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Инсталирана електрична енергија	7400 W
Големина на производот Ш × Д × В	590 X 520 X 58 mm
Димензии за вградување Ш × Д	560 x 480–490 mm

Тежината и димензиите се приближни. Бидејќи постојано се стремиме да ги подобриме нашите производи, може да ги измениме спецификациите и дизајните без претходно известување.

	Симбол	Вредност	Единица
Идентификација на моделот	-	MIH744BBE325GKD	-
Тип на уред	-	Вградена индукциска плотна за готвење	-
Број на зони и/ или површини за готвење	-	6	-
Технологија на загревање (индукциски зони за готвење и површини за готвење, зони за готвење со зрачење, цврсти плочи)	-	Готвење на индукција	-

	Симбол	Вредност	Единица
Дијаметар на корисната површина за зона за готвење	Ø	Лево напред: 180	mm
Дијаметар на корисната површина за зона за готвење	Ø	Лева задна страна; 180	mm
Дијаметар на корисната површина за зона за готвење	Ø	Десно напред: 180	mm
Дијаметар на корисната површина за зона за готвење	Ø	Десна задна страна: 180	mm
Должина и ширина на корисната површина за готвење	Д x Ш	Поврзана зона: 390x180	mm
Потрошувачка на енергија по зона за готвење	EC[1)]	Лево напред: 184.7	Wh/kg
Потрошувачка на енергија по зона за готвење	EC[1)]	Лева задна страна; 183.7	Wh/kg
Потрошувачка на енергија по зона за готвење	EC[1)]	Десно напред: 188.7	Wh/kg
Потрошувачка на енергија по зона за готвење	EC[1)]	Десна задна страна: 185.7	Wh/kg
Потрошувачка на енергија по зона за готвење	EC[1)]	Лева поврзана зона: 192.3	Wh/kg

	Симбол	Вредност	Единица
Потрошувачка на енергија по зона за готвење	EC[1)]	Десна поврзана зона: 192.8	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за плотната	EC[2)]	188.0	Wh/kg
Макс. моќност по зона за готвење	EC[1)]	Лево напред: 1800/2000	Ш
Макс. моќност по зона за готвење	EC[1)]	Лева задна страна; 1800/2000	Ш
Макс. моќност по зона за готвење	EC[1)]	Десно напред: 1800/2000	Ш
Макс. моќност по зона за готвење	EC[1)]	Десна задна страна: 1800/2000	Ш
Макс. моќност по зона за готвење	EC[1)]	Поврзана зона: 3000/3700	Ш

[1)] електрично готвење
[2)] електрична плотна

MK

Ако нема никаква операција по вклучување на уредот, уредот автоматски ќе премине во исклучен режим по 11 минути, а потрошувачката на енергија во исклучен режим е 0,3 W.

Податоци утврдени според стандардот EN 60350-2 и Регулативите на Комисијата (ЕУ) бр. 66/2014.

Декларација за сообразност

Со ова, Midea Italia S.r.l
изјавува дека овој уред е
во согласност со основните
барања и другите релевантни
одредби од RED Директивата
2014/53/ЕУ.
Опсег на работна фреквенција:
2402–2480 MHz
Максимална моќност: 2500 mW

3 САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ

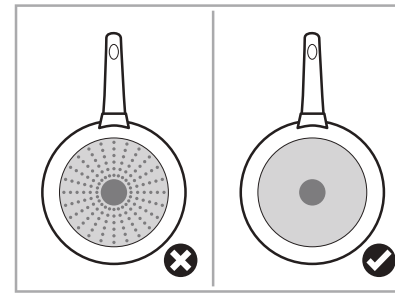
Квалитетот на садовите за готвење има значително влијание врз ефикасноста и квалитетот на процесот на готвење.

3.1 Избор на садови за готвење

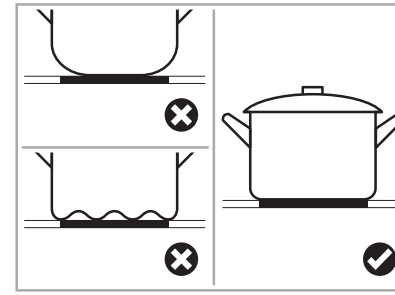
ВНИМАНИЕ

Несоодветните садови за готвење може да го оштетат уредот или да предизвикаат неправилно функционирање.

- Користете само садови за готвење со основа погодна за индукциско готвење.
- Побарајте го индукцискиот симбол на пакувањето или на дното на садот за готвење.
- Садовите за готвење направени од следниве материјали не се погодни: чист нерѓосувачки челик, алуминиум или бакар без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и земјени садови.
- Ако феромагнетниот дел го покрива само делумно дното на садот за готвење, ќе се загрева само феромагнетната област. Останатиот дел од основата можеби нема да достигне доволна температура за готвење.
- Ако феромагнетната површина не е хомогена, туку содржи други материјали како алуминиум, тоа може да влијае на загревањето и откривањето на садот за готвење.
- Дното на садовите за готвење со гребнатини и остри рабови може да ја изгребе стаклената површина.
- Чувајте го вашиот уред чист за да избегнете гребнатини.
- Садовите за готвење со нееднаква основа можеби нема да бидат откриени.



- Не користете садови за готвење со заоблена основа или со зашилени рабови.

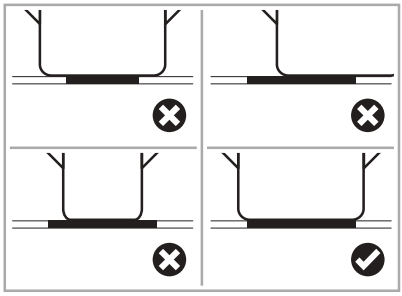


3.2 Позиционирање на садовите за готвење

- Секогаш центрирајте ги садовите за готвење на зоната за готвење.
- Користењето на малку поширoки садови може да ја

максимизира енергетската ефикасност. Ако користите помали садови за готвење, ефикасноста може да биде помала од очекуваната.

1. Погрижете се основата на садот за готвење да биде мазна, да лежи рамно на стаклото и да биде со препорачаната големина за зоната за готвење. *Погледнете го поглавјето „Зони за готвење“ на страница 23*
2. Користете садови за готвење чиј дијаметар е во препорачан опсег за избраната зона за готвење. *Погледнете го поглавјето „Зони за готвење“ на страница 23*

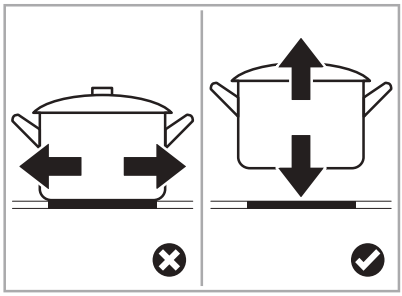


3.3 Преместување на садовите за готвење

ВНИМАНИЕ

Неправилната употреба може да го оштети уредот или да предизвика дефекти.

- Секогаш подигнувајте ги садовите за готвење од стаклото. Не лизгајте, бидејќи може да го изгребе стаклото.

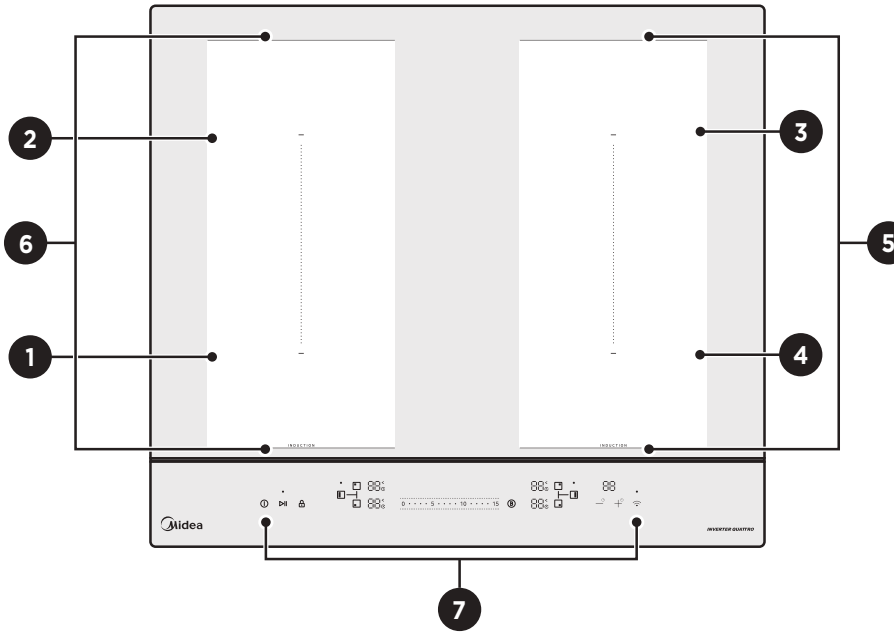


3.4 Откривање на садови за готвење

- Можете да проверите дали вашата кујнска опрема е компатибилна со индукција со тестирање на садовите за готвење. *Види го поглавјето „Cookware test“ на страница 33*
- Кога е оставен неподходен размер или немагнетски сад за готвење (на пр. алуминиум), или некој друг мал предмет (на пр. нож, вилушка или клуч) на уредот, [⍦] ќе трепка на контролниот панел, уредот автоматски преминува во режим на готовност во рок од 1 минута. Вентилаторот ќе се исклучи и ќе престане да работи.

4 ПРЕГЛЕД НА ПРОИЗВОДОТ

Преглед на уредот и неговите компоненти:

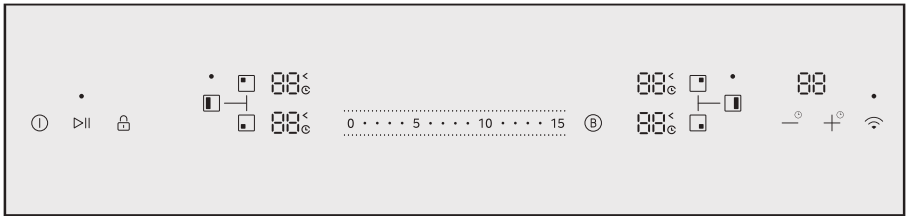


MK

Позиција.	Значења	Макс. моќност во W	Ø mm
1	Лева предна зона за готвење	1800/2000	180
2	Лева задна зона за готвење	1800/2000	180
3	Десна задна зона за готвење	1800/2000	180
4	Десна предна зона за готвење	1800/2000	180

Позиција.	Значења	Макс. моќност во W	Ø mm
5	Површана зона	3000/3700	Површана зона 390 x 180
6	Површана зона	3000/3700	Површана зона 390 x 180
7	Контролна табла	-	-

4.1 Контролна табла



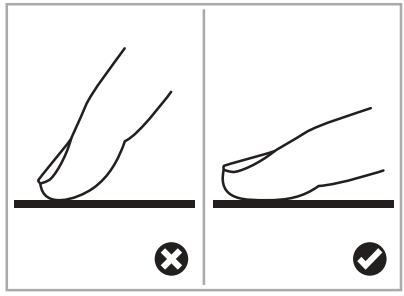
Симбол	Значења
	Контрола за вклучување/ исклучување
	Контрола на пауза
	Изберете ја задната лева зона за готвење
	Изберете предната лева зона за готвење
	Изберете десната задна зона за готвење
	Изберете ја десната предна зона за готвење

Симбол	Значења
	Контроли за регулирање на тајмерот
	Контрола за појачување
	Контрола преку Wi-Fi
0 — 15	Контроли за регулирање на моќноста
	Површана зона
	Заштита за деца

- Сите слики во овој прирачник се само за објаснување. Секое несовпаѓање помеѓу реалниот објект и илустрацијата на цртежот е предмет на реалниот субјект.

4.1.1 Користење на контроли со допир

- Контролите реагираат на допир, така што не треба да вршите притисок.
- Погрижете се контролите секогаш да бидат чисти, суви и да нема предмет (на пр. прибор или крпа) што ги покрива. Дури и тенок слој вода може да го отежне ракувањето со контролите.
- Користете го месестиот дел од прстот, а не неговиот врв.

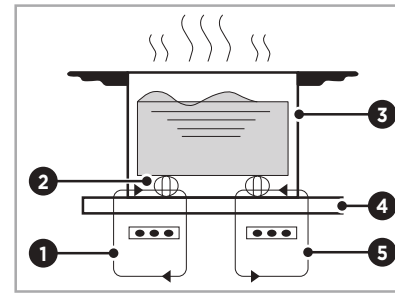


- Уредот испушта звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.

4.2 Готвење на индукција

Индукциското готвење е безбедна, напредна, ефикасна и економична технологија за готвење. Работи со електромагнетни вибрации кои генерираат топлина директно во садот за готвење, наместо индиректно преку загревање на стаклената површина.

- Стаклото станува жешко само затоа што садот за готвење на крајот го загрева.

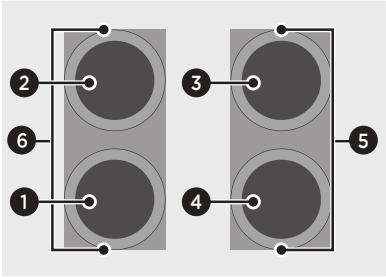


Позиција.	Значења
1	индуцирани струи
2	Магнетно коло
3	Железен сад
4	Керамичка стаклена плоча
5	Индукциски калем

4.3 Зони за готвење

Зоните за готвење се, до одредена граница, автоматски прилагодени на дијаметарот на садовите за готвење.

ⓘ За да ја постигнете најдобрата ефикасност на вашиот апарат, дното на садот за готвење мора да има минимален дијаметар според соодветната зона за готвење.



Позиција.	Зона Ø мм	Основна Ø мм
1	180	140-180
2	180	140-180
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Поврзана зона 390 x 180	280
6	Поврзана зона 390 x 180	280

4.4 Приказ на преостаната топлина

Секоја зона за готвење има индикатор за преостаната топлина.

ⓘ Индикаторот се исклучува откако површината ќе се излади до температура што е безбедна за допир.

ⓘ Не допирајте ја зоната за готвење пред да се исклучи индикаторот за преостаната топлина.

Симбол	Значења
H	Зоната за готвење е многу жешка.
h	Зоната за готвење е жешка.

ⓘ Можете исто така да ја користите преостанатата топлина како функција за заштеда на енергија.

ⓘ Ако сакате да ја искористите преостанатата топлина, поставете дополнителни садови за готвење на сè уште топлата зона за готвење.

5 ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

Пред првото користење на уредот, прочитајте го упатството за употреба, особено безбедносните инструкции.

5.1 Чистење на уредот за прв пат

1. Отстранете ги сите заштитни фолии и налепници.
2. Отстранете ги сите остатоци од пакувањето од површината на уредот.
3. Избришете ја површината со влажна крпа.

ⓘ Повеќе информации за чистење и одржување: *Види го поглавјето „Чистење и одржување“ на страница 38*

6 КАКО ДА СЕ КОРИСТИ

6.1 Вклучете го уредот

◗ За да го вклучите уредот, притиснете [⏻].

✓ Звучниот сигнал се огласува еднаш, сите дисплеи покажуваат [-] или [--].

✓ Уредот е во режим на подготвеност.

ⓘ Можете да го исклучите звучниот сигнал во поставките. *Види го поглавјето „Settings“ на страница 34*

6.2 Исклучете го уредот

◗ За да го исклучите уредот, притиснете [⏻].

6.3 Поставување на ниво на моќност

ⓘ Ако не изберете ниво на моќност во рок од 60 секунди, уредот автоматски ќе се исклучи. *Види го поглавјето „Вклучување на уредот“ на страница 24*

ⓘ Поставката за ниво на моќност може да ја измените во секое време за време на готвењето.

◗ За да изберете ниво на моќност, притиснете ги контролите за регулирање на моќноста [0 – 15].

6.4 Готварска плоча, совети за готвење, нивоа на моќност и нивното значење

ⓘ Табелата покажува кое ниво на моќност е погодно за кој вид на храна. Времето на готвење може да варира во зависност од видот, тежината, дебелината и квалитетот на храната.

ⓘ Експериментирајте со уредот за да ги најдете поставките што најмногу ви одговараат.

Ниво	Намена и сад	Време во минути	Сугестии
2	**Топење:** Чоколада, путер, мед	15 - 30	Промешувајте од време на време.
1 - 3	**Задржување на топлина:** Сос холандез	15 - 45	Додадете 1–2 лажици вода. Користете капак.
3 - 4	**Пржење на деликатни намирници:** Омлет, јајца, сосови Загревање: Сосови	5 - 15 -	Ниските нивоа на индукцијата ви овозможуваат прецизно прилагодување на идеалната ниска температура. Користете капак.
4 - 5	**Пржење на деликатни намирници:** Пржени јајца **Тивко варење:** Ориз, тестенини, компири	5 - 15 10 - 30	Прво доведете ја водата до вриење нс повисоко ниво, потоа прилагодете на овие нивоа за крчкање.
5 - 8	**Готвење на пареа:** Компири, зеленчук Динстање: Чорби со динстање, супи	20 - 60 60 - 120	Додајте неколку лажици вода за готвење на пареа. Користете капак. Користете најмногу 3 L течност. За повеќе, изберете повисоко ниво.
6 - 11	**Печење на тава:** Палачинки	5 - 45	Превртете по 1 минута.

Ниво	Намена и сад	Време во минути	Сугестии
8 - 13	**Динстање:** Количини поголеми од 3 l **Лесно пржење во тава:** Колбаси, шницла, кордон блу, ќофтиња	60 - 120 5 - 45	Превртувајте или мешајте редовно.
13 - 14	**Печење на тава:** Месо, стекови, хашбраунс, свинско филе	5 - 10	Превртувајте редовно за да добиете рамномерен резултат при готвењето.
15	**Вриење:** Вода, паста **пржење со мешање:** Месо **Пржење во многу масло:** Помфрит, пржено овошје	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Оставете го садот за готвење да се загрее сув, додавајте масло само неколку секунди пред пржењето во тава.
Ⓑ	**Брзо загревање:** Поголеми количини вода	5	Не се препорачува користење со празен сад за готвење.

MK

6.5 Започнете со готвење

1. За да го вклучите уредот, притиснете [⏻].
2. Погрижете се дното на садот за готвење и површината на зоната за готвење да бидат чисти и суви.
3. Поставете соодветен сад за готвење на зоната за готвење што сакате да ја користите. *Погледнете го поглавјето „Избор на садови за готвење“ на страница 18*
4. Притиснете на контролата за избор на зона за готвење за зоната што ја користите, на пр. [▪].

✔ Индикаторот покрај контролата за избор на зона за готвење го прикажува нивото на моќност, на пр. [9].

5. Поставете ниво на моќност. *Види го поглавјето „Поставување на ниво на моќност“ на страница 24*

6.6 Завршете со готвењето

⚠ **Предупредување - ризик од изгореници**

Преостанатата топлина може да предизвика изгореници.

- Почекајте додека зоните за готвење не се изладат.
- Не допирајте ги деловите на уредот пред да ги оставите да се изладат.

1. Притиснете на контролата за избор на зона за готвење за зоната за готвење што сакате да ја исклучите, на пр. [▪].
2. Намалете ја поставката за ниво на моќност на [0] или долго притиснете [▪] за да ја исклучите зоната за готвење.

- Контролниот панел го прикажува [0].

3. За да го исклучите уредот, притиснете [⏻].

6.7 Совети за готвење

⚠ Предупредување - Ризик од пожар

На екстремно високи температури, маслото и мастите ќе се запалат спонтано.

- Внимавајте при пржењето, бидејќи маслото и мастите се загреваат многу брзо, особено ако ја користите функцијата за засилување.
- Кога храната ќе зоврие, намалете ја поставката за топлина.
- Користењето капак ќе го намали времето на готвење и ќе заштеди енергија со задржување на топлината.
- Минимизирајте ја количината на течност или масти за да го намалите времето на готвење.
- Започнете да готвите на висока температура и намалете ја поставката кога храната подеднакво ќе се загрее.

7 ЗАШТИТА ЗА ДЕЦА

Можете да ги заклучите контролите за да спречите ненамерна употреба, на пример, деца случајно да ги вклучат зоните за готвење.

- Кога контролите се заклучени, сите контроли освен [⏻] се оневозможени.
- Секогаш можете да го исклучите апаратот со [⏻] во итен случај, но треба прво да го отклучите апаратот пред следната операција.

7.1 Активирање на заштита за деца

- За да ја активирате заштитата за деца, притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.
- Сите индикатори на уредот ќе прикажуваат [Lo].

7.2 Деактивирање на заштита за деца

- За деактивирање на заштитата за деца, притиснете и држете го [🔒] најмалку 3 секунди.

8 РЕЖИМ НА ПАУЗА

Можете да ја паузирате грејната функција наместо да го исклучите уредот.

- При влегување во режимот на пауза, сите контроли освен [⏻] и [🔒] се оневозможени.
- Секогаш можете да го исклучите уредот со [⏻] во итен случај.
- Уредот ќе се исклучи по 10 минути ако не го напуштите режимот на пауза.

8.1 Влегување во режим на пауза

- За да влезете во режимот на пауза, притиснете [▷||].
- Индикаторите за активната зона за готвење и за тајмерот покажуваат [''], останатите остануваат непроменети.

8.2 Напуштање на режим на пауза

- За да излезете од режимот на пауза, притиснете [▷||].

9 КОНТРОЛА ЗА ТАЈМЕРОТ

Вашиот уред има контрола за тајмерот, која можете да ја користите како тајмер за исклучување.

9.1 Исклучете го тајмерот

Можете да ја поставите контролата за тајмерот за исклучување на една или повеќе зони за готвење откако ќе истече поставеното време.

ⓘ Тајмерот има максимално време од 99 мин.

9.1.1 Користење на тајмер за исклучување

1. За да активирате зона за готвење, притиснете го контролата за избор на зона за готвење, на пр. [▣]. Поставете ниво на моќност, на пр. [9].
2. Притиснете [—] или [+] веднаш.

✔ Контролниот панел го прикажува [10].

3. За да го поставите времето, притиснете [—] или [+].

ⓘ Притиснете [—] или [+] еднаш за да го намалите или зголемите времето за 1 минута.

ⓘ Притискањето и држењето на [—] или [+] ќе ја намалува или зголемува времето континуирано за 10 минути. Ако вредноста не е делива со 10, прво ќе се заокружи на најблиската делива со 10.

✔ Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува.

✔ Контролниот панел го прикажува преостанатото време, а индикаторот за тајмерот трепка двапати.

✔ [◷] покрај индикаторите за ниво на моќност светнува во бело.

✔ Кога поставеното време ќе истече, соодветната зона за готвење автоматски се исклучува.

ⓘ Другите зони за готвење ќе продолжат да работат ако претходно биле вклучени.

ⓘ За да го поставите тајмерот за исклучување за повеќе готварски зони, повторете го процесот со активирање на различни готварски зони.

9.1.2 Откажување на тајмерот за исклучување

◗ За откажување на тајмерот за исклучување, притиснете [—] додека контролниот панел не покаже [00], или долго притиснете [—] и [+] истовремено.

✔ Тајмерот за исклучување е откажан и контролниот панел покажува [--].

10 ФУНКЦИЈА ЗА ЗАСИЛУВАЊЕ

Функцијата за засилување го загрева садот за готвење побрзо од максималната ниво на моќност.

- Функцијата може да работи во која било зона за готвење.
- Зоната за готвење се враќа во првобитната поставка по 5 минути.
- Ако оригиналната поставка за топлина е еднаква на [10], ќе се врати на [9] по 5 минути.
- За да се спречи преоптоварување, апаратот автоматски ја намалува моќноста на претходно поставената зона(и) за готвење, придавајќи приоритет на најново избраната функција за засилување.

MK

10.1 Активирајте ја функцијата за засилување

1. Притиснете ја контролата за избор на зона за готвење, на пр. [▪].
2. Притиснете на контролата за засилување [Ⓑ].

✓ Индикаторот за зоната за готвење покажува [b] и нивото на моќност достигнува максимум.

10.2 Откажете ја функцијата за засилување

1. Притиснете ја контролата за избор на грејна зона за која сакате да ја откажете функцијата за засилување, на пр. [▪].
2. Поставете ги контролите за регулирање на моќноста [0 – 15] на потребното ниво.

✓ Зоната за готвење ќе се врати на својата почетна поставка.

11 ПОВРЗАНА ЗОНА

Површаната зона може да се користи како комбинирана зона или како две одделни зони, во зависност од потребите за готвење.

ⓘ Површната зона е составена од два независни индуктори кои можат да се контролираат одделно.

11.1 Активирање на површаната зона

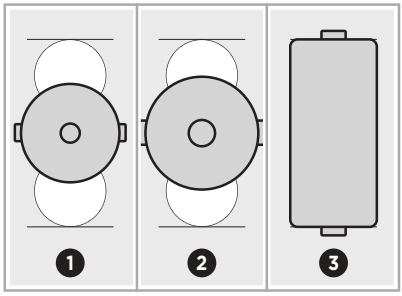
1. За да ја активирате површаната зона како една голема целина, притиснете [▮].

✔ Контролниот панел го прикажува [▯‹].

11.1.1 Користење на површаната зона како една голема зона

Користете една од следниве 3 опции за најдобро искористување на греењето.

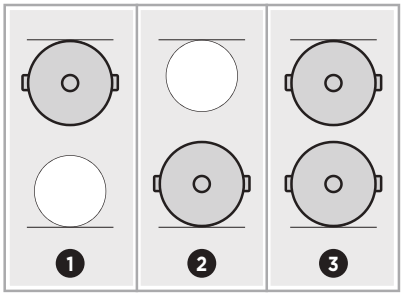
◗ Поставете го садот за готвење на површаната зона.



Позиција.	Дијаметар на основата Ø во mm
1	250
2	280
3	390x180

11.1.2 Користење на површаната зона како 2 независни зони

1. Осигурете се дека дијаметарот на садот за готвење е поголем од 140 mm.
2. Поставете го садот за готвење на површаната зона.



MK

12 WI-FI КОНЕКЦИЈА

За да ја користите Wi-Fi функцијата, треба да ја преземете апликацијата Smart Home и да ја инсталирате на вашиот преносен уред. Потоа регистрирајте го вашиот уред според упатствата директно од апликацијата.

- При поврзување на производот во мрежа, осигурајте се дека мобилниот телефон е што е можно поблиску до производот. Според советите во апликацијата, ако производот поддржува само 2,4 GHz Wi-Fi комуникација, имајте предвид дека за поврзување е избрана мрежата од 2,4 GHz. Производот ја поддржува функцијата Bluetooth, која се користи исклучиво за мрежни функции.
- Апликацијата користи Bluetooth функција на вашиот телефон за поврзување на SSID на уредот и конфигурирање на мрежните услуги.
- Со ажурирањето на технологијата на производот, содржината на SmartHome може да се промени, и фактичкиот приказ во SmartHome апликацијата ќе има предност.
- Можете да пребарувате за апликацијата „SmartHome“ во продавницата за мобилни апликации за да ја преземете и користите.

12.1 Спарување на апаратот со апликацијата

- Уредот мора да биде во режим на готовност. *Види го поглавјето „Вклучување на уредот“ на страница 24*

1. За време на поставувањето на мрежата, вклучете Bluetooth на вашиот паметен телефон за да помогнете при процесот на спарување.
2. Притиснете [ ] додека не се огласи звучниот сигнал и контролниот панел не покаже [AP], потоа пуштете.

- Процесот на спарување започнува и трае околу 10 минути.
- [•] трепка бавно додека чека на процесот на спарување.
- [•] трепка брзо за време на процесот на спарување.
- Кога процесот на поврзување е успешен, [•] останува вклучен.
- Кога процесот на поврзување не е успешен, [•] останува исклучено.

12.2 Ресетирајте ја WI-FI врската

- Притиснете го [ ] континуирано, додека на контролниот панел не се прикаже [rS].

13 ФУНКЦИЈА ОД АСПИРАТОР ДО ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ

13.1 Воспоставување на врска помеѓу аспиратор и плоча за готвење

ⓘ Уредот мора да биде во режим на готовност. *Види го поглавјето „Вклучување на уредот“ на страница 24*

● Притиснете [ᯤ] и [🔒] истовремено најмалку 3 секунди.

✔ Контролниот панел покажува [bE] околу 2 секунди и функцијата од аспиратор кон плоча за готвење ќе започне да се активира.

13.2 Ресетирање на врска помеѓу аспиратор и плоча за готвење

● Притиснете [ᯤ] и [🔒] истовремено, додека на контролниот панел не се прикаже [rS].

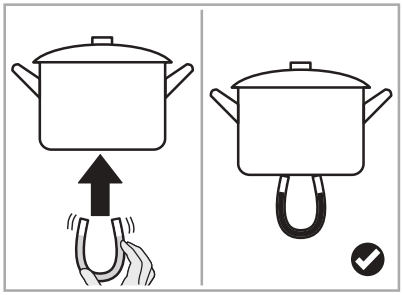
14 ТЕСТ НА САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ

Пред тестирањето, осигурајте се дека големината на основата на садот за готвење одговара на големината на користената зона за готвење. *Погледнете го поглавјето „Избор на садови за готвење“ на страница 18*

14.1 Тестирање на садовите за готвење со магнет

Може да проверите дали вашите садови за готвење се погодни со спроведување на тест со магнет.

● Поместете магнет кон дното на садот за готвење.



✔ Ако садот за готвење се привлекува, тој е погоден за индукција.

14.2 Тестирање на садовите за готвење без магнет

1. Ставете 250 мл вода во садот што сакате да го проверите.
2. Започнете со готвење. *Види го поглавјето „Start cooking“ на страница 26*
3. Проверете дали [u] трепка на контролниот панел.

MK

- ✔ Ако [U] не трепка на контролниот панел и водата се загрева, садот е погоден.
- ✔ Ако [U] трепка, садот за готвење не е соодветен и не се врши загревање.
- ℹ Ако не ставите соодветен сад за готвење на зоната за готвење во рок од 1 минута, [U] автоматски ќе исчезне.
- ℹ Вашите садови за готвење не се соодветно поради следниве причини:
  - Не сте ставиле сад за готвење на точната зона за готвење.
  - Садот што го користите не е погоден за индукциско готвење. *Погледнете го поглавјето „Избор на садови за готвење“ на страница 18*
  - Садот е премногу мал или не е правилно центриран на зоната за готвење. *Види во поглавјето „Поставување на садовите за готвење“ на страница 18*

15 ПОДЕСУВАЊА

Можете да ги прилагодите различните поставки според вашите барања.

