

Piano cottura a gas

MANUALE UTENTE

MHR 604 FX G/MHR 604 FX

MH 705 TC FX G/MH 705 TC FX

MH 604 FX G/MH 604LX/MH 604FX

MH 604 TC FX/MH 604 TC FX G

Avvertenze: Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro. La progettazione e le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto.

Consultare il rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.

Il diagramma qui sopra è solo per riferimento. Si prega di considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	02
SPECIFICHE	06
PANORAMICA DEL PRODOTTO	07
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	08
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	09
ISTRUZIONI PER L'USO	11
PULIZIA E MANUTENZIONE	17
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	19
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	21
SMALTIMENTO E RICICLO	21
TRATTAMENTO DEI DATI	22

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



Avviso

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



Attenzione

Questo simbolo indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

Questo simbolo indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

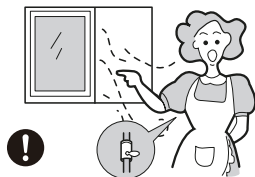
Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

PERICOLO

- Se il gas sembra fuoriuscire, procedere come segue:
Non accendere la luce.
Non accendere/spgnere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna spina.
Non usare il telefono.



1. Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale.



2. Aprire la finestra per ventilare.



3. Contattare il nostro centro assistenza utilizzando un telefono esterno.

- Il gas combustibile contiene mercaptano, per cui è possibile sentire l'odore della perdita di gas (odore di aglio o di uovo marcio) anche quando solo 1/1000 del gas è nell'aria.

AVVERTENZA

- Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato con l'apparecchio per qualsiasi riferimento futuro.
- Se l'apparecchio viene venduto o trasferito a un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui queste misure di sicurezza non vengano rispettate.
- Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che l'alimentazione elettrica e del gas sia conforme al tipo indicato sulla targhetta.
- Se questo apparecchio è installato in imbarcazioni da diporto o in roulotte, non deve essere utilizzato come riscaldamento per ambienti.
- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo da non toccare alcuna parte dell'apparecchio.
- I bambini NON devono giocare con l'apparecchio. L'apparecchio si surriscalda quando è in uso. I bambini devono essere tenuti lontani fino a quando non si è raffreddato.
- Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione degli alimenti.
- NON modificare l'apparecchio. Il pannello del bruciatore non è progettato per funzionare da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.

- L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).
- Non utilizzare questo apparecchio se viene a contatto con l'acqua. Non utilizzare questo apparecchio con le mani bagnate.
- Le superfici di riscaldamento e cottura dell'apparecchio diventano calde quando sono in uso, prendere tutte le dovute precauzioni.
- Non utilizzare panni grandi, strofinacci o simili perché le estremità potrebbero toccare le fiamme e prendere fuoco.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura.
- Le pentole instabili o deformate non devono essere utilizzate sull'apparecchio, in quanto possono provocare incidenti a causa del loro rovesciamento o della loro fuoriuscita.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel cassetto di stoccaggio vicino a questo apparecchio.
- Gli alimenti deperibili, gli articoli in plastica e gli aerosol possono risentire del calore e non devono essere conservati sopra o sotto l'apparecchio.
- Non spruzzare aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione ' ● ' quando non vengono utilizzate.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o caustici.
- Questo apparecchio deve essere riparato o sottoposto a manutenzione solo da un tecnico autorizzato e devono essere utilizzati solo ricambi originali approvati.

PRECAUZIONE

- Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato o da un installatore.
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.
- Rimuovere tutti gli imballaggi prima di utilizzare l'apparecchio.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che il prodotto non sia danneggiato e che il cavo di collegamento sia in perfette condizioni. In caso contrario, contattare il rivenditore prima di installare l'apparecchio.
- I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere, durante l'uso, a una temperatura minima di 85°C superiore alla temperatura ambiente del locale in cui si trovano.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il comando del bruciatore e non tentare di riaccenderlo per almeno un minuto.
- L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato da adulti.
- I bambini possono anche ferirsi tirando pentole o padelle dall'apparecchio.

PRECAUZIONE

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o di altre persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali o la mancanza di esperienza e di conoscenze impediscano loro di utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza la supervisione o l'istruzione di una persona responsabile che ne garantisca l'uso in sicurezza.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura domestica e non è stato progettato per scopi commerciali o industriali.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o l'aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Utilizzare presine o guanti resistenti al calore quando si maneggiano pentole e padelle calde.
- Non lasciare che le presine si avvicinino a fiamme libere durante il sollevamento delle pentole.
- Fare attenzione a non lasciare che presine o guanti si inumidiscano o si bagnino, in quanto ciò fa sì che il calore si trasferisca attraverso il materiale più rapidamente con il rischio di bruciarsi.
- Utilizzare i bruciatori solo dopo avervi appoggiato pentole e padelle. Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Non utilizzare mai stoviglie di plastica o alluminio sull'apparecchio.
- Quando si utilizzano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici dell'apparecchio di cottura.
- Se nel corpo sono presenti parti meccaniche, ad esempio un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare uno strofinaccio o materiali simili al posto della presina. Tali panni possono prendere fuoco su un bruciatore caldo.
- Quando si utilizzano pentole in vetro, assicurarsi che siano progettate per la cottura su piastra. Se la superficie è costituita da vetro incrinato, spegnere l'apparecchio per evitare di prendere la scossa.
- Per ridurre al minimo la possibilità di ustioni, accensione di materiali infiammabili e fuoriuscite, ruotare le maniglie delle pentole verso il lato o il centro della piastra superiore senza estendersi sui bruciatori adiacenti.
- Spegnere sempre i comandi dei bruciatori prima di rimuovere le pentole.
- Osservare attentamente gli alimenti che vengono fritti a fiamma alta.
- Riscaldare sempre il grasso lentamente e osservarlo mentre si scalda.
- Gli alimenti per la frittura devono essere il più asciutti possibile. Il gelo sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono causare la formazione di bolle di grasso caldo sui lati della padella.
- Non cercate mai di spostare una padella di grasso caldo, in particolare una friggitrice. Attendere che il grasso sia completamente freddo.
- Prima di tentare di pulire l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e raffreddarlo.
- Non utilizzare un getto di vapore o qualsiasi altra apparecchiatura per la pulizia ad alta pressione per pulire l'apparecchio.

