

## PIANO COTTURA A INDUZIONE

# MANUALE UTENTE

MIH700F031K1

Note di avvertenza: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli. Il digramma in alto è solamente a scopo di riferimento. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

## LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

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

# INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO .....	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA .....	02
SPECIFICHE TECNICHE .....	07
PANORAMICA DEL PRODOTTO .....	08
GUIDA DI AVVIO RAPIDO .....	10
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO .....	12
ISTRUZIONI PER L'USO .....	16
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	25
MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI .....	27
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO .....	28
INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI .....	29

# ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

## Uso previsto

Le linee guida per la sicurezza che seguono sono pensate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un utilizzo non sicuro o errato dell'apparecchio. Alla consegna, verificare l'imballaggio e l'apparecchio per accertarsi che non siano presenti danni, in modo da garantire un funzionamento sicuro. In presenza di danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per tutelare la sicurezza degli utenti, non sono consentite modifiche o alterazioni dell'apparecchio. Ogni utilizzo improprio dell'apparecchio può causare pericoli e invalidare la garanzia.

IT

## Spiegazione dei simboli



### Pericolo

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati da gas estremamente infiammabili.



### Avvertimento sulla tensione elettrica

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati dalla tensione elettrica.



### Avvertimento

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



### Cautela

Questo simbolo indica un rischio di basso livello che, se non 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.



### Seguire le istruzioni

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

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

## Avvertenze di sicurezza

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

## Installazione

### IT Pericolo di scossa elettrica

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

### Pericolo di taglio

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

### Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.

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

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e/o delle conoscenze necessarie, solo se supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** Lasciare i fornelli incustoditi durante la cottura con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio. Non provare MAI a estinguere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- **Attenzione:** per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.

## Funzionamento e manutenzione

### Pericolo di scossa elettrica

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

### Pericoli per la salute

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

## Pericolo di superficie calda

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

## Pericolo di taglio

- I raschietti per piani cottura sono dotati di una lama estremamente affilata che viene esposta quando si ritrae il coperchio di sicurezza. Utilizzare l'utensile con molta attenzione e riporlo in modo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

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

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

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

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

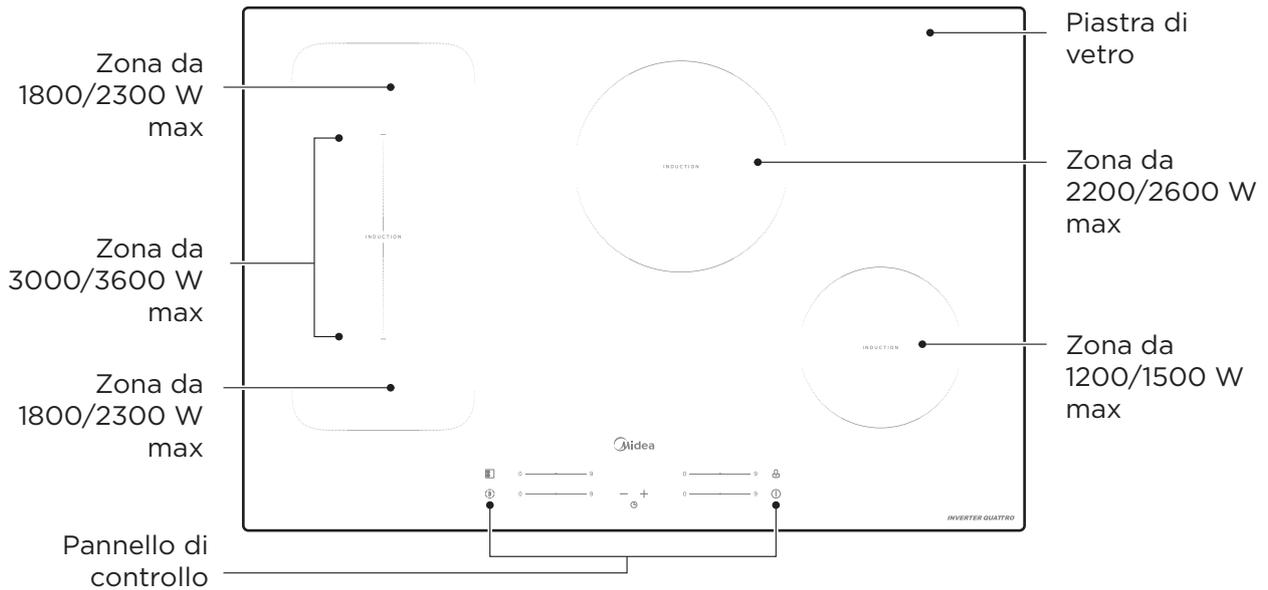
# SPECIFICHE TECNICHE

<b>Piano cottura</b>	<b>MIH700F031K1</b>
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V- 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7000W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	770 x 520 x 60
Dimensioni di incasso AxB (mm)	744 x 494

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

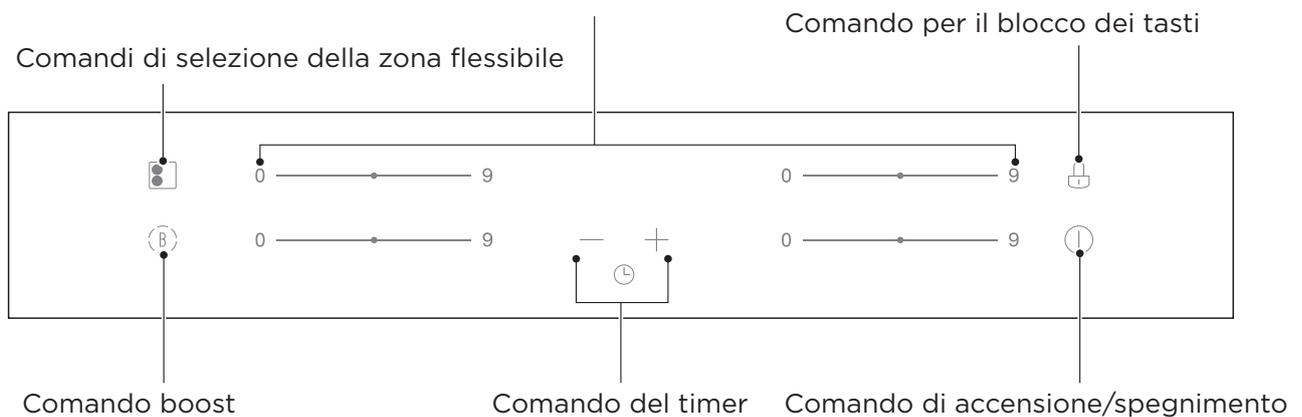
# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Vista dall'alto



## Pannello di controllo

Selezione della zona di riscaldamento/comando di regolazione della potenza a sfioramento

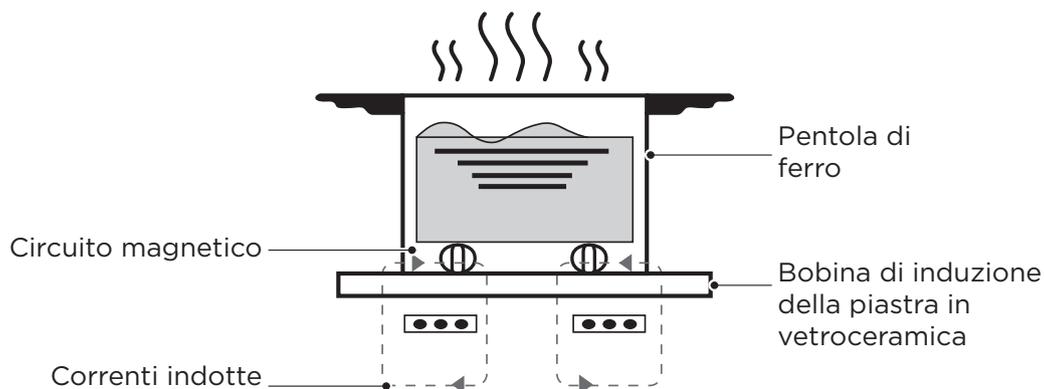


### ● NOTA

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

## Teoria di funzionamento

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



## Prima di utilizzare il piano cottura a induzione

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

# GUIDA DI AVVIO RAPIDO

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

## Suggerimenti per la cottura

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

## Sobbollitura e cottura del riso

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

## Scottatura delle bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

## Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta in ceramica compatibile o una padella grande.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura al salto deve essere rapida. In caso di cottura di grandi quantità, cuocere gli alimenti a gruppi più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Eseguire la frittura al salto delle verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura a una temperatura più bassa, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati adeguatamente.
7. Servire immediatamente.

## Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Quando si lasciano padelle di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad esempio di alluminio) o altri oggetti di piccole dimensioni (come coltelli, forchette, chiavi) sul piano cottura, questo entra in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

## Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, incluse le pentole e la quantità di alimenti sottoposti alla cottura. Sperimentare con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti</li><li>• fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente</li><li>• sobbollitura delicata</li><li>• riscaldamento lento</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldamento</li><li>• sobbollitura rapida</li><li>• cottura del riso</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancake</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• soffriggiture</li><li>• cottura della pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• frittura al salto</li><li>• scottatura</li><li>• ebollizione di zuppe</li><li>• ebollizione dell'acqua</li></ul>

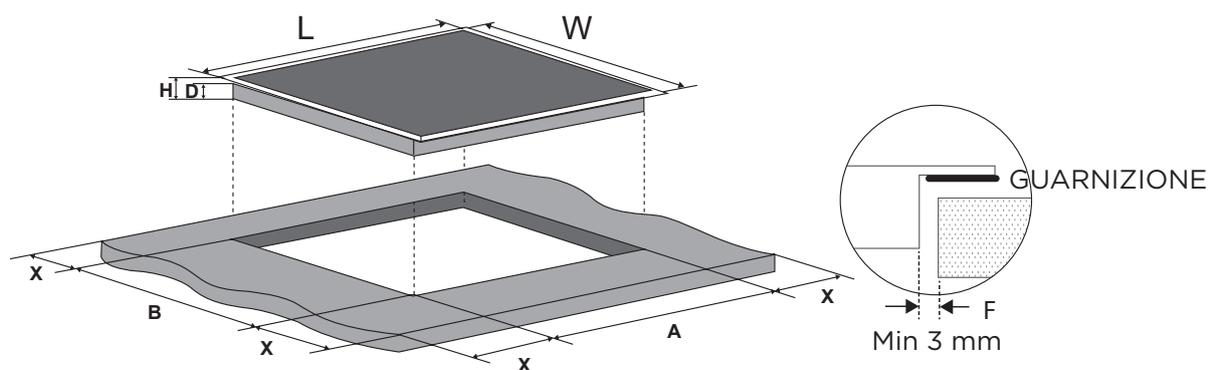
# INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

## Scelta del materiale di installazione

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

Ai fini dell'installazione e dell'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio libero intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Per il piano di lavoro, scegliere un materiale che sia resistente al calore e isolante (il legno e i materiali fibrosi o igroscopici devono essere impregnati prima di poter essere utilizzati), in modo da evitare scosse elettriche e deformazioni eccessive causate dal calore irradiato dalla piastra. Come mostrato in basso:

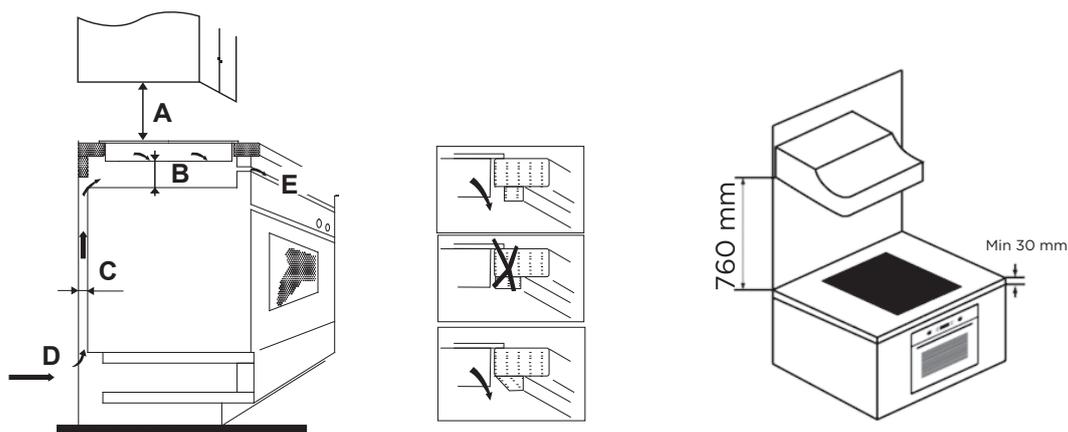
**!** Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
770	520	60	56	740 + 4	490 + 4	50 min	3 min

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato in basso

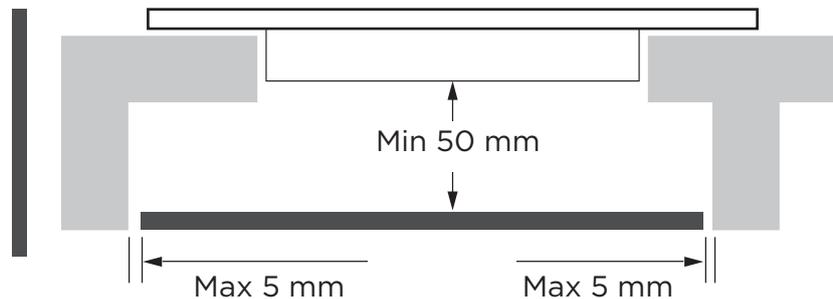
**!** Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria di 5 mm

## ATTENZIONE: garantire un'adeguata ventilazione

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare di toccare accidentalmente il fondo caldo del piano cottura, o di ricevere scosse elettriche durante il lavoro, è necessario posizionare un inserto di legno fissato con viti a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Rispettare i requisiti indicati di seguito.



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

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

## Verifiche da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il piano di lavoro deve essere squadrato e a livello, e nessun elemento strutturale deve interferire con i requisiti relativi allo spazio libero.
- Il piano di lavoro deve essere realizzato con materiali resistenti al calore e isolanti.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, quest'ultimo deve possedere una ventola integrata.
- L'installazione deve rispettare tutti i requisiti sullo spazio libero, oltre agli standard e alle norme applicabili.
- Un sezionatore adatto, che assicuri una disconnessione completa dalla rete elettrica, deve essere installato nel cablaggio permanente e montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere certificato e offrire una separazione di 3 mm dei contatti in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi, se le norme di cablaggio locale consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore deve risultare facilmente accessibile all'utente dopo che il piano cottura è stato installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità competenti e i regolamenti comunali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle di ceramica) sulle pareti intorno al piano cottura.

## Verifiche da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve risultare accessibile tramite gli sportelli o i cassetti dei mobili.
- Un flusso di aria fresca adeguato deve circolare dall'esterno del mobile di installazione verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura viene installato sopra un cassetto o un mobile, occorre installare una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- Il sezionatore deve risultare facilmente accessibile dall'utente.

