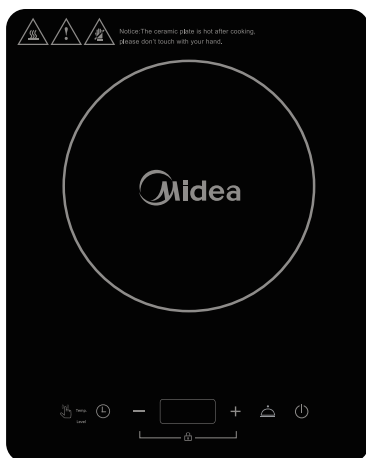




Fornello a induzione

Manuale utente



Modello: MC-STW2018

Grazie per aver acquistato questo fornello a induzione.
Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e conservarlo con cura per usi futuri.

Le immagini sono solo per riferimento, si prega di mantenere il prodotto reale come standard.

CONTENUTI

ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1
INTRODUZIONE AL PRODOTTO	5
ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO	8
PENTOLAME COMPATIBILE	11
PULIZIA E MANUTENZIONE	11
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	12
GARANZIA	14
DICHIARAZIONE SPECIALE	14

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per motivi di sicurezza e per evitare danni all'apparecchio o lesioni alle persone, attenersi a tutte le istruzioni di sicurezza riportate di seguito.


Ignorare le avvertenze di sicurezza può provocare lesioni. Questo apparecchio non prende in considerazione le seguenti situazioni:

--- uso da parte di bambini o disabili senza supervisione; a "bambini che lo trattano come un giocattolo.


Simboli:  Proibito  Obbligatorio  Avvertimento  Attenzione

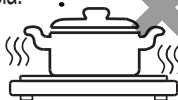
-  Non riscaldare mai gli alimenti in contenitori sigillati, come prodotti compressi, lattine o caffettiere, per evitare l'esplosione causata dall'espansione del calore.




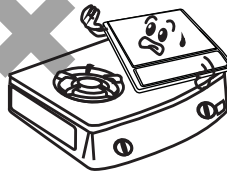
-  Non risciacquare direttamente questo fornello a induzione sotto l'acqua. Non versare acqua o zuppa nelle parti interne della cucina a induzione.




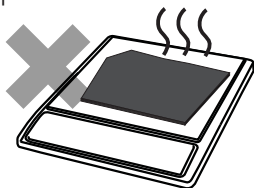
-  Per evitare di compromettere le prestazioni del prodotto e prevenire lesioni, non riscaldare pentole vuote. Durante l'uso, non lasciare l'apparecchio senza supervisione per lungo tempo. Quando si lascia l'apparecchio senza supervisione, assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nella pentola.




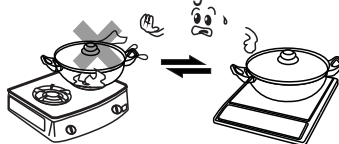
-  Per evitare incidenti, non posizionare la cucina a induzione, quando in uso, su una stufa a gas (le linee magnetiche possono riscaldare le parti metalliche della stufa a gas).



-  Non riscaldare oggetti di ferro sulla piastra riscaldante della cucina a induzione per evitare pericoli causati dalle alte temperature.



-  Gli utensili forniti per la cucina a induzione possono essere utilizzati solo per cucinare con esso. Questi utensili da cucina non possono essere utilizzati su fornelli a induzione e fornelli a gas.

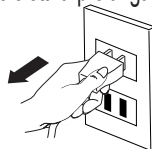


ISTRUZIONI DI SICUREZZA

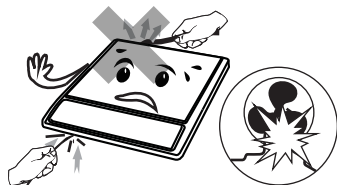
- ⊘ Per evitare lesioni come scottature, non lasciare che i bambini facciano funzionare da soli l'apparecchio.



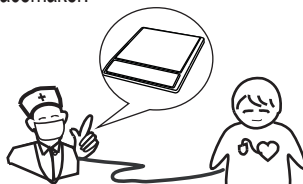
- ⚠ Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa dopo l'uso per evitare incendi e / o danni ai componenti elettronici, causati da collegamenti elettrici prolungati.



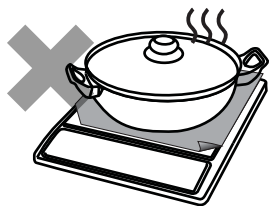
- ⊘ Per evitare pericoli, non inserire oggetti estranei, come filo di ferro, né bloccare l'apertura di ventilazione dell'aria o la porta di ingresso dell'aria.



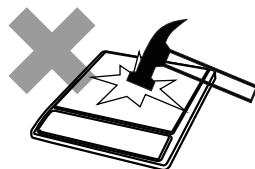
- ⚠ Le persone con pacemaker cardiaco dovrebbero consultare un medico. Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver confermato che non influisce sul pacemaker.



- ⊘ Per evitare pericoli, non posizionare carta, fogli di alluminio, stoffa o altri articoli adatti sulla piastra riscaldante della cucina a induzione per il riscaldamento indiretto.



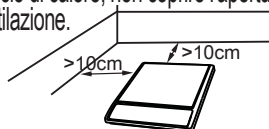
- ⚠ Per evitare danni, evitare di provocare impatti sulla piastra di riscaldamento. Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.



- ⊘ Quando si utilizza la cucina a induzione, non posizionarla su alcuna piattaforma di metallo (come ferro, acciaio inossidabile, alluminio) o posizionare una piastra non metallica di spessore inferiore a 10 cm sulla piastra di riscaldamento.

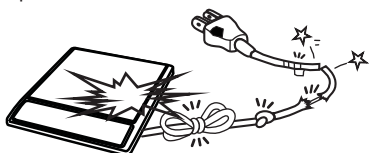


- ⚠ Quando si utilizza il fornello a induzione, posizionarlo in orizzontale e lasciare almeno 10 cm di spazio libero tra i lati e il retro del fornello a induzione e la parete. Non utilizzare la cucina a induzione in spazi ristretti. Per evitare di ostacolare il rilascio di calore, non coprire l'apertura di ventilazione.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

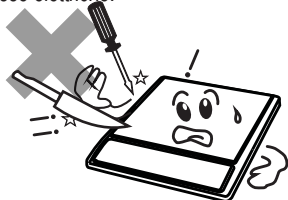
- ❗ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o persone qualificate allo stesso modo per evitare pericoli.



- ⚠ Utilizzare una presa di corrente dedicata e di alta qualità, con potenza nominale elevata o superiore a 10A. Non utilizzare punti vendita di scarsa qualità. Non condividere la presa di corrente con apparecchi elettrici con valori di potenza elevati, come condizionatori d'aria, stufe elettriche, ecc. Per evitare incendi causati da sovraccarico della presa.



- ⚠ Non toccare la piastra della cucina con strumenti affilati per evitare di rompere o danneggiare la piastra. Se si riscontrano delle crepe sulla piastra del fornello, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche.



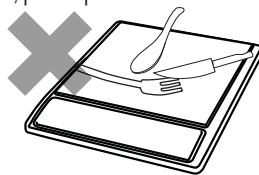
- ⚠ Quando si utilizza il fornello a induzione o dopo l'uso, si prega di tenerlo pulito. Proteggi il fornello a induzione da insetti, polvere e umidità. Evitare di far cadere scarafaggi ecc. Nelle parti interne della cucina a induzione e causare un corto circuito del quadro elettrico. Quando non in uso per un lungo periodo, si prega di pulirlo e metterlo in un sacchetto di plastica per riporlo.



- ⚠ Il fornello non può essere sovraccaricato. Il sovraccarico della piastra può danneggiare il coperchio di plastica e la piastra di cottura.



- ⚠ Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, non devono essere posizionati sulla superficie della zona di cottura, poiché possono riscaldarsi.




- ⚠ Non utilizzare il fornello a induzione vicino a una stufa a gas, una stufa a cherosene, una cucina a gas o in qualsiasi spazio con un fuoco aperto o un ambiente ad alta temperatura.