SPECIFICHE

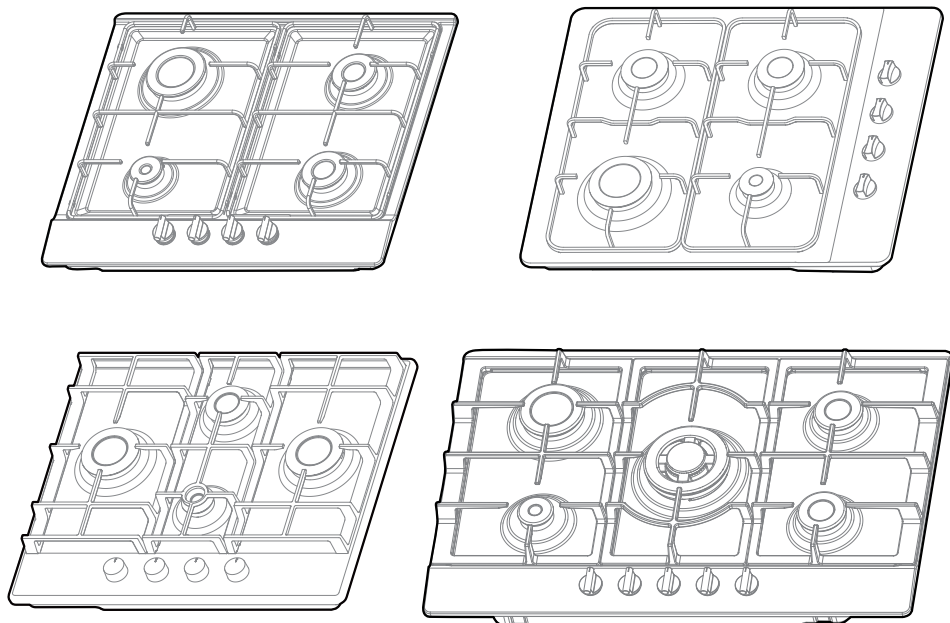
Descrizione dell'apparecchio

Modello	Piastra superiore	Dimensioni (L*P*A)	Dispositivo di accensione	Collegamento del gas	Fornitura elettrica	Funzione bruciatore	ΣQn
MHR 604 FX G/ MHR 604 FX	Acciaio inox	600*510*97	Accensione continua	G1/2 filo	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Rapido (2), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)	8,75kW
MH 705 TC FX/ MH 705 TC-FX G	Acciaio inox	750*510*90	Accensione continua	G1/2 filo	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Corona tripla (1), Rapido(1), Semi-rapido (2), Ausiliario(1),	11,5kW
MH 604LX	Acciaio inox	600*510*95	Accensione continua	G1/2 filo	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Rapido (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)	7,5kW
MH 604FX/ MH 604 FX G		594*514*90					
MH 604 TC FX/ MH 604 TC-FX G	Acciaio inox	594*514*90	Accensione continua	G1/2 filo	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Corona tripla (1), semi-rapido (2), Ausiliario(1)	8,5kW

Specifiche del gas

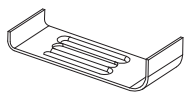
Modello	Tipo di gas e pressione	Ingresso di calore e dimensione dell'orifizio contrassegnati(mm)			
		Bruciatore per wok	Bruciatore rapido	Semi-rapido	Ausiliario-rapido
		4,0kW(291g/h)	3,0kW(218g/h)	1,75kW(127,5g/h)	1,0kW(73g/h)
MHR 604 FX G MHR 604 FX	G30 29mbar	/	0,87	0,66	0,50
	G20 20mbar	/	1,30	1,00	0,78
MH 705 TC FX MH 705 TC FX G	G30 29mbar	1,00	0,87	0,66	0,50
	G20 20mbar	1,50	1,30	1,00	0,78
MH 604LX MH 604FX MH 604 FX G	G30 29mbar	/	0,87	0,66	0,50
	G20 20mbar	/	1,30	1,00	0,78
MH 604 TC FX MH 604 TC FX G	G30 29mbar	1,00	/	0,66	0,50
	G20 20mbar	1,50	/	1,00	0,78

PANORAMICA DEL PRODOTTO



Il diagramma qui sopra è solo per riferimento. Si prega di considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

Accessori



4 Staffe



4 Spugne



4 Viti



4 Iniettore
(5 Iniettore
MH 705 TC FX
MH 705 TC FX G)



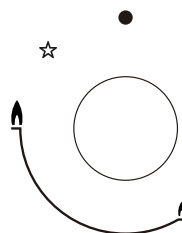
1 Manuale di
Istruzioni

GUIDA D'AVVIO RAPIDA

Come utilizzare l'apparecchio

I seguenti simboli appariranno sul pannello di controllo, accanto a ciascuna maniglia di controllo:

- Cerchio nero: gas spento
- 🔥 Grande fiamma: impostazione massima
- 🔥 Piccola fiamma: impostazione minima



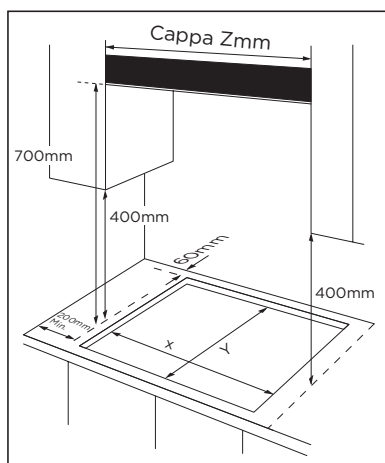
- L'impostazione minima è al termine della rotazione in senso antiorario della manopola di comando.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra la posizione massima e minima.
- Il simbolo sul pannello di controllo, accanto alla maniglia di controllo, indicherà quale bruciatore funziona.
- Accensione automatica con dispositivo di sicurezza antideflagrante
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro l'interruzione della fiamma su ciascun bruciatore, progettato per interrompere il flusso di gas alla testa del bruciatore in caso di spegnimento della fiamma.