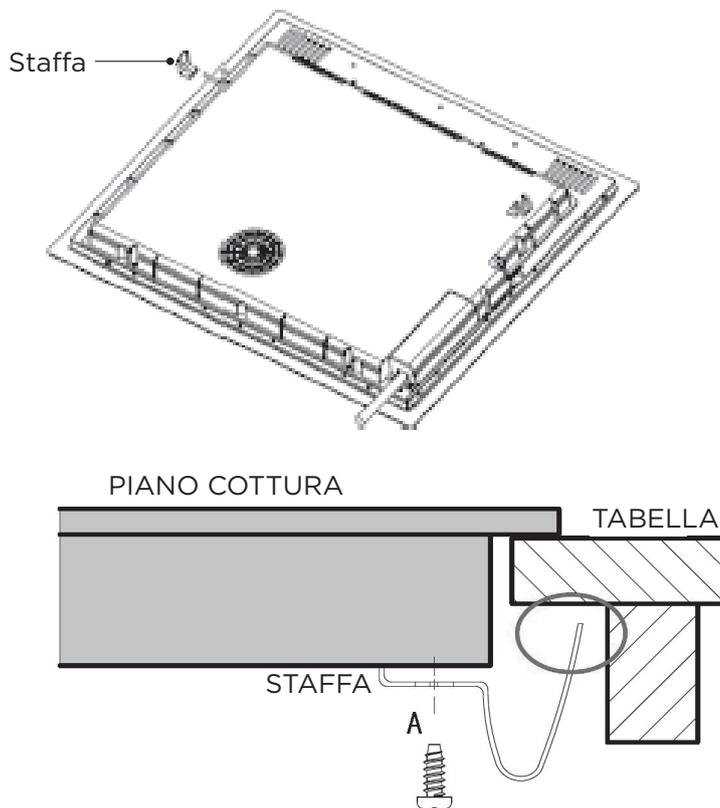
## Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano cottura.

## Regolazione della posizione della staffa

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando 2 staffe sul fondo del piano cottura (vedere figura).

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano di lavoro.



**⚠** In nessun caso le staffe devono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere figura).

## Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'operazione autonomamente.
2. Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice o un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiarne i componenti elettronici.
3. Per aumentare l'affidabilità del piano cottura a induzione, questo deve essere installato in modo da garantire la migliore irradiazione del calore possibile.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono resistere al calore.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

**!** Questo piano cottura deve essere collegato all'impianto elettrico solo da personale tecnico qualificato.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

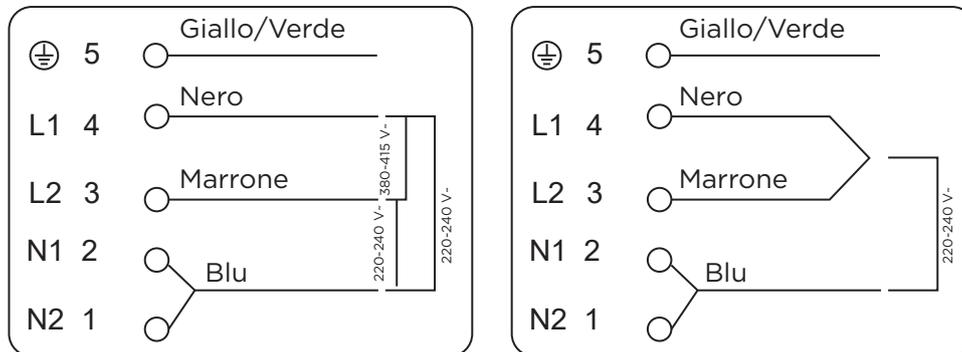
1. L'impianto elettrico sia adeguato alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico indicato sulla targhetta.

Non vengano utilizzati adattatori, riduttori o sdoppiatori per collegare il piano cottura alla rete elettrica, perché potrebbero provocare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non tocchi parti calde e sia posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

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

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con le normative applicabili o utilizzando un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento illustrato di seguito.



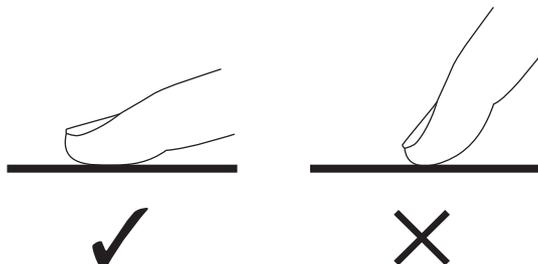
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante del servizio postvendita con attrezzi idonei.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico onnipolare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

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

# ISTRUZIONI PER L'USO

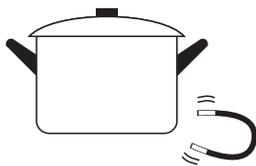
## Comandi a sfioramento

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

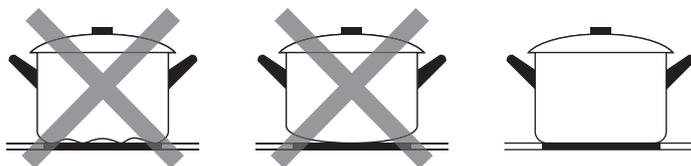


## Scelta delle pentole adatte

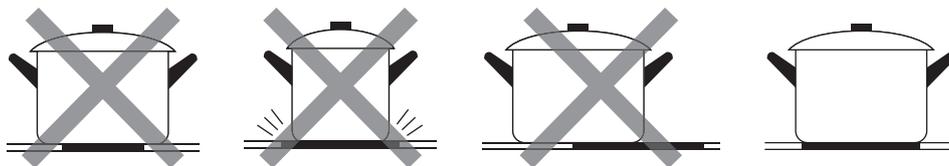
- ⚠ • Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo della cottura a induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se una pentola è adatta attraverso un test magnetico. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto,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



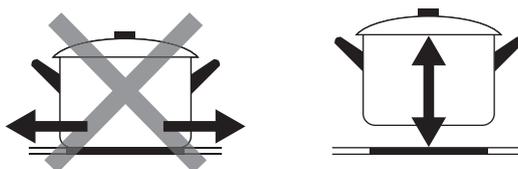
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



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



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

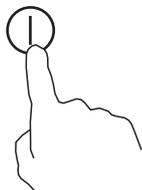


## Modalità d'uso

### Avviamento della cottura

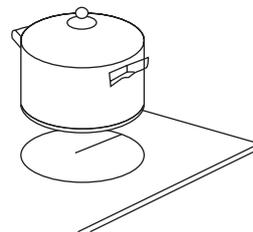
1. Toccare il comando di accensione/ spegnimento .

Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta e su tutto il display compare il segno “-” o “- -”, che indica l'attivazione della modalità standby.

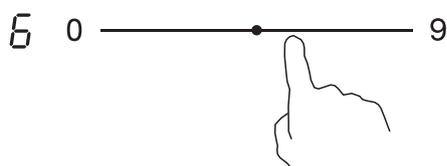


2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

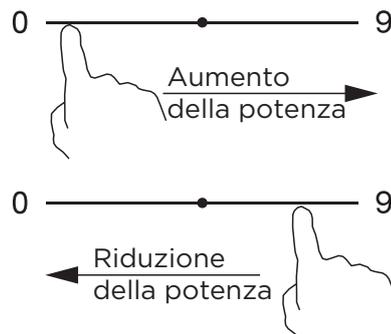
- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccare il comando di regolazione della zona di riscaldamento: l'indicatore accanto al tasto inizia a lampeggiare.



4. Regolare le impostazioni di riscaldamento toccando il comando di regolazione.
  - Se non si sceglie un'impostazione per la zona di riscaldamento entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passaggio 1.
  - È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.



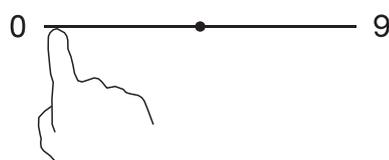
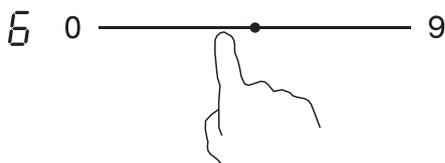
## Se l'indicatore e l'impostazione di riscaldamento lampeggiano in modo alternato sul display

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola che si sta usando non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non adeguatamente centrata sulla zona di cottura.