15.1 Прилагодување на поставките

- ℹ Апаратот мора да биде исклучен.
- ℹ Започнете со прилагодувањата во рок од 15 секунди откако ќе го вклучите апаратот. Кога ќе поминат 15 секунди без интеракција од корисникот, исклучете го апаратот и повторете го процесот.
- ℹ По 30 секунди без интеракција од корисникот, апаратот излегува од поставките без зачувување.
- ℹ За да ја прилагодите која било поставка, апаратот мора да биде во режим на поставки.

1. За да влезете во режимот на поставки, притиснете [⏻] еднаш, а потоа притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.
- ✔ На сите индикатори се прикажува [Lo].

2. Притиснете [Ⓑ] најмалку 3 секунди.
- ✔ На контролната табла се прикажува [c] во долниот лев индикатор, а [L] исчезнува.

3. Притиснете [Ⓑ].
- ✔ На контролната табла се прикажува [c3].

✔ Апаратот е во режим на поставки.

4. Притиснете [🔒] повеќепати додека на контролната табла не се прикаже потребната поставка.

ℹ Достапни поставки:

Симбол	Значења
c0	Ресетирање на фабричките поставки
c3	Поставки за управување со моќноста
c4	Тестирање на квалитетот на садовите за готвење
c5	Поставки на звучниот сигнал

5. Притиснете [Ⓑ] повеќепати додека на контролната табла не се прикаже потребната поставка.
6. За да ја зачувате поставката, притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.

ℹ Ако притиснете [⏻] откако ќе ја изберете потребната поставка, апаратот се исклучува без зачувување.

15.1.1 Ресетирање на фабричките поставки

ℹ Апаратот е во режим на поставки. *Погледнете го поглавјето „Прилагодување на поставките“ на страница 34.*

1. Притиснете [🔒] повеќепати додека [c0] не се прикаже на контролната табла.
2. За да ги ресетирате поставките на фабричките поставки, притиснете [Ⓑ] повеќепати, додека на контролната табла не се прикаже [1].

ℹ Ако не сакате да ги ресетирате поставките, притиснете [Ⓑ] повеќепати, додека на контролната табла не се прикаже [0].

3. За да ја зачувате поставката, притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.

MK

✔ Звучниот сигнал се огласува и апаратот се исклучува по завршувањето на поставувањето.

15.1.2 Прилагодување на управувањето со моќноста

Можно е да се постави максимално ниво на апсорпција на моќност за апаратот, со избор на различни опсези на моќност.

ℹ Овој апарат може автоматски да се ограничи за да работи со помала моќност, со цел да се избегне ризикот од преоптоварување.

ℹ Не е потребно да се стават какви било садови за готвење на зоните за готвење.

ℹ Апаратот е во режим на поставки. *Погледнете го поглавјето „Прилагодување на поставките“ на страница 34*

1. Притиснете [🔒] повеќепати, додека [c3] не се прикаже на контролната табла.

✔ На контролната табла се прикажува тековното ниво на моќност, на пр. [74].

2. За да го прилагодите нивото на моќност, притиснете [Ⓑ] повеќепати, додека на контролната табла не се прикаже потребното ниво на моќност.
3. За да ја зачувате поставката, притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.

✔ На сите индикатори се прикажува [-].

ℹ Достапни поставки:

Симбол	Макс. моќност во kW
74	7,4
65	6,5
55	5,5
45	4,5
34	3,4
25	2,5

15.1.3 Тестирање на квалитетот на садовите за готвење

ℹ Апаратот е во режим на поставки. *Погледнете го поглавјето „Прилагодување на поставките“ на страница 34*

1. Притиснете [🔒] повеќепати, додека [c4] не се прикаже на контролната табла.
2. За да влезете во тестот, притиснете [Ⓑ] повеќепати, додека на контролната табла не се прикаже [=].
3. Поставете ги садовите за готвење на зоната за готвење.
4. Притиснете ја соодветната контрола за избор на зона за готвење најмалку 3 секунди, на пр. [▣].

✔ По 12 секунди, на контролната табла се прикажува нивото на квалитет од 0 (ниско) до 10 (високо).

ℹ Колку е повисоко нивото на квалитет, толку е подобар квалитетот на садовите за готвење.

5. За да излезете од тестот, притиснете [⏻] 1 секунда.

ℹ Достапни поставки:

Симбол	Значења
0	Не влегувајте во тестирањето на квалитетот на садовите за готвење. Стандардно поставување: [0]
–	Влезете во тестирањето на квалитетот на садовите за готвење.

15.1.4 Вклучете го звучниот сигнал

ℹ Апаратот е во режим на поставки. *Погледнете го поглавјето „Прилагодување на поставките“ на страница 34*

1. Притиснете [🔒] повеќепати додека [cS] не почне да трепка на контролната табла.
2. За да го вклучите звучниот сигнал, притиснете [Ⓑ] повеќепати, додека на контролната табла не се прикаже [0].
3. За да ја зачувате поставката, притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.

✔ На сите индикатори се прикажува [-].

15.1.5 Исклучете го звучниот сигнал

ℹ Апаратот е во режим на поставки. *Погледнете го поглавјето „Прилагодување на поставките“ на страница 34*

1. Притиснете [🔒] повеќепати додека [cS] не почне да трепка на контролната табла.
2. За да го исклучите звучниот сигнал, притиснете [Ⓑ] повеќепати, додека на контролната табла не се прикаже [1].
3. За да ја зачувате поставката, притиснете [🔒] најмалку 3 секунди.

✔ На сите индикатори се прикажува [-].

15.2 Преглед на стандардните работни времиња

Автоматското исклучување е функција за заштита на безбедноста на апаратот. Автоматски се исклучува ако некогаш заборавите да ја исклучите по готвењето. Стандардните работни времиња за различни нивоа на моќност се прикажани во табелата подолу:

Ниво на моќност	Време во часови
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 -12	2
13 - 15	1,5

- Кога ќе се тргнат садовите за готвење, апаратот може веднаш да престане да се загрева и автоматски да се исклучи по 2 минути.

16 ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

За вашиот уред да работи ефикасно долго време, важно е внимателно да го чистите и одржувате.

16.1 Средства за чистење

ВНИМАНИЕ

Несоодветните производи за чистење можат да ја оштетат површината на апаратот.

- Не користете абразивни сунѓери.
- Не користете груби или абразивни средства за чистење.
- Не користете средства за чистење што содржат алкохол.
- Секогаш читајте ја етикетата за да проверите дали средството за чистење или жицата за триење садови е соодветна.

16.2 Чистење на апаратот

Чистете го апаратот по секоја употреба за да спречите остатоците од готвење да не изгорат.

⚠ Предупредување - ризик од изгореници

Преостанатата топлина може да предизвика изгореници.

- Почекајте пред чистењето, додека зоните за готвење не се оладат.
- Не допирајте ги деловите на уредот пред да ги оставите да се изладат.

⚠ Предупредување - Ризик од сечење

Сечилото на стругалката за стакло е остро како жилет.

- Никогаш не отстранувајте го заштитниот капак на стругалката за стакло.
- Користете ја стругалката за стакло со голема претпазливост.
- Секогаш складирајте ја на безбеден начин и подалеку од дофат на деца.

ВНИМАНИЕ

Неправилното чистење може да ја оштети површината на апаратот.

- Никогаш не оставајте остатоци од чистење на апаратот, бидејќи стаклото може да се извалка.
- Веднаш отстранете ги остатоците од кипење, топење и истурање на жежок шеќер на стаклото.

16.2.1 Чистење на секојдневното валкање

Како да се исчисти секојдневното валкање на стаклото, на пр. отпечатоци од прсти, траги, дамки оставени од храна или незасладени прелевања на стаклото.

1. За да го исклучите уредот, притиснете [⏻].
2. Нанесете средство за чистење додека стаклото е сè уште топло, но не жешко.
3. Исплакнете и избришете за да се исуши со чиста крпа или хартиена крпа.
4. За да го вклучите уредот, притиснете [⏻].

16.2.2 Чистење на остатоците од кипење

- Веднаш отстранете ги остатоците од кипење, топење и истурање на жежок шеќер на стаклото со лопатка за риба, кујнска шпатула или стругалка за стакло погодна за стаклокерамички апарати.

1. За да го исклучите уредот, притиснете [⏻].
2. Држете го сечилото или приборот под агол од 30° и изгребете го извалканото или истуреното кон ладна површина на апаратот.
3. Исчистете го извалканото или истуреното со крпа за садови или хартиена крпа.
4. Нанесете средство за чистење додека стаклото е сè уште топло, но не жешко.
5. Исплакнете и избришете за да се исуши со чиста крпа или хартиена крпа.
6. За да го вклучите уредот, притиснете [⏻].

16.2.3 Чистење на контролната табла

Како да ги исчистите прелевањата на контролен панел.

Апаратот може да испушти звучен сигнал и самиот да се исклучи, а контролите на допир може да не функционираат додека има течност на нив. Погрижете се да ја избришете контролната табла и да ја исушите пред повторно да го вклучите апаратот.

1. За да го исклучите уредот, притиснете [⏻].
2. Впијте го истуреното.
3. Избришете ја површината на контролата на допир со чист влажен сунѓер или крпа.
4. Избришете ја површината и целосно исушете ја со хартиена крпа.
5. За да го вклучите уредот, притиснете [⏻].

17 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Работењето на апаратот може да доведе до грешки и дефекти. Следниве табели содржат можни причини и забелешки за решавање на порака за грешка или дефект. Се препорачува внимателно да ги прочитате табелите подолу за да заштедите време и пари што може да бидат пресметани за повикување на сервисниот центар.

Проблем	Можни причини	Решение
Апаратот не може да се вклучи.	Напојувањето е прекинато.	1. Проверете дали апаратот е поврзан со напојувањето и дали е вклучен. 2. Проверете дали има прекин на напојувањето во вашиот дом или во соседството. 3. Ако сте провериле сè и проблемот продолжува, контактирајте со квалификуван техничар.
Контролите на допир не реагираат.	Заштитата за деца е активирана.	◗ Деактивирајте ја заштитата за деца. *Погледнете го поглавјето „Деактивирање на заштитата за деца“ на страница 28*

Проблем	Можни причини	Решение
Контролите на допир се тешки за ракување.	Може да има мал слој вода над контролите или може да го користите врвот на прстот кога ги допирате контролите.	1. Погрижете се површината на контролата на допир да биде сува. 2. При притискање на контролите, користете го врвот на прстот. *Погледнете го поглавјето „Користење на контролите на допир“ на страница 22*
Стаклото е изгребано.	Садовите за готвење имаат груби рабови.	◗ Користете садови за готвење со рамни и мазни основи. *Погледнете го поглавјето „Избор на садови за готвење“ на страница 18*
	Се користат несоодветни абразивни средства за чистење или производи за чистење.	◗ Користете само соодветни средства за чистење. *Види го поглавјето „Чистење и одржување“ на страница 38*
Некои тави испуштаат звуци на крцкање или кликнување.	Ова може да биде предизвикано од составот на садовите за готвење (слоеви од различни метали кои вибрираат различно).	ⓘ Ова е нормално за садовите за готвење и не укажува на дефект.
Апаратот испушта тивок звук на зуење кога се користи на висока поставка за топлина.	Ова е предизвикано од технологијата на индукциско готвење.	ⓘ Ова е нормално, но бучавата треба да се смири или целосно да исчезне кога ќе ја намалите поставката за топлина.

Проблем	Можни причини	Решение
Бучава на вентилаторот што доаѓа од апаратот.	Вентилаторот за ладење вграден во апаратот се вклучил за да спречи прегревање на електрониката. Може да продолжи да работи дури и откако ќе го исклучите апаратот.	ⓘ Ова е нормално и не треба да се дејствува. Не исклучувајте го напојувањето на апаратот откај sидот додека работи вентилаторот.
Тавите не стануваат жешки и на контролната табла се појавува [U̲].	Апаратот не може да ја открие тавата бидејќи не е погодна за индукциско готвење.	◗ Користете садови погодни за индукциско готвење. *Погледнете го поглавјето „Избор на садови за готвење“ на страница 18*
	Апаратот не може да ја открие тавата бидејќи е премногу мала за зоната за готвење или не е правилно центрирана на неа.	◗ Центрирајте ја тавата и проверете дали нејзината основа одговара на големината на зоната за готвење. *Види во поглавјето „Поставување на садовите за готвење“ на страница 18*
Апаратот или зоната за готвење неочекувано се исклучи, се слуша звук и се прикажува код за грешка (обично наизменично со една или две цифри на екранот на тајмерот за готвење).	Ова е техничка грешка.	1. Запишете ги буквите и бројките на грешката. 2. Исклучете го напојувањето на апаратот откај sидот и контактирајте со квалификуван техничар.

Проблем	Можни причини	Решение
Не може да се воспостави Wi-Fi врска.	Имињата на SSID на рутерот за безжична врска се несоодветни.	ℹ Производот ги отвора мрежните порти TCP 6444, UDP 6445 и една случајна мрежна порта UDP за откривање на уредот и конфигурација на мрежата. ℹ Ако се користат посебни знаци, интерпункциски знаци или празни места, тоа може да спречи прикажување на името на SSID во достапните мрежи за приклучување во апликацијата. ● Користете само алфанумерички вредности за имињата на SSID на рутерот за безжична врска. ✔ Ако SSID се појави, тогаш може да се користи; во спротивно, најавете се на рутерот и променете го името на SSID.
	Името на рутерот или безжичната врска и лозинката за безжичната врска се променети.	● Повторете го горенаведениот процес за повторно поврзување со мрежата.

Проблем	Можни причини	Решение
Мрежата е нестабилна.	Голем број апарати се поврзани на рутерот за безжична врска.	◗ Намалете го бројот на апарати во мрежата. ⓘ Не постои начин Midea да препорача конкретно ограничување на бројот бидејќи тоа зависи од квалитетот на рутерот и многу други фактори.

17.1 Приказ на дефекти и проверка

Апаратот е опремен со функција за самодијагностика. Со овој тест техничарот може да ја провери функцијата на неколку компоненти без расклопување или демонтирање на апаратот од работната површина.

Код за дефект	Проблем	Решение
E1	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча - отворено коло.	◗ Проверете го поврзувањето или заменете го сензорот за температура на керамичката плоча.
E2	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча - краток спој	
E7	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча	
C1	Висока температура на сензорот на керамичката плоча.	1. Почекајте температурата на керамичката плоча да се врати во нормала. 2. Притиснете [⏻] за да ја рестартирате единицата.

Код за дефект	Проблем	Решение
E3	Дефект на сензорот за температура на IGBT - отворено коло	● Заменете ја таблата за напојување.
E4	Дефект на сензорот за температура на IGBT краток спој.	
C2	Висока температура на IGBT.	1. Почекајте температурата на IGBT да се врати во нормала. 2. Притиснете [⏻] за да ја рестартирате единицата. 3. Проверете дали вентилаторот работи непречено. 4. Кога вентилаторот не работи непречено, заменете го вентилаторот.
EL	Напонот на напојување е под номиналниот напон.	1. Проверете дали напојувањето е нормално. 2. Кога напојувањето е нормално, притиснете [⏻] за да го рестартирате апаратот.
EH	Напонот на напојување е над номиналниот напон.	
EU	Грешка во комуникацијата	1. Повторно вметнете го поврзувањето помеѓу таблата за приказ и таблата за напојување. 2. Заменете ја таблата за напојување или таблата за приказ.

Код за дефект	Проблем	Решение
EF	Грешка на прелевање	1. Проверете дали има вода на работната површина. 2. Кога има вода на работната површина, исчистете ја и исушете ја.

17.2 Конкретен дефект и решение

Дефект	Проблем	Решение
LED-диодата не се вклучува кога е приклучен апаратот.	Нема обезбедено напојување.	◐ Проверете дали приклучокот е цврсто прицврстен во штекерот и дали тој штекер работи.
	Дефект при поврзување на дополнителната табла за напојување и таблата за приказ.	◐ Проверете ја врската.
	Дополнителната табла за напојување е оштетена.	◐ Заменете ја дополнителната табла за напојување.
	Таблата за приказ е оштетена.	◐ Заменете ја таблата за приказ.
Некои копчиња не можат да работат или LED-екранот не е нормален.	Таблата за приказ е оштетена.	◐ Заменете ја таблата за приказ.

Дефект	Проблем	Решение
Се вклучува индикаторот за режим на готвење, но загревањето не започнува.	Висока температура на апаратот	ⓘ Температурата на околината може да е превисока. Влезот за воздух или отворот за воздух може да се блокирани.
	Нешто не е во ред со вентилаторот.	1. Проверете дали вентилаторот работи непречено. 2. Кога вентилаторот не работи непречено, заменете го вентилаторот.
	Таблата за напојување е оштетена.	◗ Заменете ја таблата за напојување.
Загревањето ненадејно престанува за време на работата и [⍦] трепка на контролната табла.	Типот на тавата е погрешен.	◗ Изберете соодветни садови за готвење. *Погледнете го поглавјето „Избор на садови за готвење“ на страница 18*
	Дијаметарот на тенџерето е премногу мал.	
	Шпоретот е прегреан и единицата е прегреана.	1. Почекајте температурата да се врати во нормала. 2. Кога температурата е нормална, притиснете [⏻] за да ја рестартирате единицата.
	Колото за откривање на тавата е оштетено.	◗ Заменете ја таблата за напојување.

Дефект	Проблем	Решение
Зоните за готвење на истата страна (како што се првата и втората зона) прикажуваат [⊔].	Дефект при поврзување на таблата за напојување и таблата за приказ.	◐ Проверете ја врската.
	Делот за комуникација на таблата за приказ е оштетен.	◐ Заменете ја таблата за приказ.
	Главната табла е оштетена.	◐ Заменете ја таблата за напојување.
Моторот на вентилаторот звучи абнормално.	Моторот на вентилаторот е оштетен.	◐ Заменете го вентилаторот.

ⓘ Горенаведените се проценка и проверка на вообичаените дефекти. Не расклопувајте ја единицата сами за да избегнете какви било опасности и оштетувања на апаратот.

18 ИНСТАЛАЦИЈА НА ПРОИЗВОДОТ

- Внимателно прочитајте ги овие упатства за инсталација.
- Само лиценциран експерт може да го поврзува апаратот.
- Неправилната инсталација, отворањето на апаратот, поврзувањето или склопувањето може да доведат до губење на важноста на гаранцијата за производот.
- Исклучете го напојувањето пред да вршите каква било работа.
- По инсталацијата, осигурајте се дека корисникот нема пристап до електричните компоненти и кабелот за напојување на плотната.
- Никогаш не користете го овој апарат во чамци или во возила.

18.1 Безбедна инсталација на производот

Следете ги овие безбедносни упатства при инсталирање на апаратот.

⚠ Предупредување - Опасност: Магнетизам

Перманентните магнети во апаратот може да влијаат на електричните импланти, на пр. пејсмејкери или инсулински пумпи.

- Осигурајте се дека имплантите нема да бидат под влијание на електромагнетното поле.

⚠ Предупредување - Ризик од повреда

Деловите може да имаат остри рабови.

- Секогаш носете заштитни ракавици.

18.2 Пред да го инсталирате апаратот

Пред да го инсталирате апаратот, проверете го следново.

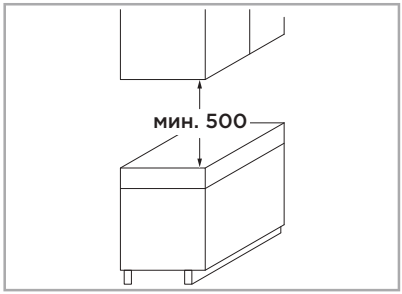
- Работната површина е квадратна и рамна и ниту еден структурен член не ги попречува барањата за простор.
- Работната површина е изработена од материјал што е отпорен на топлина и е изолиран.
- Ако плотната е инсталирана над рерна, рерната има вграден вентилатор за ладење.
- Инсталацијата ќе биде во согласност со сите барања за одобренија и важечките стандарди и прописи.
- Соодветен изолационен прекинувач кој обезбедува целосно исклучување од напојувањето со електрична енергија е вграден во постојаната електрична инсталација, монтиран и позициониран за да биде во согласност со локалните правила и прописи за

поставување електрична инсталација.

- Изолациониот прекинувач мора да биде од одобрен тип и да обезбеди одвојување на контактот со воздушно растојание од 3 mm во сите полови (или во сите активни [фазни] проводници ако локалните правила за поставување електрична инсталација ја дозволуваат оваа варијација на барањата).
- Изолациониот прекинувач ќе биде лесно достапен за клиентот со инсталирана плотна.
- Ако се сомневате во инсталирањето, консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти.
- За sидните површини околу апаратот користите завршни облоги што се отпорни на топлина и се лесни за чистење, на пр. керамички плочки.
- Не користете дрво и сличен влакнест или хигроскопски материјал како материјал за работна површина за да избегнете струен удар и поголема деформација предизвикана од топлинското зрачење од ринглата, освен ако не е импрегниран.
- Набљудувајте ги информациите за растојанието помеѓу аспираторот и апаратот во упатствата за инсталација на аспираторот.
- Сите димензии во цртежите се во mm.

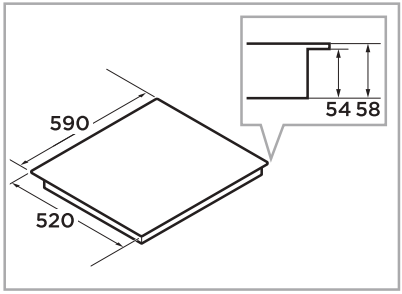
18.3 Безбедносно растојание

- Безбедносното растојание помеѓу апаратот и креденецот над апаратот треба да биде најмалку 500 mm.



18.4 Димензии на апаратот

Апаратот ги има следниве димензии.



18.5 Метод на инсталација

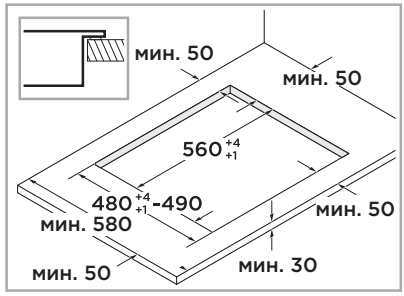
Постојат 2 методи на инсталација. При стандардниот метод на инсталација, апаратот ја препокрива работната површина. При рамно вградување, апаратот и работната површина се на исто ниво.

ⓘ Заради инсталација и употреба, околу отворот треба да се зачува минимум 50 mm простор.

18.5.1 Стандарден метод на инсталација

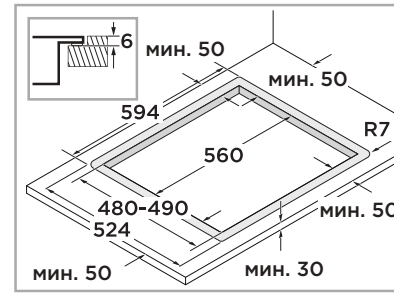
ⓘ Бидете сигурни дека дебелината на работната површина е најмалку 30 mm.

Ⓞ Исечете ја работната површина според големините прикажани на цртежот.

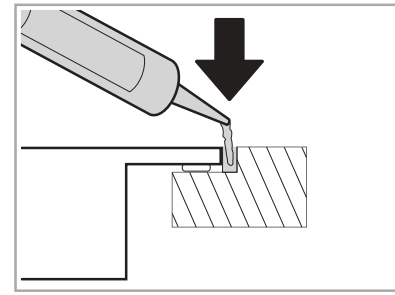


18.5.2 Метод со рамно вградување

1. Исечете ја работната површина според големините прикажани на цртежот.



2. Осигурајте се дека исечените површини на работните плочи се правилно запечатени.



18.6 Вентилатор

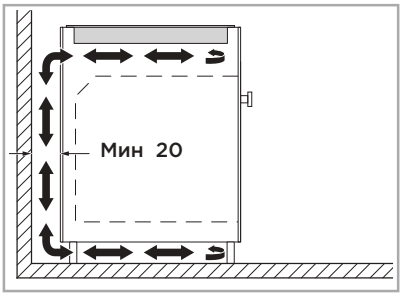
Вентилацијата во долниот дел на апаратот бара

доволно снабдување со свеж воздух. Затоа, доколку е потребно, прилагодете ги единиците за оваа намена.

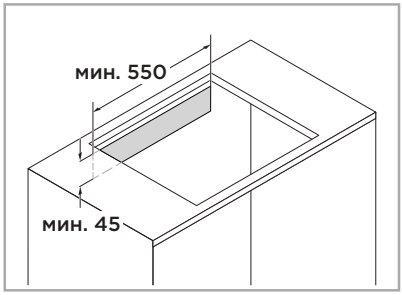
ⓘ Под какви било околности, осигурајте се дека апаратот е добро проветрен.

ⓘ Осигурајте се дека апаратот е во добра работна состојба.

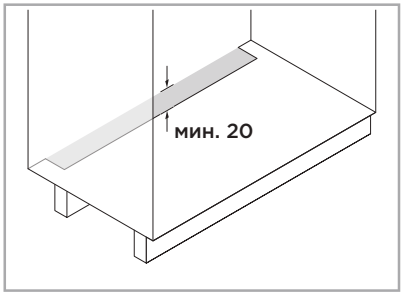
1. Одржувајте минимално растојание помеѓу задната страна на единицата и ѕидот на кујната.



2. Осигурајте дека отворот на горниот дел од задната страна на единицата не е попречен.



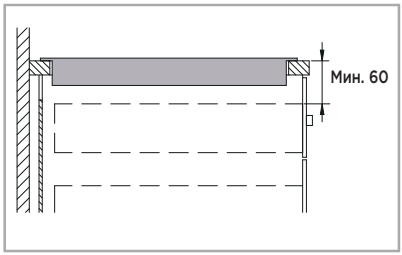
3. Ако растојанието од задниот ѕид на единицата е помало од 20 mm, направете отвор на долната страна.



ℹ Не запечатувајте ја долната основа херметички.

18.6.1 Инсталација над фиока

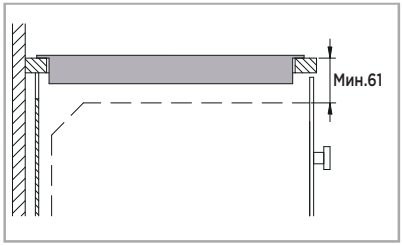
ℹ За да се обезбеди добра вентилација, растојанието помеѓу површината на работната плоча и горниот дел на фиоката мора да биде 60 mm.



18.6.2 Инсталација над рерна

ℹ За да се обезбеди добра вентилација, растојанието помеѓу површината на работната плоча и горниот дел на рерната мора да биде 61 mm.

ℹ Ако растојанието помеѓу плотната и рерната треба да се зголеми, погледнете ги упатствата за инсталација на рерната.



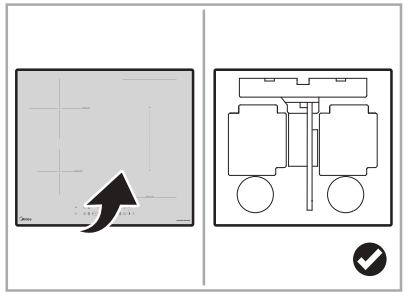
MK

18.7 Прицврстување на заптивната лента

Пред да го вметнете апаратот во работната плоча, потребно е да ја прицврстите заптивната лента на задниот дел од стаклената плоча.

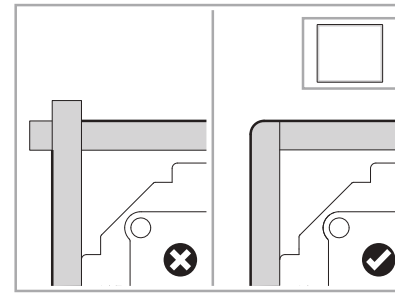
ⓘ Единицата треба да се постави на стабилна, мазна површина, на пр. пакувањето.

1. Свртете го апаратот на задната страна.



2. Извадете ја заптивната лента од самозапечатувачката кеса и искинете го двостраното лепило на задниот дел од заптивната лента.
3. Прицврстете ја заптивната лента на задниот дел од апаратот.

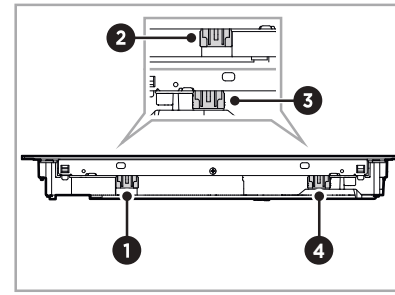
ⓘ Заптивната лента не треба да го надминува работ на стаклената плоча.



18.8 Лоцирање на држачите за фиксирање

Отворите за држачите за монтирање се наоѓаат на страните на апаратот.

◗ Лоцирајте ги отворите за држачите за фиксирање.

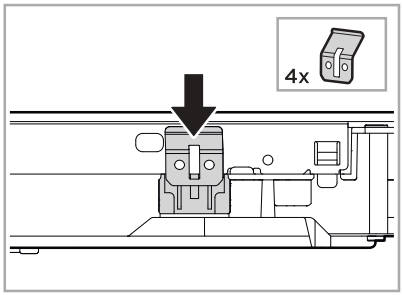


18.9 Вметнување на држачите за фиксирање

Фиксирајте го апаратот на површината на работната плоча така што ќе вметнете 4 држачи на страните на апаратот.

ⓘ Под никакви околности, држачите не можат да се допираат со внатрешните површини на работната плоча по инсталацијата.

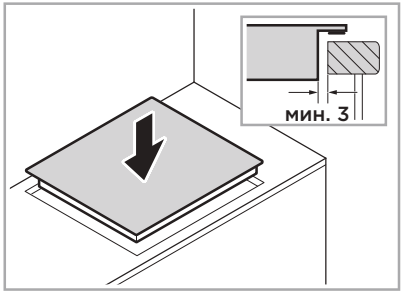
◗ Вметнете ги држачите за фиксирање.



18.10 Вметнување на апаратот

- Околу надворешноста на апаратот има отвори за вентилација. Осигурајте се дека работната плоча не ги блокира овие отвори кога ќе го поставите апаратот во положба.
- Безбедносното растојание помеѓу страните на апаратот и внатрешните површини на работната плоча треба да биде најмалку 3 mm.

1. Вметнете го апаратот.



2. Центрирајте го апаратот.