Per accendere un bruciatore:

- Premere la manopola di controllo del bruciatore che si desidera accendere e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Se si tiene premuta la manopola di controllo, l'accensione automatica per il bruciatore funzionerà.
- Tenere premuta la manopola di controllo per 15 secondi dopo che la fiamma sul bruciatore si è accesa. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, interrompere il funzionamento del dispositivo e aprire lo sportello del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del bruciatore.
- Dopo questo intervallo di 15 secondi, per regolare la fiamma si dovrebbe continuare a ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino a quando la fiamma è a un livello adeguato. Posizione operativa
- DEVE trovarsi in una posizione compresa tra la posizione massima e minima.
- Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola di controllo completamente in senso orario in posizione di arresto del gas. In caso di interruzione di corrente, i bruciatori possono essere accesi utilizzando con attenzione un fiammifero.

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Posizionamento

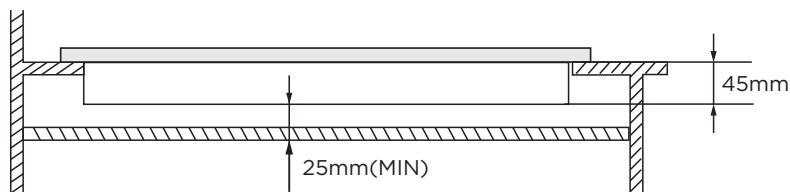


DISTANZE RICHIESTE
QUANDO SI MONTA UNA
CAPPA DA CUCINA

Modello	X	Y	Z
MH 604LX	560	480	600
MH 705 TC FX MH 705 TC FX G	560	490	750
MHR 604 FX MHR 604 FX G MH 604FX MH 604 FX G MH 604 TC FX MH 604 TC FX G	560	490	600

Questo apparecchio deve essere inserito in un mobile da cucina o in un piano di lavoro di 600 mm, a condizione che siano rispettate le seguenti distanze minime;

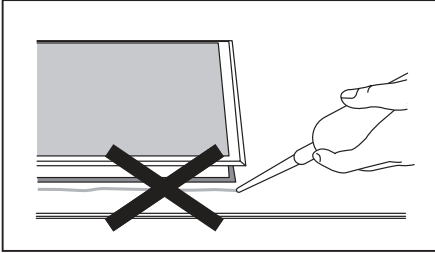
- I bordi del piano di cottura devono trovarsi a una distanza minima di 60 mm da una parete laterale o posteriore.
- 700 mm tra il punto più alto della superficie del piano di cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sovrastante.
- 400 mm tra le superfici del piano di cottura, a condizione che la parte inferiore della superficie orizzontale sia in linea con il bordo esterno del piano di cottura. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è inferiore a 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm di distanza dai bordi esterni del piano di cottura.
- 50 mm di distanza intorno all'apparecchio e tra la superficie del piano di cottura e qualsiasi materiale combustibile.
- Tra la parte inferiore dell'apparecchio e le superfici sottostanti deve esserci uno spazio di almeno 25 mm e al massimo 74 mm.



- Un forno deve avere una ventilazione forzata per poter installare un piano cottura sopra di esso.
- Controllare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
- La dimensione del ritaglio deve rispettare l'indicazione.

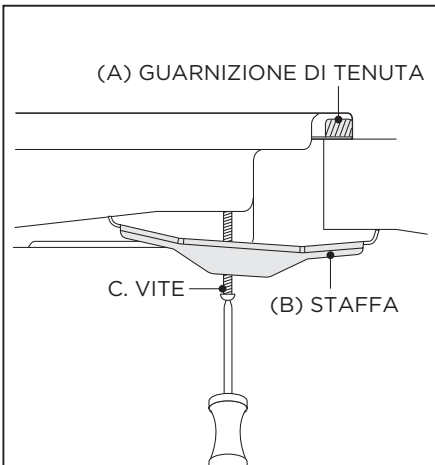
Installazione dell'apparecchio

- Rimuovere i supporti della pentola, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma, quindi capovolgere con cautela l'apparecchio e posizionarlo su un tappetino imbottito. Fare attenzione che i dispositivi di accensione e i dispositivi di controllo della fiamma non siano danneggiati in questa operazione.
- Applicare la spugna in dotazione intorno al bordo dell'apparecchio.
- Non lasciare spazi vuoti nell'agente sigillante e non sovrapporre lo spessore.



⚠ Avvertenza

- Non utilizzare un sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio contro l'apertura. Ciò renderà difficile rimuovere l'apparecchio dall'apertura in futuro, in particolare se deve essere sottoposto a manutenzione.



1. Posizionare la staffa (B) sui fori corrispondenti alle dimensioni delle viti. Ci sono una serie di fori per le viti in ogni angolo del piano di cottura (H). Serrare leggermente una vite (C) attraverso la staffa (B) in modo che la staffa sia fissata al piano cottura, ma in modo da poter comunque regolare la posizione.
2. Girare con cautela il piano di cottura e abbassarlo delicatamente nel foro di apertura che è stato praticato.
3. Nella parte inferiore del piano di cottura, regolare le staffe in una posizione adatta al piano di lavoro. Quindi serrare completamente le viti (C) per fissare il piano di cottura in posizione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Collegamento elettrico

- Quest'apparecchiatura necessita della messa a terra.
- Questo apparecchio è progettato per essere collegato a un'alimentazione elettrica 220-240V, 50Hz-60Hz AC.
- I fili nel cavo di alimentazione sono colorati in conformità con il seguente codice;
 - Verde/giallo = Terra
 - Blu = Neutro
 - Marrone = Fase

Cautela

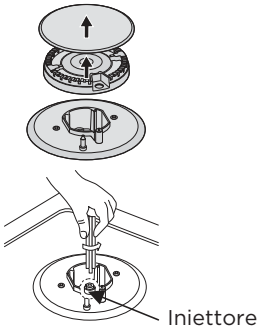
- Il filo di colore verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera E o con il simbolo di terra.