- ⚠ Non utilizzare la cucina a induzione posizionandola su un tappeto, una tovaglia o una carta sottile per evitare di bloccare l'apertura dell'ingresso dell'aria o l'apertura dell'uscita dell'aria, con conseguente emissione di calore.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

 Pulire sempre il fornello a induzione per evitare che il disordine penetri nella ventola, il che potrebbe influenzare il normale funzionamento dell'apparecchio.



 Durante il funzionamento dell'apparecchio o dopo aver spostato la pentola, l'area di cottura rimarrà calda per un periodo di tempo. Non toccarlo, fai attenzione alle scottature causate dall'alta temperatura.



Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari quali:

- Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- allevamenti;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo letto e colazione.

 **Obbligatorio**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

 **Obbligatorio**

Ti consigliamo di controllare periodicamente che non vi siano oggetti (vetro, carta, ecc.) che potrebbero ostruire l'ingresso sotto il fornello a induzione.

 **Avvertimento**

Non lasciare mai che la cucina a induzione funzioni senza cibo all'interno, altrimenti le sue prestazioni operative potrebbero essere influenzate e potrebbe verificarsi un pericolo.

 **Obbligatorio**

Tenere l'apparecchio elettrico fuori dalla portata dei bambini o informare la persona. Non lasciarli usare gli apparecchi senza supervisione.

 **Avvertimento**

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

 **Avvertimento**

Le istruzioni indicano che gli apparecchi non sono progettati per essere utilizzati mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

 **Avvertimento**

Questo apparecchio è solo per uso domestico. Non usare all'aperto. Spegnerlo e scollegare l'apparecchio prima di pulirlo, effettuare manutenzione o riposizionare e ogni volta che non viene utilizzato.

 **Avvertimento**

INTRODUZIONE AL PRODOTTO

Il fornello a induzione è in grado di soddisfare vari tipi di esigenze di cottura mediante riscaldamento elettromagnetico, elevata efficienza termica, è sicuro e affidabile, facile da pulire.

Parametri prestazionali

Modello	Tensione / frequenza applicata	Potenza nominale	Dimensioni (mm)	Peso (kg)
MC-STW2018	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x65	2.5

Scheda prodotto

	Simbolo	Valore	Unità
Modello		MC-STW2018	
Tipo di piano cottura		Libera installazione	
Numero di zone di cottura e / o aree		1	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e zone di cottura, zone di cottura radianti, piastre solide)		Zona di cottura a induzione	
Per zone di cottura circolari o area: diametro della superficie utile area per zona di cottura elettrica riscaldata, arrotondata al più vicino 5 mm	Ø	19.5	cm
Consumo di energia per zona di cottura o area calcolata per kg	EC cottura elettrica	194.5	Wh/kg
Consumo di energia per il piano di cottura calcolato per kg di piano di cottura	EC piano di cottura elettrico	194.5	Wh/kg

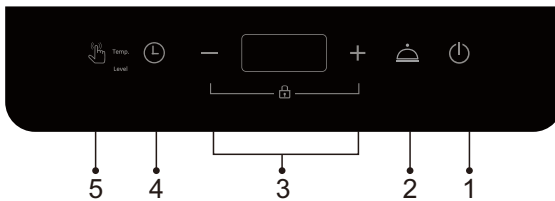
Si consiglia di selezionare il livello di impostazione della potenza 2 per ottenere la massima efficienza energetica.

Il consumo di energia di un piano di cottura elettrico domestico (piano di cottura elettrico CE) è misurato in Wh per kg di acqua riscaldata in una misura normalizzata (Wh / kg) considerando tutti i pezzi di pentole in condizioni di prova standardizzate e arrotondati al primo decimale. La norma EN 60350-2: 2013 è stata utilizzata come riferimento per la misurazione e il calcolo.

Schema del prodotto



Pannello di controllo



1. ON/STANDBY
3. Blocco
5. Funzione

2. Tenere caldo
4. Timer

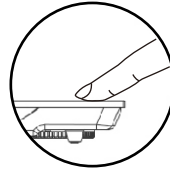
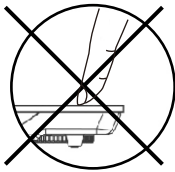
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

Prima di utilizzare il nuovo fornello a induzione

- Leggi questa guida, prendendo nota della sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovi qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere ancora presente sul tuo piatto in ceramica.

Utilizzo dei controlli touch

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa la palla del dito, non la sua punta.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad es. Un utensile o un panno) che li coprano. Anche un sottile velo d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei controlli.



ISTRUZIONI PER L'USO

Metti la pentola sul piatto di ceramica

- Accertarsi che le prese d'aria non siano ostruite e tenere gli utensili lontano dalle immediate vicinanze della piastra in ceramica.
- Assicurarsi che le pentole che contengono cibo o liquidi siano posizionate al centro del piatto in ceramica.

Collegare il fornello

- Dopo aver collegato l'alimentatore, verrà emesso un segnale acustico sentito. Il display mostra "L", indicando che la cucina a induzione è in modalità standby.

Accendere il fornello

- Dopo aver premuto il pulsante "ON / STANDBY", la cucina a induzione è pronta per il riscaldamento. Premere il pulsante "Funzione", il fornello a induzione entra in modalità riscaldamento.
- Dopo aver premuto il tasto "ON / STANDBY", se non viene premuto alcun tasto funzione per 10 secondi, la cucina a induzione si spegnerà automaticamente.
- Dopo aver premuto il pulsante funzione, se sul piatto in ceramica non è presente una pentola adeguata, il fornello a induzione non si riscalda e viene emesso un segnale acustico per indicare che è necessaria una pentola. Un minuto dopo, si spegne automaticamente.

Funzione

- Dopo aver acceso il fornello a induzione, premere il tasto "Funzione" per accedere alla modalità temperatura o livello.
- È possibile regolare il livello di potenza premendo il tasto "+" o "-". È possibile regolare la temperatura premendo il tasto "+" o "-".

ISTRUZIONI PER L'USO

Timer

- Premere il pulsante "Timer" per accedere alla modalità timer. Quando l'indicatore del timer si illumina e i numeri lampeggiano sul display, premere il tasto "+" o "-" per regolare la durata. Timer regolabile da 1 minuto a 3 ore.
- Al termine della regolazione, il numero sul display verrà visualizzato dopo aver lampeggiato per alcuni secondi. Il fornello a induzione inizia il conto alla rovescia.
- Al termine del conto alla rovescia, il fornello a induzione arresta automaticamente il riscaldamento e si spegne.
- Il fornello a induzione si spegne quando viene raggiunto il timer predefinito, a meno che l'utente non imposti il timer da solo.

Tenere caldo

- Premere il pulsante "Mantieni caldo" per mantenere il calore. In questa modalità, la cucina a induzione riscalda gli ingredienti con un potere gentile per mantenere una certa temperatura all'interno della pentola.
Nota: in questa modalità, l'alimentazione non può essere regolata.

ISTRUZIONI PER L'USO

Come bloccare

- Premere il tasto “+” e “-” per avviare la funzione di blocco. Ora è possibile utilizzare solo il pulsante “ON / STANDBY” per spegnere la cucina a induzione, tutte le altre operazioni sono vietate.
- Premere il tasto “+” e “-” per 3 secondi per uscire dalla funzione di blocco.

Spegnere

- Al termine del tempo di funzionamento, la cucina a induzione si spegne automaticamente.
- Premere il tasto “ON / STANDBY” per spegnere l'apparecchio.
Nota: Non toccare la superficie della ceramica, mentre Viene visualizzato “H”, significa che la temperatura è alta. Mentre è visualizzato “L”, significa che la bassa temperatura.