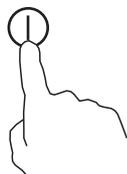
La cottura non inizia a meno che non venga posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura. Se non viene posizionata una padella adatta sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

## Termine della cottura

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



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



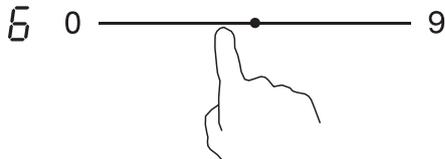
4. Attenzione alle superfici calde  
L'indicatore "H" mostra le zone di cottura troppo calde per essere toccate. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando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



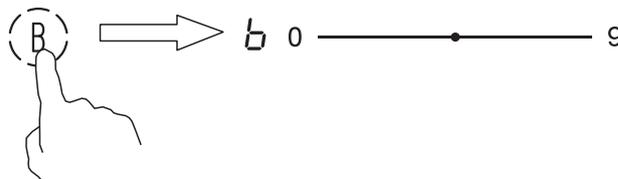
## Utilizzo della funzione boost

### Attivazione della funzione boost

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

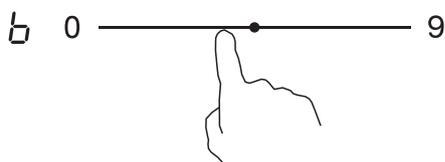


2. Toccare il comando boost "(B)": l'indicatore della zona mostra la scritta "b" e la potenza viene impostata su Max.

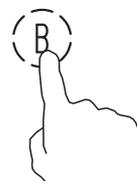


### Annullamento della funzione boost

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare la funzione boost.



2. Toccare il comando boost "(B)" per annullare la relativa funzione e ripristinare l'impostazione originale della zona di cottura.



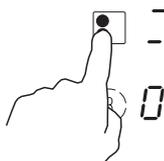
- La funzione può essere impiegata per tutte le zone di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di riscaldamento originale era 0, trascorsi i 5 minuti la zona sarà regolata su 9.

## Area flessibile

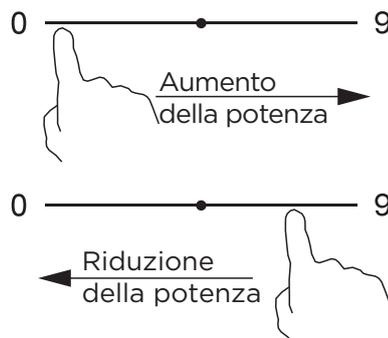
- Quest'area può essere utilizzata come una zona singola o suddivisa in due zone diverse a seconda delle necessità.
- L'area è costituita da due induttori indipendenti che possono essere utilizzati separatamente.

### Zona unica

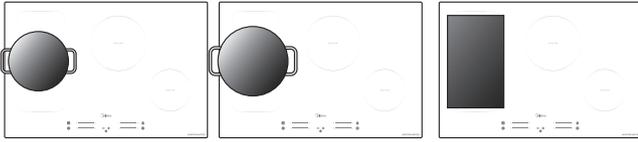
1. Per utilizzare l'area libera come una zona unica di grandi dimensioni, premere l'apposito tasto.



2. Regolare le impostazioni di riscaldamento toccando il comando di regolazione.



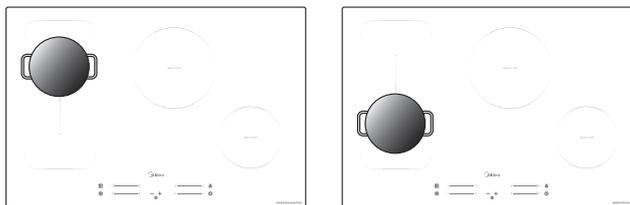
3. Consigliamo di utilizzare la zona unica come segue:  
Pentole: diametro di 250 o 280 mm (ovali o rettangolari)



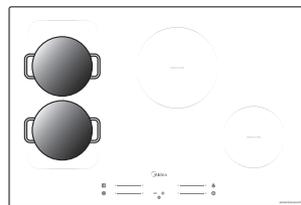
Sconsigliamo altri utilizzi al di fuori dei tre illustrati in figura, perché potrebbero influenzare negativamente le capacità di riscaldamento dell'apparecchio.

### Due zone indipendenti

Quando si utilizza l'area flessibile come due zone indipendenti, è possibile scegliere tra due possibilità.  
(a) Posizionare una pentola sulla metà superiore o inferiore della zona flessibile a destra.



(b) Posizionare due pentole, una su ogni metà della zona flessibile.



### Nota:

Accertarsi che il diametro della padella sia superiore a 12 cm.

### Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare l'uso involontario del piano cottura (ad esempio bambini che accendono involontariamente le zone di cottura).
- Quando i comandi vengono bloccati, tutti i comandi tranne il comando di accensione/spegnimento sono disabilitati.

#### Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco . Sull'indicatore del timer appare "LO".

#### Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto per qualche istante il comando per il blocco dei tasti .
3. È ora possibile iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

 Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati a eccezione del comando di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento , tuttavia è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

## Protezione da surriscaldamento

Il sensore di temperatura integrato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura smette di funzionare automaticamente.

## Comando del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

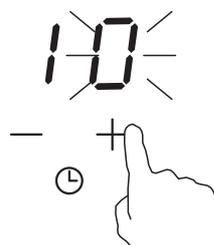
- Come contaminuti, modalità in cui il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Il valore massimo impostabile sul timer è 99 minuti.

### • Utilizzo del timer come contaminuti

#### Se non vengono selezionate zone di cottura.

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.  
Nota: è possibile utilizzare la funzione contaminuti anche se non viene selezionata nessuna zona di cottura.

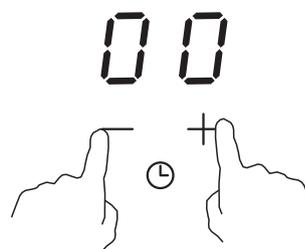
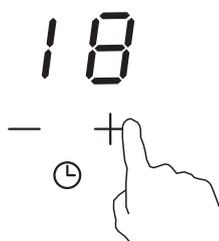
2. Toccare il comando del timer: viene mostrato il numero "10" sul display del timer, con lo "0" che lampeggia.



3. Impostare il timer toccando il comando "-" o "+".

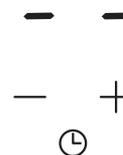
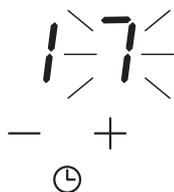
Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.

4. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer viene annullato e sul display dei minuti compare "00".



5. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

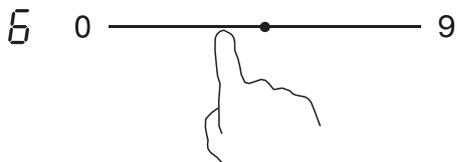
6. Quando l'impostazione del timer è completa, il cicalino suona per 30 secondi e sull'indicatore del timer compare "--".



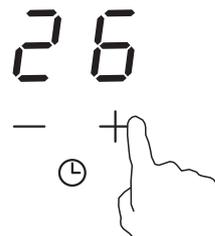
### • Impostazione del timer di spegnimento di una o più zone di cottura

Se il timer è impostato su una sola zona:

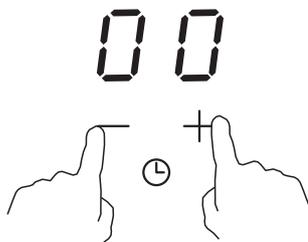
1. Toccare il comando di regolazione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.



2. Impostare il timer toccando il relativo comando. Suggerimento: toccare il comando “-” o “+” una volta per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto. Tenere premuto il comando “-” o “+” per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.



3. Toccando contemporaneamente i comandi “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti compare “00”.



4. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. NOTA: il puntino rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è stata selezionata.