Regolazione gas

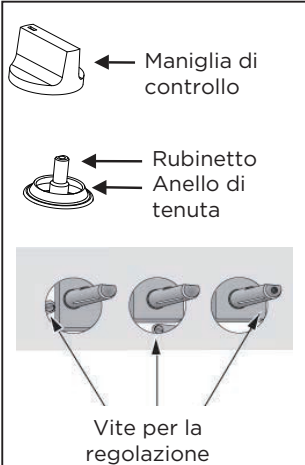
Avvertenza

- Prendere le precauzioni necessarie per le operazioni e le regolazioni da effettuare durante la conversione da un gas all'altro.
- Tutti i lavori devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare, girare l'alimentazione di gas ed elettricità dell'apparecchio.

1. Sostituire l'iniettore dei bruciatori.

 <p>Iniettore</p>	<p>Prima di iniziare, interrompere l'alimentazione del gas e dell'elettricità all'apparecchio.</p> <p>Svitare l'iniettore con una chiave a tubo da 7 mm e sostituirlo con l'iniettore previsto per la nuova alimentazione di gas. Rimontare con cura tutti i componenti. Dopo la sostituzione degli iniettori, si consiglia di serrare saldamente l'iniettore in posizione.</p>
--	---

2. Regolazione del livello minimo della fiamma.

 <p>Maniglia di controllo</p> <p>Rubinetto Anello di tenuta</p> <p>Vite per la regolazione</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Abbassare i rubinetti al minimo.2. Rimuovere la manopola dal rubinetto e posizionare un piccolo cacciavite a punta al centro della vite di regolazione.3. La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.<ul style="list-style-type: none">- Per il gas butano/ propano, la vite di regolazione deve essere avvitata saldamente.- Rimontare la manopola di controllo.Assicurarsi che la fiamma non si spenga passando rapidamente dal flusso massimo al flusso minimo. Se lo fa, rimuovere la manopola di controllo e apportare ulteriori regolazioni al flusso di gas, testandola nuovamente una volta effettuata la regolazione.4. Ripetere questo processo per ciascuno dei rubinetti del gas.
--	--

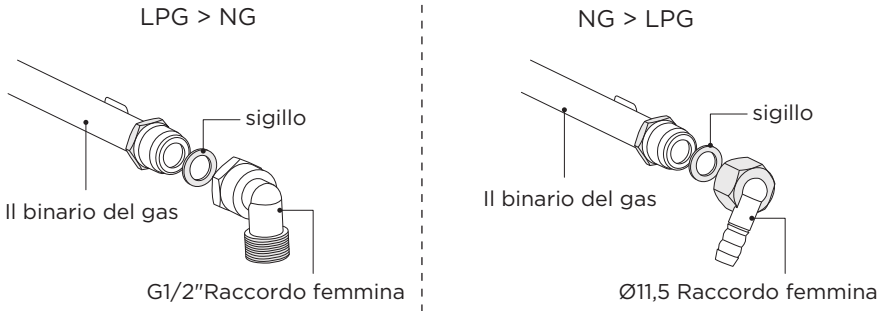
Attenzione

- Non smontare il rubinetto Shafe: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di rimettere i bruciatori nella posizione superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Dopo la conversione del gas, devono essere effettuate una prova completa di funzionamento e una prova di eventuali perdite (come un rilevatore di acqua e sapone o di gas).
- Dopo aver completato la conversione, un tecnico o un installatore qualificato deve contrassegnare la "V" sulla categoria di gas corretta, in modo che corrisponda all'impostazione della targhetta. Rimuovere la precedente taratura "V".

Avvertenza

- Questo apparecchio deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione in vigore nel paese in cui deve essere utilizzato.
- Questo apparecchio è predisposto per il funzionamento a LPG e a gas naturale. La conversione per l'uso su LPG e gas naturali deve essere effettuata solo da una persona qualificata.

Linee guida per la sostituzione e l'installazione della fornitura di gas:



- È legge che tutti gli apparecchi a gas siano installati da persone competenti in conformità con l'edizione corrente delle Norme di installazione e utilizzo per la sicurezza del gas.
- È nel vostro interesse e in quello della sicurezza garantire il rispetto della legge.
- Nel Regno Unito, gli installatori registrati per la SICUREZZA DEL GAS lavorano secondo standard di sicurezza. Il piano di cottura deve inoltre essere installato in conformità con l'edizione corrente della BS 6172.
- La mancata installazione corretta del fornello potrebbe invalidare la garanzia, le richieste di risarcimento e portare a un procedimento giudiziario.

Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico

Avvertenza


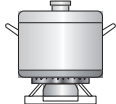

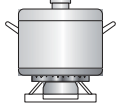

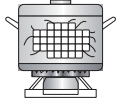
- Non utilizzare pentole che si sovrappongono al bordo del bruciatore.


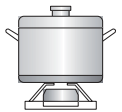


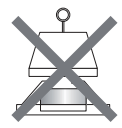
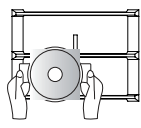
Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere a quello del bruciatore.

FORNELLI	PANS	
	min.	max.
Corona tripla	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi-rapido	160mm	180mm
Contatti	120mm	160mm

Avvertenza

- Non è consigliabile utilizzare teglie per arrostire, padelle o pietre per grigliare riscaldate contemporaneamente su più bruciatori, perché l'accumulo di calore che ne deriva può danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la piastra superiore e il sottopentola durante l'uso per un certo periodo dopo l'uso.