PENTOLE COMPATIBILI



Padella di ferro
per olio



Pentola in acciaio inox



Padella di ferro



Bollitore di
ferro



Bollitore in acciaio
inossidabile
smaltato



Utensile da
cucina smaltato



Lastra di ferro

- Requisiti per materiali in vaso: contenenti materiali a induzione magnetica.
- Requisito di forma: fondo piatto, con diametro superiore a 15 cm e inferiore a 20 cm.
- Dopo il primo utilizzo, alcune macchie bianche appariranno sul fondo della pentola. E 'normale.
- Si prega di versare un po 'di aceto nella pentola, scaldarlo a circa 60-80 ° C, quindi pulire i punti con un pennello.
- Materiale pentole incompatibile: vetro, ceramica, alluminio, rame e altro materiale non magnetico.
- Se la pentola viene rimossa, il fornello a induzione interromperà immediatamente il riscaldamento. Dopo che il cicalino suona per 1 minuto, passerà automaticamente in modalità standby.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire, spegnere prima l'apparecchio e quindi scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente. Aspettare finché la piastra del fornello a induzione non è calda e iniziare a pulire.
 - Dopo aver utilizzato a lungo il fornello a induzione, l'apertura dell'ingresso / uscita dell'aria si accumulerà con polvere o altro sporco, si prega di pulirlo con un panno morbido e asciutto. La polvere nell'ingresso e nell'uscita dell'aria può essere pulita utilizzando una spazzola morbida o un mini aspirapolvere.
- Nota: Si prega di non risciacquare con acqua.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per le macchie di olio sulla piastra della cucina, pulire la piastra della cucina utilizzando un panno morbido inumidito con un po' di dentifricio o detergente delicato.
 - Quindi utilizzare un panno morbido e umido per pulirlo fino a quando non rimane più alcuna macchia.
- Se non lo si utilizza per un lungo periodo, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e proteggere il fornello a induzione da polvere o bug.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalie		Punti di controllo chiave e ricerca guasti
Dopo aver collegato il cavo di alimentazione e premuto il tasto "ON / STANDBY", l'indicatore e il display non si illuminano.		<ul style="list-style-type: none"> ● La spina di alimentazione è collegata correttamente? ● L'interruttore, la presa di corrente, il fusibile o il cavo di alimentazione sono danneggiati?
L'indicatore "ON / STANDBY" si illumina e il display funziona normalmente, ma il riscaldamento non si avvia.		<ul style="list-style-type: none"> ● Il materiale del vaso è corretto? ● L'apparecchio si trova in uno stato di "preselezione"? ● Per altre cause, portare l'apparecchio in un luogo di riparazione e manutenzione da riparare.
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il processo.		<ul style="list-style-type: none"> ● La temperatura dell'olio è troppo alta quando si friggono i piatti? ● La temperatura dell'ambiente circostante è molto elevata? L'ingresso o l'uscita dell'aria del fornello a induzione è bloccato? ● Il tempo di riscaldamento predefinito del fornello a induzione è scaduto? ● Viene avviata la protezione di sicurezza del fornello a induzione, attendere alcuni minuti e collegare l'alimentazione per utilizzarlo.
Codice di errore	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> ● Attendere un momento e premere il pulsante "ON / STANDBY" quando la temperatura della piastra riscaldante diventa normale, la piastra ad induzione funzionerà normalmente.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> ● Spegnerne la piastra di cottura, quando la tensione diventa normale, quindi accendere la piastra di cottura, funzionerà normalmente.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none"> ● Si prega di contattare il reparto di manutenzione speciale.

Emergenza

Durante l'utilizzo, in caso di casi anomali, scollegare immediatamente e scollegare l'alimentazione.

Per eventuali guasti del prodotto, contattare il reparto di manutenzione speciale o il centro di assistenza clienti.



L'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Con la raccolta e il riciclaggio di vecchi apparecchi, stai dando un importante contributo alla conservazione delle nostre risorse naturali e assicurando uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.

GARANZIA

In caso di problemi con il prodotto, contattare il nostro sito di riparazione e manutenzione specifico o il centro di assistenza.

- Un anno di garanzia per la cucina a induzione.
- La data di inizio della garanzia si riferisce alla data di apertura della fattura del prodotto.
- Qualsiasi problema causato dai seguenti articoli non è incluso nella garanzia:

1. Danni protetti da uso, conservazione o manutenzione non corretti da parte del cliente.
2. Smontaggio o riparazione dell'apparecchio da parte di un agente di riparazione non nominato dalla nostra azienda, con conseguenti danni all'apparecchio.
3. Il numero di modello sulla fattura è diverso da quello del prodotto da riparare o il numero di modello sulla fattura viene modificato.
4. Nessuna fattura valida
5. Danni dovuti a forza maggiore.
6. Messa in uso commerciale della cucina a induzione.
7. Non siamo responsabili per gli incidenti derivanti dall'uso dei nostri accessori non progettati per l'utilizzazione con questo prodotto.
8. L'uso del prodotto in un ambiente non domestico non è coperto dalla garanzia.
9. I problemi causati dall'uomo o quelli causati da un uso errato non sono coperti dalla garanzia.
10. Per quei prodotti oltre la garanzia, il centro di assistenza clienti di la compagnia ti servirà comunque calorosamente.

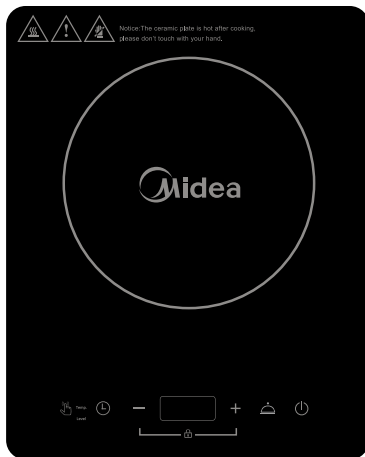
DICHIARAZIONE SPECIALE

In caso di modifiche tecniche per il prodotto, questo verrà modificato nella versione aggiornata del manuale di istruzioni. Si prega di essere consapevoli del fatto che non informeremo i clienti separatamente. Se l'aspetto o il colore del prodotto sono modificati, fare riferimento all'apparecchio reale come standard.

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



Induction Cooker User's Manual



Model: MC-STW2018

Thank you for purchasing this induction cooker. Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.

The pictures are only for reference, please keep the real product as a standard.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 1

PRODUCT INTRODUCTION 5

OPERATION INSTRUCTIONS 8

COMPATIBLE COOKWARE 11

CLEANING AND MAINTENANCE 11

TROUBLESHOOTING 12

WARRANTY 14

SPECIAL DECLARATION 14

I.SAFETY INSTRUCTIONS

For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.

Ignoring safety warnings may result in injuries.

This appliance does not take into consideration the following situations:

- use by children or disabled people without supervision;
- children treating it as a toy.

Symbols: ⊘ Forbidden ❗ Mandatory ⚠ Warning ⚠ Attention

- ⊘ Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.



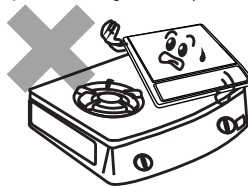
- ⊘ Do not directly rinse this induction cooker under water. Do not spill water or soup into the internal parts of the induction cooker.



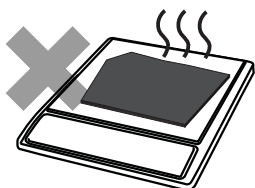
- ⊘ To avoid affecting product performance and to prevent injury, do not heat empty pots. When in use, do not leave the appliance without supervision for a long time. When leaving the appliance without supervision, make sure there is enough water in the pot.



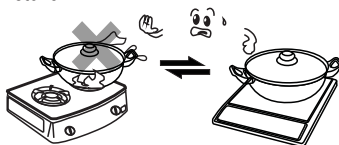
- ⊘ To avoid accidents, do not place the induction cooker, when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).



- ⊘ Do not heat iron items on the induction cooker heating plate to avoid danger caused by high temperatures.

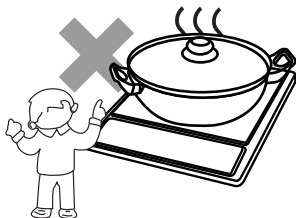


- ⊘ The utensils provided for the induction cooker can only be used for cooking with it. These cooking utensils cannot be used on both induction cooker and gas stove.

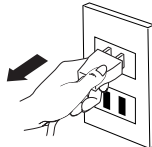


I.SAFETY INSTRUCTIONS

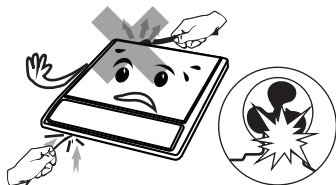
- ⊘ To avoid injuries such as scalding, do not let children operate the appliance alone.