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



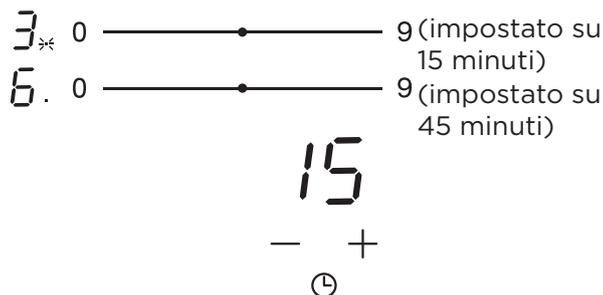
6. Allo scadere del tempo del timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



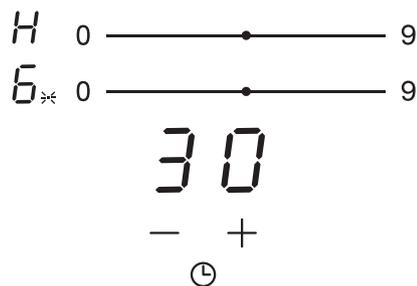
 Le altre zone di cottura accese in precedenza continuano a funzionare.

### Se il timer è impostato su più zone:

1. Quando il timer viene impostato per più zone di cottura contemporaneamente, accanto al numero delle zone di cottura interessate compare un punto. Il display del timer mostra i minuti. Il punto della zona impostata lampeggia.



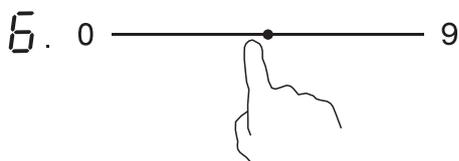
2. Allo scadere del timer di una zona, questa si spegne. Quindi compare il nuovo minutaggio del timer e il punto della zona di cottura corrispondente lampeggia.



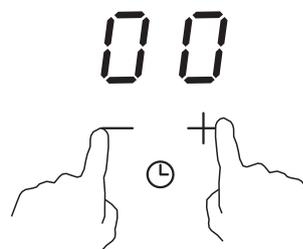
- Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento: sull'indicatore del timer compare il tempo corrispondente.

### Annullamento del timer

1. Toccare il comando di regolazione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare il timer.



2. Toccando contemporaneamente i comandi “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti compare “00”.



### Tempi di funzionamento predefiniti

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

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

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

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

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Cosa?	In che modo?	Importante!
<p>Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dagli alimenti o residui non zuccherati traboccati sul vetro).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (tuttavia non bollente!).</li> <li>3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Riaccendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando l'alimentazione del piano cottura è disattivata, non appare l'indicazione "superficie calda", tuttavia la zona di cottura potrebbe ancora esserlo! Fare molta attenzione.</li> <li>• Le spugne pesanti, alcune spugne di nylon e i detersivi aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti.</li> <li>• Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.</li> </ul>
<p>Residui traboccati o fusi e schizzi di alimenti zuccherati caldi sul vetro.</p>	<p>Rimuovere immediatamente le macchie con una fetta di pesce, una spatola o un rasoio a lama di rasoio adatto per piani cottura in vetroceramica, tuttavia fare attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il riversamento in una zona fredda del piano di cottura.</li> <li>3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Seguire i passi dal punto 2 al 4 per "Lo sporco quotidiano sul vetro" menzionato sopra.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere le macchie lasciate dallo scioglimento e dagli alimenti zuccherati o dalle fuoriuscite non appena possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, le macchie possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro.</li> <li>• Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene represso, la lama di un raschiatore è affilata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.</li> </ul>
<p>Residui traboccati sui comandi a sfioramento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Assorbire i residui traboccati.</li> <li>3. Pulire l'area di comando a sfioramento usando una spugna o un panno umido.</li> <li>4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta.</li> <li>5. Riaccendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare quando vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere il piano di cottura, asciugare l'area di comando a sfioramento.</li> </ul>

IT

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nella vostra casa o nella vostra zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo "Uso del piano cottura in ceramica" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i comandi o potrebbe essere stata usata la punta del dito quando per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di comando a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari. Sono stati utilizzati spugne o detergenti abrasivi o inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Vedere il paragrafo "Pulizia e cura".
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Quando viene utilizzato a un livello di potenza elevato, il piano cottura emette un basso ronzio.	Tale rumore è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, ma il rumore deve ridursi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione di riscaldamento.
Un rumore di ventola proviene dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici, e potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.	Si tratta di un fenomeno normale che non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione dal piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e il livello di potenza compare sul display.	Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa è troppo piccola per la zona di cottura o non adeguatamente centrata su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adatte". Centrare la pentola e accertarsi che la base abbia dimensioni adatte alla zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spengono in modo inatteso, viene emesso un segnale acustico e compare un messaggio di errore (di solito alternandosi con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Trascrivere le lettere e i numeri del messaggio di errore, scollegare il cavo di alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa a parete e contattare un tecnico qualificato.

Qualora si verifichi un'anomalia, il piano cottura a induzione entra in modalità di protezione e mostra il codice di sicurezza relativo al problema:

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Cosa fare!</b>
F3-F8	Guasto al sensore della temperatura.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il fornitore.</li></ul>
F9-FE	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il fornitore.</li></ul>
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificare che l'alimentazione sia corretta.</li><li>• Accendere l'apparecchio quando l'alimentazione funziona normalmente.</li></ul>
E3/E4	Temperatura anomala.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ispezionare la pentola.</li></ul>
E5/E6	Irradiazione di calore anomala del piano cottura a induzione.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riavviare il piano cottura a induzione dopo che si è raffreddato.</li></ul>

La tabella sopra descrive la valutazione e la verifica di guasti comuni.  
Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

IT

# MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI

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

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

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate alla data di stampa del presente manuale. Tuttavia, è possibile che il prodotto effettivo possa risultare differente a causa del miglioramento di alcune funzioni o del design.

# SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

## Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:  
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto è contrassegnato dal simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Tale simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere riconsegnato a un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per trovare i suddetti punti di raccolta, contattare l'amministrazione locale o il rivenditore presso il quale si è acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio delle vecchie apparecchiature.

Uno smaltimento adeguato degli apparecchi usati aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana.

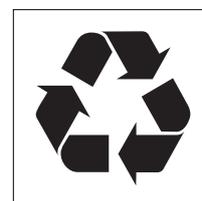


## Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS (2011/65/UE) e non contiene i materiali dannosi e proibiti specificati all'interno di tale direttiva.

## Informazioni sull'imballaggio

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con le normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai normali rifiuti domestici o con i rifiuti indifferenziati, ma consegnarli a un punto di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dall'amministrazione locale.



# INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI

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

In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.

In alcuni casi, ma solo qualora sia garantita un'adeguata protezione dei dati personali, questi possono essere trasferiti a destinatari che risiedono al di fuori dello Spazio economico europeo.

Siamo disponibili a fornire ulteriori informazioni su richiesta. È possibile contattare il nostro responsabile della protezione dei dati scrivendo a **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i propri diritti, come il diritto di opposizione al trattamento dei propri dati personali per scopi di marketing diretto, è possibile contattarci scrivendo a **MideaDPO@midea.com**.

Per ulteriori informazioni, scansionare il codice QR.