NO		SÌ	
	Non utilizzare pentole di piccolo diametro su bruciatori di grandi dimensioni. La fiamma non deve mai salire sui lati delle pentole.	Utilizzare sempre pentole adatte a ciascun bruciatore, per evitare lo spreco di gas e lo scolorimento delle pentole.	
	Evitare di cuocere senza coperchio o con il coperchio mezzo aperto, perché si spreca energia.	Posizionare un coperchio sulle pentole.	
	Non utilizzare una padella con fondo convesso o concavo.	Utilizzate solo pentole, casseruole e padelle con un fondo spesso e piatto.	

NO		SÌ	
	Non posizionare pentole su un lato del bruciatore, in quanto potrebbero ribaltarsi.	Posizionare sempre le pentole proprio sopra i bruciatori, non da un lato.	
	Non utilizzare sui bruciatori, in prossimità dei comandi, pentole di grande diametro che, se poste al centro del bruciatore, possono toccare i comandi o essere così vicine ad essi da aumentare la temperatura in questa zona e causare danni.		
	Non posizionare mai le pentole direttamente sopra il bruciatore.	Posizionare le pentole sopra il sottopentola.	
	Non collocare nulla, come ad esempio un domatore di fiamme o un tappetino di amianto, tra la pentola e il supporto della pentola, per evitare di danneggiare gravemente l'apparecchio.		
	Non utilizzare un peso eccessivo e non colpire il piano di cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare le pentole con attenzione quando sono sul bruciatore.	

Attenzione

- Non appena un liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma in modo che a malapena manterrà il liquido bollente.











Avvertenza

- Non modificare l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico o un installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione.
- Deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione vigenti.
- Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- Prima di iniziare, interrompere l'alimentazione di gas ed elettricità dell'apparecchio. Tutti gli apparecchi contenenti componenti elettrici devono essere messi a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo elettrico siano installati in modo tale da non toccare parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi.
- Il tubo del gas o il connettore non devono essere piegati o bloccati da altri apparecchi. Controllare le dimensioni dell'apparecchio e quelle della fessura da tagliare nel mobile della cucina.
- I pannelli posti al di sopra del piano di lavoro, direttamente in prossimità dell'apparecchio, devono essere in materiale non infiammabile. Sia la superficie stratificata che la colla utilizzata per fissarla devono essere resistenti al calore, per evitare il deterioramento.
- Accendere il rubinetto dell'apparecchio e accendere ogni bruciatore. Verificare la presenza di una fiamma blu chiara senza punte gialle. Se i bruciatori mostrano anomalie, controllare quanto segue:
 - Coperchio bruciatore inserito correttamente
 - Distributore fiamma posizionato correttamente
 - Bruciatore allineato verticalmente con il nipplo dell'iniettore
- Dopo l'installazione, l'installatore deve eseguire una prova di funzionamento completa e una prova di eventuali perdite.
- Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale da non entrare in contatto con una parte mobile dell'unità abitativa e da non attraversare alcuno spazio suscettibile di essere intasato.
- Gru a grasso prodotte in fabbrica per soddisfare i requisiti di tutti i piani di lavoro.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza

- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio è completamente freddo.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi processo di pulizia.
- Pulire regolarmente l'apparecchio, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti abrasivi o oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie dell'apparecchio; è necessario pulirlo con acqua e un po' di detersivo per piatti.

Usabilità	Inutilizzabile
 Panno morbido  Detergente neutro	 Spazzola in nylon  Spazzola in metallo  Olio alimentare  Detergente acido/alcino  Abrasivo  Diluente/Benzene

Supporto pentola, maniglie di controllo

- Togliere il supporto della pentola.
- Pulire questi e le maniglie di controllo con un panno umido, un detersivo e acqua tiepida. Per lo sporco ostinato, immergere in anticipo.
- Asciugare il tutto con un panno morbido e pulito.

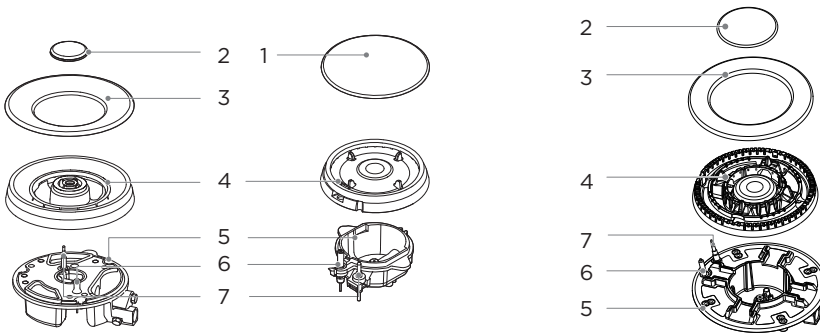
Piastra superiore

- Pulire regolarmente la piastra superiore con un panno morbido ben strizzato in acqua tiepida a cui è stato aggiunto un po' di detersivo.
- Asciugare accuratamente la piastra superiore dopo la pulizia.
- Rimuovere accuratamente cibi salati o liquidi dal piano di cottura il prima possibile per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio potrebbero scolorirsi nel tempo. Questo è normale a causa delle alte temperature. Ogni volta che si utilizza l'apparecchio, queste parti devono essere pulite con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Bruciatori

- Rimuovere i coperchi del bruciatore e i diffusori di fiamma tirandoli verso l'alto e allontanandoli dalla piastra superiore.
- Immergerli in acqua calda e un po' di detersivo o detersivo per piatti.
- Dopo averle pulite e lavate, pulirle e asciugarle accuratamente. Assicurarsi che i fori della fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Pulire le parti fisse della tazza del bruciatore con un panno umido e asciugare in seguito.
- Pulire delicatamente il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno ben strizzato e asciugare con un panno pulito.
- Prima di rimettere i bruciatori nella posizione superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.