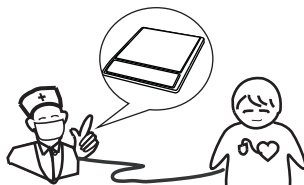
- ⚠ Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components, caused by prolonged electrical connection.



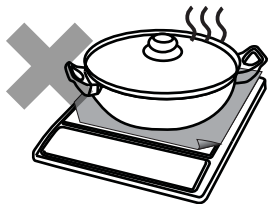
- ⊘ To avoid danger, do not insert any foreign object, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or air entry port.



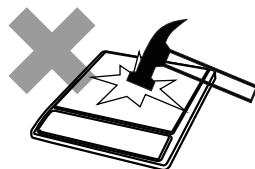
- ⚠ People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.



- ⊘ To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate for indirect heating.



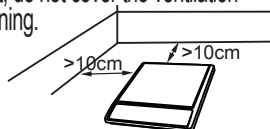
- ⚠ To avoid damage, avoid causing impacts on the heating plate. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



- ⊘ When using the induction cooker, do not put it on any metal platform (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10cm thick on the heating plate.

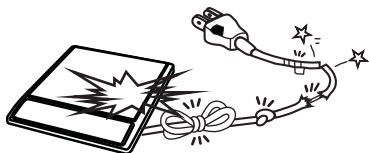


- ⚠ When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. To avoid hindering release of heat, do not cover the ventilation opening.



I. SAFETY INSTRUCTIONS

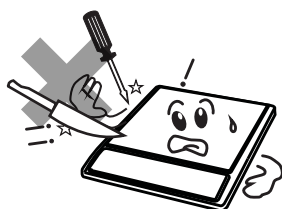
- ❗ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



- ⚠ Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating, equal to or above 10A. Do not use poor quality outlets. Do not share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as air conditioners, electrical stoves etc to avoid fires caused by overburdening the outlet.



- ⚠ Do not touch the cooker plate with sharp tools to avoid cracking or damaging the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



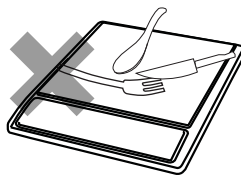
- ⚠ When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put it into a plastic bag to store it.



- ⚠ The cooker cannot be overloaded. Overloading the plate may damage the plastic cover and cooker plate.



- ⚠ Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be put on the surface of the cooking area, since they can become heated.




- ⚠ Do not use the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or an environment with high temperature.




- ⚠ Do not use the induction cooker by putting it onto a carpet, tablecloth or thin paper to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which results in influencing heat emission.



I.SAFETY INSTRUCTIONS

 Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



 When operating the appliance or after moving the pot, the cooking area will remain hot for a period of time. Do not touch it, be careful of scalding caused by the high temperature.



This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

 **Mandatory**

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.

 **Mandatory**

We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc) that could obstruct the inlet under your induction cooker.

 **Warning**

Never have the induction cooker to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.

 **Warning**

Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliances without supervision.

 **Warning**

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

 **Warning**

The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

 **Warning**

This appliance is for household use only. Do not use outdoors. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.

 **Warning**

II.PRODUCT INTRODUCTION

The induction cooker is able to meet various kinds of cooking demands by electromagnetic heating, high thermal efficiency, is safe and reliable, easy to clean.

Performance Parameters

Model	Applied voltage/frequency	Rated power	Dimension (mm)	Weight (kg)
MC-STW2018	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x65	2.5

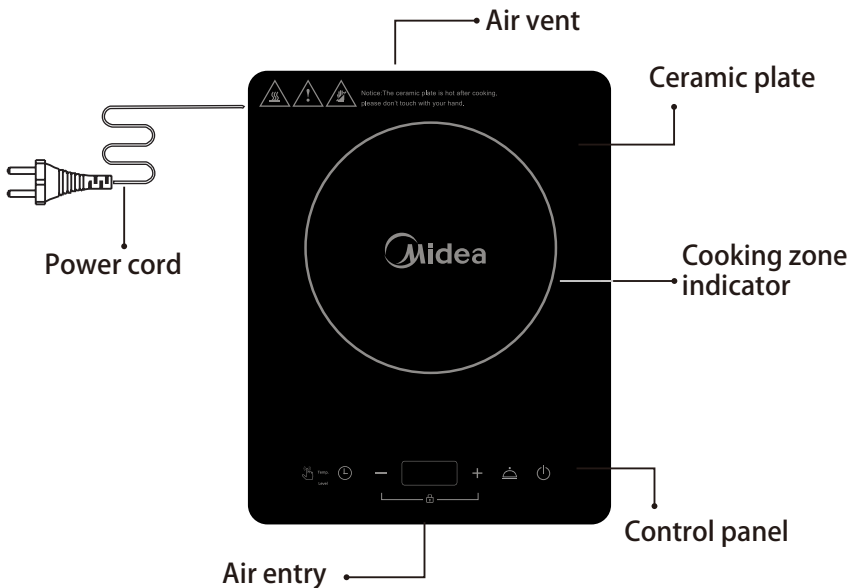
Product Fiche

	Symbol	Value	Unit
Model		MC-STW2018	
Type of hob		Freestanding	
Number of cooking zones and/or areas		1	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zone	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	Ø	19.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	194.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	194.5	Wh/kg

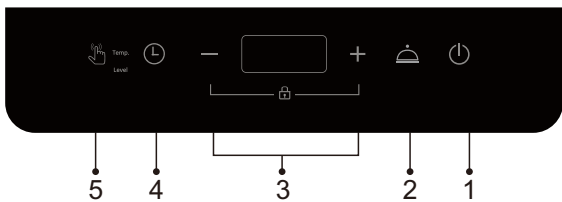
It is recommended to select power setting level 2 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalised measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardised test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.

Product Sketch Map



Control Panel



- 1. ON/STANDBY
- 3. Lock
- 5. Function

- 2. Keep warm
- 4. Timer

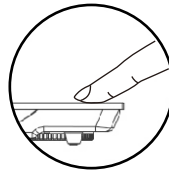
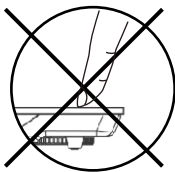
II.PRODUCT INTRODUCTION

Before using New Induction cooker

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

Using the 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.



III. OPERATION INSTRUCTIONS

Put the pot on the ceramic plate

- Make sure the air vents are not blocked and keep utensils away from the immediate surrounds of the ceramic plate.
- Make sure the cookware which has food or liquid is placed in the center of ceramic plate.

Plug in

- After the power supply is connected, a beep will be heard. The display shows “L”, indicating that the induction cooker is in standby mode.

Turn on

- After pressing the “ON/STANDBY” button, the induction cooker is ready for heating. Press the “Function” button, the induction cooker enters heating mode.
- After pressing the “ON/STANDBY” button, if no function button is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically.
- After pressing the function button, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically.

Function

- After switching on the induction cooker, press “Function” button to enter the temperature or level mode.
- You can adjust the power level by pressing “+” or “-” button.
You can adjust the temperature by pressing “+” or “-” button.

III. OPERATION INSTRUCTIONS

Timer

- Press the “Timer” button to enter the timer mode. When the timer indicator lights up and the numbers blink on the display, press the “+” or “-” button to adjust the time duration. Adjustable timer from 1 minute to 3 hours.
- When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down.
- When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.
- The induction cooker will shut down when the default timer is reached unless the user sets the timer himself.

Keep Warm

- Press the “Keep warm” button to maintain warmth. Under this mode, the induction cooker heats the ingredients with gentle power to maintain a certain temperature inside the pot.

Note: Under this mode, the power cannot be adjusted.

III. OPERATION INSTRUCTIONS

How To Lock

- Press the “+” and “-” button to start lock function. Now only the “ON/STANDBY” button can be used to switch off the induction cooker, all the other operations are forbidden.
- Press the “+” and “-” button for 3 seconds to quit the lock function.

Switch Off

- When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically.
- Press the “ON/STANDBY” button to turn off the appliance .
Note: Do not touch the surface of the ceramic while “H” is displayed, it means the temperature high. While “L” is displayed, it means the temperature low.