18.11 Претпазливост

- Индукциската рингла мора да ја инсталира квалификуван персонал или техничари. Имаме професионалци кои ви стојат на располагање. Никогаш не спроведувајте ја операцијата сами.
- Апаратот нема да се инсталира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење или машина за сушење алишта, бидејќи влажноста може да ја оштети електрониката на апаратот.
- Индукциската рингла треба да биде инсталирана така што може да се обезбеди подобро топлинско зрачење за да се зголеми нејзината сигурност.
- Индукциската рингла треба да биде инсталирана така што може да се обезбеди подобро топлинско зрачење за да се зголеми нејзината сигурност.
- Ѕидот и индуцираната зона за готвење над површината на масата треба да издржат топлина.
- За да се избегне какво било оштетување, слојот сендвич и лепилото мора да бидат отпорни на топлина.
- Не треба да се користи чистач на пареа.
- Апаратот може да се поврзе само со напојување со релевантна импеданса на системот не поголема од 0,288 Ω.

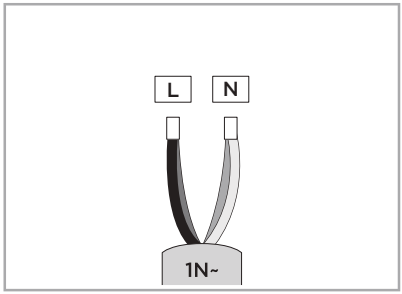
18.12 Поврзување на апаратот

- Овој апарат може да го поврзе на електричната мрежа само соодветно квалификуван електричар.
- Осигурајте се дека домашната инсталација е соодветна за потрошувачката на енергија на апаратот.
- Осигурајте се дека напонот одговара на вредноста наведена на табличката со технички спецификации.
- Осигурајте се дека пресеците на каблите на напојувањето се соодветни за оптоварувањето наведено на табличката со технички спецификации.
- Не користете адаптери, редуктори или разгранувачки уреди за да го поврзете апаратот на електричната мрежа, бидејќи тие можат да доведат до прегревање и опасност од пожар.
- Кабелот за напојување не смее да допира жешки делови и мора да биде поставен на таков начин што неговата температура нема да надмине 75 °C во ниту еден момент.
- Ако кабелот е оштетен или треба да се замени, операцијата мора да ја изврши агентот за постпродажни услуги со наменски алатки за да се избегнат какви било несреќи.
- Ако апаратот е поврзан директно на мрежата, мора да се инсталира омниполарен прекинувач со минимален отвор од 3 mm помеѓу контактите.
- Монтажерот мора да се осигура дека е направено правилно електрично поврзување и дека е во согласност со безбедносните прописи.
- Кабелот не смее да биде свиткан или згмечен.
- Кабелот мора да се проверува редовно и да го заменуваат само овластени техничари.
- Долната површина и кабелот за напојување на апаратот не се достапни по инсталацијата.
- Проверете кај електричар дали домашниот систем за заземјување е соодветен без измени. Сите измени мора да ги прави само квалификуван електричар.

18.13 Тип на поврзување

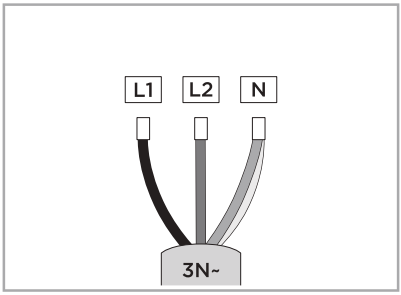
Апаратот одговара на класа на заштита 2.

18.13.1 220-240 V 1N~ 32 A



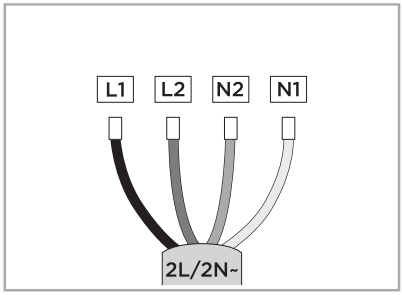
Позиција.	Боја
Д	Црна + кафеава
N	Сина + сива

18.13.2 220–240 V/380–415 V 3N~ 16 A



Позиција.	Боја
L1	Црна
L2	Кафеава
N	Сина + сива

18.13.3 2 x 220–240 V 2 L + 2 N ~ 16 A



Позиција.	Боја
L1	Црна
L2	Кафеава
N2	Сина
N1	Сива

18.14 Откако ќе го инсталирате апаратот

Откако ќе го инсталирате апаратот, проверете го следново.

- Кабелот за напојување не е достапен преку вратите на креденците или фиоките.
- Осигурајте се дека има соодветен проток на свеж воздух од надворешноста на витрината до основата на апаратот.
- Изолациониот прекинувач е лесно достапен за клиентот.

19 ПРОБНИ ЈАДЕЊА

Овие препораки за поставување се наменети за институтите за тестирање за полесно тестирање на нашите апарати.

19.1 Чоколадо за топење, кувертура

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 16 cm без капак	• 150 g темно чоколадо (55 % какао)	• Комбинирано готвење: ниво на моќност 1

19.2 Бешамел сос

Температура на млекото: 7 °C

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 16 cm без капак	• 40 g путер • 40 g брашно • 500 ml млеко со 3,5 % масленост • прстофат сол	1. Стопете го путерот, додадете ги брашното и солта и загрејте ја смесата. • Времетраење на загревањето: приближно 7 минути на ниво на моќност 3 2. Додадете го млекото во руто и оставете го да зоврие, постојано мешајќи. • Времетраење на загревањето: приближно 6,5 минути на ниво на моќност 12 3. Откако бешамел сосот ќе зоврие, оставете го на зоната за готвење уште 1,5 минути. • Тивко варење: ниво на моќност 4

19.3 Загревање и одржување на топлината на чорба од леќа

Рецепт според DIN 44550
Почетна температура: 20 °C
Загревање без мешање

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 16 cm со капак	• Количина: 450 g	• Времетраење на загревањето: приближно 1,5 минути на ниво на моќност 15 • Тивко варење: ниво на моќност 2
Тенџере Ø 20 cm со капак	• Количина: 800 g	• Времетраење на загревањето: приближно 2,5 минути на ниво на моќност 15 • Тивко варење: ниво на моќност 2

19.4 Оризова каша

Температура на млекото: 7 °C

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 16 cm без капак	• 190 g ориз со кратко зрно • 40 g шеќер • 750 ml млеко со 3,5 % масленост • 1 g сол	1. Додадете ги состојките во млекото и загревајте ја смесата додека постојано мешате. • Времетраење на загревањето: приближно 8 минути на ниво на моќност 14 2. Откако млекото ќе достигне приближно 95 °C, изберете го препорачаното ниво на моќност и оставете го да крчка на ниска температура приближно 50 минути. • Тивко варење: ниво на моќност 3
Тенџере Ø 20 cm без капак	• 250 g ориз со кратко зрно • 120 g шеќер • 1000 ml млеко со 3,5 % масленост • 1,5 g сол	• Времетраење на загревањето: приближно 8 минути на ниво на моќност 14 • Тивко варење: ниво на моќност 3

MK

19.5 Готвење ориз

Рецепт според DIN 44550
Температура на водата: 20 °C

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 16 cm со капак	• 125 g ориз со долго зрно • 300 g вода • 1 прстофат сол	• Времетраење на загревањето: приближно 2,5 минути на ниво на моќност 15 • Тивко варење: ниво на моќност 3

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 20 cm со капак	• 250 g ориз со долго зрно • 600 g вода • 1 прстофат сол	• Времетраење на загревањето: приближно 2,5 минути на ниво на моќност 15 • Тивко варење: ниво на моќност 3

19.6 Пржење американски палачинки, обични палачинки

Рецепт според DIN EN 60350-2
Температура на водата: 20 °C

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 24 cm без капак	• 55 g смеса по палачинка	• Времетраење на загревањето: приближно 1,5 минути на ниво на моќност 15 • Тивко варење: ниво на моќност 11

19.7 Пржење свинско филе

Почетна температура на филето: 7 °C

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тава Ø 24 cm без капак	• 3 парчиња свинско филе, вкупна тежина приближно 300 g, дебелина 1 cm • 15 g сончогледово масло	• Времетраење на загревањето: приближно 1,5 минути на ниво на моќност 15 • Тивко варење: ниво на моќност 11

19.8 Пржење помфрит во длабоко масло

Садови за готвење	Состојки	Подготовка
Тенџере Ø 20 cm без капак	• 200 g замрзнат помфрит, дебелина 1 cm • 2 l сончогледово масло	• Времетраење на загревањето: ниво на моќност 15 додека температурата на маслото не достигне 180 °C • Тивко варење: ниво на моќност 15

20 ТРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ИЗЈАВА

Логото на Midea, зборовните ознаки, трговското име, препознатливиот изглед и сите нивни верзии се вредни средства на Midea Group и/или нејзините филијали („Midea“), за кои Midea ги поседува трговските марки, авторските права и другите права на интелектуална сопственост, како и целата добра волја добиена од користењето на кој било дел од трговската марка на Midea. Користењето на трговската марка на Midea за комерцијални цели без претходна писмена согласност од Midea може да претставува прекршување на трговската марка или нелојална конкуренција што е спротивно на релевантните закони.

Ова упатство е создадено од Midea и Midea ги задржува сите авторски права за него. Ниту еден субјект или поединец не смее да го користи, дуплира, изменува, дистрибуира во целост или делумно ова упатство или да го групира или продава со други производи без претходна писмена согласност од Midea.

Сите опишани функции и упатства беа ажурирани во времето на печатење на ова упатство.

Сепак, фактичкиот производ може да се разликува поради подобрените функции и дизајни.

21 ФРЛАЊЕ И РЕЦИКЛИРАЊЕ

21.1 Важни упатства за животната средина

Усогласеност со Директивата за OEEO и фрлање на отпадните производи:

Овој производ е во согласност со Директивата на ЕУ за OEEO (2012/19/ЕУ). Овој производ носи симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (OEEO).

Овој симбол укажува на тоа дека овој производ не смее да се фрла со други отпади од домаќинството на крајот на неговиот работен век. Употребениот апарат мора да се врати во официјалниот пункт за собирање за рециклирање на електрични и електронски апарати. За да ги најдете овие системи за собирање, контактирајте со локалните власти или со трговецот каде што е купен производот. Секое домаќинство има важна улога во обновувањето и рециклирањето на стариот апарат. Соодветното фрлање на употребениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и човековото здравје.



MK

21.2 Усогласеност со Директивата RoHS

Производот што сте го купиле е во согласност со Директивата RoHS на ЕУ (2011/65/ЕУ). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

21.3 Информации за пакувањето

Материјалите за пакување на производот се произведени од материјали што може да се рециклираат во согласност со нашите национални регулативи за животна средина. Не фрлајте ги материјалите за пакување заедно со домашниот или друг отпад. Однесете ги во собирните пунктови за материјали за пакување назначени од локалните власти.



22 ИЗВЕСТУВАЊЕ ЗА ЗАШТИТА НА ПОДАТОЦИ

За да ги обезбедме услугите кои се договорени со клиентот, се согласуваме да ги почитуваме без ограничување сите одредби од важечкиот закон за заштита на податоците, во согласност со договорените земји во рамките на кои ќе бидат испорачани услугите за клиентот, како и, каде што е применливо, Општата регулатива за заштита на податоците на ЕУ (GDPR).
Општо земено, нашата обработка на податоци е за да ја исполниме нашата обврска според договорот со вас и од безбедносни причини за производот, да ги заштитиме вашите права во врска со прашањата за гаранцијата и регистрацијата на производот.
Во некои случаи, но само ако е обезбедена соодветна заштита на податоците, личните податоци може да се пренесат на приматели кои се наоѓаат надвор од Европската економска област.
Дополнителни информации се обезбедуваат на барање. Може да контактирате со нашиот службеник за заштита на податоци преку MideaDPO@midea.com. За да ги остварите вашите права, како што е правото на приговор за обработката на вашите лични податоци за цели на директен маркетинг, контактирајте нè преку MideaDPO@midea.com. За да најдете дополнителни информации, следете го QR-кодот.

Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano Italia
www.midea.com

Midea

make yourself at home

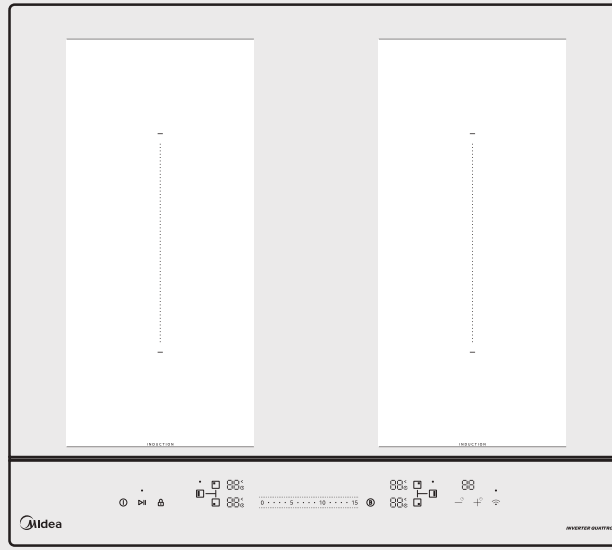
www.midea.com

© Midea 2022 сите права се задржани

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Calle.14, 65760 Eschborn. Alemania	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 - Milán (MI) 20158 Italia	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARÍS	service france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Reino Unido	service uk@midea.com

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

22
PAP



Płyta indukcyjna
TRENDLINE

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

MIH744BBE325GKD

Informacje ostrzegawcze: Należy uważnie przeczytać podręcznik użytkownika przed użyciem tego urządzenia i zachować go do celów referencyjnych. Wygląd i dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia ze względu na konieczność ulepszania produktu.
W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się ze sprzedawcą lub producentem.
Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy. Standardem jest wygląd rzeczywistego produktu.

SPIS TREŚCI

1 Instrukcje bezpieczeństwa 6
1.1 Przeznaczenie 6
1.1.1 Wyjaśnienie symboli 6
2 Dane techniczne 14
3 Naczynia 18
3.1 Wybór naczyń 18
3.2 Umieszczanie naczyń kuchennych 18
3.3 Przesuwanie naczyń 19
3.4 Wykrywanie naczyń kuchennych 19
4 Informacje ogólne o urządzeniu 20
4.1 Panel sterowania 21
4.1.1 Używanie panelu dotykowego 22
4.2 Gotowanie indukcyjne 22
4.3 Pola grzejne 23
4.4 Wyświetlacz ciepła resztkowego 23
5 Przed pierwszym użyciem 24
5.1 Czyszczenie urządzenia po raz pierwszy 24
6 Instrukcje korzystania 24
6.1 Włączanie urządzenia 24
6.2 Wyłączanie urządzenia 24
6.3 Ustawianie poziomu mocy 24
6.4 Tabela gotowania, wskazówki dotyczące gotowania, poziomy mocy i ich znaczenie 25
6.5 Zacznij gotować. 26
6.6 Kończenie gotowania 26
6.7 Wskazówki na temat gotowania 27
7 Zabezpieczenie przed dziećmi 27
7.1 Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi 27
7.2 Wyłącz blokadę rodzicielską. 27
8 Tryb wstrzymania 28
8.1 Wchodzenie w tryb wstrzymania 28
8.2 Wyjście z trybu wstrzymania 28
9 Sterowanie Minutnikiem 28
9.1 Wyłącznik czasowy 28
9.1.1 Używanie minutnika jako wyłącznika czasowego 28
9.1.2 Anulowanie minutnika wyłączania 29
10 Funkcja Boost 29
10.1 Aktywowanie funkcji Boost 29
10.2 Anulowanie funkcji Boost 29
11 Pole mostka 30
11.1 Aktywowanie pola mostka 30
11.1.1 Używanie pola mostka jako jednego dużego pola 30
11.1.2 Używanie pola mostka jako dwóch niezależnych pól 30
12 Połączenie Wi-Fi 31
12.1 Parowanie urządzenia z aplikacją 31
12.2 Resetowanie połączenia WI-FI 31
13 Funkcja połączenia okapu z płytą 32
13.1 Nawiązywanie połączenia między okapem a płytą 32
13.2 Resetowanie połączenia między okapem a płytą 32
14 Testowanie naczyń 32
14.1 Testowanie naczyń za pomocą magnesu 32
14.2 Testowanie naczyń bez magnesu 32
15 Ustawienia 33
15.1 Dostosowywanie ustawień 33
15.1.1 Przywracanie ustawień fabrycznych 34
15.1.2 Regulacja zarządzania mocą 34
15.1.3 Testowanie jakości naczyń kuchennych 35
15.1.4 Włączanie sygnału dźwiękowego 35
15.1.5 Wyłączanie sygnału dźwiękowego .36
15.2 Przegląd domyślnych czasów pracy 36
16 Czyszczenie i konserwacja 37
16.1 Środek czyszczący 37
16.2 Czyszczenie urządzenia 37
16.2.1 Czyszczenie codziennych zabrudzeń 37

PL

16.2.2 Czyszczenie żywności, która wykipiała z naczyń 38
16.2.3 Czyszczenie panelu sterowania 38
17 Rozwiązywanie problemów 39
17.1 Wyświetlanie błędów i kontrola 43
17.2 Określone awarie i ich rozwiązania 45
18 Instalacja produktu 47
18.1 Bezpieczna instalacja produktu 47
18.2 Przed zainstalowaniem urządzenia 47
18.3 Odległość bezpieczeństwa 48
18.4 Wymiary urządzenia 48
18.5 Metoda instalacji 49
18.5.1 Standardowa metoda instalacji 49
18.5.2 Metoda montażu na równi z powierzchnią roboczą 49
18.6 Wentylacja 49
18.6.1 Montaż nad szufladą 50
18.6.2 Montaż nad piekarnikiem 50
18.7 Mocowanie uszczelki 51
18.8 Lokalizacja uchwytów mocujących 51
18.9 Wkładanie uchwytów mocujących 51
18.10 Wkładanie urządzenia 52
18.11 Środki ostrożności 52
18.12 Podłączanie urządzenia 52
18.13 Typ połączenia 53
18.13.1 220–240 V 1N ~ 32 A 53
18.13.2 220–240 V / 380–415 V 3N ~ 16 A 54
18.13.3 2 x 220–240 V 2L + 2N ~ 16 A 54
18.14 Po zainstalowaniu urządzenia 54
19 Testowe dania 55
19.1 Topienie czekolady, kuwertura 55
19.2 Sos beszamelowy 55
19.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gulaszu z soczewicy 55
19.4 Owsianka ryżowa 56
19.5 Gotowanie ryżu 57
19.6 Smażenie naleśników, crêpes 57
19.7 Smażenie schabu 57
19.8 Smażenie frytek w głębokim oleju 58
20 Znaki towarowe, prawa autorskie i oświadczenie prawne 59
21 Utylizacja i recykling 60
21.1 Ważne wskazówki dotyczące środowiska 60
21.2 Zgodność z dyrektywą RoHS 60
21.3 Informacje o opakowaniu 60
22 Informacja o ochronie danych 61

PL

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1.1 Przeznaczenie

Następujące wytyczne dotyczące bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub uszkodzeniom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Po otrzymaniu przesyłki sprawdź opakowanie i urządzenie, aby upewnić się, że wszystko jest nienaruszone i zapewnia bezpieczną eksploatację. Jeśli znajdziesz jakiekolwiek uszkodzenia, skontaktuj się ze sprzedawcą lub dealerem. Proszę pamiętać, że modyfikacje lub zmiany w urządzeniu nie są dozwolone ze względów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie może spowodować zagrożenia i utratę roszczeń gwarancyjnych.

1.1.1 Wyjaśnienie symboli

Symbol	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE To słowo ostrzegawcze oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które może spowodować zgon lub poważne zranienie, jeżeli nie zostanie zachowana należyta ostrożność.
	PRZESTROGA To słowo ostrzegawcze oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które może spowodować drobne lub umiarkowane zranienie, jeżeli nie zostanie zachowana należyta ostrożność.
	UWAGA To słowo ostrzegawcze wskazuje na ważne informacje (np. uszkodzenia mienia), ale nie niebezpieczeństwo.
	Ten symbol oznacza pojedynczy, nienumerowany krok instrukcji.
	Ten symbol oznacza wynik jednego lub więcej poprzednich kroków instrukcji.
	Ten symbol oznacza wskazówkę lub poradę.

PL

Przeczytaj uważnie i dokładnie te wskazówki dotyczące obsługi przed użyciem/uruchomieniem urządzenia i zachowaj je w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca instalacji lub urządzenia do późniejszego wykorzystania!

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

Montaż

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do dobrego systemu okablowania jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji elektrycznej w domu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Uwaga — krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia przeczytaj uważnie niniejsze instrukcje.
- Na tym urządzeniu nie wolno w żadnym wypadku umieszczać materiałów ani produktów łatwopalnych.
- Udostępnij te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.

- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami montażu.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub odpowiedzialności.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że używają go pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego urządzenia należy powierzyć producentowi, jego serwisowi lub innej osobie o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji wykonywanej przez użytkownika bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Dotyczy to powierzchni urządzenia ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Na powierzchni urządzenia nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- Po użyciu wyłącz płytę urządzenia za pomocą jego panelu sterowania i nie polegaj na wykrywaczu naczyń.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- **UWAGA:** proces gotowania należy nadzorować. Proces krótkotrwałego gotowania należy nadzorować bez przerwy.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

  NIGDY nie gasić płonącej potrawy za pomocą wody – niezwłocznie wyłączyć urządzenie i nakryć płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA: proces gotowania należy nadzorować. Proces krótkotrwałego gotowania należy nadzorować bez przerwy.
Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- **OSTRZEŻENIE:** Stosuj wyłącznie osłony do płyty grzewczej zaprojektowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie albo osłony zintegrowane z urządzeniem. Użycie osłony niewłaściwego typu może przyczynić się do wywołania wypadku.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonym lub pękniętym urządzeniu. Jeśli powierzchnia urządzenia stłucze się lub popęka, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz urządzenie wyłącznikiem ściennym.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

PL

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie mieć wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować śmiercią.

Niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzeją się do temperatury mogącej powodować oparzenia.
- Nie dopuszczaj do kontaktu ciała, ubrania ani jakiegokolwiek innego przedmiotu ze szkłem płyty indukcyjnej, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie znajdują się ponad innymi włączonymi strefami grzewczymi. Uchwyty powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować oparzenia i poparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostrze skrobaka do szkła jest odsłonięte po wycofaniu osłony zabezpieczającej. Używaj ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

PL

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Wykipienie powoduje dym i tłuste rozlewy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej ani do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj żadnych magnetycznych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów,

odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ jego pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy grzewcze oraz urządzenie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą panelu dotykowego). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń, aby wyłączyć strefę grzewczą po ich zdjęciu.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na urządzenie mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych ani bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością ograniczającą ich zdolność do korzystania z urządzenia powinny pozostać pod nadzorem odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która przeszkoli je w zakresie jego użytkowania. Instruktor powinien być przekonany, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie czy otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie pozostałe prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na urządzenie.
- Nie stawaj na urządzeniu.
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po szklanej powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to porysować szkło.

- Nie używaj druciaków ani innych silnych ściernych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one porysować szkło płyty indukcyjnej.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych lokalizacjach takich jak
  - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - Budynki mieszkalne na farmach;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - Obiekty oferujące noclegi ze śniadaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- W celu uzyskania informacji dotyczących instalacji zapoznaj się z rozdziałem „Montaż produktu”. *Zobacz rozdział „Instalacja produktu” na stronie 47*

2 DANE TECHNICZNE

Urządzenie	MIH744BBE325GKD
Pola grzejne	4 pola
Napięcie zasilające	220–240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Wymiary produktu szer. × gł. × wys.	590 x 520 x 58 mm
Wymiary do zabudowy szer. × gł.	560 × 480–490 mm

Masa urządzenia i jego wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i konstrukcję urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

	Symbol	Wartość	Jednostka
Model	-	MIH744BBE325GKD	-
Typ urządzenia	-	Płyta indukcyjna do zabudowy	-
Liczba pól grzewczych i/lub obszarów	-	6	-
Technologia grzewcza (pola i obszary gotowania indukcyjnego, pola grzewcze promiennikowe, płyty stałe)	-	Gotowanie indukcyjne	-
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Lewe przednie: 180	mm
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Lewe tylne: 180	mm

	Symbol	Wartość	Jednostka
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Prawe przednie: 180	mm
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Prawe tylne: 180	mm
Długość i szerokość użytecznej powierzchni obszaru gotowania	Dł. × szer.	Pole mostka: 390 × 180	mm
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC[1)]	Lewe przednie: 184,7	Wh/kg
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC[1)]	Lewe tylne: 183,7	Wh/kg
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC[1)]	Prawe przednie: 188,7	Wh/kg
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC[1)]	Prawe tylne: 185,7	Wh/kg
Zużycie energii na obszar gotowania	EC[1)]	Lewe pole mostka: 192,3	Wh/kg
Zużycie energii na obszar gotowania	EC[1)]	Prawe pole mostka: 192,8	Wh/kg
Zużycie energii płyty grzewczej	EC[2)]	188,0	Wh/kg
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC[1)]	Lewe przednie: 1800/2000	W
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC[1)]	Lewe tylne: 1800/2000	W
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC[1)]	Prawe przednie: 1800/2000	W

	Symbol	Wartość	Jednostka
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC[1)]	Prawe tylne: 1800/2000	W
Maksymalna moc na obszar gotowania	EC[1)]	Pole mostka: 3000/3700	W

[1)] Gotowanie elektryczne
[2)] Płyta elektryczna

Jeżeli po włączeniu urządzenia nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie wyłączy się po 11 minutach, a pobór energii w trybie wyłączenia wynosi 0,3 W.

Dane opracowane zgodnie z normą EN 60350-2 oraz rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014.

Deklaracja zgodności

Firma Midea Italia S.r.l
niniejszym oświadcza, że
przedmiotowe urządzenie
jest zgodne z zasadniczymi
wymaganiami oraz innymi
odpowiednimi postanowieniami
dyrektywy RED 2014/53/UE.
Pasmo częstotliwości pracy:
2402–2480 MHz
Maksymalna moc: 2500 mW

3 NACZYNIA

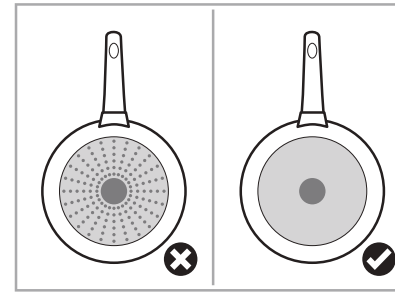
Jakość naczyń znacząco wpływa na efektywność i jakość procesu gotowania.

3.1 Wybór naczyń

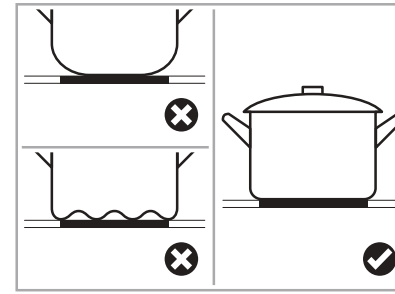
UWAGA

Nieodpowiednie naczynia mogą uszkodzić urządzenie lub spowodować jego nieprawidłowe działanie.

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem nadającym się do gotowania indukcyjnego.
- Szukaj symbolu indukcyjnego na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów są nieodpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika oraz kamionka.
- Jeśli część ferromagnetyczna pokrywa tylko częściowo spód naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny. Reszta dna może nie osiągnąć wystarczającej temperatury do gotowania.
- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, lecz zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się oraz wykrywanie naczyń.
- Zarysowany spód oraz ostre krawędzie naczyń mogą porysować szklaną powierzchnię.
- Utrzymuj urządzenie w czystości, aby uniknąć zarysowań.
- Naczynia z niejednorodnym dnem mogą nie zostać wykryte.



- Nie używaj naczyń z zaokrąglonym dnem ani z postrzępionymi krawędziami.



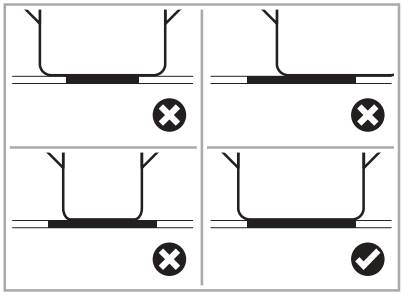
3.2 Umieszczanie naczyń kuchennych

- Zawsze umieszczaj naczynie na środku strefy grzewczej.
- Używanie nieco szerszego naczynia może pomóc zmaksymalizować efektywność energetyczną. Jeśli użyjesz mniejszego naczynia, wydajność może być niższa niż oczekiwano.

1. Upewnij się, że spód naczynia jest gładki, przylega płasko do

szkła i ma zalecany rozmiar dla strefy grzewczej. *Zobacz rozdział „Strefy grzewcze” na stronie 23*

2. Używaj naczyń o średnicy mieszczącej się w zalecanym zakresie dla wybranej strefy grzewczej. *Zobacz rozdział „Strefy grzewcze” na stronie 23*

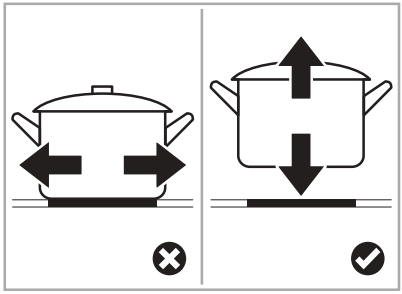


3.3 Przesuwanie naczyń

UWAGA

Nieprawidłowe użytkowanie może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego awarię.

- Zawsze podnoś naczynie ze szklanej powierzchni. Nie przeciągaj go, ponieważ może to porysować szkło.