## 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

EN

THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	07
PRODUCT OVERVIEW .....	08
QUICK START GUIDE .....	10
PRODUCT INSTALLATION .....	12
OPERATION INSTRUCTIONS .....	16
CLEANING AND MAINTENANCE .....	23
TROUBLESHOOTING .....	24
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT .....	26
DISPOSAL AND RECYCLING .....	27
DATA PROTECTION NOTICE .....	28

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols



### **Danger**

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



### **Warning of electrical voltage**

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



### **Warning**

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



### **Caution**

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



### **Attention**

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



### **Observe instructions**

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

## Safety Warnings

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

## Installation

### Electrical Shock Hazard

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

### Cut Hazard

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

### Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Operation And Maintenance

### Electrical Shock Hazard

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

### Health Hazard

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

## Hot Surface Hazard

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

## Cut Hazard

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

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

# SPECIFICATIONS

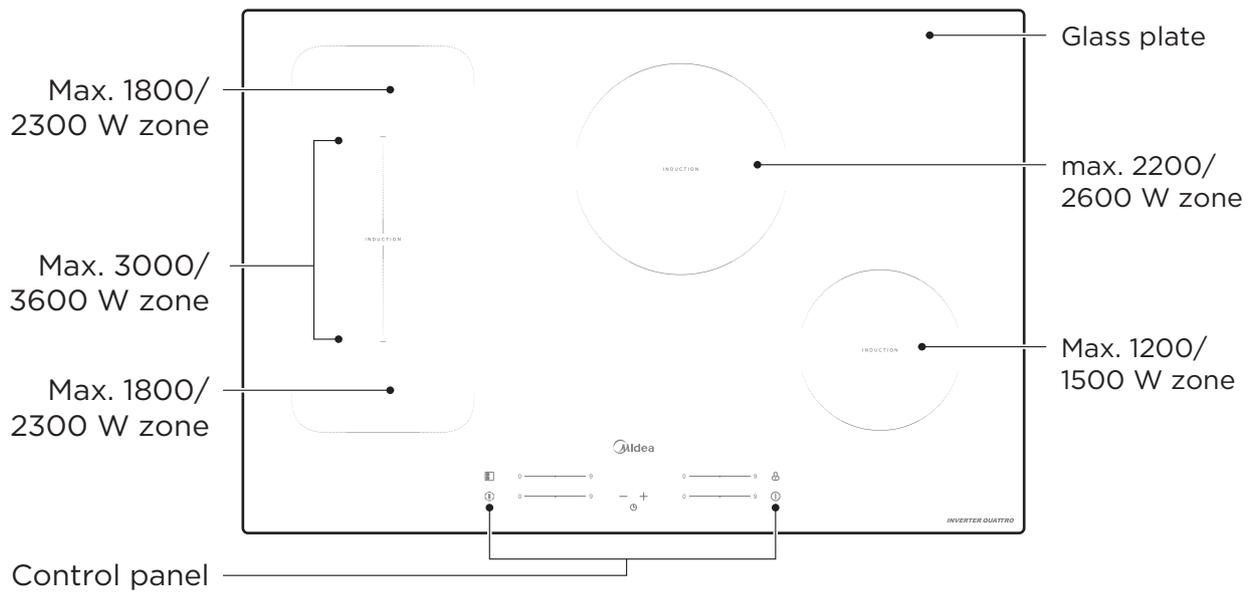
<b>Cooking Hob</b>	<b>MIH700F031K1</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size DxWxH(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions AxB (mm)	744X494

EN

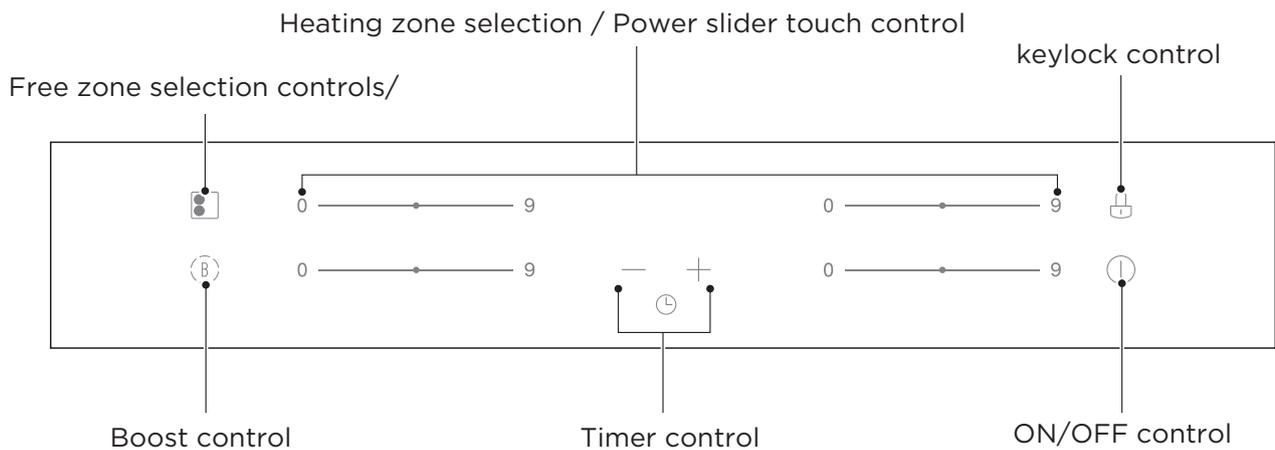
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



## Control Panel

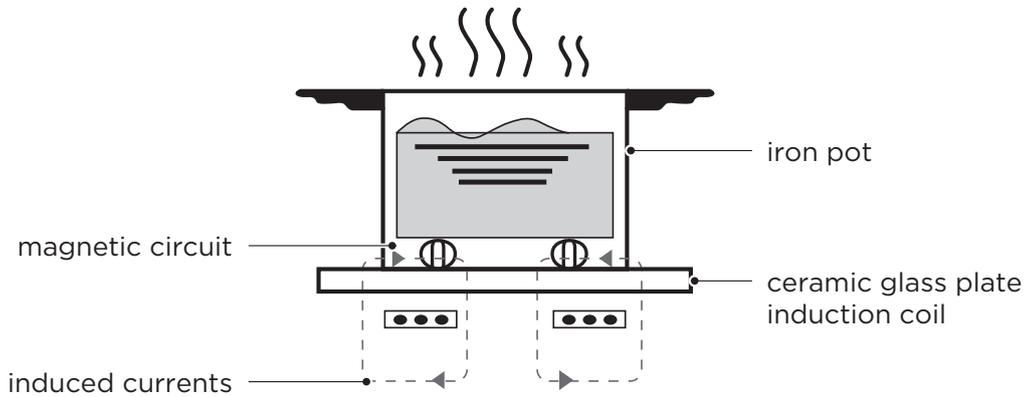


### NOTE

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

## Working Theory

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



EN

## Before Using Your New Induction Hob

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

# QUICK START GUIDE

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

## Cooking Tips

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

### Simmering, Cooking rice

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

### Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### For Stir-frying

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

## Detection Of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

EN

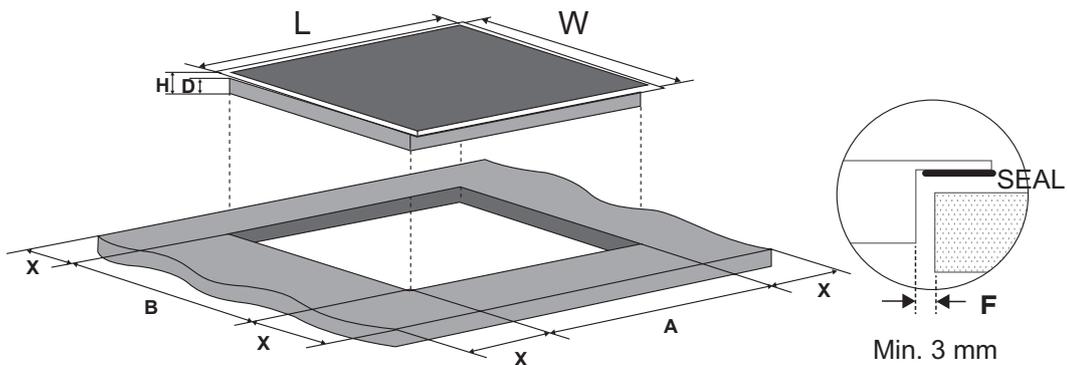
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