IV. COMPATIBLE COOKWARE



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

- Requirement for pot materials: containing magnetic inducing materials.
- Shape requirement: flat bottom, with the diameter more than 15 cm and less than 20 cm.
- After the first use, some white spots would appear at the bottom of the pot. This is normal.
- Please pour some vinegar into the pot, heat it at about 60-80 °C, then wipe the spots away with brush.
- Incompatible pots material: glass, ceramic, aluminium, copper and other non magnetic material.
- If the pot removed, the induction cooker will stop heating immediately. After the buzzer sounds for 1 minute, it will go into standby mode automatically.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

Note: Please do not rinse it with water.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

VI. TROUBLESHOOTING

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the " ON/STANDBY " key, the indicator and display do not light up.		<ul style="list-style-type: none"> • Is the power plug properly connected? • Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The " ON/STANDBY " indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"> • Is the pot material proper? • Is the appliance in a "Preset" working status? • For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.		<ul style="list-style-type: none"> • Is the temperature of the oil too high when frying dishes? • Is the temperature of the surroundings very high? Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? • Is the default heating time of the induction cooker over? The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.
Code of failure	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> • Wait a moment and press the "ON/STANDBY" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the special maintenance department.

Emergency

During using, if there are some abnormal cases, please unplug immediately and disconnect power.

For any failure of the product, please contact the special maintenance department or the customer service center.



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

VII.WARRANTY

If problems occur with the product, please contact our specific repair and maintenance site or service center.

- One year warranty for the induction cooker.
- The starting warranty date refers to the invoice opening date of the product.
- Any problem caused by the following items is not included in the warranty:
 1. Damage caused by incorrect use, storing or maintenance by the customer.
 2. Disassembling or repairing the appliance by a repair agent that is not appointed by our company, resulting in damage to the appliance.
 3. The model number on the invoice is different from the one of the product to be repaired, or the model number on the invoice is modified.
 4. No valid invoice.
 5. Damage due to force majeure.
 6. Putting the induction cooker to commercial use.
 7. We are not responsible for accidents arising due to the use of our accessories not designed for utilisation with this product.
 8. Using the product in a non-household environment is not covered by the warranty scope.
 9. Man-made issue or problems caused by incorrect use are not covered by the warranty scope.
- For those products beyond the warranty, the customer service center of the company will still serve you warmly.

VIII.SPECIAL DECLARATION

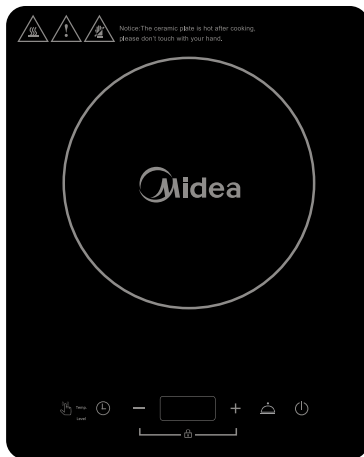
If there is technical amendment for the product, it will be edited into the updated version of the instruction manual. Please be aware that we will not inform customers of this separately. If the appearance or color of the product is modified, please refer to the real appliance as a standard..

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



Induktionsherd

Benutzerhandbuch



Modell: MC-STW2018

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Induktionsherd entschieden haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für die zukünftige Verwendung sorgfältig auf. Die Bilder dienen nur als Referenz. Bitte bewahren Sie das aktuelle Produkt als Standard auf.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	1
EINFÜHRUNG DES PRODUKTS	5
BETRIEBSANLEITUNG	8
KOMPATIBLE COOKWARE	11
REINIGUNG UND WARTUNG	11
FEHLERSUCHE	12
GARANTIE	14
BESONDERE ERKLÄRUNG	14

SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie aus Sicherheitsgründen und um Schäden am Gerät oder Personenschäden zu vermeiden, alle folgenden Sicherheitshinweise.

Das Ignorieren von Sicherheitswarnungen kann zu Verletzungen führen. Dieses Gerät berücksichtigt die folgenden Situationen nicht:

--- Verwendung durch Kinder oder Behinderte ohne Aufsicht; zu "Kindern, die ihn wie ein Spielzeug behandeln.

Symbole: ⊘ Unzulässige ⚠ Obligatorisch ⚠ Warnung ⚠ Vorsicht

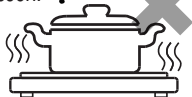
- ⊘ Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in verschlossenen Behältern wie komprimierten Produkten, Dosen oder Kaffeemaschinen, um die durch die Wärmeausdehnung verursachte Explosion zu vermeiden.



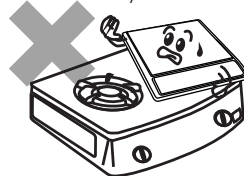
- ⊘ Spülen Sie diesen Induktionsherd nicht direkt unter Wasser aus. Gießen Sie kein Wasser oder Suppe in die inneren Teile des Induktionsherdes.



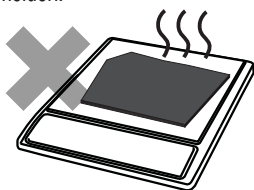
- ⊘ Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr, um eine Beeinträchtigung der Produktleistung und Verletzungen zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht längere Zeit unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass sich genügend Wasser im Topf befindet, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. !



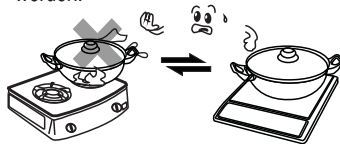
- ⊘ Um Unfälle zu vermeiden, stellen Sie den Induktionsherd während des Betriebs nicht auf einen Gasherd (magnetische Leitungen können die Metallteile des Gasherds erwärmen).



- ⊘ Eisengegenstände auf der Induktionsherdplatte nicht erhitzen, um Gefahren durch hohe Temperaturen zu vermeiden.

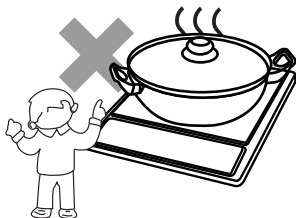


- ⊘ Die für den Induktionsherd mitgelieferten Utensilien dürfen nur zum Kochen verwendet werden. Diese Küchenutensilien können nicht für Induktions- und Gasherde verwendet werden.

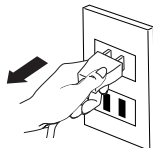


SICHERHEITSHINWEISE

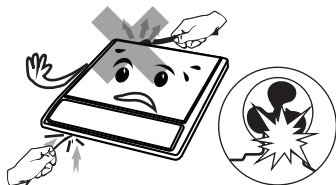
- ⊘ Lassen Sie Kinder das Gerät nicht selbst bedienen, um Verletzungen wie Verbrennungen zu vermeiden.



- ⚠ Ziehen Sie nach dem Gebrauch das Netzkabel aus der Steckdose, um Brände und / oder Schäden an elektronischen Bauteilen durch längere elektrische Verbindungen zu vermeiden.



- ⊘ Führen Sie keine Fremdkörper wie Eisendraht ein, um Gefahren zu vermeiden. Blockieren Sie die Lüftungsöffnung oder die Lufteinlassklappe.



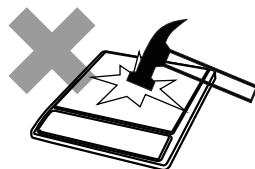
- ⚠ Menschen mit Herzschrittmachern sollten einen Arzt konsultieren. Verwenden Sie das Gerät erst, nachdem Sie bestätigt haben, dass es den Herzschrittmacher nicht beeinträchtigt.



- ⊘ Legen Sie zur indirekten Erwärmung kein Papier, keine Aluminiumfolie, kein Tuch oder andere geeignete Gegenstände auf die Heizplatte des Induktionsherdes, um Gefahren zu vermeiden.



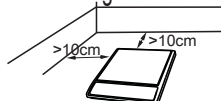
- ⚠ Vermeiden Sie Stöße auf die Heizplatte, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.