3.4 Wykrywanie naczyń kuchennych

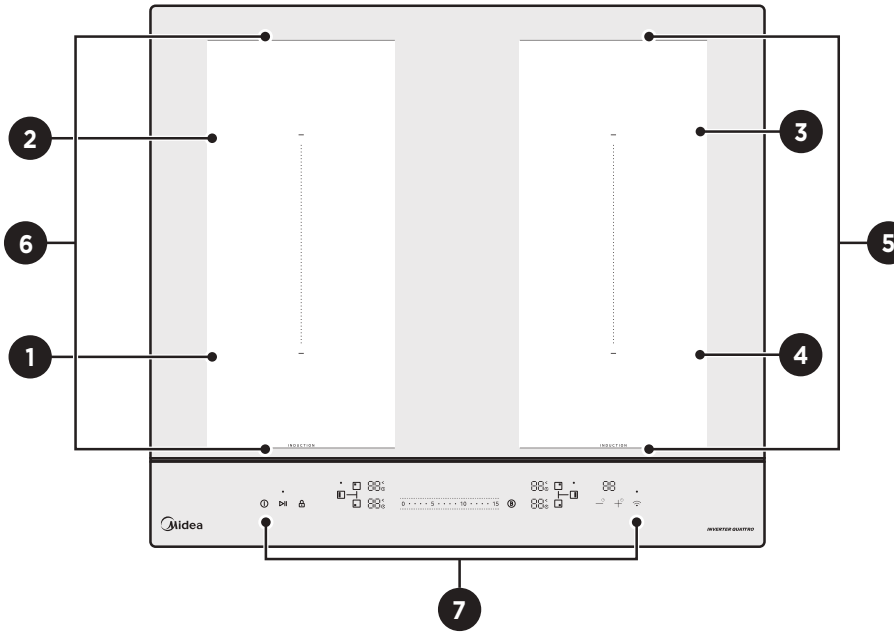
- Możesz sprawdzić, czy naczynia są kompatybilne z indukcją, przeprowadzając ich test. *Zobacz rozdział „Test naczyń” na stronie 32*
- Gdy na urządzeniu ustawisz naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczne (np. aluminiowe) albo inny mały przedmiot (np. nóż, widelec lub klucz),

kontrolka [⊔] będzie migać na panelu sterowania, a urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator wyłączy się i przestanie działać.

PL

4 INFORMACJE OGÓLNE O URZĄDZENIU

Przegląd urządzenia i jego elementów:

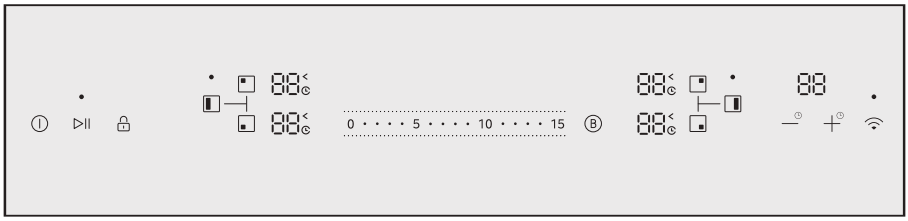


PL

Pozycja	Znaczenie	Maksymalna moc w W	Ø mm
1	Lewa przednia strefa grzewcza	1800/2000	180
2	Lewa tylna strefa grzewcza	1800/2000	180
3	Prawa tylna strefa grzewcza	1800/2000	180
4	Prawa przednia strefa grzewcza	1800/2000	180
5	Pole mostka	3000/3700	Pole mostka 390 x 180
6	Pole mostka	3000/3700	Pole mostka 390 x 180

Pozycja	Znaczenie	Maksymalna moc w W	Ø mm
7	Panel sterowania	-	-

4.1 Panel sterowania



Symbol	Znaczenie
⏻	Włączanie/ wyłączanie
▷II	Sterowanie wstrzymaniem
▪	Wybierz lewą tylną strefę grzewczą
▪	Wybierz lewą przednią strefę grzewczą
▪	Wybierz prawą tylną strefę grzewczą
▪	Wybierz prawą przednią strefę grzewczą
− +	Ustawianie minutnika
Ⓑ	Sterowanie funkcją Boost

Symbol	Znaczenie
ᯤ	Sterowanie Wi-Fi
0 — 15	Regulatory mocy
▮	Pole mostka
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi

PL

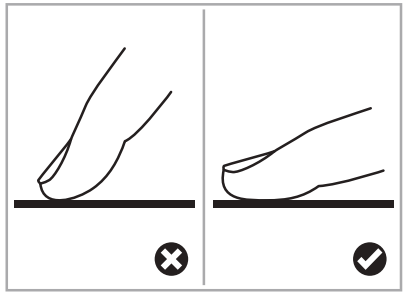
ⓘ Wszystkie ilustracje w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom wyjaśniającym. W przypadku wszelkich rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku należy kierować się rzeczywistym obiektem.

4.1.1 Używanie panelu dotykowego

ⓘ Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać nacisku.

ⓘ Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie znajduje się na nich żaden przedmiot (np. przybór kuchenny lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

PL ▶ Użyj poduszki palca, nie jego czubka.

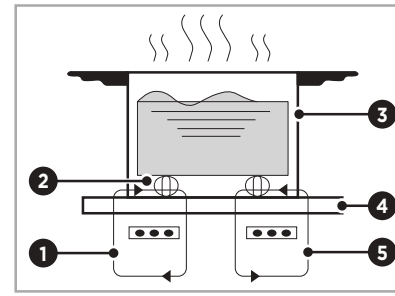


✔ Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowane dotknięcie.

4.2 Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa poprzez drgania elektromagnetyczne, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio przez nagrzewanie szklanej powierzchni.

ⓘ Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że naczynie w końcu je ogrzewa.

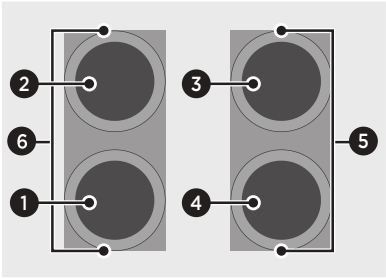


Pozycja	Znaczenie
1	Prądy indukowane
2	Obwód magnetyczny
3	Żeliwny garnek
4	Płyta szklano-ceramiczna
5	Cewka indukcyjna

4.3 Pola grzejne

Strefy grzewcze są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia, do pewnego limitu.

ⓘ Aby uzyskać najlepszą wydajność urządzenia, dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą danej strefie gotowania.



Pozycja	Strefa Ø mm	Podstawa Ø mm
1	180	140–180
2	180	140–180
3	180	140–180
4	180	140–180
5	Pole mostka 390 x 180	280
6	Pole mostka 390 x 180	280

4.4 Wyświetlacz ciepła resztkowego

Każda strefa grzewcza zawiera wskaźnik ciepła resztkowego.

ⓘ Wskaźnik wyłącza się, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej w dotyku temperatury.

ⓘ Nie dotykaj strefy grzewczej, zanim wskaźnik ciepła resztkowego nie zgaśnie.

Symbol	Znaczenie
H	Strefa grzewcza jest bardzo gorąca.
h	Strefa grzewcza jest gorąca.

ⓘ Możesz również wykorzystać ciepło resztkowe jako funkcję oszczędzania energii.

ⓘ Jeśli chcesz wykorzystać ciepło resztkowe, umieść dodatkowe naczynie na wciąż gorącej strefie grzewczej.

PL

5 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi, a w szczególności instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie urządzenia po raz pierwszy

1. Usuń wszelkie folie ochronne i naklejki.
2. Usuń wszelkie pozostałości opakowania z powierzchni urządzenia.
3. Przetrzyj powierzchnię wilgotną szmatką.

ⓘ Dalsze informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji: *Zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” na stronie 37*

PL

6 INSTRUKCJE KORZYSTANIA

6.1 Włączanie urządzenia

- Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].
- ✓ Brzęczyk wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich ekranach będzie wyświetlane wskazanie [-] lub [--].
- ✓ Urządzenie jest w trybie czuwania.
- ⓘ Brzęczyk możesz wyłączyć w ustawieniach. *Zobacz rozdział „Ustawienia” na stronie 33*

6.2 Wyłączanie urządzenia

- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].

6.3 Ustawianie poziomu mocy

- ⓘ Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy w ciągu 60 sekund, urządzenie wyłączy się automatycznie. *Zobacz rozdział „Włączanie urządzenia” na stronie 24*
- ⓘ Możesz zmienić ustawienie poziomu mocy w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Aby wybrać poziom mocy, naciśnij przyciski regulacji mocy [0 — 15].

6.4 Tabela gotowania, wskazówki dotyczące gotowania, poziomy mocy i ich znaczenie

ⓘ Tabela pokazuje, który poziom mocy jest odpowiedni dla danego rodzaju potraw. Czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości jedzenia.

ⓘ Poeksperymentuj z urządzeniem, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Poziom	Cel i danie	Czas w minutach	Wskazówki
2	**Rozpuszczanie:** Czekolada, masło, miód	15–30	Mieszaj od czasu do czasu.
1–3	**Utrzymywanie temperatury:** Sos holenderski	15–45	Dodaj 1–2 łyżki wody. Użyj pokrywki.
3–4	**Smażenie delikatnych potraw:** Omlet, jajka, sosy Podgrzewanie: Sosy	5–15 -	Niskie poziomy na indukcji pozwalają na precyzyjne dostosowanie idealnej niskiej temperatury. Użyj pokrywki.
4–5	**Smażenie delikatnych potraw:** Jajka sadzone **Gotowanie na wolnym ogniu:** Ryż, makaron, ziemniaki	5–15 10–30	Najpierw doprowadź wodę do wrzenia na wyższym poziomie, a następnie ustaw na ten poziom, aby gotować na wolnym ogniu.
5 - 8	**Gotowanie na parze:** Ziemniaki, warzywa Duszenie: Dania duszone, zupy	20–60 60–120	Dodaj kilka łyżek wody do gotowania na parze. Użyj pokrywki. Użyj maksymalnie 3 l cieczy. W przypadku większej ilości, wybierz wyższy poziom.
6–11	**Smażenie na patelni:** Naleśniki	5–45	Obróć po 1 minucie.

PL

Poziom	Cel i danie	Czas w minutach	Wskazówki
8–13	**Duszenie:** Ilości większe niż 3 litry **Delikatne smażenie na patelni:** Kiełbasy, sznycle, kotlety szwajcarskie, klopsy	60–120 5–45	Regularnie przewracaj lub mieszaj.
13–14	**Smażenie na patelni:** Mięso, steki, placki ziemniaczane, polędwica wieprzowa	5–10	Regularnie obracaj, aby uzyskać równomierny efekt gotowania.
15	**Gotowanie:** Woda, makaron **Smażenie w woku:** Mięso **Smażenie głębokie:** Frytki, smażone owoce	5–20 5–10 15–60	Poczekaj na nagrzanie suchego naczynia i dodaj olej dopiero na kilka sekund przed smażeniem na patelni.
Ⓑ	**Szybkie nagrzewanie:** Większa ilość wody	5	Nie zaleca się używania pustego naczynia.

PL

6.5 Zacznij gotować.

1. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].
2. Upewnij się, że spód naczynia oraz powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.
3. Umieść odpowiedni garnek na strefie grzewczej, której chcesz użyć. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń“ na stronie 18*
4. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej dla tej, której używasz, np. [▪].

✔ Wskaźnik obok przycisku wyboru strefy grzewczej pokazuje poziom mocy, np. [9].

5. Ustaw poziom mocy. *Zobacz rozdział „Ustawianie poziomu mocy” na stronie 24*

6.6 Kończenie gotowania

⚠ Ostrzeżenie — ryzyko poparzeń

Ciepło resztkowe może powodować poparzenia.

- Poczekaj, aż strefy grzewcze ostygną.
- Nie dotykaj żadnych części urządzenia, zanim nie ostygną.

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy, którą chcesz wyłączyć, np. [▪].
2. Zmniejsz ustawienie poziomu mocy do [0] lub naciśnij i

przytrzymaj przycisk [▪], aby wyłączyć strefę grzewczą.

✔ Panel sterowania wyświetla [0].

3. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].

6.7 Wskazówki na temat gotowania

⚠ Ostrzeżenie - ryzyko skaleczenia

Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoczynnie.

- Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się rozgrzewają, szczególnie jeśli używasz funkcji wzmocnienia.
- Gdy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie mocy.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię poprzez zatrzymanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu, a następnie zmniejsz moc, gdy jedzenie się podgrzeje.

7 ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Możesz zablokować panel sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu, np. przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci.

- Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie elementy sterujące — oprócz [⏻] — są wyłączone.
- W sytuacji awaryjnej zawsze możesz wyłączyć urządzenie za pomocą [⏻], jednak przed kolejną czynnością należy najpierw odblokować urządzenie.

7.1 Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi

- Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij przycisk [🔒] na co najmniej 3 sekundy.

✔ Wszystkie wskaźniki urządzenia wyświetlą [Lo].

7.2 Wyłącz blokadę rodzicielską.

- Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk [🔒] na co najmniej 3 sekundy.

PL

8 TRYB WSTRZYMANIA

Możesz wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączyć urządzenie.

- Po wejściu w tryb wstrzymania wszystkie elementy sterujące, z wyjątkiem [⏻] i [🔒], są nieaktywne.
- W nagłym wypadku zawsze można wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku [⏻].
- Jeśli nie wyjdziesz z trybu wstrzymania i aktywacji, urządzenie wyłączy się po 10 minutach.

8.1 Wchodzenie w tryb wstrzymania

- Aby wejść w tryb wstrzymania, naciśnij przycisk [▷||].
- Wskaźniki aktywnej strefy grzewczej i minutnika pokazują [''], pozostałe pozostają bez zmian.

PL

8.2 Wyjście z trybu wstrzymania

- Aby wyjść z trybu wstrzymania, naciśnij przycisk [▷||].

9 STEROWANIE MINUTNIKIEM

Urządzenie jest wyposażone w minutnik, który może być używany jako wyłącznik czasowy.

9.1 Wyłącznik czasowy

Możesz ustawić minutnik, aby wyłączył jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.

- Minutnik można ustawić na maksymalnie 99 min.

9.1.1 Używanie minutnika jako wyłącznika czasowego

1. Aby aktywować strefę grzewczą, naciśnij przycisk wyboru tej strefy, np. [▪]. Ustaw poziom mocy, np. [9].
2. Natychmiast naciśnij przycisk [−] lub [+].
- Panel sterowania wyświetla [10].
3. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk [−] lub [+].
- Naciśnij przycisk [−] lub [+] raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku [−] lub [+] spowoduje ciągłe zmniejszanie lub zwiększanie czasu o 10 minut. Jeśli wartość nie będzie wielokrotnością 10, najpierw zostanie zaokrąglona do najbliższej wielokrotności 10.

- ✔ Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu.
- ✔ Panel sterowania wyświetla pozostały czas, a wskaźnik minutnika miga 2 razy.
- ✔ [◷] obok wskaźników poziomu mocy świeci się na czerwono.
- ✔ Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzewcza automatycznie się wyłączy.
- ℹ Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
- ℹ Aby ustawić minutnik wyłączania dla większej liczby stref grzewczych, powtórz czynność, aktywując inne strefy.

9.1.2 Anulowanie minutnika wyłączania

- ◗ Aby anulować minutnik wyłączenia, naciśnij [—] i przytrzymaj go, aż na panelu sterowania zostanie wyświetlone [00], lub przytrzymaj [—] i [+] jednocześnie.
- ✔ Wyłącznik czasowy został anulowany, a panel sterowania wyświetla wskazanie [--].

10 FUNKCJA BOOST

Funkcja Boost nagrzewa naczynia szybciej niż maksymalny poziom mocy.

- ℹ Funkcja może działać na dowolnym polu grzejnym.
- ℹ Pole grzewcze wraca do poziomu po 5 minutach.
- ℹ Jeśli oryginalne ustawienie mocy grzania wynosi [0], po 5 minutach powróci do [15].
- ℹ Aby zapobiec przeciążeniu, urządzenie automatycznie zmniejsza moc wcześniej ustawionej(-ych) strefy (stref) grzewczej(-ych), dając priorytet najnowszej wybranej funkcji Boost.

10.1 Aktywowanie funkcji Boost

1. Naciśnij przycisk wyboru pola grzewczego, np. [▪].
2. Naciśnij przycisk sterowania funkcją Boost [Ⓑ].

- ✔ Wskaźnik pola grzewczego pokazuje [b], a poziom mocy osiąga maksimum.

10.2 Anulowanie funkcji Boost

1. Naciśnij pole grzewcze, dla którego chcesz anulować funkcję Boost, np. [▪].
2. Ustaw regulatory mocy [0 – 15] na wymagany poziom.

- ✔ Pole grzewcze wróci do ustawień pierwotnych.

PL

11 POLE MOSTKA

Pola mostka można używać jako obszaru połączonego lub jako dwóch oddzielnych pól, w zależności od potrzeb w danym momencie.

ⓘ Tego rodzaju pole składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie.

11.1 Aktywowanie pola mostka

1. Aby aktywować pole mostka jako jedno duże pole, naciśnij przycisk [▮].

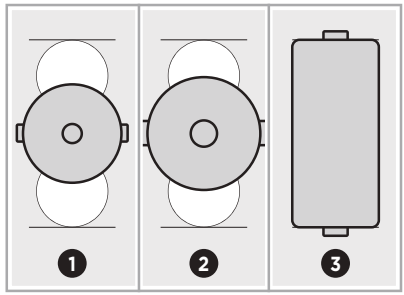
✔ Panel sterowania wyświetla [▯‹].

11.1.1 Używanie pola mostka jako jednego dużego pola

Użyj jednej z następujących trzech opcji, aby jak najlepiej wykorzystać ogrzewanie.

PL

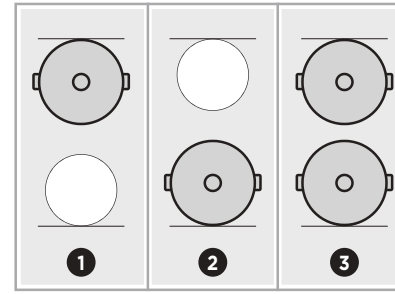
● Umieść naczynie na polu mostka.



Pozycja	Średnica podstawy w mm
1	250
2	280
3	390 × 180

11.1.2 Używanie pola mostka jako dwóch niezależnych pól

1. Upewnij się, że średnica naczynia jest większa niż 140 mm.
2. Umieść naczynie na polu mostka.



12 POŁĄCZENIE WI-FI

Aby korzystać z funkcji Wi-Fi, należy pobrać aplikację Smart Home i zainstalować ją na urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestruj urządzenie, postępując zgodnie z instrukcjami dostępnymi bezpośrednio w aplikacji.

- Podczas łączenia produktu z siecią upewnij się, że telefon komórkowy znajduje się jak najbliżej produktu. Zgodnie z wskazówkami dostępnymi w aplikacji, jeśli produkt obsługuje tylko komunikację Wi-Fi 2,4 GHz, należy zwrócić uwagę, aby do połączenia wybrana była sieć 2,4 GHz. Produkt obsługuje funkcję Bluetooth, która jest używana wyłącznie do funkcji sieciowej.
- Aplikacja wykorzystuje funkcję Bluetooth w telefonie do połączenia się z SSID urządzenia i skonfigurowania usług sieciowych.
- W miarę aktualizacji technologii wykorzystanych w produkcie zawartość aplikacji SmartHome może ulec zmianie, a treści rzeczywiście wyświetlane w aplikacji będą miały znaczenie nadrzędne.
- Aplikację „SmartHome” można znaleźć w sklepie z aplikacjami na urządzenia mobilne, skąd można ją pobrać, aby jej później używać.

12.1 Parowanie urządzenia z aplikacją

- Urządzenie musi być w trybie gotowości. *Zobacz rozdział „Włączanie urządzenia” na stronie 24*

1. Podczas konfiguracji sieci włącz funkcje Bluetooth w swoim smartfonie, aby ułatwić proces parowania.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk [ ] , aż włączy się brzęczyk, a na panelu sterowania pojawi się wskazanie [AP], po czym puść go.

- Proces parowania rozpocznie się i potrwa około 10 minut.
- Symbol [•] miga powoli podczas oczekiwania na proces parowania.
- Symbol [•] miga szybko podczas procesu parowania.
- Gdy proces parowania zakończy się pomyślnie, symbol [•] pozostanie włączony.
- Gdy proces parowania nie powiedzie się, symbol [•] pozostanie wyłączony.

12.2 Resetowanie połączenia WI-FI

- Naciskaj przycisk [ ] ciągle, aż na panelu sterowania pojawi się wskazanie [rS].

PL

13 FUNKCJA POŁĄCZENIA OKAPU Z PŁYTĄ

13.1 Nawiązywanie połączenia między okapem a płytą

ⓘ Urządzenie musi być w trybie gotowości. *Zobacz rozdział „Włączanie urządzenia" na stronie 24*

◗ Naciśnij przyciski [ᯤ] i [🔒] jednocześnie i przytrzymaj je przez co najmniej 3 s.

✔ Panel sterowania wyświetla [bt] przez około 2 sekundy, a funkcja połączenia okapu z płytą zaczyna nawiązywać połączenie.

13.2 Resetowanie połączenia między okapem a płytą

◗ Naciśnij jednocześnie przyciski [ᯤ] oraz [🔒] i przytrzymaj je, aż na panelu sterowania pojawi się wskazanie [rS].

PL

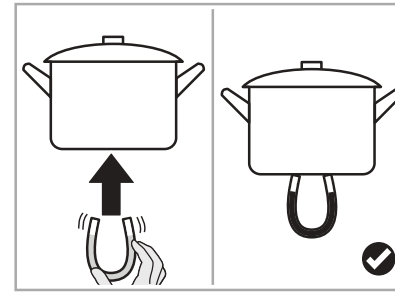
14 TESTOWANIE NACZYŃ

Przed testowaniem upewnij się, że rozmiar spodu naczynia odpowiada rozmiarowi używanego pola grzewczego. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń" na stronie 18*

14.1 Testowanie naczyń za pomocą magnesu

Możesz sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnesem.

◗ Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia.



✔ IJeżeli naczynie jest przyciągane, nadaje się do używania na płycie indukcyjnej.

14.2 Testowanie naczyń bez magnesu

1. Wlej 250 ml wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
2. Zacznij gotować. *Zobacz rozdział „Rozpoczęcie gotowania" na stronie 26*
3. Sprawdź, czy wskaźnik [⊔] miga na panelu sterowania.

- ✔ Jeżeli wskaźnik [⍈] nie miga na panelu sterowania, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- ✔ Jeżeli wskaźnik [⍈] miga, naczynie nie jest odpowiednie i nie następuje podgrzewanie.
- ℹ Jeśli nie umieścisz odpowiedniego naczynia na polu grzewczym w ciągu 1 minuty, wskaźnik [⍈] zniknie automatycznie.
- ℹ Naczynia mogą nie nadawać się do użytku z następujących powodów.
  - Nie umieszczono naczynia na właściwym polu grzewczym.
  - Używane naczynie nie nadaje się do płyt indukcyjnych. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń“ na stronie 18*
  - Naczynie jest zbyt małe lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na polu grzewczym. *Zobacz rozdział „Umieszczanie naczyń kuchennych” na stronie 18*

15 USTAWIENIA

Możesz dostosować różne ustawienia zgodnie ze swoimi potrzebami.

15.1 Dostosowywanie ustawień

- ℹ Urządzenie musi być wyłączone.
- ℹ Rozpocznij zmianę ustawień w ciągu 15 sekund od włączenia urządzenia. Po upływie 15 sekund bez interakcji użytkownika wyłącz urządzenie, a następnie powtórz procedurę.
- ℹ Po 30 sekundach bez interakcji użytkownika urządzenie wyłączy interfejs ustawień bez ich zapisywania.
- ℹ Aby dostosować dowolne ustawienie, urządzenie musi być w trybie ustawień.

1. Aby przełączyć urządzenie w tryb ustawień, naciśnij raz [⏻], a następnie naciśnij [🔒] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.
- ✔ Wszystkie wskaźniki pokazują [Lo].

2. Naciśnij [Ⓑ] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.
- ✔ Na panelu sterowania zostanie wyświetlone [c] w dolnym lewym wskaźniku, a [L] zniknie.

3. Naciśnij [Ⓑ].

Na panelu sterowania pojawi się wskazanie
- ✔ [c3].
- ✔ Urządzenie jest w trybie ustawień.

4. Naciśnij wielokrotnie [🔒], aż na panelu sterowania pojawi się żądane ustawienie.

PL

ⓘ Dostępne ustawienia:

Symbol	Znaczenie
c0	Przywracanie ustawień fabrycznych
c3	Ustawienia zarządzania mocą
c4	Testowanie jakości naczyń kuchennych
c5	Ustawienia sygnału dźwiękowego

5. Naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się żądane ustawienie.
6. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [🔒] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

ⓘ Jeżeli naciśniesz [⏻] po wybraniu wymaganego ustawienia, urządzenie wyłączy się bez zapisywania.

PL

15.1.1 Przywracanie ustawień fabrycznych

ⓘ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień" na stronie 33.*

1. Naciskaj wielokrotnie przycisk [🔒], aż na panelu sterowania pojawi się wskazanie [c0].
2. Aby przywrócić ustawienia fabryczne, naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się [1].

ⓘ Jeżeli nie chcesz resetować ustawień, naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się [0].

3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [🔒] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✔ Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się po zakończeniu konfiguracji.

15.1.2 Regulacja zarządzania mocą

Możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu mocy płyty indukcyjnej, wybierając spośród różnych zakresów mocy.

ⓘ To urządzenie jest w stanie automatycznie ograniczać poziom mocy, aby pracować z mniejszą mocą w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

ⓘ Na polach grzejnych nie trzeba ustawiać żadnych naczyń.

ⓘ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień" na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [🔒], aż na panelu sterowania zacznie migać [c3].

✔ Na panelu sterowania zostanie wyświetlony bieżący poziom mocy, np. [14].

2. Aby dostosować poziom mocy, naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się wymagany poziom mocy.
3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [🔒] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✔ Wszystkie wskaźniki pokazują [-].

ℹ Dostępne ustawienia:

Symbol	Maksymalna moc w kW
74	7,4
65	6,5
55	5,5
45	4,5
34	3,4
25	2,5

15.1.3 Testowanie jakości naczyń kuchennych

ℹ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień“ na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [🔒], aż na panelu sterowania zacznie migać [c4].
2. Aby przełączyć w tryb testowania, naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się [=].
3. Umieść naczynie na polu grzewczym.
4. Naciśnij odpowiedni przycisk wyboru pola grzewczego i przytrzymaj go przez co najmniej trzy sekundy, np. [▪].

✔ Po 12 sekundach na panelu sterowania pojawi się poziom jakości od 0 (niski) do 10 (wysoki).

ℹ Im wyższy poziom jakości, tym lepsza jakość naczyń kuchennych.

5. Aby zakończyć test, naciśnij [⏻] i przytrzymaj go przez sekundę.

ℹ Dostępne ustawienia:

Symbol	Znaczenie
0	Nie przełączaj w tryb testowania jakości naczyń. Ustawienie domyślne: [0]
=	Przełącz w tryb testowania jakości naczyń.

15.1.4 Włączanie sygnału dźwiękowego

ℹ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień“ na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [🔒], aż na panelu sterowania zacznie migać [c5].
2. Aby włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się [0].
3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [🔒] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✔ Wszystkie wskaźniki pokazują [-].

PL

15.1.5 Wyłączanie sygnału dźwiękowego

ⓘ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień“ na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [🔒], aż na panelu sterowania zacznie migać [c5].
2. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij wielokrotnie [Ⓑ], aż na panelu sterowania pojawi się [1].
3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [🔒] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✔ Wszystkie wskaźniki pokazują [-].

15.2 Przegląd domyślnych czasów pracy

Automatyczne wyłączenie jest funkcją zabezpieczającą urządzenia. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeżeli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Czas w godz.
1–3	8
4–6	6
7–9	4
10 -12	2
13–15	1.5

ⓘ Po usunięciu naczynia urządzenie może natychmiast przestać się nagrzewać, a po 2 minutach automatycznie się wyłącza.

16 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby urządzenie działało wydajnie przez długi czas, ważne jest, aby czyścić je i konserwować ostrożnie.

16.1 Środek czyszczący

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- Nie używaj ściernych gąbek.
- Nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących.
- Nie używaj środków czyszczących zawierających alkohol.
- Zawsze zapoznawaj się z treścią etykiety, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub gąbka ścierna są odpowiednie.

16.2 Czyszczenie urządzenia

Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu się resztek potraw.

⚠ Ostrzeżenie — ryzyko poparzeń

Ciepło resztkowe może powodować poparzenia.

- Poczekaj z czyszczeniem, aż pola grzewcze ostygną.
- Nie dotykaj żadnych części urządzenia, zanim nie ostygną.

⚠ Ostrzeżenie -— ryzyko skaleczenia

Ostrze w skrobaku do szkła jest bardzo ostre.

- Nigdy nie zdejmuj osłony zabezpieczającej skrobaka do szkła.
- Używaj skrobaka do szkła z najwyższą ostrożnością.
- Zawsze przechowuj go w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.

UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.

- Nigdy nie pozostawiaj na urządzeniu pozostałości środków czystości, ponieważ szkło może się odbarwić.
- Natychmiast usuń z powierzchni szklanej żywność, która wykipiała z naczyń, roztopione resztki żywności i inne gorące plamy roztopionego cukru.

16.2.1 Czyszczenie codziennych zabrudzeń

PL

Poniżej przedstawiono sposób czyszczenia codziennych zabrudzeń ze szkła, np. odcisków palców, śladów i plam po jedzeniu lub po rozlaniu substancji niezawierających cukru.

1. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].
2. Nałóż środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe, ale nie gorące.
3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
4. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].

16.2.2 Czyszczenie żywności, która wykipiała z naczyń

ⓘ Natychmiast usuń ze szkła resztki żywności, która wykipiała z naczyń, roztopione resztki żywności i inne gorące plamy roztopionego cukru za pomocą łopatki, szpatułki lub skrobaka do szkła odpowiedniego do urządzeń z szybą ceramiczną.

1. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].
2. Trzymaj ostrze lub przyrząd pod kątem 30° i zeskrob zabrudzenie lub rozlaną substancję na chłodny obszar urządzenia.
3. Usuń zabrudzenia lub rozlaną ciecz za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.
4. Nałóż środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe, ale nie gorące.
5. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
6. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].

PL

16.2.3 Czyszczenie panelu sterowania

Poniżej przedstawiono sposób czyszczenia rozlanych substancji z
panelu sterowania.

ⓘ Urządzenie może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a panele dotykowe mogą nie działać, gdy zostaną zalane cieczą. Pamiętaj, aby wytrzeć panel sterowania do sucha przed ponownym włączeniem urządzenia.

1. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].
2. Zbierz rozlaną ciecz, używając materiału chłonnego.
3. Przetrzyj obszar panelu dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.
4. Dokładnie wytrzyj powierzchnię papierowym ręcznikiem.
5. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [⏻].

17 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Eksploatacja urządzenia może powodować błędy i usterki. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny i uwagi dotyczące rozwiązania komunikatu o błędzie lub usterki. Zaleca się uważne zapoznanie się z poniższą tabelą, co pozwoli na zaoszczędzenie czasu i środków finansowych, które mogą wiązać się ze skorzystaniem z pomocy serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	Zasilanie zostało przerwane.	1. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania i włączone. 2. Sprawdź, czy w okolicy nie ma przerw w dostawie prądu. 3. Jeżeli po wykonaniu tych czynności problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Blokada rodzicielska jest włączona.	◗ Wyłącz blokadę rodzicielską. *Zobacz rozdział „Wyłączanie blokady rodzicielskiej” na stronie 27*
Sterowanie dotykowe reaguje z opóźnieniem lub wcale.	Na panelu sterowania może znajdować się cienka warstwa wody lub prawdopodobnie dotykasz go końcówką palca.	1. Upewnij się, że obszar panelu dotykowego jest suchy. 2. Używaj czubka palca podczas naciskania przycisków sterujących. *Zobacz rozdział „Używanie panelu dotykowego“ na stronie 22*

PL

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Szkło jest zarysowane.	Naczynia mają szorstkie krawędzie.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń“ na stronie 18*
	Użyto nieodpowiednich, ściernych środków do szorowania lub środków czyszczących.	Używaj wyłącznie odpowiednich środków czyszczących. *Zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” na stronie 37*
Niektóre garnki wydają trzaski lub odgłosy klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują inaczej).	Jest to zachowanie normalne i nie wskazuje na usterkę.
Urządzenie wydaje cichy szum podczas pracy z wysokim ustawieniem mocy grzania.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to zachowanie normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po obniżeniu ustawienia mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzący z urządzenia.	Wbudowany w urządzenie wentylator chłodzący włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu urządzenia.	Jest to zachowanie normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania urządzenia za pomocą wyłączniku nadprądowego, gdy wentylator pracuje.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Garnki nie nagrzewają się, a na panelu sterowania pojawia się [U].	Urządzenie nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do płyt indukcyjnych.	◑ Używaj naczyń przystosowanych do płyt indukcyjnych. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń“ na stronie 18*
	Urządzenie nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla wybranego pola grzewczego lub nie jest na niej umieszczone prawidłowo.	◑ Umieść garnek na środku i upewnij się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi pola grzewczego. *Zobacz rozdział „Umieszczanie naczyń kuchennych” na stronie 18*
Urządzenie lub pole grzewcze wyłączyło się niespodziewanie, słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika gotowania).	Jest to usterka techniczna.	1. Zapisz kod błędu składający się z liter i cyfr. 2. Wyłącz zasilanie urządzenia za pomocą wyłącznika nadprądowego i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

PL

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Połączenie Wi-Fi nie może zostać nawiązane.	Nazwy SSID routera do połączeń bezprzewodowych są nieodpowiednie.	ℹ Produkt otwiera porty sieciowe TCP 6444, UDP 6445 oraz losowy port sieciowy UDP w celu wykrycia urządzenia i konfiguracji sieci. ℹ Jeśli w nazwie SSID używane są znaki specjalne, znaki interpunkcyjne lub spacje, może to uniemożliwić wyświetlenie tej nazwy w dostępnych sieciach do połączenia w aplikacji. ▶ Używaj wyłącznie wartości alfanumerycznych w przypadku nazw SSID routera do połączeń bezprzewodowych. ✔ Jeśli SSID się pojawi, możesz go użyć, w przeciwnym razie zaloguj się do routera i zmień nazwę SSID.
	Nazwa routera lub połączenia bezprzewodowego oraz hasło do połączenia bezprzewodowego zostały zmienione.	▶ Powtórz powyższy proces, aby ponownie połączyć się z siecią.

PL

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Sieć jest niestabilna.	Do routera do połączeń bezprzewodowych podłączona jest duża liczba urządzeń.	◐ Zmniejsz liczbę urządzeń w sieci. ⓘ Firma Midea nie może podać konkretnego ograniczenia liczby urządzeń, ponieważ zależy to od jakości routera oraz wielu innych czynników.

17.1 Wyświetlanie błędów i kontrola

Urządzenie jest wyposażone w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub wyciągania urządzenia z powierzchni roboczej.

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
E1	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej – przerwa w obwodzie	◐ Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie	
E7	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	1. Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. 2. Naciśnij [⏻], aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT — przerwa w obwodzie	◐ Wymień płytę zasilającą.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT — zwarcie	

PL

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
C2	Wysoka temperatura IGBT	1. Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. 2. Naciśnij [⏻], aby ponownie uruchomić urządzenie. 3. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo. 4. Gdy wentylator nie obraca się swobodnie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	1. Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. 2. Gdy zasilanie jest prawidłowe, naciśnij [⏻], aby ponownie uruchomić urządzenie.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe niż napięcie znamionowe.	
EU	Błąd komunikacji	1. Ponownie włóż złącze łączące płytę wyświetlacza z płytą zasilającą. 2. Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.
EF	Błąd przepełnienia	1. Sprawdź, czy na panelu sterowania znajduje się woda. 2. Gdy na panelu sterowania znajduje się woda, usuń ją i wytrzyj panel.

17.2 Określone awarie i ich rozwiązania

Błąd	Problem	Rozwiązanie
Diody LED nie świecą się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	◑ Sprawdź, czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka oraz czy gniazdko działa prawidłowo.
	Błąd połączenia między dodatkową płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	◑ Sprawdź połączenie.
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	◑ Wymień dodatkową płytę zasilającą.
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	◑ Wymień płytę wyświetlacza.
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED działa nieprawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	◑ Wymień płytę wyświetlacza.
Wskaźnik trybu gotowania świeci, ale podgrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura urządzenia	ⓘ Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwór wentylacyjny może być zablokowany.
	Wystąpiła usterka wentylatora.	1. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo. 2. Gdy wentylator nie obraca się swobodnie, wymień wentylator.
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	◑ Wymień płytę zasilającą.

PL

Błąd	Problem	Rozwiązanie
Podczas pracy podgrzewanie nagle się zatrzymuje, a na panelu sterowania miga [⍈].	Typ garnka jest nieprawidłowy.	◐ Wybierz odpowiednie naczynia kuchenne. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń“ na stronie 18*
	Średnica garnka jest zbyt mała.	
	Kuchenka uległa przegrzaniu, a urządzenie jest przegrzane.	1. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. 2. Jeżeli temperatura jest prawidłowa, naciśnij [⏻], aby ponownie uruchomić urządzenie.
	Obwód wykrywania garnka jest uszkodzony.	◐ Wymień płytę zasilającą.
Pola grzewcze po tej samej stronie (na przykład pierwsze i drugie pole) będą wyświetlać [⍈].	Błąd połączenia między płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	◐ Sprawdź połączenie.
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	◐ Wymień płytę wyświetlacza.
	Płyta główna jest uszkodzona.	◐ Wymień płytę zasilającą.
Dźwięk silnika wentylatora jest nieprawidłowy.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	◐ Wymień wentylator.

ⓘ W powyższej tabeli przedstawiono typowe objawy i rozwiązywanie często występujących usterek. Nie demontuj urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia sprzętu.

18 INSTALACJA PRODUKTU

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję instalacji.
- Podłączenie urządzenia może wykonać wyłącznie licencjonowany specjalista.
- Nieprawidłowa instalacja, otwarcie urządzenia, podłączenie lub montaż mogą skutkować unieważnieniem gwarancji na produkt.
- Wyłącz zasilanie przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac.
- Po instalacji upewnij się, czy użytkownik nie ma dostępu do elementów elektrycznych oraz przewodu zasilającego płyty grzewczej.
- Nigdy nie używaj przedmiotowego urządzenia na łodziach ani w pojazdach.

18.1 Bezpieczna instalacja produktu

Przestrzegaj tych instrukcji bezpieczeństwa podczas instalacji urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo: magnetyzm

Stałe magnesy w urządzeniu mogą wpływać na implanty elektryczne, np. rozruszniki serca lub pompy insulinowe.

- Upewnij się, że implanty nie będą miały wpływu na pole elektromagnetyczne.

⚠ Ostrzeżenie – ryzyko obrażeń

Części mogą mieć ostre krawędzie.

- Zawsze noś rękawice ochronne.

18.2 Przed zainstalowaniem urządzenia

Przed zainstalowaniem urządzenia upewnij się, czy spełnione są następujące warunki.

- Powierzchnia robocza jest prostopadła i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na ciepło i izolowanego.
- Jeśli urządzenie zostanie zainstalowane nad piekarnikiem, piekarnik musi być wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący.
- Montaż będzie zgodny ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami.

PL

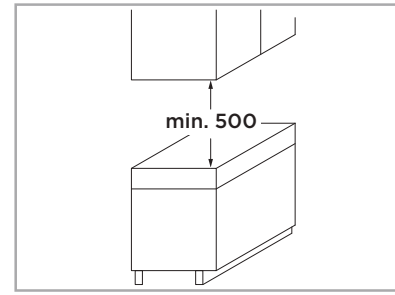
- W stałe okablowanie wbudowany jest odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, który jest zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać rozwarcie styków powietrznych na 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach czynnych (fazowych), jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu urządzenia.

PL

- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnym organem budowlanym oraz zapoznać się z przepisami prawa miejscowego.
- Używaj odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń na powierzchniach ścian otaczających urządzenie, np. płytek ceramicznych.
- Nie używaj drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako powierzchni roboczej, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym oraz większej deformacji spowodowanej promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej, chyba że materiał jest impregnowany.
- Zwróć uwagę na informacje dotyczące odległości między płytą wyciągową a urządzeniem podane w instrukcji montażu płyty wyciągowej.
- Wszystkie wymiary na rysunkach podano w mm.

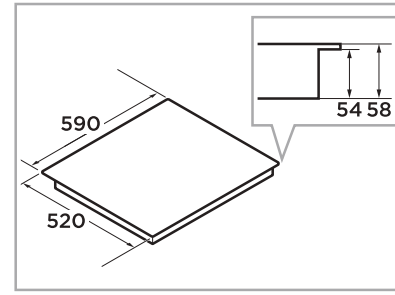
18.3 Odległość bezpieczeństwa

- Odległość bezpieczeństwa między urządzeniem a szafką nad urządzeniem powinna wynosić co najmniej 500 mm.



18.4 Wymiary urządzenia

Urządzenie posiada następujące wymiary.



18.5 Metoda instalacji

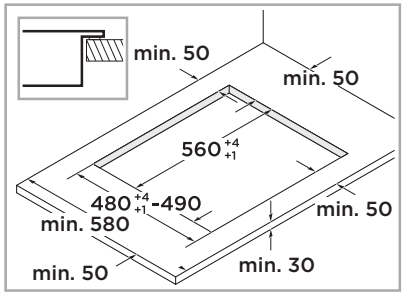
Istnieją 2 metody instalacji. W standardowej metodzie instalacji urządzenie zachodzi na powierzchnię roboczą. W instalacji na równi z powierzchnią roboczą urządzenie i powierzchnia robocza znajdują się na tym samym poziomie.

ⓘ W celu instalacji i użytkowania należy zachować minimalną przestrzeń wokół otworu równą 50 mm.

18.5.1 Standardowa metoda instalacji

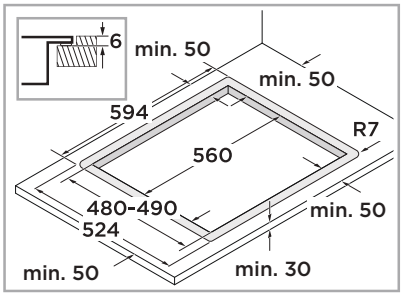
ⓘ Upewnij się, czy grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm.

◐ Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

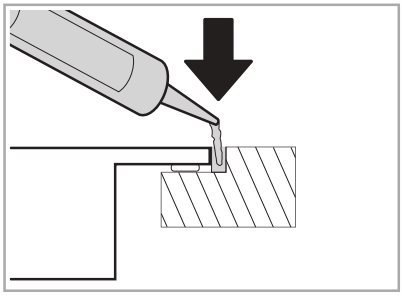


18.5.2 Metoda montażu na równi z powierzchnią roboczą

1. Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.



2. Pamiętaj o prawidłowym uszczelnieniu przeciętych powierzchni blatów roboczych.



18.6 Wentylacja

Wentylacja w dolnej części urządzenia wymaga

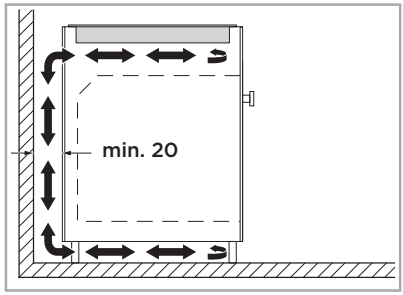
wystarczającej ilości świeżego powietrza. W razie potrzeby dostosuj urządzenia do tego celu.

ⓘ W każdej sytuacji upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

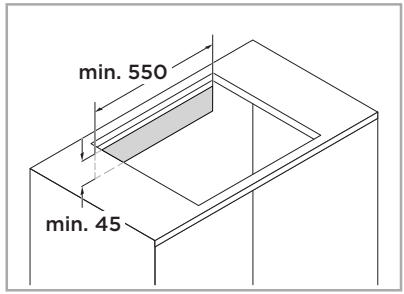
ⓘ Upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie technicznym.

PL

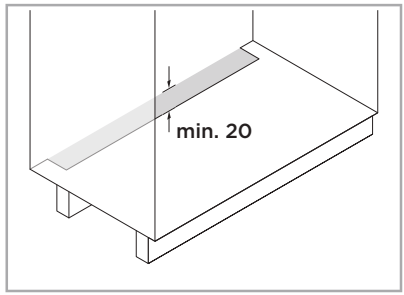
1. Zachowaj minimalny odstęp między tyłem urządzenia a ścianą w kuchni.



2. Upewnij się, czy otwór u góry z tyłu urządzenia jest niezasłonięty.



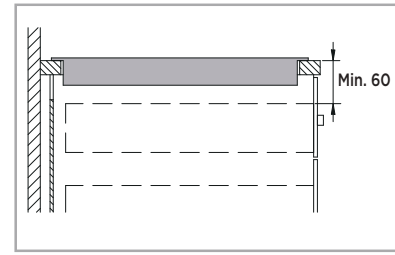
3. Jeśli odstęp od tylnej ścianki urządzenia jest mniejszy niż 20 mm, wykonaj otwór od spodu.



ⓘ Nie uszczelniaj hermetycznie dolnej podstawy.

18.6.1 Montaż nad szufladą

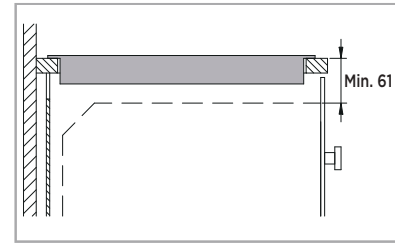
ⓘ Aby zapewnić odpowiednią wentylację, odstęp między powierzchnią blatu a górną częścią szuflady musi wynosić 60 mm.



18.6.2 Montaż nad piekarnikiem

ⓘ Aby zapewnić dobrą wentylację, odstęp między powierzchnią blatu a górną częścią piekarnika musi wynosić 61 mm.

ⓘ Jeśli odstęp między płytą a piekarnikiem trzeba zwiększyć, zapoznaj się z instrukcją montażu piekarnika.



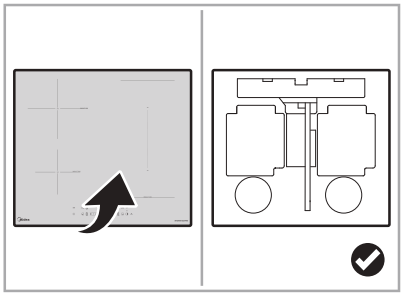
PL

18.7 Mocowanie uszczelki

Przed osadzeniem urządzenia w blacie należy przymocować uszczelkę do tylnej strony płyty szklanej.

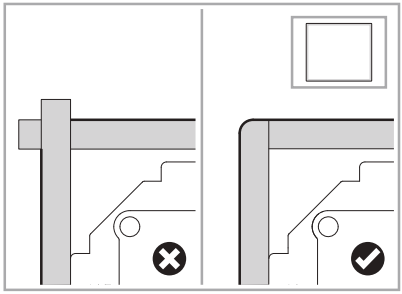
ⓘ Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni, np. na opakowaniu.

1. Obróć urządzenie na plecy.



2. Wyjmij uszczelkę z woreczka samoszczelnego się i oderwij dwustronną taśmę klejącą, założoną z tyłu uszczelki.
3. Przymocuj uszczelkę do tylnej części urządzenia.

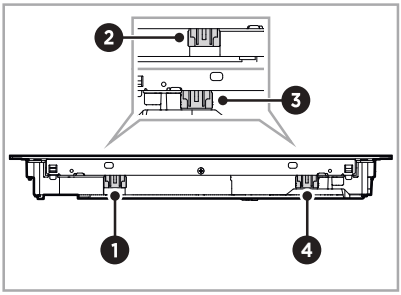
ⓘ Uszczelka nie powinna wystawać poza krawędź płyty szklanej.



18.8 Lokalizacja uchwytów mocujących

Otwory na uchwyty mocujące znajdują się po bokach urządzenia.

◗ Zlokalizuj otwory na uchwyty mocujące.

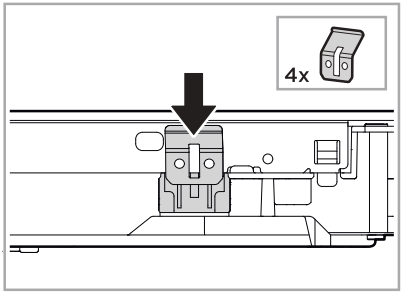


18.9 Wkładanie uchwytów mocujących

Przymocuj urządzenie do powierzchni blatu, wkładając 4 uchwyty po bokach urządzenia.

ⓘ W żadnym wypadku uchwyty nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu po instalacji.

◗ Włóż uchwyty mocujące.

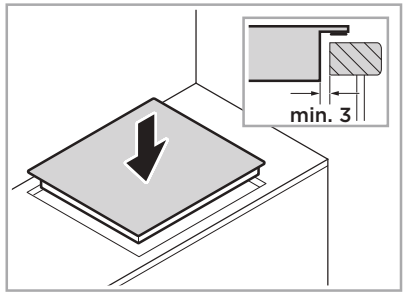


PL

18.10 Wkładanie urządzenia

- Wokół zewnętrznej części urządzenia znajdują się otwory wentylacyjne. Upewnij się, że te otwory nie zostaną zablokowane przez blat podczas ustawiania urządzenia na miejscu.
- Odległość bezpieczeństwa między bokami urządzenia a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

1. Włóż urządzenie.



2. Wyśrodkuj urządzenie.

18.11 Środki ostrożności

- Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy do dyspozycji specjalistów. Nigdy nie wykonuj tej operacji samodzielnie.
- Urządzenie nie będzie instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę urządzenia.
- Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać lepsze rozpraszanie ciepła, co zwiększy jej niezawodność.
- Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać lepsze rozpraszanie ciepła, co zwiększy jej niezawodność.
- Ściana oraz indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać działanie ciepła.
- Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Nie wolno używać myjki parowej.
- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do zasilania o odpowiedniej impedancji systemu nieprzekraczającej 0,288 Ω.

18.12 Podłączanie urządzenia

- To urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka.
- Upewnij się, że instalacja elektryczna w domu jest przystosowana do poboru mocy tego urządzenia.
- Upewnij się, że napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
- Upewnij się, że przekroje przewodów zasilających są

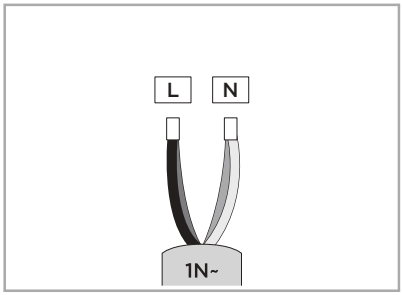
odpowiednie do obciążenia określonego na tabliczce znamionowej.

- Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęźników do podłączania urządzenia do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one powodować przegrzanie i zagrożenie pożarowe.
- Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację tę musi wykonać serwis posprzedażowy przy użyciu specjalistycznych narzędzi, aby uniknąć wszelkich wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny o rozwarciu styków co najmniej 3 mm.
- Monter musi upewnić się, że dokonano prawidłowego podłączenia elektrycznego oraz że jest ono zgodne z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.
- Dolna powierzchnia oraz przewód zasilający urządzenia nie są po montażu dostępne.
- Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna nadaje się do użytku bez konieczności wprowadzania zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

18.13 Typ połączenia

Urządzenie odpowiada klasie ochrony 2.

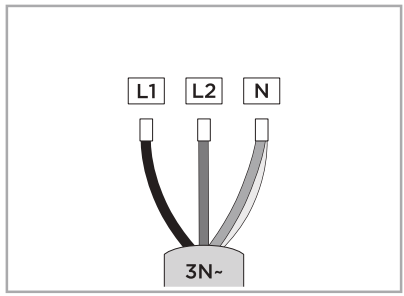
18.13.1 220–240 V 1N – 32 A



PL

Pozycja	Kolor
L	Czarny + brązowy
N	Niebieski + szary

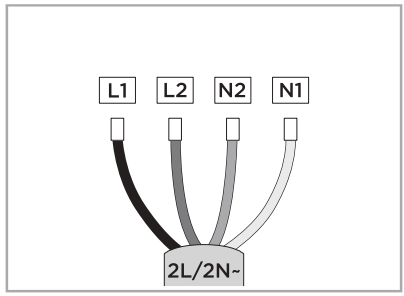
18.13.2 220–240 V / 380–415 V 3N ~ 16 A



Pozycja	Kolor
L1	Czarny
L2	Brązowy
N	Niebieski + szary

18.13.3 2 x 220–240 V 2L + 2N ~ 16 A

PL



Pozycja	Kolor
L1	Czarny
L2	Brązowy
N2	Niebieski
N1	Szary

18.14 Po zainstalowaniu urządzenia

Po zainstalowaniu urządzenia upewnij się, czy spełnione są następujące warunki.

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki ani szuflady.
- Upewnij się, czy do podstawy urządzenia dopływa odpowiednia ilość świeżego powietrza z zewnątrz szafki.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

19 TESTOWE DANIA

Te zalecenia dotyczące ustawień są przeznaczone dla instytutów badawczych w celu ułatwienia testowania naszych urządzeń.

19.1 Topienie czekolady, kuwertura

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm bez pokrywki	• 150 g ciemnej czekolady (55 % kakao)	• Gotowanie: Poziom mocy 1

19.2 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm bez pokrywki	• 40 g masła • 40 g mąki • 500 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5% • szczypta soli	1. Roztop masło, wymieszaj z mąką i solą, a następnie podgrzej mieszankę. • Czas nagrzewania: ok. 7 min przy poziomie mocy 3 2. Dodaj mleko do zasmażki i doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. • Czas nagrzewania: ok. 6,5 min. przy poziomie mocy 12 3. Gdy sos beszamelowy zacznie wrzeć, pozostaw go na polu grzewczym jeszcze przez 1,5 minuty. • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 4

19.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gulaszu z soczewicy

Przepis zgodnie z normą DIN 44550
Temperatura początkowa: 20°C
Podgrzewanie bez mieszania

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm z pokrywką	• Ilość: 450 g	• Czas nagrzewania: ok. 1,5 min przy poziomie mocy 15 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2
Garnek Ø 20 cm z pokrywką	• Ilość: 800 g	• Czas nagrzewania: ok. 2,5 min przy poziomie mocy 15 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2

19.4 Owsianka ryżowa

Temperatura mleka: 7°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm bez pokrywki	• 190 g ryżu krótkoziarnistego • 40 g cukru • 750 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5% • 1 g soli	1. Dodaj składniki do mleka i podgrzewaj, ciągle mieszając. • Czas nagrzewania: ok. 8 min przy poziomie mocy 14 2. Gdy mleko osiągnie temperaturę około 95°C, wybierz zalecany poziom mocy i pozostaw do gotowania na małym ogniu przez około 50 min. • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 3
Garnek Ø 20 cm bez pokrywki	• 250 g ryżu krótkoziarnistego • 120 g cukru • 1000 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5% • 1,5 g soli	• Czas nagrzewania: ok. 8 min przy poziomie mocy 14 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 3

19.5 Gotowanie ryżu

Przepis zgodnie z normą DIN 44550
Temperatura wody: 20°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm z pokrywką	• 125 g ryżu długoziarnistego • 300 g wody • 1 szczypta soli	• Czas nagrzewania: ok. 2,5 min przy poziomie mocy 15 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 3
Garnek Ø 20 cm z pokrywką	• 250 g ryżu długoziarnistego • 600 g wody • 1 szczypta soli	• Czas nagrzewania: ok. 2,5 min przy poziomie mocy 15 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 3

19.6 Smażenie naleśników, crêpes

Przepis zgodnie z normą DIN EN 60350-2
Temperatura wody: 20°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 24 cm bez pokrywki	• 55 g ciasta na naleśniki	• Czas nagrzewania: ok. 1,5 min przy poziomie mocy 15 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 11

19.7 Smażenie schabu

Początkowa temperatura polędwicy: 7°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 24 cm bez pokrywki	• 3 polędwiczki wieprzowe, łączna waga ok. 300 g, grubość 1 cm • 15 g oleju słonecznikowego	• Czas nagrzewania: ok. 1,5 min przy poziomie mocy 15 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 11

19.8 Smażenie frytek w głębokim oleju

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 20 cm bez pokrywki	• 200 g mrożonych frytek, o grubości 1 cm • 2 l oleju słonecznikowego	• Czas nagrzewania: Poziom mocy 15, aż temperatura oleju osiągnie 180°C • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 15

20 ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

Logo Midea, znaki słowne, nazwa handlowa, wygląd handlowy i wszystkie ich wersje są cennymi aktywami firmy Midea Group i/lub jej podmiotów powiązanych („Midea"), do których firmie Midea przysługują znaki towarowe, prawa autorskie i inne prawa własności intelektualnej oraz wszelka wartość firmy wynikająca z używania dowolnej części znaku towarowego firmy Midea. Używanie znaku towarowego firmy Midea do celów komercyjnych bez uprzedniej pisemnej zgody firmy Midea może stanowić naruszenie praw do znaku towarowego lub nieuczciwą konkurencję, co jest sprzeczne z obowiązującymi przepisami prawa.

Niniejsza instrukcja została opracowana przez firmę Midea, która zastrzega sobie wszelkie prawa autorskie do jej treści. Żadna osoba ani podmiot nie może używać, kopiować, modyfikować, rozpowszechniać w całości ani w części niniejszej instrukcji obsługi, ani łączyć jej lub sprzedawać z innymi produktami bez uprzedniej pisemnej zgody firmy Midea.

Wszystkie opisane funkcje i wskazówki były aktualne w chwili wydruku niniejszej instrukcji.

Jednak rzeczywisty produkt może się różnić ze względu na udoskonalone funkcje i wzornictwo.

21 UTYLIZACJA I RECYKLING

21.1 Ważne wskazówki dotyczące środowiska

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja produktu:

Produkt ten jest zgodny z dyrektywą UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/UE). Ten produkt posiada symbol klasyfikacyjny dotyczący zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Symbol ten oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych po zakończeniu jego okresu użytkowania. Zużyte urządzenie należy zwrócić do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby znaleźć te systemy zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.



21.2 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/EU). Nie zawiera on szkodliwych i zabronionych substancji określonych w dyrektywie.

21.3 Informacje o opakowaniu

Materiały opakowaniowe produktu są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi Krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Należy je zanieść do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez lokalne władze.



22 INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH

W celu świadczenia usług uzgodnionych z klientem zobowiązujemy się przestrzegać bez ograniczeń wszystkich przepisów obowiązującego prawa o ochronie danych, zgodnie z uzgodnionymi krajami, w których będą świadczone usługi na rzecz klienta, a także, w stosownych przypadkach, z rozporządzeniem ogólnym o ochronie danych osobowych (RODO).
Zasadniczo dane przetwarzamy w celu realizacji naszych zobowiązań wynikających z umowy z klientem oraz zapewnienia bezpieczeństwa produktu, tj. ochrony praw klientów związanych z gwarancją i rejestracją produktu.
W niektórych przypadkach, lecz wyłącznie pod warunkiem zapewnienia odpowiedniej ochrony danych osobowych, takie dane mogą być przekazywane odbiorcom znajdującym się poza Europejskim Obszarem Gospodarczym.
Dodatkowe informacje są udzielane na żądanie. Kontakt z naszym inspektorem ochrony danych jest możliwy za pomocą poczty elektronicznej pod adresem MideaDPO@midea.com. Aby skorzystać ze swoich praw, takich jak prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych w celach marketingu bezpośredniego, należy skontaktować się z nami za pomocą poczty elektronicznej pod adresem MideaDPO@midea.com. Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR.

Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano Italia
www.midea.com

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 Wszelkie prawa zastrzeżone.

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Calle 14, 65760 Eschborn. Niemcy	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 - Mediolan (MI) 20158 Włochy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARYŻ	service france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Wielka Brytania	service uk@midea.com

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd
19, Calle Sanle, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, Chiny.

22
PAP



Indukcinė kaitlentė
TRENDLINE

NAUDOTOJO VADOVAS

MIH744BBE325GKD

Įspėjamieji pranešimai: Prieš naudodami šį gaminį, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.
Dizainas ir specifikacijos gali būti keičiamos iš anksto nepranešus dėl produkto tobulinimo.
Dėl išsamesnės informacijos kreipkitės į savo pardavėją arba gamintoją.
Pirmiau pateikta diagrama yra tik orientacinė. Prašome remtis tikrąja gaminio išvaizda.