# PRODUCT INSTALLATION

## Selection Of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

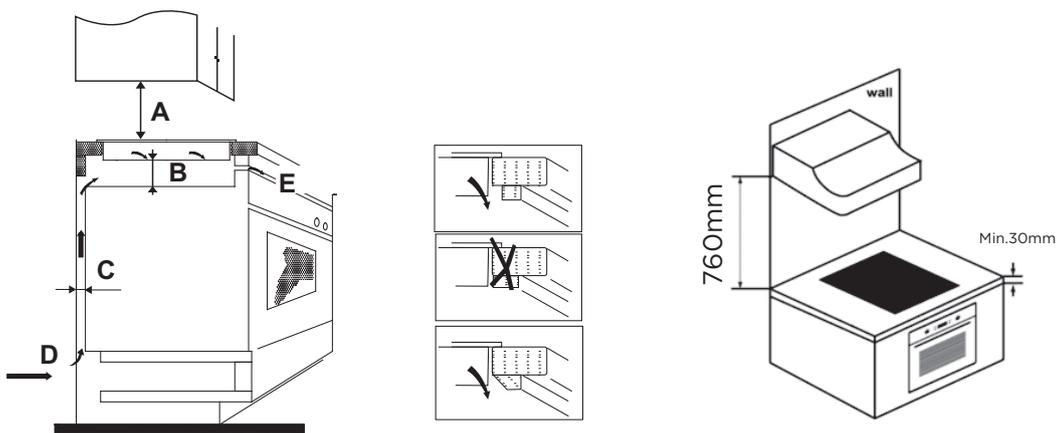
**⚠** Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

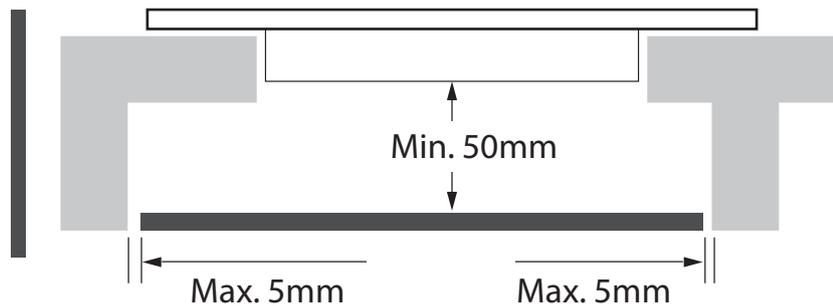
**⚠** Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

## Before Installing The Hob, Make Sure That

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## After Installing The Hob, Make Sure That

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

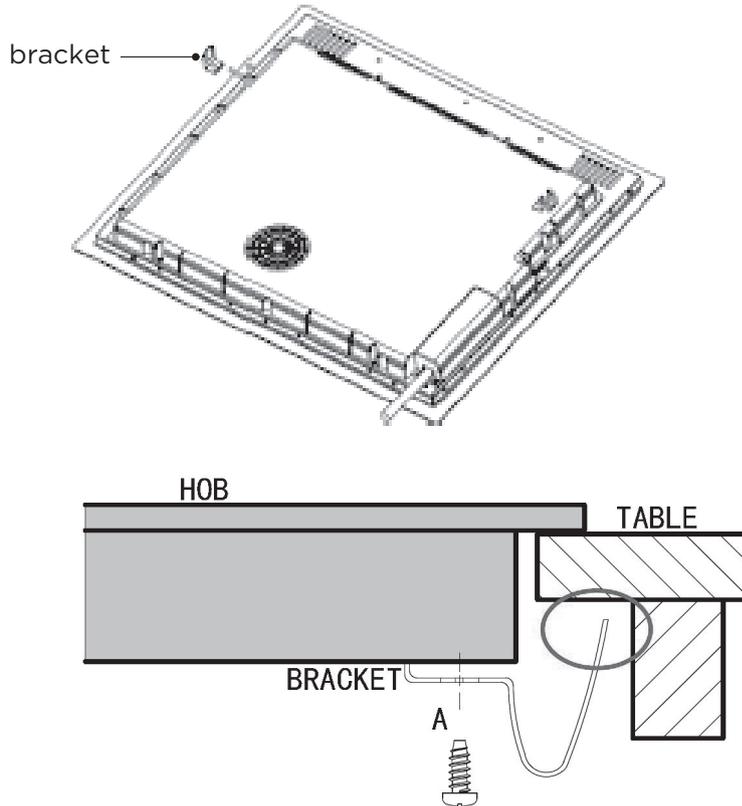
## Before Locating The Fixing Brackets

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

## Adjusting The Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

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



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

## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## Connecting The Hob To The Mains Power Supply

**⚠** This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

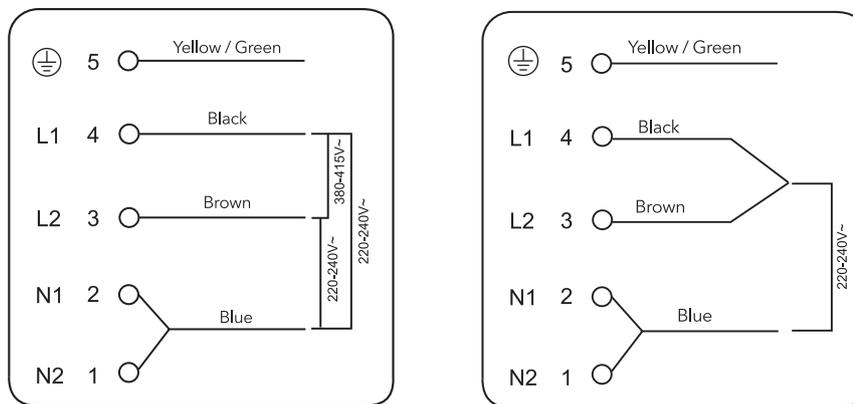
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

**⚠** Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

EN

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



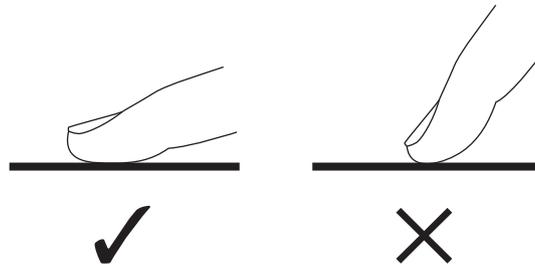
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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

# OPERATION INSTRUCTIONS

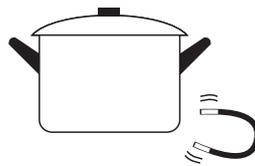
## Touch Controls

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

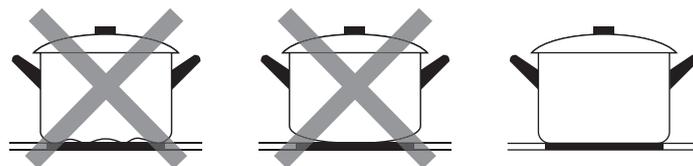


## Choosing The Right Cookware

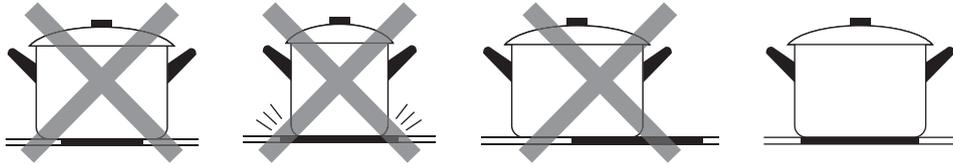
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



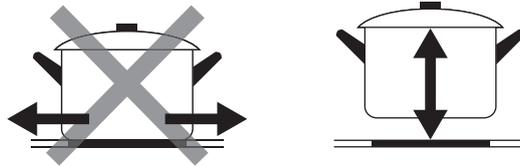
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



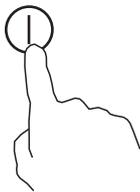
- Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



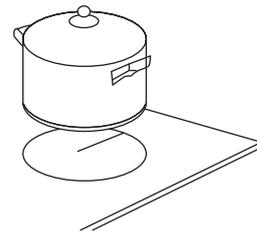
## How To Use

### Start Cooking

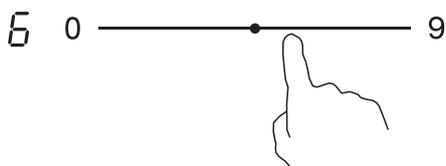
1. Touch the ON/OFF  control.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ - ” or “ - - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