- ⊘ Stellen Sie den Induktionsherd bei Verwendung nicht auf eine Metallplattform (z. B. Eisen, Edelstahl, Aluminium) oder legen Sie eine nichtmetallische Platte mit einer Dicke von weniger als 10 cm auf die Heizplatte.

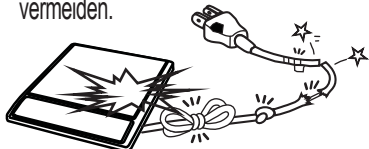


- ⚠ Wenn Sie den Induktionsherd verwenden, stellen Sie ihn horizontal auf und lassen Sie zwischen den Seiten und der Rückseite des Induktionsherdes und der Wand mindestens 10 cm Freiraum. Verwenden Sie den Induktionsherd nicht auf engstem Raum. Decken Sie die Belüftungsöffnung nicht ab, um die Wärmeabgabe nicht zu behindern.



SICHERHEITSHINWEISE

- ⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder qualifizierten Personen auf die gleiche Weise ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



- ⚠ Verwenden Sie eine dedizierte, hochwertige Steckdose mit einer Nennleistung von mehr als 10 A. Verwenden Sie keine Steckdosen von schlechter Qualität. Teilen Sie die Steckdose nicht mit Elektrogeräten mit hohen Leistungswerten wie Klimaanlage, Elektroheizungen usw. Um Brände durch Überlastung der Steckdose zu vermeiden.



- ⚠ Berühren Sie die Küchenplatte nicht mit scharfen Werkzeugen, um ein Brechen oder Beschädigen der Platte zu vermeiden. Wenn Sie Risse auf dem Herd finden, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.



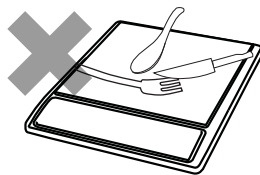
- ⚠ Halten Sie den Induktionsherd oder nach Gebrauch sauber. Schützen Sie den Induktionsherd vor Insekten, Staub und Feuchtigkeit. Vermeiden Sie es, Kakerlakn usw. fallen zu lassen. In den Innenteilen des Induktionsherdes und Kurzschluss in der Schalttafel verursachen. Wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und legen Sie es zur Aufbewahrung in eine Plastiktüte.



- ⚠ Der Ofen kann nicht überladen werden. Durch Überladen der Platte können die Kunststoffabdeckung und die Kochplatte beschädigt werden.



- ⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Oberfläche der Kochzone gestellt werden, da sie sich erwärmen können.



- ⚠ Verwenden Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe eines Gasherds, eines Petroleumofens, eines Gasherds oder in Räumen mit offenem Feuer oder hoher Temperatur.



- ⚠ Verwenden Sie den Induktionsherd nicht, indem Sie ihn auf einen Teppich, eine Tischdecke oder ein dünnes Papier legen, um zu vermeiden, dass die Öffnung des Lufteinlasses oder die Öffnung des Lufteinlasses mit der daraus resultierenden Wärmeabgabe blockiert wird.

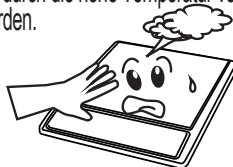


SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ Reinigen Sie den Induktionsherd immer, um zu verhindern, dass Unordnung in den Lüfter gelangt, die den normalen Betrieb des Geräts beeinträchtigen kann.



⚠️ Während das Gerät in Betrieb ist oder nachdem die Pfanne bewegt wurde, bleibt der Kochbereich für einige Zeit heiß. Berühren Sie es nicht, achten Sie auf die Verbrennungen, die durch die hohe Temperatur verursacht werden.



Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalts- und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Betriebe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Zimmer wie Bed & Breakfast.

ⓘ obligatorisch

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere und sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ⓘ obligatorisch

Wir empfehlen Ihnen, regelmäßig zu überprüfen, ob keine Gegenstände (Glas, Papier usw.) vorhanden sind, die den Eingang unter dem Induktionsherd behindern könnten.

⚠️ Warnung

Lassen Sie den Induktionsherd niemals ohne Lebensmittel laufen, da sonst die Betriebsleistung beeinträchtigt und eine Gefahr auftreten kann.

ⓘ obligatorisch

Bewahren Sie das Elektrogerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder informieren Sie die Person. Lassen Sie sie die Geräte nicht ohne Aufsicht benutzen.

⚠️ Warnung

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠️ Warnung

Aus den Anweisungen geht hervor, dass die Geräte nicht für die Verwendung durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt sind.

⚠️ Warnung

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen, warten oder verlegen Sie es, wenn es nicht verwendet wird.

⚠️ Warnung

EINFÜHRUNG DES PRODUKTS

Der Induktionsherd ist in der Lage, verschiedene Arten von Kochanforderungen durch elektromagnetische Erwärmung, hohen thermischen Wirkungsgrad zu erfüllen, ist sicher und zuverlässig, leicht zu reinigen.

Leistungsparameter

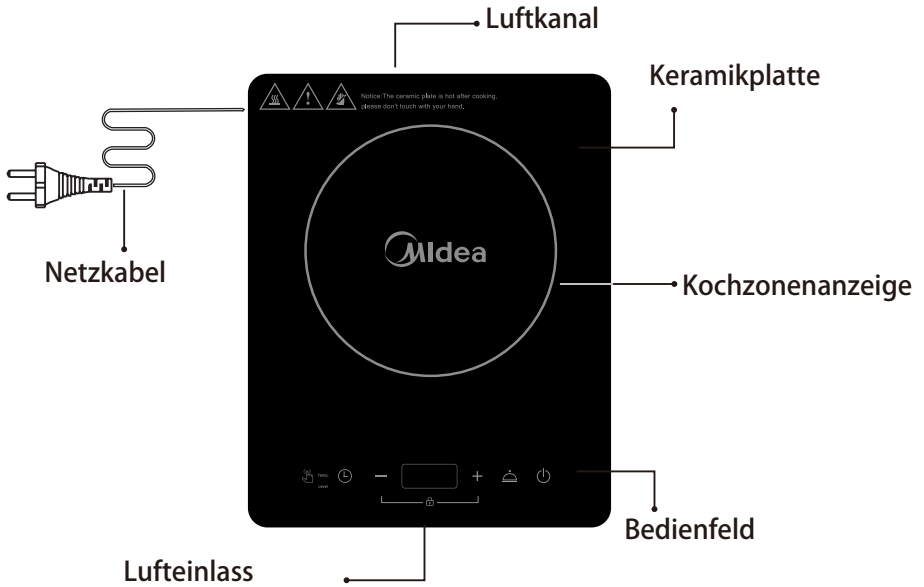
Modell	Spannung / Frequenz angelegt	Nennleistung	Größe (mm)	Gewicht (kg)
MC-STW2018	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x65	2.5

Produktblatt

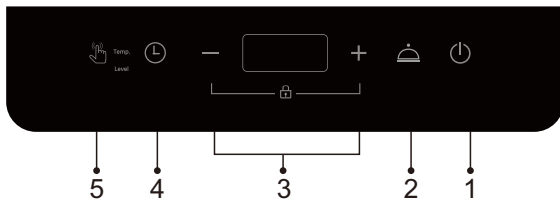
	Symbol	Wert	Einheit
Modell		MC-STW2018	
Art des Kochfelds		Kostenlose Installation	
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche		1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und Kochzonen, Strahlungskochzonen, Vollplatten)		Induktionskochzone	
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche für beheizte elektrische Kochzonen, auf 5 mm gerundet	Ø	19.5	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	EC elektrisches Kochen	194.5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg Kochfeld	EC elektrisches Kochfeld	194.5	Wh/kg

Wir empfehlen die Auswahl der Leistungsstufe 2, um maximale Energieeffizienz zu erzielen. Der Energieverbrauch eines elektrischen Haushaltskochfelds (CE-Elektrokochfeld) wird in Wh pro kg erwärmtem Wasser in einem normalisierten Maß (Wh / kg) unter Berücksichtigung aller Topfstücke unter standardisierten Testbedingungen gemessen und auf gerundet erste Dezimalstelle. EN 60350-2: 2013 wurde als Referenz für die Messung und Berechnung verwendet.