Rimontare i bruciatori ausiliari, semi-rapidi, rapidi e a tripla corona come segue:



Bruciatori Conformi

1. Posizionare il diffusore di fiamma (4) sulla tazza del bruciatore (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma si estendano attraverso i rispettivi fori nel diffusore di fiamma. Il diffusore di fiamma deve scattare in posizione correttamente.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (1,2,3) sul diffusore di fiamma (4) in modo che i perni di fissaggio si inseriscano nelle rispettive cavità.

Cautela

- Sostituire le parti nell'ordine corretto dopo la pulizia.
 - Non scambiare la parte superiore con quella inferiore.
 - I perni di posizionamento devono inserirsi esattamente nelle tacche.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato. Una riparazione impropria può comportare un pericolo considerevole per voi e gli altri. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto del servizio assistenza o da una persona similmente qualificata al fine di evitare situazioni pericolose.


Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non acceso	• La mancanza di scintilla	Controllare l'alimentazione elettrica
	• Il coperchio del bruciatore è montato male	Montare correttamente il coperchio
	• L'alimentazione del gas è chiusa l'alimentazione del gas	Aprire completamente
Acceso male	• L'alimentazione del gas non è completamente aperta	Aprire completamente l'alimentazione del gas
	• Il coperchio del bruciatore è montato male	Montare correttamente il coperchio
	• La spina di accensione è contaminata da sostanze estranee	Pulire la sostanza aliena con un panno asciutto
	• I bruciatori sono bagnati dei bruciatori	Asciugare accuratamente i coperchi
	• I fori nel diffusore di fiamma sono ostruiti	Pulire il diffusore di fiamma
Rumore prodotto dalla combustione e dall'accensione	• Il coperchio del bruciatore è montato male	Montare il bruciatore correttamente.
La fiamma si spegne quando è in uso	• Il dispositivo di controllo della fiamma è contaminato da sostanze estranee	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma
	• Il prodotto in cottura è bollito e ha spento la fiamma	Spegnere la manopola del bruciatore. Attendere un minuto e riaccendere la zona
	• Un forte spiffero potrebbe aver spento la fiamma	Si prega di spegnere la zona e di controllare che la zona di cottura non sia soggetta a correnti d'aria, come ad esempio le finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere la zona

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fiamma gialla	• I fori nel diffusore di fiamma sono ostruiti	Pulire il diffusore di fiamma
	• Vengono utilizzati gas diversi	Controllare il gas utilizzato
Fiamma instabile	• Il coperchio del bruciatore è montato male	Montare il bruciatore correttamente.
Odore di gas	• Fughe di gas	Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il nostro centro assistenza utilizzando un telefono esterno.

⚠ Se il problema non viene risolto, contattare il centro assistenza clienti.

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

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

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

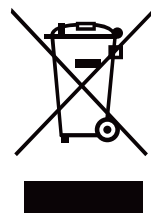
Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

SMALTIMENTO E RICICLO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:
Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati 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. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. 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 disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo MideaDPO@midea.com. Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite MideaDPO@midea.com. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

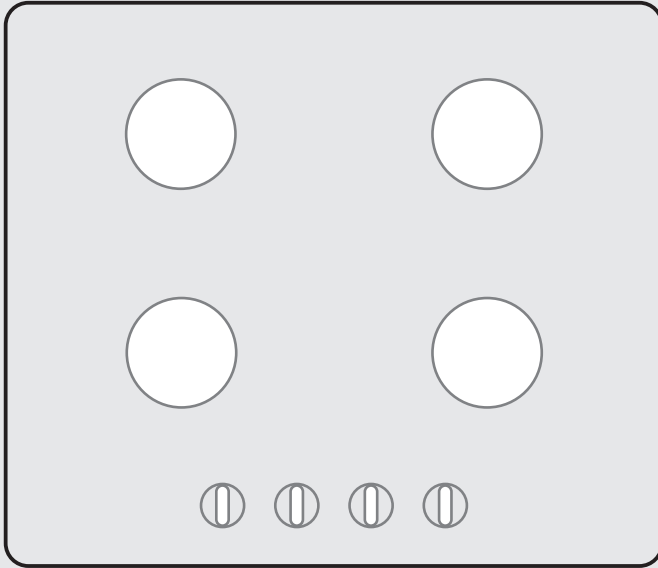


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2023 all rights reserved



Gas Hob

USER MANUAL

MHR 604 FX G/MHR 604 FX
MH 705 TC FX G/MH 705 TC FX
MH 604 FX G/MH 604LX/MH 604FX
MH 604 TC FX/MH 604 TC FX G

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS







THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	06
PRODUCT OVERVIEW	07
QUICK START GUIDE	08
PRODUCT INSTALLATION	09
OPERATION INSTRUCTIONS	11
CLEANING AND MAINTENANCE	17
TROUBLESHOOTING	19
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	21
DISPOSAL AND RECYCLING	21
DATA PROTECTION NOTICE	22

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

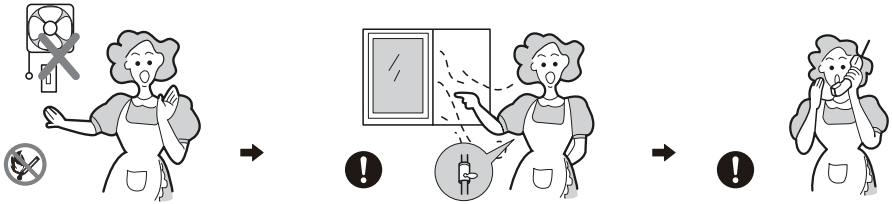
DANGER

- If gas seems to leak, take the actions as follow:

Do not turn on the light.

Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.

Do not use a telephone.



1. Stop using the product and close the middle valve.

2. Open the window to ventilate.

3. Contact our service centre by using a phone outside.

- The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

WARNING

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
- If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Where this appliance is installed in marinecraft or in caravans, it should not be used as a space heater.
- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.
Do not allow children to play near or with the appliance. The appliance gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.

- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- Never use abrasive or caustic cleaning agents.
- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

CAUTION

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.