TURINYS

1 Saugos instrukcijos 6
1.1 Mašinos paskirtis 6
1.1.1 Simbolių paaiškinimas 6
2 Specifikacijos 13
3 Virtuvės reikmenys 16
3.1 Indų pasirinkimas 16
3.2 Indo pastatymas 16
3.3 Indo perkėlimas 17
3.4 Indų aptikimas 17
4 Gaminio apžvalga 18
4.1 Valdymo skydelis 19
4.1.1 Jutiklinių valdiklių naudojimas 19
4.2 Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės 20
4.3 Virimo zonos 20
4.4 Likutinės šilumos indikatorius 21
5 Prieš naudojant pirmą kartą 21
5.1 Pirmasis prietaiso valymas 21
6 Kaip naudoti 22
6.1 Prietaiso įjungimas 22
6.2 Prietaiso išjungimas 22
6.3 Galios lygio nustatymas 22
6.4 Gaminimo lentelė, gaminimo patarimai, galios lygiai ir jų reikšmė 22
6.5 Gaminimo pradžia 23
6.6 Baigti gaminti 24
6.7 Gaminimo patarimai 24
7 Apsaugos nuo vaikų užraktas 24
7.1 Vaikų apsaugos užrakto aktyvavimas 24
7.2 Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas 24
8 Pauzės režimas 25
8.1 Pauzės režimo įjungimas 25
8.2 Pauzės režimo išjungimas 25
9 Laikmačio valdymas 25
9.1 Išjungimo laikmatis 25
9.1.1 Išjungimo laikmačio naudojimas 25
9.1.2 Išjungimo laikmačio atšaukimas 26
10 Galios stiprinimo funkcija 26
10.1 Galios padidinimo funkcijos aktyvavimas 26
10.2 Galios padidinimo funkcijos atšaukimas 27
11 Sujungtos kaitvietės 27
11.1 Sujungtų kaitviečių aktyvavimas 27
11.1.1 Sujungtų kaitviečių naudojimas kaip vienos didelės srities 27
11.1.2 Sujungtų kaitviečių naudojimas kaip 2 nepriklausomų sričių 28
12 „Wi-Fi“ ryšys 28
12.1 Prietaiso susiejimas su programėle 28
12.2 Atstatykite „Wi-Fi“ ryšį 29
13 Gartraukio valdymo iš kaitlentės funkcija 29
13.1 Ryšio tarp garų rinktuvo ir kaitlentės nustatymas 29
13.2 Atstatykite garų rinktuvo valdymo iš kaitlentės ryšį 29
14 Indų testas 30
14.1 Indų tikrinimas magnetu 30
14.2 Indų tikrinimas be magneto 30
15 Nustatymai 31
15.1 Nustatymų reguliavimas 31
15.1.1 Atstatyti gamyklinius nustatymus . 31
15.1.2 Galios valdymo reguliavimas 32
15.1.3 Indų kokybės tikrinimas 32
15.1.4 Garsinio signalo įjungimas 33
15.1.5 Garsinio signalo išjungimas 33
15.2 Numatytųjų veikimo laikų apžvalga 33
16 Valymas ir priežiūra 34
16.1 Valymo priemonės 34
16.2 Prietaiso valymas 34
16.2.1 Kasdienis nešvarumų valymas 34
16.2.2 Išsiliejusio maisto valymas 34
16.2.3 Valdymo skydelio valymas 35

LT

17 Trikčių šalinimas 36
17.1 Gedimų rodymas ir patikra 39
17.2 Konkretūs gedimai ir sprendimai ... 41
18 Gaminio montavimas 43
18.1 Saugus gaminio montavimas 43
18.2 Prieš montuojant prietaisą 43
18.3 Saugus atstumas 44
18.4 Prietaiso matmenys 44
18.5 Montavimo būdas 44
18.5.1 Standartinis montavimo būdas 44
18.5.2 Montavimo viename lygyje su paviršiumi metodas 45
18.6 Ventiliatorius 45
18.6.1 Montavimas virš stalčiaus 46
18.6.2 Montavimas virš orkaitės 46
18.7 Sandarinimo juostos pritvirtinimas 46
18.8 Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas 47
18.9 Tvirtinimo laikiklių įstatymas 47
18.10 Prietaiso įstatymas 47
18.11 ATSARGIAI 47
18.12 Prietaiso prijungimas 48
18.13 Ryšio tipas 49
18.13.1 220–240 V 1N~ 32 A 49
18.13.2 220–240 V / 380–415 V 3N~ 16 A . 49
18.13.3 2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A 49
18.14 Sumontavus prietaisą 49
19 Bandomieji patiekalai 50
19.1 Šokolado, glaisto lydymas 50
19.2 Bešamelio padažas 50
19.3 Lęšių troškinio pašildymas ir šilumos palaikymas 51
19.4 Ryžių košė 51
19.5 Ryžių virimas 52
19.6 Blynų, lietinių kepimas 52
19.7 Kiaulienos nugarinės kepimas 53
19.8 Bulvyčių fri gruzdinimas 53
20 Prekių ženklai, autorių teisės ir teisinis pranešimas 54
21 Šalinimas ir perdirbimas 55
21.1 Svarbūs aplinkosaugos nurodymai 55
21.2 Atitiktis RoHS direktyvai 55
21.3 Pakuotės informacija 55
22 Duomenų apsaugos pranešimas .. 56

1 SAUGOS INSTRUKCIJOS

1.1 Mašinos paskirtis

Toliau pateiktos saugos gairės skirtos išvengti netikėtų pavojų ar žalos dėl nesaugaus ar netinkamo prietaiso naudojimo. Pristatymo metu patikrinkite pakuotę ir prietaisą, kad įsitikintumėte, jog niekas nesugadinta ir prietaisas gali būti saugiai naudojamas. Pastebėję kokių nors pažeidimų, kreipkitės į pardavėją arba platintoją. Atkreipkite dėmesį, kad jūsų saugumo sumetimais prietaiso keitimas ar modifikavimas yra draudžiamas. Naudojimas ne pagal paskirtį gali sukelti pavojų ir garantijos praradimą.

1.1.1 Simbolių paaiškinimas

Simbolis	Reikšmė
	ĮSPĖJIMAS Signalinis žodis nurodo vidutinį pavojų, kurio neišvengus galima sunkiai arba mirtinai susižeisti.
	ATSARGIAI Signalinis žodis nurodo nedidelį pavojų, kuris, jei jo nebus išvengta, gali sukelti nedidelį arba vidutinį sužalojimą.
	DĖMESIO Signalinis žodis nurodo svarbią informaciją (pvz., žalą turtui), bet ne pavojų.
	Šis simbolis nurodo vieną, nenumeruotą instrukcijos žingsnį.
	Šis simbolis nurodo vieno ar kelių ankstesnių instrukcijos žingsnių rezultatą.
	Šis simbolis nurodo patarimą arba užuominą.

Atidžiai ir atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas prieš naudodami/pradėdami eksploatuoti įrenginį ir laikykite jas šalia montavimo vietos ar įrenginio, kad galėtumėte naudotis vėliau!

ĮSPĖJIMAI APIE SAUGĄ

Jūsų saugumas mums yra svarbus. Prieš naudodami įrenginį, perskaitykite šią informaciją.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso priežiūros ar techninio aptarnavimo darbus, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Prijungimas prie geros elektros instaliacijos sistemos yra būtinas ir privalomas.
- Buitinės elektros instaliacijos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsipjauti

- Būkite atsargūs – skydelio kraštai yra aštrūs.
- Nesilaikant atsargumo priemonių galima susižaloti ar įsipjauti.

Svarbios saugos instrukcijos

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
- Ant šio prietaiso negalima dėti jokių degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes tai gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Siekiant išvengti pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas pagal šias montavimo instrukcijas.
- Šį prietaisą tinkamai sumontuoti gali tik kvalifikuotas specialistas.
- Šis prietaisas turi būti jungiamas prie grandinės, kurioje yra atjungimo jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.

- Netinkamai sumontavus prietaisą, garantija ar pretenzijos dėl atsakomybės gali netekti galios.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutiminių ar protinių sutrikimų arba stokojantiems patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi ar išmokyti asmens, atsakingo už jų saugumą. Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Jei tiekimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninio aptarnavimo agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie buvo prižiūrimi ar instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimiems vaikams draudžiama valyti ir prižiūrėti įrenginį.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės (taikoma stiklo keramikos ar panašios medžiagos paviršiams, saugantiems įtampą turinčias dalis).

LT

- Metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, negalima dėti ant prietaiso paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Prietaisui valyti nenaudokite garinio valytuvo.
- Po naudojimo išjunkite kaitlentės elementą jo valdikliu ir nepasikliaukite indų detektoriumi.
- Prietaisai nepritaikyti naudoti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

- Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- **ATSARGIAI:** Maisto virimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Ant viryklės be priežiūros palikus verdančius patiekalus, kuriuose yra riebalų, tai gali būti pavojinga ir jie gali sukelti gaisrą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojimo metu įkaista. Reikia stengtis neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- **ĮSPĖJIMAS:** Ant viryklės be priežiūros palikus verdančius patiekalus, kuriuose yra riebalų, tai gali būti pavojinga ir jie gali sukelti gaisrą.

  NIEKADA negesinkite ugnies vandeniu, o išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną dangčiu arba drėgnu audiniu.
  ATSARGIAI: Maisto virimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik prietaiso gamintojo viryklės užtvarus, skirtus virimo prietaisui, arba nurodytus prietaiso gamintojo Naudojimo instrukcijose, arba prietaise sumontuotus viryklės užtvarus. Netinkamų apsaugų naudojimas gali lemti nelaimingus atsitikimus.

LT

Naudojimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Negaminkite ant sulūžusio ar įtrūkusio prietaiso. Jei prietaiso paviršius sulūžtų ar įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo (sieniniu jungikliu) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

- Prieš valydami ar atlikdami techninę priežiūrą, išjunkite prietaiso maitinimą sieniniu jungikliu.
- Nesilaikant šio patarimo gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.
- Tačiau asmenys, turintys širdies stimuliatorius ar kitus elektrinius implantus (pavyzdžiui, insulino pompas), prieš naudodami šį prietaisą privalo pasitarti su gydytoju arba implanto gamintoju, kad įsitikintų, jog elektromagnetinis laukas nepaveiks jų implantų.
- Nesilaikant šio patarimo gali ištikti mirtis.

Karšto paviršiaus pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali sukelti nudegimus.
- Saugokite, kad jūsų kūnas, drabužiai ar kiti daiktai, išskyrus tinkamus indus, nesiliestų prie indukcinio stiklo, kol paviršius neatvėso.
- Vaikus laikykite atokiau.

- Indų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar indų rankenos neišsikiša virš kitų įjungtų kaitviečių. Laikykite rankenas vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikant šio patarimo galima nusideginti ar nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Atitraukus apsauginį dangtelį, pasirodo aštrūs kaip skustuvas stiklo grandiklio ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikant atsargumo priemonių galima susižaloti ar įsipjauti.

Svarbios saugos instrukcijos

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Išsiliejęs maistas sukelia dūmus ir riebius tiškalus, kurie gali užsidegti.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar daiktų laikymo paviršiaus.
- Nepalikite jokių daiktų ar virtuvės įrankių ant prietaiso.
- Šalia prietaiso nedėkite ir nepalikite jokių įsimagnetinančių daiktų (pvz., kredito kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių prietaisų (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų), nes juos gali paveikti elektromagnetinis laukas.
- Nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Po naudojimo visada išjunkite kaitvietes ir prietaisą, kaip aprašyta šiame vadove (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius). Nepasikliaukite indų aptikimo funkcija kaitvietėms išjungti, kai nukeliate indus.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, ant jo sėdėti, stovėti ar lipti.
- Spintelėse virš prietaiso nelaikykite vaikams patrauklių daiktų. Vaikai, lipantys ant prietaiso, gali sunkiai susižaloti.
- Nepalikite vaikų vienų ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Atsakingas ir kompetentingas asmuo turi išmokyti naudotis prietaisu vaikus arba asmenis su negalia, ribojančia jų galimybes naudotis prietaisu. Atsakingas asmuo turi įsitikinti, kad naudotojas gali saugiai naudotis prietaisu, nekeldamas pavojaus sau ar aplinkai.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai aiškiai nurodyta vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant prietaiso.
- Nestovėkite ant prietaiso.

- Nenaudokite indų nelygiomis briaunomis ir nestumdykite jų indukcinio stiklo paviršiumi, nes taip galite subraižyti stiklą.
- Prietaiso valymui nenaudokite šveitiklių ar kitų abrazyvinių valymo priemonių, nes jos gali subraižyti indukcinį stiklą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašioms reikmėms, pvz.:
  - personalo virtuvėse, esančiose parduotuvėse, biuruose ir kitokioje darbo aplinkoje;
  - ūkiuose;
  - viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
  - svečių namų tipo aplinkoje.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojimo metu įkaista.
- Reikia stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- Informaciją apie montavimą rasite skyriuje „Gaminio montavimas“. *Žr. skyrių „Gaminio montavimas“, psl. 43*

LT

2 SPECIFIKACIJOS

Prietaisas	MIH744BBE325GKD
Virimo zonos	4 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V~ 50 Hz arba 60 Hz
Instaliuota elektros galia	7400 W
Produkto dydis P x G x A	590 x 520 x 58 mm
Montavimo matmenys P x G	560 x 480–490 mm

Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi mes nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

	Simbolis	Vertė	Vienetas
Modelio identifikacija	-	MIH744BBE325GKD	-
Prietaiso tipas	-	Įmontuojama indukcinė kaitlentė	-
Kaitviečių ir (arba) zonų skaičius	-	6	-
Kaitinimo technologija (indukcinės kaitvietės ir gaminimo zonos, spindulinės kaitvietės, kietosios plokštės)	-	Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės	-
Kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo	Ø	Kairioji priekinė: 180	mm
Kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo	Ø	Kairysis galinis: 180	mm
Kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo	Ø	Dešinioji priekinė: 180	mm
Kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo	Ø	Dešinė galinė: 180	mm

	Simbolis	Vertė	Vienetas
Gaminimo zonos naudingojo paviršiaus ilgis ir plotis	I x P	Sujungtos kaitvietės: 390 x 180	mm
Energijos suvartojimas vienai gaminimo zonai	EC[1)]	Kairioji priekinė: 184,7	Svoris/ kg
Energijos suvartojimas vienai gaminimo zonai	EC[1)]	Kairysis galinis: 183,7	Svoris/ kg
Energijos suvartojimas vienai gaminimo zonai	EC[1)]	Dešinioji priekinė: 188,7	Svoris/ kg
Energijos suvartojimas vienai gaminimo zonai	EC[1)]	Dešinė galinė: 185,7	Svoris/ kg
Energijos suvartojimas vienai kaitvietei	EC[1)]	Kairioji sujungta zona: 192,3	Svoris/ kg
Energijos suvartojimas vienai kaitvietei	EC[1)]	Dešinioji sujungta zona: 192,8	Svoris/ kg
Kaitlentės energijos suvartojimas	EC[2)]	188,0	Svoris/ kg
Maks. galia vienai kaitvietei	EC[1)]	Kairioji priekinė: 1800 / 2000	W
Maks. galia vienai kaitvietei	EC[1)]	Kairysis galinis: 1800 / 2000	W
Maks. galia vienai kaitvietei	EC[1)]	Dešinioji priekinė: 1800 / 2000	W
Maks. galia vienai kaitvietei	EC[1)]	Dešinė galinė: 1800 / 2000	W
Maks. galia vienai gaminimo sričiai	EC[1)]	Sujungtos kaitvietės: 3000 / 3700	W

[1)] elektrinis gaminimas
[2)] elektrinė kaitlentė

Jei įjungus prietaisą neatliekami jokie veiksmai, po 11 minučių prietaisas automatiškai persijungs į išjungimo režimą, o galia išjungimo režime bus 0,3 W.

Duomenys nustatyti pagal standartą EN 60350-2 ir Komisijos reglamentus (ES) Nr. 66/2014.

Atitikties deklaracija

„Midea Italia S.r.l“ pareiškia, kad šis prietaisas atitinka Direktyvos 2014/53/ES (RED) esminius reikalavimus ir kitas susijusias nuostatas.
Veikimo dažnių juosta:
2402–2480 MHz
Maksimali galia: 2500 mW

3 VIRTUVĖS REIKMENYS

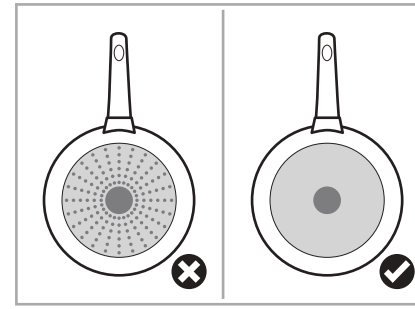
Indo kokybė turi didelę įtaką gaminimo proceso efektyvumui ir kokybei.

3.1 Indų pasirinkimas

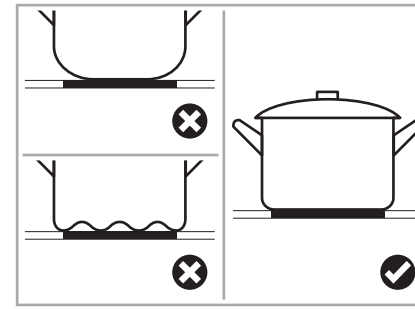
DĖMESIO

Netinkami indai gali sugadinti prietaisą arba sukelti gedimus.

- Naudokite tik tokius indus, kurių dugnas tinka indukciniam virimui.
- Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba indo dugno.
- Indai iš šių medžiagų nėra tinkami: gryno nerūdijančiojo plieno, aliuminio arba vario be magnetinio dugno, stiklo, medžio, porceliano, keramikos ir molio.
- Jei feromagnetinė dalis dengia tik dalį indo dugno, kais tik feromagnetinė sritis. Likusi dugno dalis gali neįkaisti iki gaminimui pakankamos temperatūros.
- Jei feromagnetinė sritis nėra vienalytė ir joje yra kitų medžiagų, pavyzdžiui, aliuminio, tai gali turėti įtakos įkaitimui ir indo aptikimui.
- Subraižytas indo dugnas ir aštrios indo briaunos gali subraižyti stiklo paviršių.
- Prietaisą laikykite švarų, kad išvengtumėte įbrėžimų.
- Indai su nevienalyčiu dugnu gali būti neaptinkami.



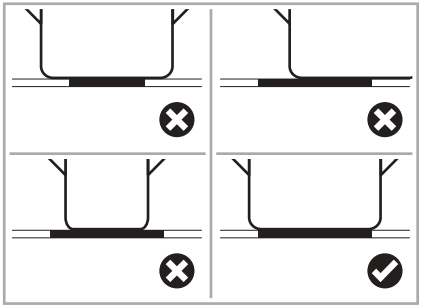
- Nenaudokite indų išgaubtu dugnu arba nelygiais kraštais.



3.2 Indo pastatymas

- Visada statykite indą kaitvietės centre.
- Naudojant šiek tiek platesnius indus galima padidinti energijos vartojimo efektyvumą. Jei naudosite mažesnį indą, efektyvumas gali būti mažesnis nei tikėtasi.

1. Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, glaudžiai priglunda prie stiklo ir yra rekomenduojamo dydžio atitinkamai kaitvietei. *Žr. skyrių „Kaitvietės“, psl. 20*
2. Naudokite indus, kurių skersmuo atitinka pasirinktos kaitvietės rekomenduojamą diapazoną. *Žr. skyrių „Kaitvietės“, psl. 20*

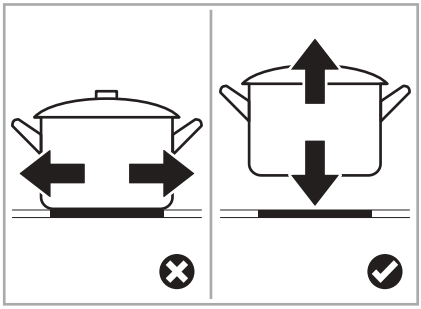


3.3 Indo perkėlimas

DĖMESIO

Netinkamas naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sukelti gedimus.

- Visada nukelkite indą nuo stiklo paviršiaus. Nestumdykite indų, nes taip galit subraižyti stiklą.

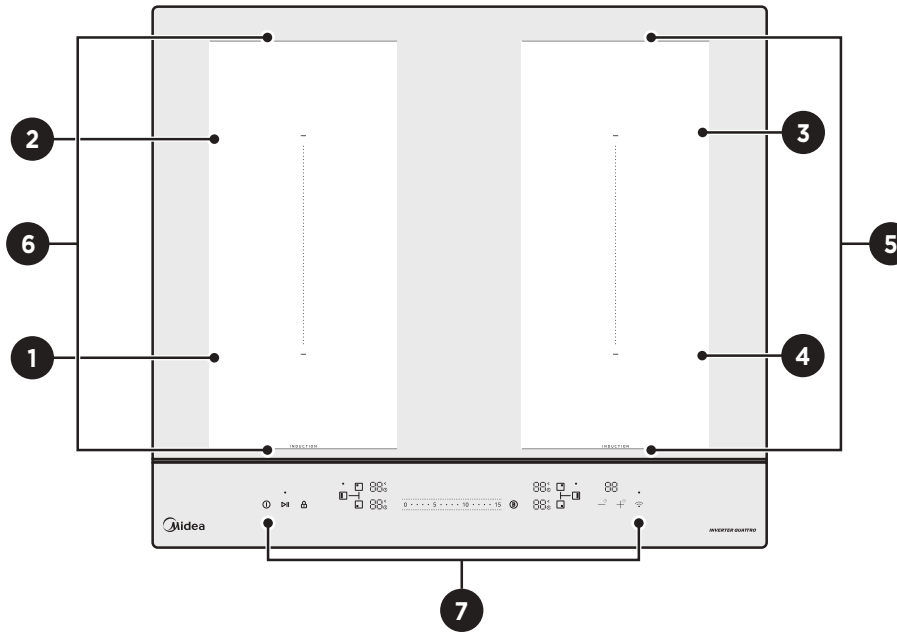


3.4 Indų aptikimas

- Ar indas suderinamas su indukcija, galite patikrinti atlikdami bandymą. *Žr. skyrių „Indų tikrinimas“, psl. 30*
- Kai ant prietaiso paliekamas netinkamo dydžio ar nemagnetinis indas (pvz., aliumininis) arba kiti maži daiktai (pvz., peilis, šakutė ar raktas), valdymo skydelyje mirksės [⍈], prietaisas per 1 minutę automatiškai persijungs į budėjimo režimą. Ventiliatorius išsijungs ir nustos veikti.

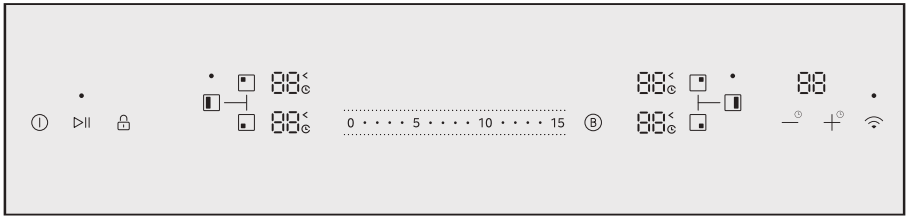
4 GAMINIO APŽVALGA

Prietaiso ir jo komponentų apžvalga:



Pos.	Reikšmė	Maks. galia, kW	Ø mm
1	Kairioji priekinė kaitvietė	1800 / 2000	180
2	Kairioji galinė kaitvietė	1800 / 2000	180
3	Dešinioji galinė kaitvietė	1800 / 2000	180
4	Dešinioji priekinė kaitvietė	1800 / 2000	180
5	Sujungtos kaitvietės	3000 / 3700	Sujungtos kaitvietės 390 x 180
6	Sujungtos kaitvietės	3000 / 3700	Sujungtos kaitvietės 390 x 180
7	Valdymo skydelis	-	-

4.1 Valdymo skydelis



Simbolis	Reikšmė
⏻	Įjungimo / išjungimo valdiklis
▷||	Pauzės valdiklis
▪	Pasirinkti kairę galinę kaitvietę
▪	Pasirinkti kairę priekinę kaitvietę
▪	Pasirinkti dešinę galinę kaitvietę
▪	Pasirinkti dešinę priekinę kaitvietę
— ◷ ◷ +	Laikmačio reguliavimo valdikliai
Ⓑ	Galios padidinimo valdymas
ᯤ	„Wi-Fi“ valdymas
0 — 15	Galios reguliavimo valdikliai
▮	Sujungtos kaitvietės
🔒	Apsaugos nuo vaikų užraktas

ⓘ Visi šiame vadove pateikti paveikslėliai skirti tik paaiškinti. Bet koks neatitikimas tarp faktinio objekto ir brėžinyje pateiktos iliustracijos priklauso nuo faktinio objekto.

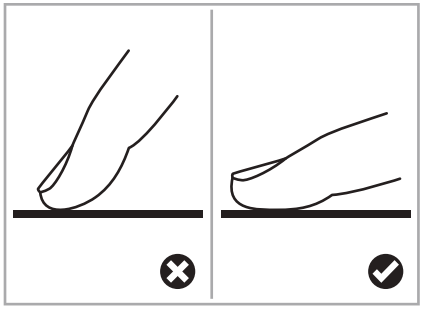
4.1.1 Jutiklinių valdiklių naudojimas

ⓘ Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.

ⓘ Pasirūpinkite, kad valdikliai visada būtų švarūs, sausi ir jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., virtuvės įrankiai ar šluostė). Net ir plonas vandens sluoksnis gali apsunkinti valdiklių naudojimą.

LT

● Naudokite pirštо pagalvėlę, o ne galiuką.

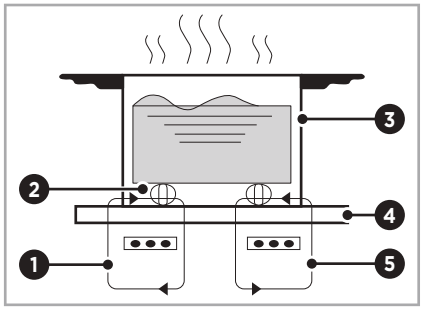


● Kiekvieną kartą užregistravus prisilietimą, prietaisas pypteli.

4.2 Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės

Indukcinis gaminimas yra saugi, pažangi, efektyvi ir taupi maisto gaminimo technologija. Jis veikia elektromagnetinių virpesių pagalba generuodamas šilumą tiesiogiai inde, o ne netiesiogiai kaitindamas stiklo paviršių.

ⓘ Stiklas įkaista tik todėl, kad jį ilgainiui sušildo indas.



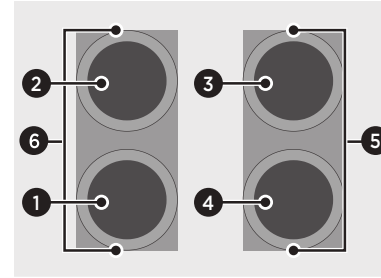
Pos.	Reikšmė
1	Indukuotos srovės
2	Magnetinė grandinė
3	Geležinis puodas
4	Stiklo keramikos plokštė
5	Indukcinė ritė

LT

4.3 Virimo zonos

Kaitvietės, iki tam tikros ribos, automatiškai prisitaiko prie indo skersmens.

ⓘ Norint pasiekti geriausią prietaiso efektyvumą, indo dugno skersmuo turi būti ne mažesnis nei nurodyta atitinkamai kaitvietei.



Pos.	Zona Ø mm	Pagrindas Ø mm
1	180	140–180
2	180	140–180
3	180	140–180
4	180	140–180
5	Sujungtos kaitvietės 390 x 180	280
6	Sujungtos kaitvietės 390 x 180	280

4.4 Likutinės šilumos indikatorius

Kiekviena kaitvietė turi likutinės šilumos indikatorių.

- Indikatorius išsijungia, kai paviršius atvėsta iki saugios liesti temperatūros.
- Nelieskite kaitvietės, kol neišsijungė likutinės šilumos indikatorius.

Simbolis	Reikšmė
H	Kaitvietė yra labai karšta.
h	Kaitvietė yra karšta.

- Likutinę šilumą taip pat galite naudoti kaip energijos taupymo funkciją.
- Jei norite panaudoti likutinę šilumą, padėkite kitą indą ant vis dar karštos kaitvietės.

5 PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, perskaitykite naudotojo vadovą, ypač saugos instrukcijas.

5.1 Pirmasis prietaiso valymas

1. Nuimkite visas apsaugines plėveles ir lipdukus.
2. Nuo prietaiso paviršiaus nuvalykite bet kokius pakuotės likučius.
3. Nuvalykite paviršių drėgna šluoste.

- Papildoma informacija apie valymą ir priežiūrą: *Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, psl. 34*

LT

6 KAIP NAUDOTI

6.1 Prietaiso įjungimas

- Norėdami įjungti prietaisą, spauskite [⏻].
- Garsinis signalas nuskamba vieną kartą, visuose ekranuose rodoma [-] arba [--].
- Prietaisas veikia budėjimo režimu.
- Nustatymuose galite išjungti garsinį signalą. *Žr. skyrių „Nustatymai“, psl. 31*

6.2 Prietaiso išjungimas

- Norėdami išjungti prietaisą, spauskite [⏻].

6.3 Galios lygio nustatymas

- Jei per 60 sekundžių nepasirinksite galios lygio nustatymo, prietaisas automatiškai išsijungs. *Žr. skyrių „Prietaiso įjungimas“, psl. 22*
- Galios lygio nustatymą galite keisti bet kada gaminimo metu.
- Norėdami pasirinkti galios lygio nustatymą, spauskite galios reguliavimo valdiklius [0 — 15].

6.4 Gaminimo lentelė, gaminimo patarimai, galios lygiai ir jų reikšmė

- Lentelėje nurodyta, koks galios lygis tinka kokiam maistui. Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto tipo, svorio, storio ir kokybės.
- Eksperimentuokite su prietaisu, kad rastumėte sau tinkamiausius nustatymus.

Lygis	Paskirtis ir patiekalas	Laikas minutėmis (min)	Patarimai
2	**Lydymas:** Šokoladas, sviestas, medus	15 - 30	Retkarčiais pamaišykite.
1 - 3	**Laikymas šiltai:** Olandiškas padažas	15 - 45	Įpilkite 1–2 valgomuosius šaukštus vandens. Naudokite dangtį.
3–4	**Švelnių maisto produktų kepimas:** Omletas, kiaušiniai, padažai **Kaitinimas:** Padažai	5 - 15 -	Žemi indukcijos lygiai leidžia tiksliai nustatyti idealią žemą temperatūrą. Naudokite dangtį.
4–5	**Švelnių maisto produktų kepimas:** Kepti kiaušiniai **Lėtas virimas:** Ryžiai, makaronai, bulvės	5 - 15 10 - 30	Pirmiausia užvirinkite vandenį nustatę aukštesnį lygį, tada sumažinkite iki šių lygių lėtam virimui.