Produktschema



Bedienfeld



- 1. EIN / STANDBY
- 2. Warm halten
- 3. Blockieren
- 5. Funktion

- 2. Warm halten
- 4. Timer

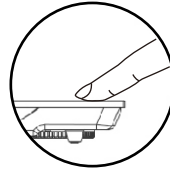
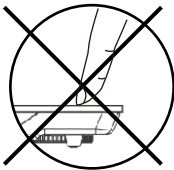
PRODUKTPRÄSENTATION

Vor dem Gebrauch des neuen Induktionsherdes

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie den Abschnitt "Sicherheitswarnungen".
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien auf Ihrer Keramikplatte.

Verwenden von Touch-Steuerelementen

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass kein Druck erforderlich ist.
- Verwenden Sie den Ball Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein akustisches Signal.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Werkzeug oder ein Tuch) sie bedecken. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



GEBRAUCHSANLEITUNG

Stellen Sie den Topf auf die Keramikplatte

- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind, und halten Sie die Werkzeuge von der unmittelbaren Umgebung der Keramikplatte fern.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Töpfe, die Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthalten, in der Mitte der Keramikplatte befinden.

Schließen Sie den Ofen an

- Nach dem Anschließen der Stromversorgung hören Sie ein akustisches Signal. Das Display zeigt "L" an, um anzuzeigen, dass sich der Induktionsherd im Standby-Modus befindet.

Schalten Sie den Herd ein

- Nach Drücken der Taste "ON / STANDBY" ist der Induktionsherd zum Heizen bereit. Drücken Sie die Taste "Funktion", der Induktionsherd wechselt in den Heizmodus.
- Wenn nach dem Drücken der Taste "ON / STANDBY" 10 Sekunden lang keine Funktionstaste gedrückt wird, schaltet sich der Induktionsherd automatisch aus.
- Wenn sich nach dem Drücken der Funktionstaste kein geeigneter Topf auf der Keramikplatte befindet, heizt sich der Induktionsherd nicht auf und ein akustisches Signal zeigt an, dass ein Topf erforderlich ist. Eine Minute später schaltet es sich automatisch aus.

Funktion

- Drücken Sie nach dem Einschalten des Induktionsherdes die Taste "Funktion", um auf den Temperatur- oder Füllstandsmodus zuzugreifen.
- Sie können die Leistungsstufe einstellen, indem Sie die Taste "+" oder "-" drücken. Sie können die Temperatur durch Drücken der Taste "+" oder "-" einstellen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Timer

- Drücken Sie die "Timer" -Taste, um den Timer-Modus aufzurufen. Wenn die Timer-Anzeige aufleuchtet und die Zahlen auf dem Display blinken, drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die Dauer anzupassen. Timer einstellbar von 1
- Minute bis 3 Stunden. Am Ende der Einstellung wird die Nummer auf dem Display nach einigen Sekunden Blinken angezeigt. Der Induktionsherd startet den Countdown.
- Am Ende des Countdowns stoppt der Induktionsherd automatisch die Heizung und schaltet sich aus. Der
- Induktionsherd schaltet sich aus, wenn der Standardtimer erreicht ist, es sei denn, der Benutzer stellt den Timer selbst ein.

Warm halten

- Drücken Sie die Taste "Warm halten", um sich warm zu halten. In diesem Modus erwärmt der Induktionsherd die Zutaten mit einer sanften Kraft, um eine bestimmte Temperatur im Topf aufrechtzuerhalten.
Hinweis: In diesem Modus kann die Stromversorgung nicht eingestellt werden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

So blockieren Sie

- Drücken Sie die Tasten "+" und "-", um die Sperrfunktion zu starten. Jetzt können Sie nur noch die Schaltfläche verwenden
- "ON / STANDBY" zum Ausschalten des Induktionsherdes, alle anderen Vorgänge sind verboten. Drücken Sie die Tasten "+" und "-" 3 Sekunden lang, um die Sperrfunktion zu verlassen.

Ausschalten

- Am Ende der Betriebszeit schaltet sich der Induktionsherd automatisch aus.
- Drücken Sie die Taste "ON / STANDBY", um das Gerät auszuschalten.

Hinweis: Berühren Sie nicht die Oberfläche der Keramik, während "H" angezeigt wird. Dies bedeutet, dass die Temperatur hoch ist. Während "L" angezeigt wird, bedeutet dies niedrige Temperatur.

KOMPATIBLE TÖPFE



Eisenpfanne
für Öl



Edelstahltopf



Eisenpfanne



Eisenkessel



Emaillierter
Edelstahlkessel



Emailliertes
Küchengerät



Eisenplatte

- Anforderungen an Topfmaterialien: Enthält magnetische Induktionsmaterialien.
- Formvoraussetzung: flacher Boden mit einem Durchmesser von mehr als 15 cm und weniger als 20 cm.
- Nach dem ersten Gebrauch erscheinen einige weiße Flecken auf dem Boden des Topfes. Es ist normal.
- Bitte gießen Sie etwas Essig in den Topf, erhitzen Sie ihn auf ca. 60-80 ° C und reinigen Sie die Spitzen mit einer Bürste.
- Inkompatibles Kochgeschirrmaterial: Glas, Keramik, Aluminium, Kupfer und anderes nicht magnetisches Material.
- Wenn die Pfanne entfernt wird, stoppt der Induktionsherd sofort die Heizung. Nachdem der Summer 1 Minute lang ertönt, wechselt er automatisch in den Standby-Modus.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie vor dem Reinigen zuerst das Gerät aus und Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Induktionsherdplatte heiß ist, und beginnen Sie mit der Reinigung.
- Nach längerem Gebrauch des Induktionsherdes sammelt sich die Öffnung des Lufteinlasses / -auslasses mit Staub oder anderem Schmutz an. Reinigen Sie ihn bitte mit einem weichen, trockenen Tuch. Staub im Lufteinlass und -auslass kann mit einer weichen Bürste oder einem Mini-Staubsauger gereinigt werden.
Hinweis: Bitte nicht mit Wasser abspülen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Bei Ölflecken auf dem Küchenteller reinigen Sie den Küchenteller mit einem weichen Tuch, das mit etwas Zahnpasta oder einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Verwenden Sie dann ein weiches, feuchtes Tuch, um es zu reinigen, bis keine Flecken mehr vorhanden sind.

Wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schützen Sie den Induktionsherd vor Staub oder Insekten.

FEHLERSUCHE

Abnormalitäten		Wichtige Prüfpunkte und Fehlerbehebung
Nach dem Anschließen des Netzkabels und Drücken der Taste "ON / STANDBY" leuchten die Anzeige und das Display nicht auf.		<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Netzstecker richtig angeschlossen? Ist der Leistungsschalter, die Steckdose, die Sicherung oder das Netzkabel beschädigt?
Die Anzeige "ON / STANDBY" leuchtet auf und das Display funktioniert normal, aber die Heizung startet nicht.		<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Material des Topfes korrekt? • Befindet sich das Gerät in einem "Vorauswahl" - Zustand? Bringen Sie das Gerät aus anderen Gründen an einen Reparatur- und Wartungsort, um es reparieren zu lassen.
Die Heizung stoppt plötzlich während des Vorgangs.		<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Öltemperatur beim Braten des Geschirrs zu hoch? • Ist die Umgebungstemperatur sehr hoch? Ist der Lufteinlass oder -auslass des Induktionsherdes blockiert? • Ist die Standardheizzeit des Induktionsherdes abgelaufen? • Der Sicherheitsschutz des Induktionsherdes beginnt, warten Sie einige Minuten und schließen Sie das Netzteil an, um ihn zu verwenden.
Fehlercode	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> • Warten Sie einen Moment und drücken Sie die Taste "ON / STANDBY", wenn sich die Temperatur der Heizplatte normalisiert. Die Induktionsplatte funktioniert normal.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie die Kochplatte aus, wenn die Spannung normal wird, und schalten Sie die Kochplatte ein. Sie funktioniert normal.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte wenden Sie sich an die spezielle Wartungsabteilung.

Notfall

Während des Gebrauchs in ungewöhnlichen Fällen sofort trennen und die Stromversorgung trennen.
Bei Produktfehlern wenden Sie sich an die spezielle Wartungsabteilung oder das Kundendienstzentrum.