CAUTION

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

SPECIFICATIONS

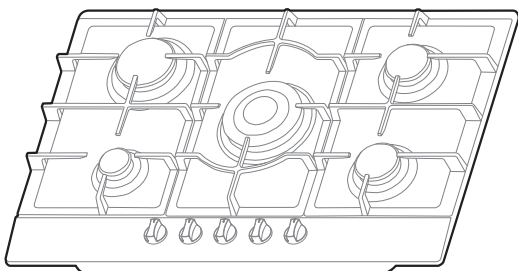
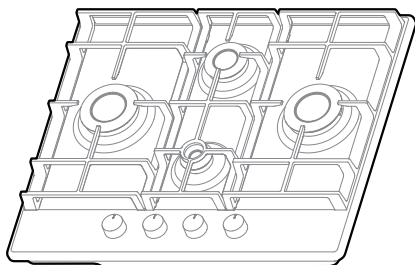
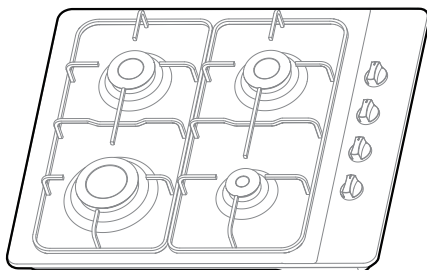
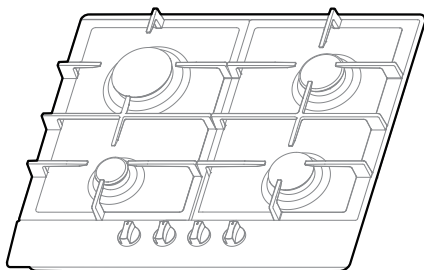
Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	ΣQn
MHR 604 FX G/ MHR 604 FX	Stainless Steel	600*510*97	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Rapid (2), Semi-rapid(1), Auxiliary (1)	8.75kW
MH 705 TC FX/ MH 705 TC-FX G	Stainless Steel	750*510*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1),	11.5kW
MH 604LX	Stainless Steel	600*510*95	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Rapid (1), Semi-rapid(2), Auxiliary (1)	7.5kW
MH 604FX/ MH 604 FX G		594*514*90					
MH 604 TC FX/ MH 604 TC-FX G	Stainless Steel	594*514*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240VAC, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1),	8.5kW

Gas Specification

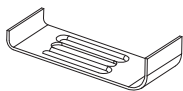
Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
MHR 604 FX G	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
MHR 604 FX	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
MH 705 TC FX	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50
MH 705 TC FX G	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
MH 604LX	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
MH 604FX	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
MH 604 FX G					
MH 604 TC FX	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
MH 604 TC FX G	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78

PRODUCT OVERVIEW



The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

Accessories



Bracket ×4



Sponge ×4



Screw ×4



Injector ×4
(Injector ×5
MH 705 TC FX
MH 705 TC FX G)



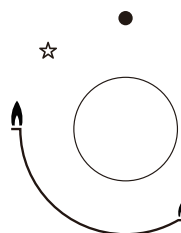
Instruction Manual ×1

QUICK START GUIDE

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



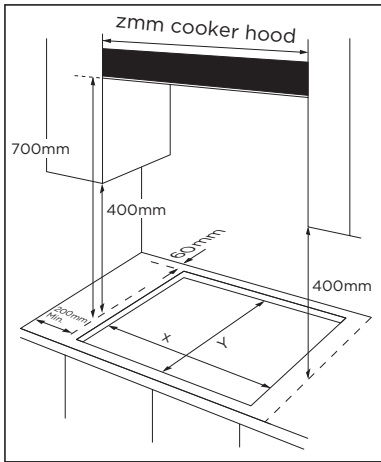
- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.
- Automatic ignition with flame failure safety device
The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position
- MUST be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position. In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

PRODUCT INSTALLATION

Positioning

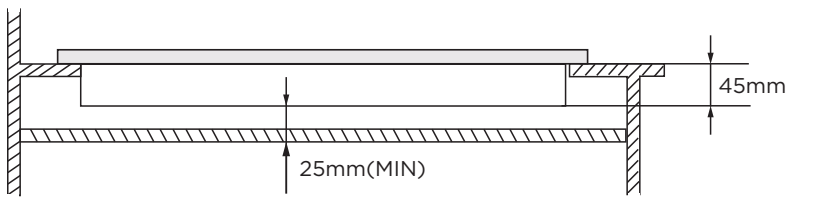


CLEARANCES REQUIRED
WHEN FITTING WITH A
COOKER HOOD

Model	X	Y	Z
MH 604LX	560	480	600
MH 705 TC FX MH 705 TC FX G	560	490	750
MHR 604 FX MHR 604 FX G MH 604FX MH 604 FX G MH 604 TC FX MH 604 TC FX G	560	490	600

This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;

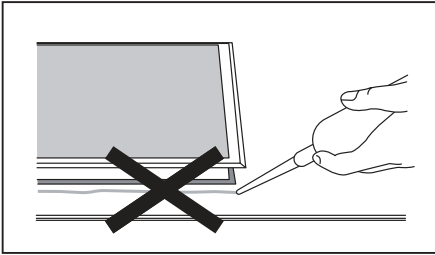
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

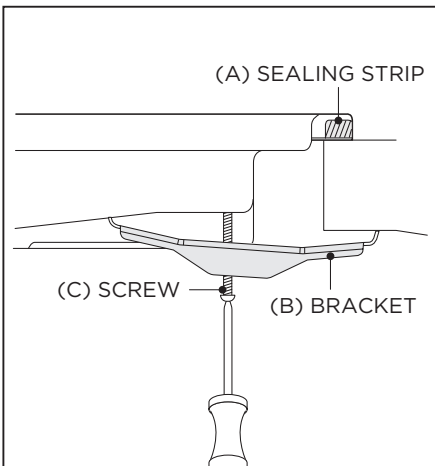
Installing the appliance

- Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
- Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
- Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