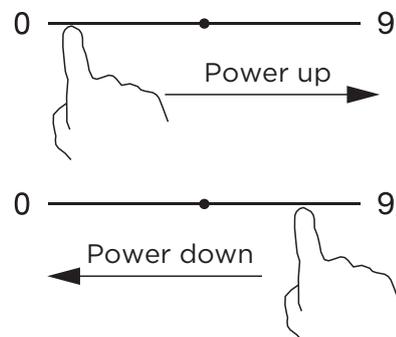
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash



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



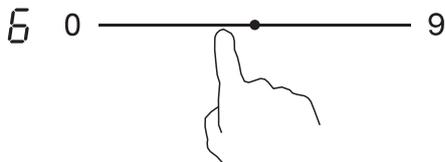
## If the display flashes alternately with the heat setting

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

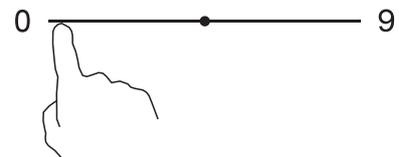
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.  
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

## Finish Cooking

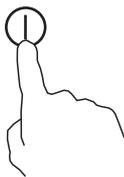
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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



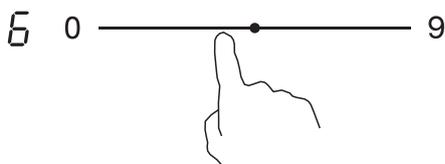
4. Beware of hot surfaces  
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



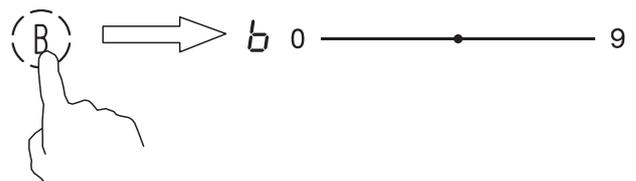
## Using the Boost Function

### Activate the boost function

1. Touching the heating zone slider control.

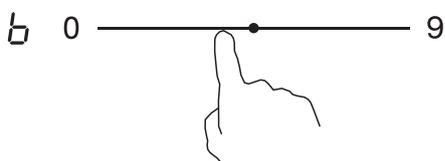


2. Touching the boost control "(B)", the zone indicator show "b" and the power reach Max.

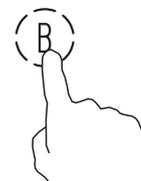


### Cancel the Boost function

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



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



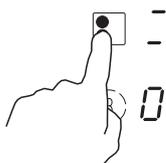
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

## Flexible Area

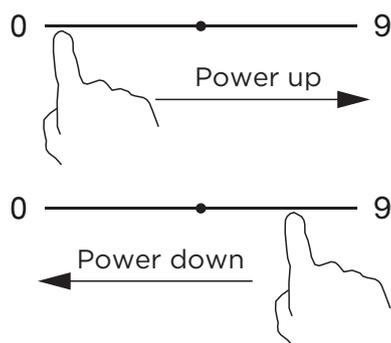
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

### As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.

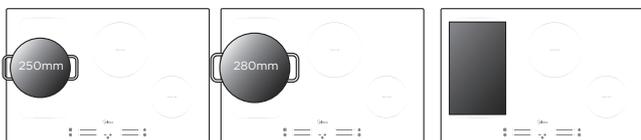


2. Adjust heat setting by touching the slider control.



3. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

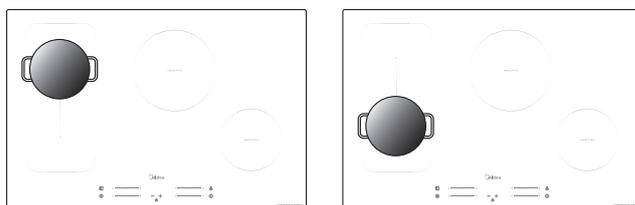


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

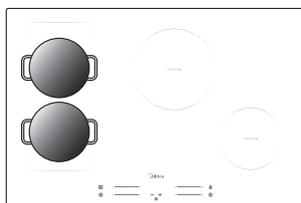
### As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



### Notice:

Make sure the pan is bigger than 12cm.

## Locking the Controls

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

### To lock the controls

Touch the lock  control. The timer indicator will show “LO”

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your Induction hob.

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

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

## Timer Control

You can use the timer in two different ways:

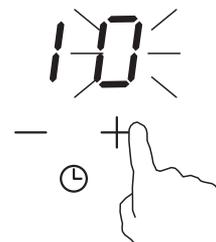
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes.

### • Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone.

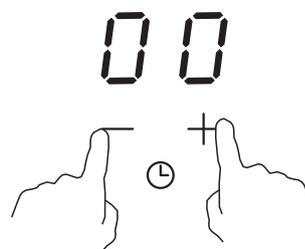
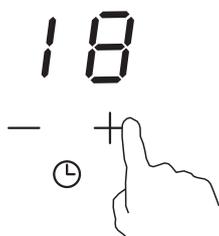
1. Make sure the cooktop is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

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

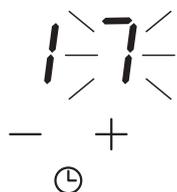


3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer.  
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.  
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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



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

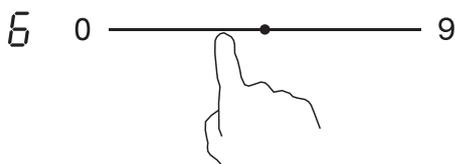


• **Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

EN

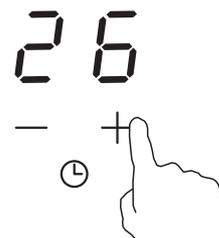
**If the timer is set on one zone:**

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

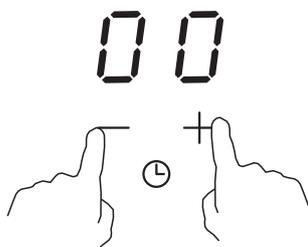


2. Set the time by touching the or control of the timer.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

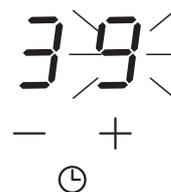


3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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

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



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



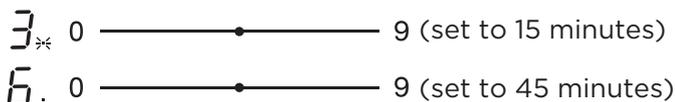
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



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

**If the timer is set on more than one zone:**

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



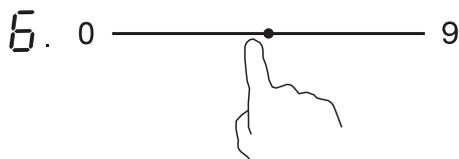
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



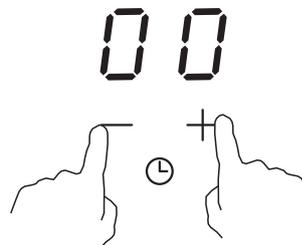
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

**Cancelled the timer**

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



2. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



**Default Working Times**

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

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

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

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill.</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry. with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

EN

# TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do!
EN The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do!</b>
F3-F8	Temperature sensor failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact the supplier.</li> </ul>
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact the supplier.</li> </ul>
E1/E2	Abnormal supply voltage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please inspect whether power supply is normal.</li> <li>• Power on after the power supply is normal.</li> </ul>
E3/E4	Abnormal temperature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please inspect the pot.</li> </ul>
E5/E6	Bad induction hob heat radiation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please restart after the induction hob cools down.</li> </ul>

EN

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

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

**Midea** logo, word marks, trade name, trade dress and all versions 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.

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important instructions for environment

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

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

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



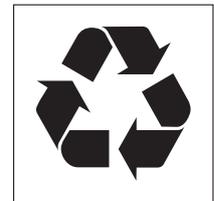
EN

## Compliance with RoHS Directive

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

## Package information

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



# DATA PROTECTION NOTICE

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

EN

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.



**Midea**

*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

© Midea 2022 all rights reserved