Lygis	Paskirtis ir patiekalas	Laikas minutėmis (min)	Patarimai
5 - 8	**Garinimas:** Bulvės, daržovės	20 - 60	Garinimui įpilkite kelis valgomuosius šaukštus vandens. Naudokite dangtį.
	Troškinimas: Troškiniai, sriubos	60–120	Naudokite ne daugiau kaip 3 l skysčio. Norėdami daugiau, pasirinkite aukštesnį lygį.
6–11	**Kepimas keptuvėje:** Blynai	5–45	Apverskite po 1 minutės.
8–13	**Troškinimas:**Kiekiai, didesni nei 3 l	60–120	Reguliariai apverskite arba maišykite.
	Švelnus apkepinimas keptuvėje: Dešrelės, šnicelis, „Cordon Bleu“, mėsos kukuliai	5–45	
13–14	**Kepimas keptuvėje:** Mėsa, kepsniai, bulviniai blynai, kiaulienos nugarinė	5 - 10	Reguliariai apverskite, kad maistas iškeptų tolygiai.
15	**Virimas:** Vanduo, makaronai	5 - 20	Leiskite indui įkaisti sausam, aliejų pilkite tik likus kelioms sekundėms iki kepimo.
	Kepimas maišant: Mėsa	5 - 10	
	Gruzdinimas: Bulvytės fri, kepti vaisiai	15 - 60	
Ⓑ	**Greitas kaitinimas:** Didesni vandens kiekiai	5	Nerekomenduojama naudoti su tuščiais indais.

6.5 Gaminimo pradžia

1. Norėdami įjungti prietaisą, spauskite [⏻].
2. Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.
3. Padėkite tinkamą indą ant kaitvietės, kurią norite naudoti. *Žr. skyrių „Indų pasirinkimas“, psl. 16*
4. Paspauskite naudojamos kaitvietės pasirinkimo valdiklį, pvz. [▪].

✔ Indikatorius šalia kaitvietės pasirinkimo valdiklio rodo galios lygį, pvz. [9].

5. Nustatykite galios lygį. *Žr. skyrių „Galios lygio nustatymas“, psl. 22*

LT

6.6 Baigti gaminti

⚠ Įspėjimas – Nudegimų pavojus

Likutinė šiluma gali sukelti nudegimus.

- Palaukite, kol kaitvietės atvės.
- Nelieskite jokių prietaiso dalių, kol jos neatvėso.

1. Paspauskite kaitvietės, kurią norite išjungti, pasirinkimo valdiklį, pvz. [▪].
2. Sumažinkite galios lygio nustatymą iki [0] arba ilgai spauskite [▪], kad išjungtumėte kaitvietę.

- Valdymo skydelyje rodoma [0].

3. Norėdami išjungti prietaisą, spauskite [⏻].

6.7 Gaminimo patarimai

⚠ Įspėjimas – Gaisro pavojus

Esant itin aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai gali savaime užsidegti.

- Kepdami būkite atsargūs, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimo funkciją.
- Maistui užvirus, sumažinkite kaitinimo lygį.
- Naudojant puodo dangtį sutrumpėja gaminimo laikas ir, išlaikant šilumą, taupoma energija.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte gaminimo laiką.
- Pradėkite gaminti nustatę aukštą lygį, o maistui įkaitus, nustatymą sumažinkite.

LT

7 APSAUGOS NUO VAIKŲ UŽRAKTAS

Galite užblokuoti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo, pvz., kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitviečių.

- Kai valdikliai užblokuoti, visi valdikliai, išskyrus [⏻], yra išjungti.
- Avariniu atveju prietaisą visada galite išjungti mygtuku [⏻], tačiau kito naudojimo metu pirmiausia turėsite jį atrakinti.

7.1 Vaikų apsaugos užrakto aktyvavimas

- Norėdami įjungti apsaugos nuo vaikų užraktą, palaikykite paspaudę [🔒] bent 3 sekundes.
- Visi prietaiso indikatoriai rodys [Lo].

7.2 Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

- Norėdami išjungti apsaugos nuo užraktą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite [🔒] bent 3 sekundes.

8 PAUZĖS REŽIMAS

Galite pristabdyti kaitinimą užuot išjungę prietaisą.

- Įjungus pauzės režimą, visi valdikliai, išskyrus [⏻] ir [🔒], yra išjungti.
- Avariniu atveju prietaisą visada galite išjungti mygtuku [⏻].
- Jei neišeisite iš pauzės režimo, prietaisas išsijungs po 10 minučių.

8.1 Pauzės režimo įjungimas

- Norėdami įjungti pauzės režimą, spauskite [▷||].
- Veikiančios kaitvietės ir laikmačio indikatoriai rodo [''], kiti lieka nepakitę.

8.2 Pauzės režimo išjungimas

- Norėdami išeiti iš pauzės režimo, spauskite [▷||].

9 LAIKMAČIO VALDYMAS

Prietaisas turi laikmatį, kurį galite naudoti kaip išjungimo laikmatį.

9.1 Išjungimo laikmatis

Galite nustatyti laikmatį taip, kad viena ar kelios kaitvietės išsijungtų praėjus nustatytam laikui.

- Maksimalus laikmačio laikas yra 99 min.

9.1.1 Išjungimo laikmačio naudojimas

1. Norėdami aktyvuoti kaitvietę, paspauskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, pvz. [▪]. Nustatykite galios lygį, pvz. [9].
2. Nedelsdami paspauskite [—] arba [+].

- Valdymo skydelyje rodoma [10].

3. Norėdami nustatyti laiką, spauskite [—] arba [+].

- Paspauskite [—] arba [+] vieną kartą, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką 1 minute.
- Paspaudus ir laikant [—] arba [+], laikas bus nuolat mažinamas arba didinamas po 10 minučių. Jei vertė nėra 10-ies kartotinis, ji pirmiausia bus suapvalinta iki artimiausio 10-ies kartotinio.

- ✔ Nustačius laiką, atgalinė laiko atskaita prasidės iš karto.

- ✔ Valdymo skydelyje rodomas likęs laikas, o laikmačio indikatorius sumirksi 2 kartus.
- ✔ [◷] šalia galios lygio indikatoriaus šviečia baltai.
- ✔ Pasibaigus nustatytam laikui, atitinkama kaitvietė išsijungia automatiškai.
- ℹ Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.
- ℹ Norėdami nustatyti išjungimo laikmatį kelioms kaitvietėms, pakartokite procesą aktyvuodami kitas kaitvietes.

9.1.2 Išjungimo laikmačio atšaukimas

- ◗ Norėdami atšaukti išjungimo laikmatį, spauskite [—], kol valdymo skydelyje pasirodys [00], arba vienu metu ilgai spauskite [—] ir [+].
- ✔ Išjungimo laikmatis atšauktas, valdymo skydelyje rodoma [--].

LT

10 GALIOS STIPRINIMO FUNKCIJA

Galios padidinimo funkcija įkaitina indą greičiau nei maksimalus galios lygis.

- ℹ Ši funkcija gali veikti bet kurioje kaitvietėje.
- ℹ Po 5 minučių kaitvietė grįžta į pradinį nustatymą.
- ℹ Jei pradinis kaitinimo nustatymas lygus [9], po 5 minučių jis grįš į [15].
- ℹ Kad būtų išvengta perkrovos, prietaisas automatiškai sumažina anksčiau nustatytos (-ų) kaitvietės (-čių) galią, pirmenybę teikdamas vėliausiai pasirinktai galios padidinimo funkcijai.

10.1 Galios padidinimo funkcijos aktyvavimas

1. Paspauskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, pvz. [▪].
2. Paspauskite galios padidinimo funkcijos valdiklį [Ⓑ].

- ✔ Kaitvietės indikatorius rodo [b] ir pasiekiamas maksimalus galios lygis.

10.2 Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

1. Paspauskite kaitvietės, kuriai norite atšaukti galios padidinimo funkciją, pasirinkimo valdiklį, pvz. [▪].
2. Nustatykite galios reguliavimo valdiklius [0 – 15] į reikiamą lygį.

✔ Kaitvietė grįš į pradinį nustatymą.

11 SUJUNGTOS KAITVIETĖS

Sujungtos kaitvietės gali būti naudojamos kaip viena bendra zona arba kaip dvi skirtingos zonos, priklausomai nuo gaminimo poreikių.

ⓘ Sujungtą kaitvietę sudaro du nepriklausomi induktoriai, kuriuos galima valdyti atskirai.

11.1 Sujungtų kaitviečių aktyvavimas

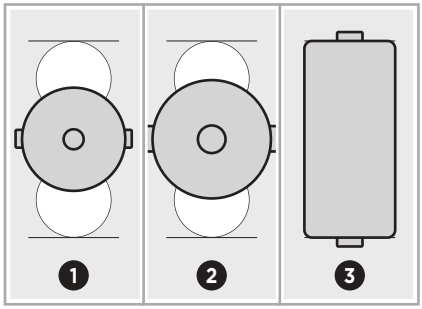
1. Norėdami aktyvuoti apjungtą zoną kaip vieną didelę sritį, spauskite [▮].

✔ Valdymo skydelyje rodoma [▯‹].

11.1.1 Sujungtų kaitviečių naudojimas kaip vienos didelės srities

Naudokite vieną iš šių 3 būdų, kad maksimaliai išnaudotumėte kaitinimą.

◗ Padėkite indą ant sujungtų kaitviečių.

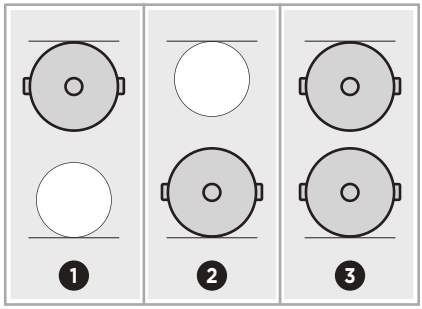


LT

Pos.	Pagrindas Ø mm
1	250
2	280
3	390 x 180

11.1.2 Sujungtų kaitviečių naudojimas kaip 2 nepriklausomų sričių

1. Įsitikinkite, kad indo skersmuo yra didesnis nei 140 mm.
2. Padėkite indą ant sujungtų kaitviečių.



LT

12 „WI-FI“ RYŠYS

Tai gali būti susiję su indo konstrukcija (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai Tada užregistruokite prietaisą vadovaudamiesi programėlėje pateiktomis instrukcijomis.

- Jungdami prietaisą prie tinklo užtikrinkite, kad mobilusis telefonas būtų kuo arčiau gaminio. Pagal programėlės patarimus, jei gaminys palaiko tik 2,4 GHz „Wi-Fi“ ryšį, įsitikinkite, kad prisijungimui pasirinktas 2,4 GHz tinklas. Gaminys palaiko „Bluetooth“ funkciją, kuri naudojama tik tinklui nustatyti.
- Programėlė naudoja jūsų telefono „Bluetooth“ funkciją, kad susietų įrenginio SSLD ir sukonfigūruotų tinklo paslaugas.
- Atnaujinant gaminio technologijas, „SmartHome“ turinys gali keistis; pirmenybė teikiama faktiniam vaizdui „SmartHome“ programėlėje.
- Galite ieškoti „SmartHome“ programėlės mobiliųjų programėlių parduotuvėje, kad ją atsisiųstumėte ir naudotumėte.

12.1 Prietaiso susiejimas su programėle

- Prietaisas turi būti budėjimo režime. *Žr. skyrių „Prietaiso įjungimas“, psl. 22*

1. Tinklo nustatymo metu išmaniajame telefone įjunkite „Bluetooth“, kad

palengvintumėte susiejimo procesą.

2. Spauskite [ ], kol pasigirs garsinis signalas ir valdymo skydelyje pasirodys [AP], tada atleiskite.

✔ Pradedamas susiejimo procesas, kuris trunka apie 10 minučių.
✔ [•] lėtai mirksi laukiant susiejimo proceso.
✔ [•] greitai mirksi susiejimo proceso metu.
✔ Jei susiejimo procesas buvo sėkmingas, [•] lieka įjungtas.
✔ Jei susiejimo procesas nepavyko, [•] nešviečia.

12.2 Atstatykite „Wi-Fi“ ryšį

▶ Spauskite [ ] nepertraukiamai, kol valdymo skydelyje pasirodys [rS].

13 GARTRAUKIO VALDYMO IŠ KAITLENTĖS FUNKCIJA

13.1 Ryšio tarp garų rinktuvo ir kaitlentės nustatymas

ℹ Prietaisas turi būti budėjimo režime. *Žr. skyrių „Prietaiso įjungimas“, psl. 22*

▶ Vienu metu paspauskite ir palaikykite [ ] ir [ ] bent 3 sekundes.
✔ Valdymo skydelyje apie 2 sekundes rodoma [bE] ir pradedama nustatyti garų rinktuvo valdymo iš kaitlentės funkcija.

13.2 Atstatykite garų rinktuvo valdymo iš kaitlentės ryšį

▶ Vienu metu spauskite [ ] ir [ ], kol valdymo skydelyje pasirodys [rS].

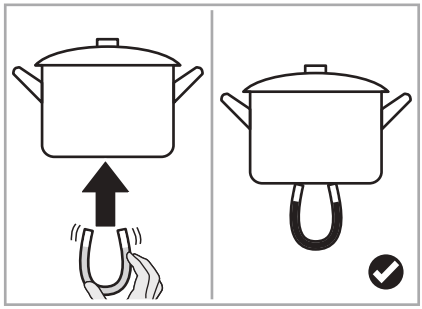
14 INDŲ TESTAS

Prieš tikrindami įsitikinkite, kad indo dugno dydis atitinka naudojamos kaitvietės dydį. *Žr. skyrių „Indų pasirinkimas“, psl. 16*

14.1 Indų tikrinimas magnetu

Galite patikrinti, ar jūsų indas yra tinkamas, atlikdami magneto testą.

- Pridėkite magnetą prie indo dugno.



- Jei magnetas limpa prie dugno, indas yra tinkamas indukcijai.

LT

14.2 Indų tikrinimas be magneto

1. Į indą, kurį norite patikrinti, įpilkite 250 ml vandens.
2. Pradėkite gaminti maistą. *Žr. skyrių „Gaminimo pradžia“, psl. 23*
3. Patikrinkite, ar valdymo skydelyje mirksi [U].

- Jei [U] valdymo skydelyje nemirksi ir vanduo kaista, indas yra tinkamas.
- Jei [U] mirksi, indas yra netinkamas ir kaitinimas nevyksta.
- Jei per 1 minutę ant kaitvietės nepadėsite tinkamo indo, [U] automatiškai išnyks.
- Indas yra netinkamas dėl šių priežasčių:
  - Nepadėjote indo ant tinkamos kaitvietės.
  - Naudojamas indas netinka indukciniam virimui. *Žr. skyrių „Indų pasirinkimas“, psl. 16*
  - Indas yra per mažas arba netinkamai sucentruotas ant kaitvietės. *Žr. skyrių „Indo pastatymas“, psl. 16*

15 NUSTATYMAI

Galite koreguoti įvairius nustatymus pagal poreikius.

15.1 Nustatymų reguliavimas

ⓘ Prietaisas turi būti išjungtas.
ⓘ Reguliuoti nustatymus pradėkite per 15 sekundžių po prietaiso įjungimo. Jei naudotojas per 15 sekundžių neatlieka jokių veiksmų, išjunkite prietaisą ir pakartokite procesą.
ⓘ Po 30 sekundžių be naudotojo veiksmų prietaisas išeina iš nustatymų jų neišsaugodamas.
ⓘ Norint keisti bet kokį nustatymą, prietaisas turi veikti nustatymų režimu.

1. Norėdami įjungti nustatymų režimą, vieną kartą paspauskite [⏻], tada bent 3 sekundes spauskite [🔒].

✔ Visi indikatoriai rodo [Lo].

2. Spauskite [Ⓑ] bent 3 sekundes.

✔ Valdymo skydelio apatiniame kairiajame indikatoriuje rodoma [c], o [L] išnyksta.

3. Paspauskite [Ⓑ].

✔ [c3] rodoma valdymo skydelyje.
✔ Prietaisas veikia nustatymų režimu.

4. Pakartotinai spauskite [🔒], kol valdymo skydelyje pasirodys reikiamas nustatymas.

ⓘ Galimi nustatymai:

Simbolis	Reikšmė
c0	Atstatyti gamyklinius nustatymus
c3	Galios valdymo nustatymai
c4	Indų kokybės tikrinimas
c5	Garsinio signalo nustatymai

5. Pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys reikiamas nustatymas.
6. Norėdami išsaugoti nustatymą, bent 3 sekundes spauskite [🔒].

ⓘ Jei pasirinkę reikiamą nustatymą paspausite [⏻], prietaisas išsijungs neišsaugojęs duomenų.

15.1.1 Atstatyti gamyklinius nustatymus

ⓘ Prietaisas veikia nustatymų režimu. *Žr. skyrių „Nustatymų reguliavimas“, psl. 31.*

1. Pakartotinai spauskite [🔒], kol valdymo skydelyje pasirodys [c0].
2. Norėdami atstatyti gamyklinius nustatymus, pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys [1].

ⓘ Jei nenorite iš naujo nustatyti nustatymų, pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys [0].

LT

3. Norėdami išsaugoti nustatymą, bent 3 sekundes spauskite [🔒].

✔ Baigus nustatymą, suskamba garsinis signalas ir prietaisas išsijungia.

15.1.2 Galios valdymo reguliavimas

Galima nustatyti maksimalų prietaiso galios suvartojimo lygį, pasirenkant skirtingus galios diapazonus.

ℹ Šis prietaisas gali automatiškai apriboti savo galią, kad veiktų mažesniu pajėgumu ir būtų išvengta perkrovos rizikos.

ℹ Ant kaitviečių nebūtina dėti jokių indų.

ℹ Prietaisas veikia nustatymų režimu. *Žr. skyrių „Nustatymų reguliavimas“, psl. 31*

1. Pakartotinai spauskite [🔒], kol valdymo skydelyje pasirodys [c3].

✔ Valdymo skydelyje rodomas esamas galios lygis, pvz. [74].

2. Norėdami reguliuoti galios lygį, pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys reikiamas galios lygis.

3. Norėdami išsaugoti nustatymą, bent 3 sekundes spauskite [🔒].

✔ Visi indikatoriai rodo [-].

ℹ Galimi nustatymai:

Simbolis	Maks. galia, kW
74	7,4
65	6,5
55	5,5
45	4,5
34	3,4
25	2,5

15.1.3 Indų kokybės tikrinimas

ℹ Prietaisas veikia nustatymų režimu. *Žr. skyrių „Nustatymų reguliavimas“, psl. 31*

1. Pakartotinai spauskite [🔒], kol valdymo skydelyje pasirodys [c4].
2. Norėdami pradėti testą, pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys [=].
3. Padėkite indą ant kaitvietės.
4. Paspauskite atitinkamos kaitvietės pasirinkimo valdiklį bent 3 sekundes, pvz. [▪].

✔ Po 12 sekundžių valdymo skydelyje rodomas kokybės lygis nuo 0 (žemas) iki 10 (aukštas).

ℹ Kuo aukštesnis kokybės lygis, tuo geresnė indo kokybė.

5. Norėdami išeiti iš testo, 1 sekundę spauskite [⏻].

ⓘ Galimi nustatymai:

Simbolis	Reikšmė
0	Nepradėkite indų kokybės testavimo. Numatytasis nustatymas: [0]
-	Pradėkite indų kokybės testavimą.

15.1.4 Garsinio signalo įjungimas

ⓘ Prietaisas veikia nustatymų režimu. *Žr. skyrių „Nustatymų reguliavimas“, psl. 31*

1. Pakartotinai spauskite [🔒], kol valdymo skydelyje pradės mirksėti [cS].
2. Norėdami įjungti garsinį signalą, pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys [0].
3. Norėdami išsaugoti nustatymą, bent 3 sekundes spauskite [🔒].

✔ Visi indikatoriai rodo [-].

15.1.5 Garsinio signalo išjungimas

ⓘ Prietaisas veikia nustatymų režimu. *Žr. skyrių „Nustatymų reguliavimas“, psl. 31*

1. Pakartotinai spauskite [🔒], kol valdymo skydelyje pradės mirksėti [cS].
2. Norėdami išjungti garsinį signalą, pakartotinai spauskite [Ⓑ], kol valdymo skydelyje pasirodys [1].
3. Norėdami išsaugoti nustatymą, bent 3 sekundes spauskite [🔒].

✔ Visi indikatoriai rodo [-].

15.2 Numatytųjų veikimo laikų apžvalga

Automatinis išsijungimas yra prietaiso saugos funkcija. Jis išsijungia automatiškai, jei kada nors pamirštumėte išjungti gaminimą. Numatytieji įvairių galios lygių veikimo laikai nurodyti toliau pateiktoje lentelėje:

Galios lygis	Laikas valandomis (h)
1 - 3	8
4 - 6	6
7–9	4
10 -12	2
13–15	1,5

ⓘ Nukėlus indą, prietaisas gali iškart nustoti kaitinti, o po 2 minučių automatiškai išsijungia.

LT

16 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Kad prietaisas ilgą laiką veiktų efektyviai, svarbu jį kruopščiai valyti ir prižiūrėti.

16.1 Valymo priemonės

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršių.

- Nenaudokite abrazyvinių kempinių.
- Nenaudokite šiurkščių arba abrazyvinių valymo priemonių.
- Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra alkoholio.
- Visada perskaitykite etiketę ir patikrinkite, ar jūsų valiklis arba šveitimo kempinėlė yra tinkami.

16.2 Prietaiso valymas

Po kiekvieno naudojimo nuvalykite prietaisą, kad maisto likučiai nepridegtų.

⚠ Įspėjimas – Nudegimų pavojus

Likutinė šiluma gali sukelti nudegimus.

- Prieš valydami palaukite, kol kaitvietės atvės.
- Nelieskite jokių prietaiso dalių, kol jos neatvėso.

⚠ Įspėjimas – Pavojus įsipjauti

Stiklo grandiklio ašmenys yra labai aštrūs.

- Niekada nenuimkite stiklo grandiklio apsauginio dangtelio.
- Stiklo grandiklį naudokite ypač atsargiai.
- Visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

DĖMESIO

Netinkamas valymas gali pažeisti prietaiso paviršių.

- Niekada nepalikite valiklio likučių ant prietaiso, nes stikle gali atsirasti dėmių.
- Nedelsdami pašalinkite nuo stiklo išsiliejusius skysčius, išsilydžiusias medžiagas ar karštus cukraus likučius.

16.2.1 Kasdienis nešvarumų valymas

Kaip nuvalyti kasdienius nešvarumus nuo stiklo, pvz., pirštų atspaudus, žymes, maisto paliktas dėmes ar nesaldžių skysčių išsiliejimus.

1. Norėdami išjungti prietaisą, spauskite [⏻].
2. Valymo priemonę naudokite, kol stiklas dar šiltas, bet ne karštas.
3. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
4. Norėdami įjungti prietaisą, spauskite [⏻].

16.2.2 Išsiliejusio maisto valymas

- Išsiliejusius skysčius, išsilydžiusias medžiagas ar karštus cukraus likučius nuo stiklo nedelsdami pašalinkite mentele, lopetėle arba stiklo grandikliu, tinkamu keraminio stiklo prietaisams.

1. Norėdami išjungti prietaisą, spauskite [⏻].

2. Laikykite mentelę arba įrankį 30° kampu ir nustumkite nešvarumus ar išsiliejusį skystį į vėsią prietaiso vietą.
3. Nuvalykite nešvarumus ar išsiliejusį maistą indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
4. Valymo priemonę naudokite, kol stiklas dar šiltas, bet ne karštas.
5. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
6. Norėdami įjungti prietaisą, spauskite [⏻].

16.2.3 Valdymo skydelio valymas

Kaip nuvalyti išsiliejimus ant Valdymo skydas.

ⓘ Jei ant jutiklinių valdiklių yra skysčio, prietaisas gali pyptelėti ir išsijungti, o valdikliai gali neveikti. Prieš vėl įjungdami prietaisą, būtinai sausai nušluostykite valdymo skydelį.

1. Norėdami išjungti prietaisą, spauskite [⏻].
2. Sugerkite išsiliejusį skystį.
3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine ar šluoste.
4. Visiškai nusausinkite vietą popieriniu rankšluosčiu.
5. Norėdami įjungti prietaisą, spauskite [⏻].

17 TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Prietaisui veikiant gali kilti klaidų ir gedimų. Toliau pateiktose lentelėse pateikiamos galimos klaidos pranešimo ar gedimo šalinimo priežastys ir pastabos. Rekomenduojama atidžiai perskaityti toliau pateiktas lenteles, kad sutaupytumėte laiko ir pinigų dėl skambinimo į techninės priežiūros centrą.

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia.	Nutrūko elektros tiekimas.	1. Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas. 2. Patikrinkite, ar jūsų namuose ar kaimynystėje nėra elektros tiekimo sutrikimo. 3. Jei viską patikrinote, o problema išliko, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Apsaugos nuo vaikų užraktas yra įjungtas.	◗ Išjunkite apsaugos nuo vaikų užraktą. *Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas“, psl. 24*
Jutiklinius valdiklius sunku valdyti.	Ant valdiklių gali būti plonas vandens sluoksnis arba liesdami valdiklius naudojate pirštogaliuką vietoje pagalvėlės.	1. Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa. 2. Spauskite valdiklius pirštogaliuku. *Žr. skyrių „Jutiklinių valdiklių naudojimas“, psl. 19*
Stiklas braižomas.	Indo dugnas yra šiurkštus.	◗ Naudokite indus plokščiu ir lygiu dugnu. *Žr. skyrių „Indų pasirinkimas“, psl. 16*
	Naudojamos netinkamos, abrazyvinės šveitimo priemonės arba valikliai.	◗ Naudokite tik tinkamas valymo priemones. *Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, psl. 34*

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Kai kurie indai skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Tai gali būti susiję su indo konstrukcija (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	ⓘ Tai normalu šio tipo indams ir nereiškia gedimo.
Naudojant aukštą kaitinimo lygį, prietaisas skleidžia silpną dūzgimo garsą.	Tai sukelia indukcinio gaminimo technologija.	ⓘ Tai normalu, tačiau sumažinus kaitinimo lygį triukšmas turėtų sumažėti arba visai išnykti.
Iš prietaiso sklinda ventiliatoriaus triukšmas.	Įsijungė jūsų prietaise sumontuotas aušinimo ventiliatorius, kad elektronika neperkaistų. Prietaisas gali veikti toliau net ir jį išjungus.	ⓘ Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Neišjunkite prietaiso maitinimo sieniniame lizde, kol veikia ventiliatorius.
Indai neįkaista, o valdymo skydelyje pasirodo [⊔].	Prietaisas neaptinka indo, nes indas netinka indukciniam virimui.	◑ Naudokite indukciniam gaminimui tinkamus indus. *Žr. skyrių „Indų pasirinkimas“, psl. 16*
	Prietaisas neaptinka indo, nes indas yra per mažas šiai kaitvietei arba pastatytas ne centre.	◑ Sucentruokite indą ir įsitikinkite, kad jo dugnas atitinka kaitvietės dydį. *Žr. skyrių „Indo pastatymas“, psl. 16*
Prietaisas arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirdo garsinis signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai gaminimo laikmačio ekrane pakaitomis rodomas vienas arba du skaitmenys).	Tai techninis gedimas.	1. Užsirašykite klaidos raides ir skaičius. 2. Išjunkite prietaiso maitinimą sieniniu jungikliu ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

LT

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Nepavyksta užmegzti „Wi-Fi“ ryšio.	Belaidžio ryšio kelvedžio SSLD pavadinimai yra netinkami.	ℹ Gaminys atidaro TCP 6444, UDP 6445 tinklo prievadus ir atsitiktinį UDP tinklo prievadą įrenginiui aptikti bei tinklui konfigūruoti. ℹ Jei naudojami specialūs skyrybos ženklai ar tarpai, SSLD pavadinimas gali būti nerodomas galimų tinklų sąraše programėlėje. ◗ Belaidžio ryšio kelvedžio SSID pavadinimams naudokite tik raidinius ir skaitmeninius simbolius. ✔ Jei pasirodo SSLD, vadinasi, jį galima naudoti, priešingu atveju prisijunkite prie kelvedžio ir pakeiskite SSLD pavadinimą.
	Pasikeitė kelvedžio arba belaidžio ryšio pavadinimas bei belaidžio ryšio slaptažodis.	◗ Pakartokite pirmiau nurodytą procesą, kad vėl prisijungtumėte prie tinklo.
Tinklas yra nestabilus.	Prie belaidžio ryšio kelvedžio prijungta daug įrenginių.	◗ Sumažinkite tinkle esančių įrenginių skaičių. ℹ „Midea“ negali nurodyti konkretaus skaičiaus apribojimo, nes tai priklauso nuo kelvedžio kokybės ir daugelio kitų veiksnių.

17.1 Gedimų rodymas ir patikra

Prietaisas turi savidiagnostikos funkciją. Atlikdamas šį testą technikas gali patikrinti kelių komponentų veikimą neardydamas prietaiso ir nenuimdamas prietaiso nuo darbinio paviršiaus.

Gedimo kodas	Problema	Sprendimas
E1	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas – atvira grandinė	◗ Patikrinkite jungtį arba pakeiskite keraminės plokštės temperatūros jutiklį.
E2	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas – trumpasis jungimas	
E7	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas	
C1	Aukšta keraminės plokštės jutiklio temperatūra	1. Palaukite, kol keraminės plokštės temperatūra sugrįš į normalią. 2. Paspauskite [⏻], kad iš naujo paleistumėte įrenginį.
E3	IGBT temperatūros jutiklio gedimas – nutrūkusi grandinė	◗ Pakeiskite maitinimo plokštę.
E4	IGBT temperatūros jutiklio gedimas – trumpasis jungimas	

LT

Gedimo kodas	Problema	Sprendimas
C2	Aukšta IGBT temperatūra	1. Palaukite, kol IGBT temperatūra sugrįš į normalią. 2. Paspauskite [⏻], kad iš naujo paleistumėte įrenginį. 3. Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia sklandžiai. 4. Jei ventiliatorius nesisuka sklandžiai, pakeiskite jį.
EL	Maitinimo įtampa yra mažesnė už vardinę įtampą.	1. Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. 2. Kai maitinimas atsistato į normalų, paspauskite [⏻], kad iš naujo paleistumėte prietaisą.
EH	Maitinimo įtampa viršija vardinę įtampą.	
EU	Ryšio klaida	1. Iš naujo prijunkite jungtį tarp ekrano plokštės ir maitinimo plokštės. 2. Pakeiskite maitinimo plokštę arba ekrano plokštę.
EF	Perpildymo klaida	1. Patikrinkite, ar ant valdymo srities nėra vandens. 2. Jei valdymo srityje yra vandens, nuvalykite jį ir nusausinkite.