! Warning

- Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

OPERATION INSTRUCTIONS

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



Caution

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

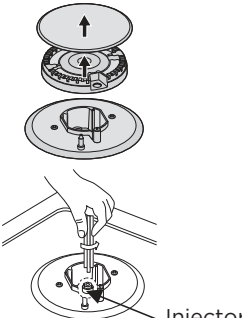
Gas adjustment



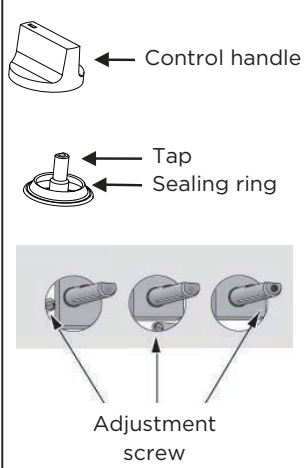
Warning

- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1. Change the injector of the burners.

	<p>Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.</p> <p>Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.</p>
--	---

2. Adjustment of minimum level of the flame.

 <p>The diagram illustrates the components of a gas tap. At the top left is a control handle. Below it is the tap assembly, consisting of a tap and a sealing ring. At the bottom, three views of the adjustment screw are shown, with arrows pointing to the screw head and the adjustment mechanism.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Turn the taps down to minimum.2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.<ul style="list-style-type: none">- For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.- Refit the control knob.Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.4. Repeat this process for each one of the gas taps.
--	---

Caution

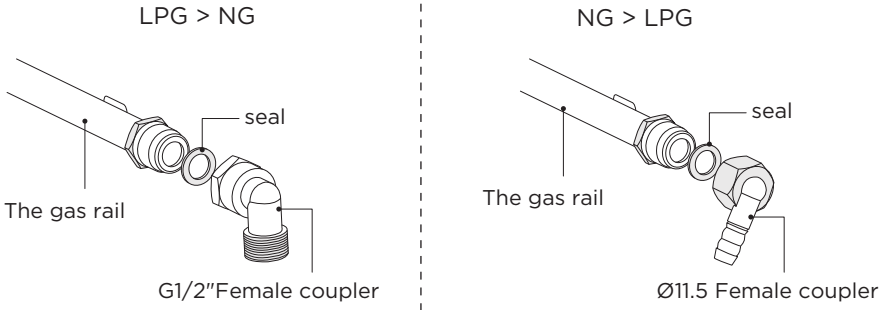
- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Gas Connection

Warning

- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172.
- Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Safety and Energy saving advice

Warning


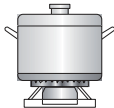

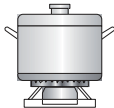


- Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.


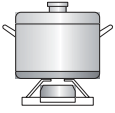



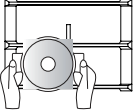
The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm

Warning

- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	

NO		YES	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

! Caution

- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.











Warning

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping. If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning

- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

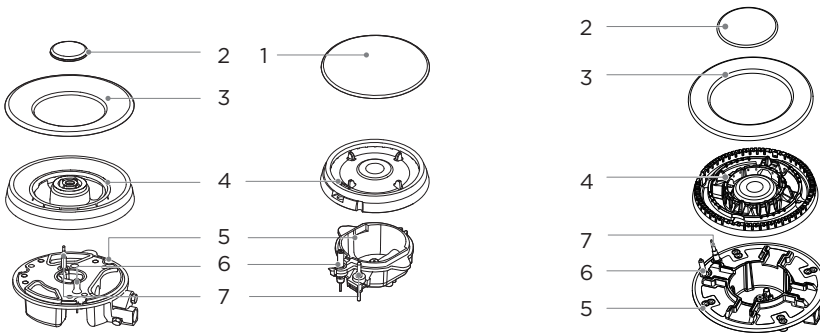
Top Plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Burners

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



Conformation Burners

1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

Caution

- Replace parts in the correct order after cleaning.
 - Do not mix up the top and bottom.
 - The locating pins must fit exactly into the notches.

TROUBLESHOOTING

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.


However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	<ul style="list-style-type: none"> No Spark 	Check the electricity supply
	<ul style="list-style-type: none"> The burner lid is badly assembled 	Assemble the lid correctly
	<ul style="list-style-type: none"> The gas supply is closed 	Open the gas supply completely
Badly ignited	<ul style="list-style-type: none"> The gas supply is not completely open 	Open the gas supply completely
	<ul style="list-style-type: none"> The burner lid is badly assembled 	Assemble the lid correctly
	<ul style="list-style-type: none"> The ignition plug is contaminated with alien substance 	Wipe alien substance with a dry cloth
	<ul style="list-style-type: none"> The burners are wet 	Dry the burners lids carefully
Noise made when combusted and ignited	<ul style="list-style-type: none"> The holes in the flame spreader are clogged 	Clean the flame spreader
	<ul style="list-style-type: none"> The burner lid is badly assembled 	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	<ul style="list-style-type: none"> The flame supervision device is contaminated with alien substance 	Clean the flame supervision device
	<ul style="list-style-type: none"> Product being cooked has boiled over and extinguished the flame 	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	<ul style="list-style-type: none"> A strong draught may have blown the flame out 	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone

Problem	Possible reason	Solution
Yellow Flame	<ul style="list-style-type: none"> The holes in the flame spreader are clogged 	Clean the flame spreader
	<ul style="list-style-type: none"> Different gas is used 	Check the gas used
Unstable Flame	<ul style="list-style-type: none"> The burner lid is badly assembled 	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	<ul style="list-style-type: none"> Gas leakage 	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside

⚠ If problem is not solved, please contact customer care center.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

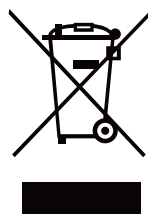
All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

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

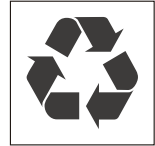


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



DATA PROTECTION NOTICE

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

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

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



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2023 all rights reserved

16166200A24794

V1.0