17.2 Konkretūs gedimai ir sprendimai

Gedimai	Problema	Sprendimas
Įjungus prietaisą į elektros tinklą, LED indikatorius nešviečia.	Nėra elektros maitinimo.	◐ Patikrinkite, ar kištukas tvirtai įkištas į lizdą ir ar lizdas veikia.
	Papildomos maitinimo plokštės ir ekrano plokštės prijungimo klaida.	◐ Patikrinkite ryšį.
	Pažeista papildoma maitinimo plokštė.	◐ Pakeiskite papildomą maitinimo plokštę.
	Ekrano plokštė yra pažeista.	◐ Pakeiskite ekrano plokštę.
Kai kurie mygtukai neveikia arba LED ekranas rodo netinkamai.	Ekrano plokštė yra pažeista.	◐ Pakeiskite ekrano plokštę.
Gaminimo režimo indikatorius įsijungia, tačiau kaitinimas neprasideda.	Aukšta prietaiso temperatūra	ⓘ Aplinkos temperatūra gali būti per aukšta. Gali būti užblokuota oro įsiurbimo anga arba ventiliacijos anga.
	Sutriko ventiliatoriaus veikimas.	1. Patikrinkite, ar ventiliatorius sukasi sklandžiai. 2. Jei ventiliatorius nesisuka sklandžiai, pakeiskite jį.
	Maitinimo plokštė yra pažeista.	◐ Pakeiskite maitinimo plokštę.

Gedimai	Problema	Sprendimas
Veikimo metu kaitinimas staiga nutrūksta ir valdymo skydelyje mirksi [⍈]	Netinkamas indo tipas.	◐ Pasirinkite tinkamus indus. *Žr. skyrių „Indų pasirinkimas“, psl. 16*
	Puodo skersmuo per mažas.	
	Viryklė perkaito, o prietaisas yra per karštas.	1. Palaukite, kol temperatūra sugrįš į normalią. 2. Kai temperatūra grįžta į normalią, paspauskite [⏻], kad iš naujo paleistumėte prietaisą.
	Pažeista indo aptikimo grandinė.	◐ Pakeiskite maitinimo plokštę.
Tos pačios pusės kaitvietės (pvz., pirmoji ir antroji zonos) rodys [⍈].	Maitinimo plokštės ir ekrano plokštės prijungimo klaida.	◐ Patikrinkite ryšį.
	Ekrano plokštės ryšio dalis yra pažeista.	◐ Pakeiskite ekrano plokštę.
	Pagrindinė plokštė yra pažeista.	◐ Pakeiskite maitinimo plokštę.
Ventiliatoriaus variklio garsas yra neįprastas.	Ventiliatoriaus variklis yra pažeistas.	◐ Pakeiskite ventiliatorių.

LT

ⓘ Aukščiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimai ir patikros. Neardykite įrenginio patys, kad išvengtumėte pavojų ir prietaiso pažeidimų.

18 GAMINIO MONTAVIMAS

- Atidžiai perskaitykite šią montavimo instrukciją.
- Prietaisą prijungti gali tik licencijuotas specialistas.
- Netinkamai sumontavus, išardžius prietaisą, prijungus ar surinkus gaminio garantija gali nebegalioti.
- Prieš atlikdami bet kokius darbus, išjunkite maitinimą.
- Sumontavę įsitikinkite, kad naudotojas neturi prieigos prie kaitlentės elektrinių komponentų ir maitinimo laido.
- Niekada nenaudokite šio prietaiso laivuose ar transporto priemonėse.

18.1 Saugus gaminio montavimas

Montuodami prietaisą laikykitės šių saugos instrukcijų.

⚠ Įspėjimas – Pavojus: Magnetizmas

Prietaise esantys nuolatiniai magnetai gali paveikti elektrinius implantus, pvz., širdies stimuliatorius ar insulino pompas.

- **Įsitikinkite, kad elektromagnetinis laukas nepaveiks implantų. ⚠ Įspėjimas – Sužalojimo pavojus**

Dalys gali turėti aštrias briaunas.

- Visada mūvėkite apsaugines pirštines.

18.2 Prieš montuojant prietaisą

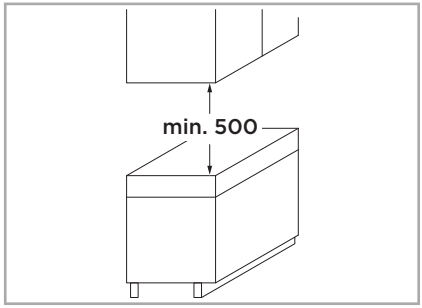
Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite šiais dalykais.

- Stalviršis yra stačiakampis ir lygus, o jokios konstrukcinės dalys netrukdo išlaikyti erdvės reikalavimų.
- Stalviršis pagamintas iš karščiui atsparios ir izoliuojančios medžiagos.
- Jei prietaisas montuojamas virš orkaitės, orkaitėje turi būti įrengtas aušinimo ventiliatorius.
- Montavimas turi atitikti visus reikalavimus dėl tarpų bei taikomus standartus ir reglamentus.
- Nuolatinėje elektros instaliacijoje yra sumontuotas tinkamas skyriklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo elektros tinklo, kuris įrengtas ir išdėstytas laikantis vietinių elektros instaliacijos taisyklių ir reglamentų.
- Atjungimo jungiklis turi būti patvirtinto tipo ir užtikrinti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuose (faziniuose) laidininkuose, jei vietinės instaliacijos taisyklės leidžia tokią išimtį).
- Sumontavus prietaisą, atjungimo jungiklis turi būti lengvai pasiekiamas klientui.
- Jei kyla abejonių dėl montavimo, kreipkitės į vietos statybos institucijas ir laikykitės vietinių teisės aktų.
- Sienų paviršiams aplink prietaisą naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą, pvz., keramines plyteles.

- Darbiniam paviršiui nenaudokite medienos ir panašių pluoštinių ar higroskopinių medžiagų, kad išvengtumėte elektros smūgio ir didesnių deformacijų, kurias sukelia kaitlentės šiluminė spinduliuotė, nebent medžiaga yra impregnuota.
- Laikykitės montavimo instrukcijose nurodytos informacijos apie atstumą tarp gartraukio ir prietaiso.
- Visi matmenys brėžiniuose nurodyti milimetrais (mm).

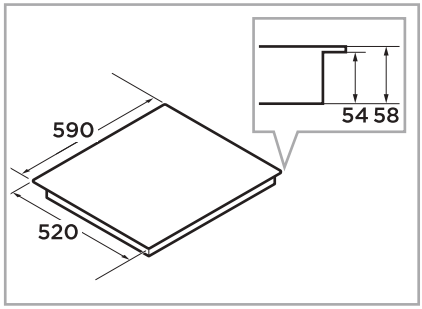
18.3 Saugus atstumas

- Saugus atstumas tarp prietaiso ir virš jo esančios spintelės turi būti ne mažesnis kaip 500 mm.



18.4 Prietaiso matmenys

Prietaisas turi šiuos matmenys.



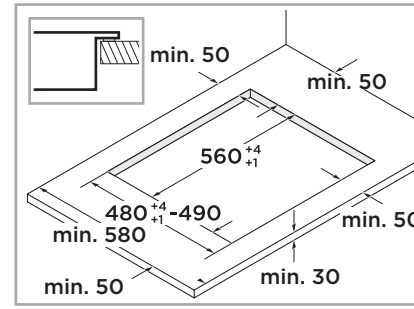
18.5 Montavimo būdas

Yra 2 montavimo būdai. Taikant standartinį montavimo metodą, prietaisas uždengia stalviršio paviršių. Montuojant viename lygyje su paviršiumi prietaisas ir stalviršis yra viename lygyje.

- Montavimo ir naudojimo tikslais aplink angą reikia palikti bent 50 mm tarpą.

18.5.1 Standartinis montavimo būdas

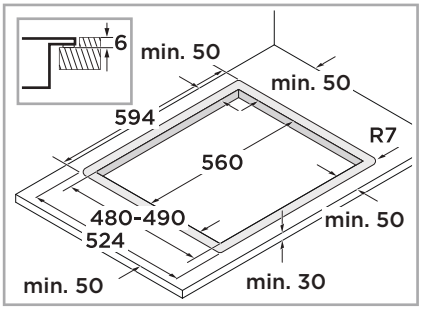
- Įsitikinkite, kad darbinio paviršiaus storis yra ne mažesnis kaip 30 mm.
- Išpjaukite darbinį paviršių pagal brėžinyje nurodytus matmenis.



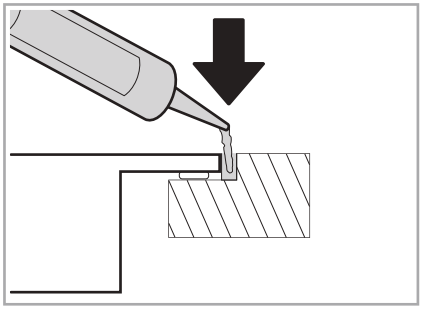
LT

18.5.2 Montavimo viename lygyje su paviršiumi metodas

1. Išpjaukite darbinį paviršių pagal brėžinyje nurodytus matmenis.



2. Įsitikinkite, kad stalviršio pjūvio kraštai yra tinkamai užsandarinti.

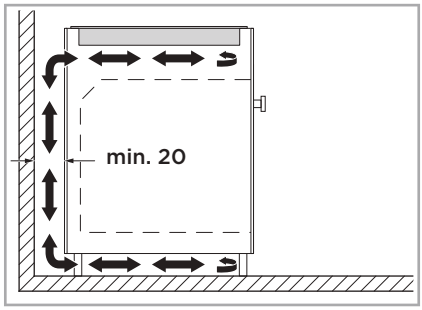


18.6 Ventiliatorius

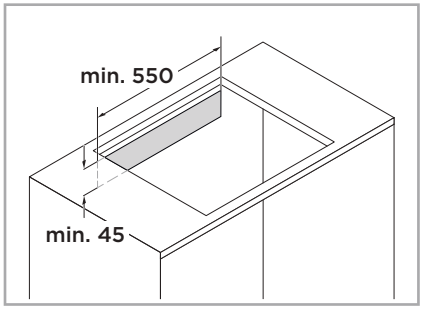
Vėdinimui apatinėje prietaiso dalyje reikalingas pakankamas šviežio oro srautas. Todėl jei reikia, pritaikykite įrenginius šiam tikslui.

- Bet kokiomis aplinkybėmis užtikrinkite, kad prietaisas būtų gerai vėdinamas.
- Įsitikinkite, kad prietaisas yra geros darbinės būklės.

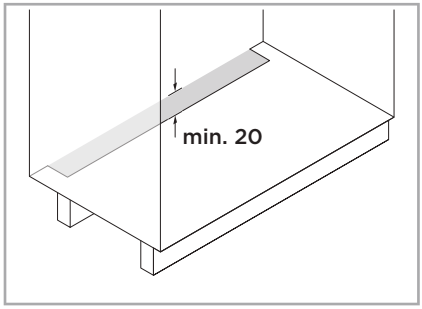
1. Išlaikykite minimalų tarpą tarp įrenginio galinės dalies ir virtuvės sienos.



2. Įsitikinkite, kad anga viršutinėje įrenginio galinėje dalyje nėra uždengta.



3. Jei tarpas iki galinės įrenginio sienelės yra mažesnis nei 20 mm, apatinėje pusėje padarykite angą.

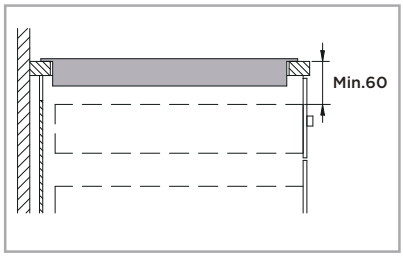


LT

ⓘ Nehermetizuokite apatinės pagrindo dalies.

18.6.1 Montavimas virš stalčiaus

ⓘ Siekiant užtikrinti gerą ventiliaciją, tarpas tarp stalviršio paviršiaus ir stalčiaus viršutinės dalies turi būti 60 mm.

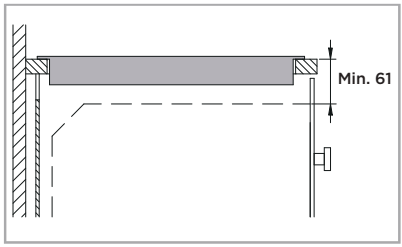


18.6.2 Montavimas virš orkaitės

ⓘ Siekiant užtikrinti gerą ventiliaciją, tarpas tarp stalviršio paviršiaus ir orkaitės viršutinės dalies turi būti 61 mm.

ⓘ Jei reikia padidinti tarpą tarp kaitlentės ir orkaitės, žr. orkaitės montavimo instrukciją.

LT

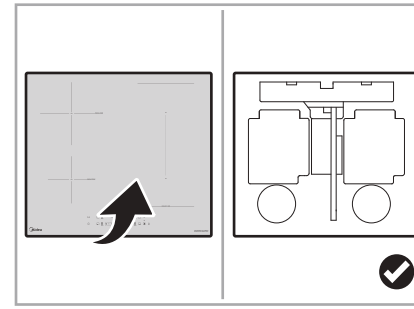


18.7 Sandarinimo juostos pritvirtinimas

Prieš įstatant prietaisą į stalviršį, būtina pritvirtinti sandarinimo juostą ant stiklo plokštės galinės pusės.

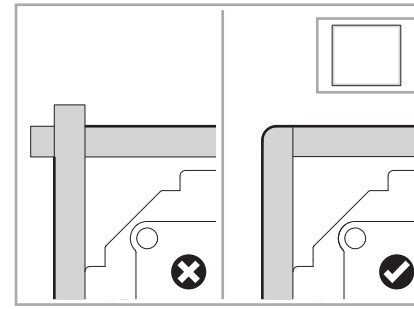
ⓘ Prietaisą reikia padėti ant stabilaus, lygaus paviršiaus, pvz., pakuotės.

1. Apverskite prietaisą ant galinės dalies.



2. Išimkite sandarinimo juostą iš sandaraus maišelio ir nuplėškite dvipusę lipnią juostą nuo sandarinimo juostos galinės pusės.
3. Pritvirtinkite sandarinimo juostą prie prietaiso galinės dalies.

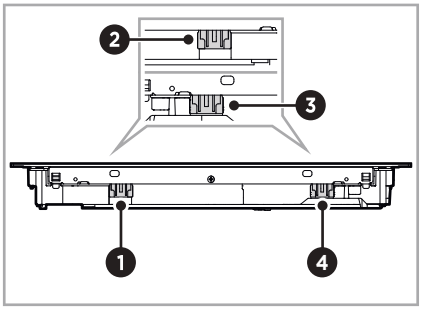
ⓘ Sandarinimo juosta neturi išsikišti už stiklo plokštės krašto.



18.8 Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

Angos tvirtinimo laikikliams yra prietaiso šonuose.

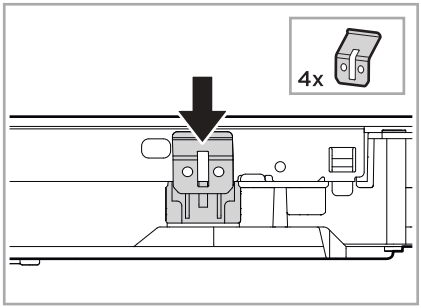
- Suraskite tvirtinimo laikiklių angas.



18.9 Tvirtinimo laikiklių įstatymas

Pritvirtinkite prietaisą prie stalviršio paviršiaus, šonuose įstatydami 4 laikiklius.

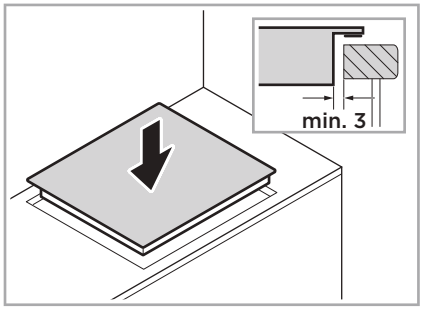
- Bet kokiomis aplinkybėmis, sumontavus prietaisą, laikikliai negali liestis su vidiniais stalviršio paviršiais.
- Įstatykite tvirtinimo laikiklius.



18.10 Prietaiso įstatymas

- Aplink prietaiso išorę yra ventiliacijos angos. Įsitikinkite, kad pastačius prietaisą į vietą, šios angos nėra uždengtos stalviršiu.
- Saugus atstumas tarp prietaiso šonų ir vidinių stalviršio paviršių turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.

1. Įstatykite prietaisą.



2. Sucentruokite prietaisą.

18.11 ATSARGIAI

- Indukcinę kaitlentę turi montuoti kvalifikuoti specialistai arba technikai. Mūsų profesionalai pasiruošę jums padėti. Neatlikite šių veiksmų patys.
- Prietaiso negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbyklės ar drabužių džiovyklės, nes drėgmė gali sugadinti prietaiso elektroniką.
- Indukcinė kaitlentė turi būti montuojama taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.

LT

- Siena ir virš stalviršio paviršiaus esanti indukcinė kaitvietė turi būti atsparios karščiui.
- Kad būtų išvengta pažeidimų, sluoksniuota danga ir klijai turi būti atsparūs karščiui.
- Garų valytuvo naudoti negalima.
- Prietaisą galima jungti tik prie tokio maitinimo tinklo, kurio sistemos pilnutinė varža neviršija 0,288 Ω.

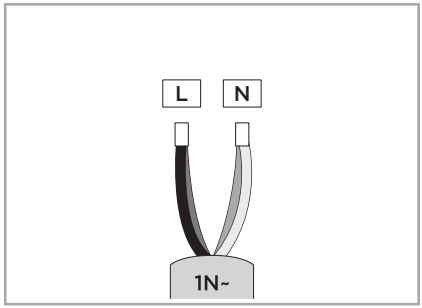
18.12 Prietaiso prijungimas

- Šį prietaisą prie elektros tinklo gali prijungti tik tinkamos kvalifikacijos elektrikas.
- Įsitikinkite, kad buitinė instaliacija atitinka prietaiso sunaudojamai galią.
- Įsitikinkite, kad įtampa atitinka duomenų lentelėje nurodytą vertę.
- Įsitikinkite, kad maitinimo šaltinio kabelių pjūviai atitinka techninių duomenų lentelėje nurodytą apkrovą.
- Prietaisui prie elektros tinklo prijungti nenaudokite adapterių, reduktorių ar šakotuvų, nes jie gali sukelti perkaitimą ir gaisro pavojų.
- Maitinimo laidas neturi liestis su karštomis dalimis ir turi būti nutiestas taip, kad jo temperatūra jokiuose taškuose neviršytų 75 °C.
- Jei kabelis pažeistas arba jį reikia pakeisti, darbus turi atlikti aptarnavimo po pardavimo agentas, naudodamas specialius įrankius, kad būtų išvengta bet kokių nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas jungiamas tiesiai prie tinklo, turi būti sumontuotas visų polių grandinės pertraukiklis su ne mažesniu kaip 3 mm tarpu tarp kontaktų.
- Montuotojas privalo užtikrinti, kad būtų tinkamai prijungta elektra ir sujungimai atitiktų saugos reikalavimus.
- Kabelio negalima lankstyti ar suspausti.
- Kabelį būtina reguliariai tikrinti; jį keisti gali tik įgalioti technikai.
- Sumontavus prietaisą, jo apatinis paviršius ir maitinimo laidas turi būti nepasiekiami.
- Pasitarkite su elektriku, ar buitinė elektros instaliacija yra tinkama be pakeitimų. Bet kokius pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.

18.13 Ryšio tipas

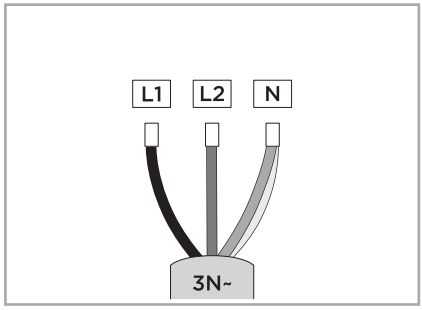
Prietaisas atitinka 2 apsaugos klasę.

18.13.1 220–240 V 1N~ 32 A



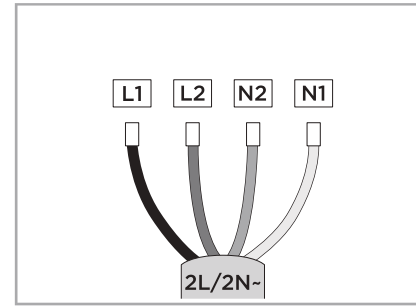
Pos.	Spalva
L	Juoda + ruda
N	Mėlyna + pilka

18.13.2 220–240 V / 380–415 V 3N~ 16 A



Pos.	Spalva
L1	Juoda
L2	Rudas
N	Mėlyna + pilka

18.13.3 2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Spalva
L1	Juoda
L2	Rudas
N2	Mėlyna
N1	Pilka

18.14 Sumontavus prietaisą

Sumontavę prietaisą, įsitikinkite šiais dalykais.

- Maitinimo laidas neturi būti pasiekiamas per spintelės dureles ar stalčius.
- Įsitikinkite, kad iš už spintelių į prietaiso pagrindą patenka pakankamas šviežio oro srautas.
- Atjungimo jungiklis turi būti lengvai pasiekiamas klientui.

LT

19 BANDOMIEJI PATIEKALAI

Šios nustatymų rekomendacijos skirtos bandymų laboratorijoms, siekiant palengvinti mūsų prietaisų testavimą.

19.1 Šokolado, glaisto lydymas

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
Ø 16 cm puodas be dangčio	• 150 g juodojo šokolado (55 % kakavos)	• Maisto gaminimas: 1 galios lygis

19.2 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
Ø 16 cm puodas be dangčio	• 40 g sviesto • 40 g miltų • 500 ml 3,5 % riebumo pieno • žiupsnelis druskos	1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus bei druską ir pakaitinkite mišinį. • Įkaitimo trukmė: apie 7 min. esant 3 galios lygiui 2. Supilkite pieną į miltų ir riebalų mišinį ir, nuolat maišydami, užvirinkite. • Įkaitimo trukmė: apie 6,5 min. esant 12 galios lygiui 3. Kai bešamelio padažas užvirs, palikite jį ant kaitvietės dar 1,5 minutės. • Lėtas virimas: 4 galios lygis

19.3 Lęšių troškinio pašildymas ir šilumos palaikymas

Receptas pagal DIN 44550
Pradinė temperatūra: 20 °C
Kaitinimas nemaišant

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
Ø 16 cm puodas su dangteliu	• Kiekis: 450 g	• Įkaitimo trukmė: apie 1,5 min. esant 15 galios lygiui • Lėtas virimas: 2 galios lygis
Ø 20 cm puodas su dangteliu	• Kiekis: 800 g	• Įkaitimo trukmė: apie 2,5 min. esant 15 galios lygiui • Lėtas virimas: 2 galios lygis

19.4 Ryžių košė

Pieno temperatūra: 7 °C

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
Ø 16 cm puodas be dangčio	• 190 g trumpagrūdžių ryžių • 40 g cukraus • 750 ml 3,5 % riebumo pieno • 1 g druskos	1. Suberkite ingredientus į pieną ir kaitinkite mišinį nuolat maišydami. • Įkaitimo trukmė: apie 8 min. esant 14 galios lygiui 2. Kai pienas pasieks maždaug 95 °C temperatūrą, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir palikite troškintis ant silpnos ugnies apie 50 min. • Lėtas virimas: 3 galios lygis
Ø 20 cm puodas be dangčio	• 250 g trumpagrūdžių ryžių • 120 g cukraus • 1000 ml 3,5 % riebumo pieno • 1,5 g druskos	• Įkaitimo trukmė: apie 8 min. esant 14 galios lygiui • Lėtas virimas: 3 galios lygis

19.5 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550
Vandens temperatūra: 20 °C

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
Ø 16 cm puodas su dangteliu	• 125 g ilgagrūdžių ryžių • 300 g vandens • 1 žiupsnelis druskos	• Įkaitimo trukmė: apie 2,5 min. esant 15 galios lygiui • Lėtas virimas: 3 galios lygis
Ø 20 cm puodas su dangteliu	• 250 g ilgagrūdžių ryžių • 600 g vandens • 1 žiupsnelis druskos	• Įkaitimo trukmė: apie 2,5 min. esant 15 galios lygiui • Lėtas virimas: 3 galios lygis

19.6 Blynų, lietinių kepimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2
Vandens temperatūra: 20 °C

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
24 cm skersmens puodas be dangčio	• 55 g tešlos vienam blyneliui	• Įkaitimo trukmė: apie 1,5 min. esant 15 galios lygiui • Lėtas virimas: 11 galios lygis

19.7 Kiaulienos nugarinės kepimas

Pradinė nugarinės temperatūra: 7 °C

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
24 cm skersmens keptuvė be dangčio	• 3 kiaulienos nugarinės kepsniai, bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio • 15 g saulėgrąžų aliejaus	• Įkaitimo trukmė: apie 1,5 min. esant 15 galios lygiui • Lėtas virimas: 11 galios lygis

19.8 Bulvyčių fri gruzdinimas

Virtuvės reikmenys	Ingredientai	Paruošimas
Ø 20 cm puodas be dangčio	• 200 g šaldytų bulvyčių fri, 1 cm storio • 2 l saulėgrąžų aliejaus	• Įkaitimo trukmė: 15 galios lygis, kol aliejaus temperatūra pasieks 180 °C • Lėtas virimas: 15 galios lygis

20 PREKIŲ ŽENKLAI, AUTORIŲ TEISĖS IR TEISINIS PRANEŠIMAS

Midea Logotipas, žodiniai prekių ženklai, prekės pavadinimas, firminis stilius ir visos jų versijos yra vertingas „Midea Group“ ir (arba) jos filialų (toliau – „Midea“) turtas, į kurį „Midea“ priklauso prekių ženklai, autorių teisės ir kitos intelektinės nuosavybės teisės, taip pat visa geroji reputacija, atsirandanti naudojant bet kurią „Midea“ prekių ženklo dalį. „Midea“ prekės ženklo naudojimas komerciniais tikslais be išankstinio raštiško „Midea“ sutikimo gali būti laikomas prekės ženklo pažeidimu arba nesąžininga konkurencija, pažeidžiančia atitinkamus įstatymus.

Šį vadovą sukūrė „Midea“, ir ji pasilieka visas autorių teises. Jokia įmonė ar fizinis asmuo negali naudoti, kopijuoti, keisti, platinti šio vadovo viso ar dalies, taip pat jungti ar parduoti jo kartu su kitais gaminiais be išankstinio rašytinio „Midea“ sutikimo.

Visos šiame vadove aprašytos funkcijos ir instrukcijos buvo aktualios spausdinimo metu.

Tačiau tikrasis gaminys gali skirtis dėl patobulintų funkcijų ir dizaino.

21 ŠALINIMAS IR PERDIRBIMAS

21.1 Svarbūs aplinkosaugos nurodymai

Atitiktis EEĮ atliekų direktyvai ir atliekų šalinimas:

Šis gaminys atitinka ES EEĮ atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA) klasifikavimo simboliu.

Šis simbolis nurodo, kad pasibaigus gaminio naudojimo laikui jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Naudotą prietaisą reikia grąžinti į oficialų elektros ir elektronikos įrangos surinkimo punktą perdirbimui. Norėdami sužinoti apie šiuos surinkimo punktus, kreipkitės į vietos valdžios institucijas arba į pardavėją, iš kurio buvo įsigytas gaminys. Kiekvienas namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį senų prietaisų surinkime ir perdirbime. Tinkamas panaudoto prietaiso šalinimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.



21.2 Atitiktis RoHS direktyvai

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje.

21.3 Pakuotės informacija

LT

Šio gaminio pakuotės medžiagos pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal nacionalinius aplinkosaugos reikalavimus. Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis. Nuneškite jas į vietos valdžios institucijų nurodytas pakuočių medžiagų surinkimo vietas.



22 DUOMENŲ APSAUGOS PRANEŠIMAS

Teikdami su klientu suderintas paslaugas, mes įsipareigojame visiškai laikytis visų taikomų duomenų apsaugos teisės aktų reikalavimų, taip pat – kai taikoma – ir Europos Sąjungos Bendrojo duomenų apsaugos reglamento (BDAR).
Paprastai duomenis tvarkome vykdydami sutartinius įsipareigojimus ir dėl gaminio saugos, kad apsaugotume jūsų teises, susijusias su garantija ir gaminio registravimu.
Kai kuriais atvejais, bet tik jei užtikrinama tinkama duomenų apsauga, asmens duomenys gali būti perduodami gavėjams, esantiems už Europos ekonominės erdvės ribų.
Papildoma informacija teikiama pareikalavus. Su mūsų duomenų apsaugos pareigūnu galite susisiekti adresu MideaDPO@midea.com. Norėdami pasinaudoti savo teisėmis, pavyzdžiui, teise nesutikti, kad jūsų asmens duomenys būtų tvarkomi tiesioginės rinkodaros tikslais, susisiekite su mumis adresu MideaDPO@midea.com. Daugiau informacijos rasite naudodamiesi QR kodu.

Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano, Italija
www.midea.com

make yourself at home

www.midea.com

© „Midea“ 2022 m. Visos teisės saugomos

„MIDEA“	„Midea Europe GmbH“ Ludwig-Erhard-Calle.14, 65760 Eschborn. Vokietija	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 – Milán (MI) 20158 Italija	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARÍS	aptarnavimas france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Reino Unido	aptarnavimas uk@midea.com

22
PAP

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd
19, Calle Sanle, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, Kinija.