Das Gerät darf nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät ordnungsgemäß an eine Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten geliefert werden. Mit der Sammlung und dem Recycling von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer natürlichen Ressourcen und zur Gewährleistung einer gesunden und umweltfreundlichen Entsorgung.

GARANTIE

Wenn Sie Probleme mit dem Produkt haben, wenden Sie sich an unsere spezielle Reparatur- und Wartungsstelle oder unser Servicecenter.

- Ein Jahr Garantie auf den Induktionsherd.
- Das Startdatum der Garantie bezieht sich auf das Eröffnungsdatum der
- Produktrechnung. Probleme, die durch die folgenden Elemente verursacht werden, sind nicht in der Garantie enthalten:

1. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Wartung durch den Kunden geschützt sind.
2. Demontage oder Reparatur des Geräts durch einen von unserem Unternehmen nicht beauftragten Reparaturagenten mit daraus resultierenden Schäden am Gerät.
3. Die Modellnummer auf der Rechnung unterscheidet sich von der des zu reparierenden Produkts oder die Modellnummer auf der Rechnung wird geändert.
4. Keine gültigen Rechnungen
5. Schäden aufgrund höherer Gewalt.
6. Kommerzielle Verwendung des Induktionsherdes.
7. Wir sind nicht verantwortlich für Unfälle, die durch die Verwendung unseres Zubehörs entstehen, das nicht für die Verwendung mit diesem Produkt vorgesehen ist.
8. Die Verwendung des Produkts in einer nicht häuslichen Umgebung fällt nicht unter die Garantie.
9. Vom Menschen verursachte Probleme oder Probleme, die durch Missbrauch verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie.
10. Für Produkte, die über die Garantie hinausgehen, wird das Kundendienstzentrum des Unternehmens Sie weiterhin herzlich bedienen.

SPECIAL ERKLÄRUNG

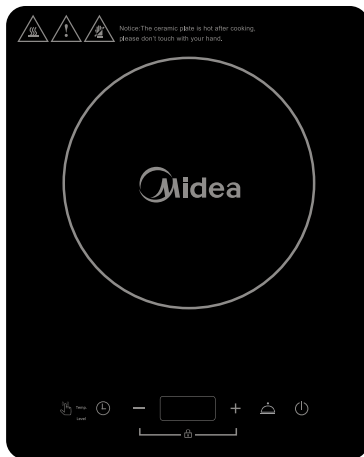
Im Falle technischer Änderungen für das Produkt wird es in der aktualisierten Version der Bedienungsanleitung geändert. Bitte beachten Sie, dass wir Kunden nicht separat informieren. Wenn sich das Aussehen oder die Farbe des Produkts geändert hat, beziehen Sie sich standardmäßig auf das tatsächliche Gerät.

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



Cocina de inducción

Manual de usuario



Modelo: MC-STW2018

Gracias por comprar esta cocina de inducción.
Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usarlo y
guárdelo cuidadosamente para uso futuro.
Las imágenes son solo de referencia, mantenga el producto real como
estándar.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	1
INTRODUCCION AL PRODUCTO	5
INSTRUCCIONES DE OPERACION	8
COCINA COMPATIBLE	11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	11
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	12
GARANTÍA	14
DECLARACION ESPECIAL	14

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por razones de seguridad y para evitar daños al aparato o lesiones personales, siga todas las instrucciones de seguridad a continuación.

Ignorar las advertencias de seguridad puede causar lesiones. Este dispositivo no tiene en cuenta las siguientes situaciones:

--- uso por niños o discapacitados sin supervisión; a niños que lo tratan como a un juguete.

Símbolos: ⊘ Prohibida Ⓢ Obligatorio ⚠ Advertencia ⚡ Precaución

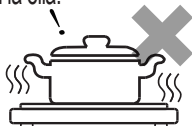
- ⊘ Nunca caliente alimentos en recipientes sellados, como productos comprimidos, latas o cafeteras, para evitar la explosión causada por la expansión del calor.



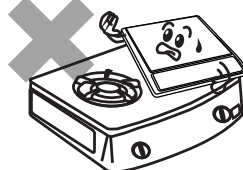
- ⊘ No enjuague esta cocina de inducción directamente bajo el agua. No vierta agua o sopa en las partes internas de la cocina de inducción.



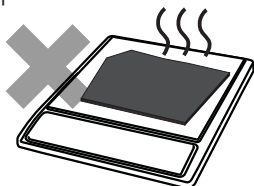
- ⊘ Para evitar comprometer el rendimiento del producto y evitar lesiones, no caliente los utensilios de cocina vacíos. Durante el uso, no deje el aparato desatendido durante mucho tiempo. Cuando deje el aparato desatendido, asegúrese de que haya suficiente agua en la olla.



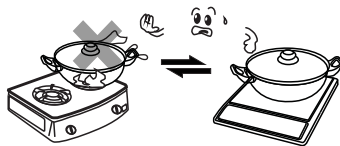
- ⊘ Para evitar accidentes, no coloque la cocina de inducción, cuando esté en uso, sobre una estufa de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas de la estufa de gas).



- ⊘ No caliente objetos de hierro en la placa de cocción de la cocina de inducción para evitar los peligros causados por las altas temperaturas.

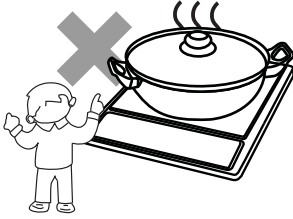


- ⊘ Los utensilios provistos para la cocina de inducción solo se pueden usar para cocinar con ella. Estos utensilios de cocina no se pueden usar en placas de inducción y placas de gas.

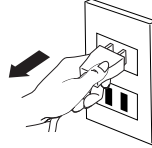


INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

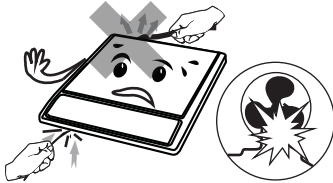
- ⊘ Para evitar lesiones como quemaduras, no permita que los niños operen el aparato por sí mismos.



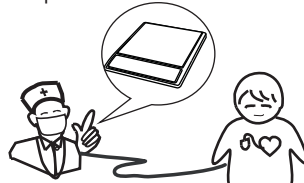
- ⚠ Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente después de usarlo para evitar incendios y / o daños a los componentes electrónicos causados por conexiones eléctricas prolongadas.



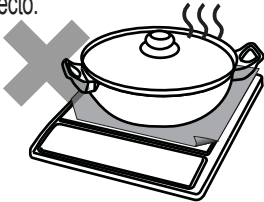
- ⊘ Para evitar peligros, no inserte objetos extraños, como alambre de hierro, ni bloquee la abertura de ventilación de aire o la puerta de entrada de aire.



- ⚠ Las personas con marcapasos cardíacos deben consultar a un médico. Utilice el dispositivo solo después de confirmar que no afecta al marcapasos.



- ⊘ Para evitar riesgos, no coloque papel, papel de aluminio, tela u otros artículos adecuados en la placa de cocción de la cocina de inducción para calentamiento indirecto.



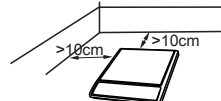
- ⚠ Para evitar daños, evite causar impacto en la placa calefactora. Si la superficie está agrietada, apague la unidad para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



- ⊘ Cuando utilice la cocina de inducción, no la coloque sobre ninguna plataforma metálica (como hierro, acero inoxidable, aluminio) o coloque una placa no metálica de menos de 10 cm de espesor sobre la placa calefactora.

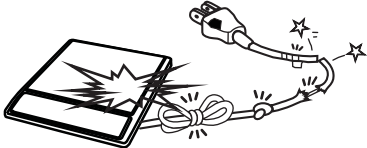


- ⚠ Cuando utilice la cocina de inducción, colóquela horizontalmente y deje al menos 10 cm de espacio libre entre los lados y la parte posterior de la cocina de inducción y la pared. No utilice la cocina de inducción en espacios reducidos. Para evitar obstruir la liberación de calor, no cubra la abertura de ventilación.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

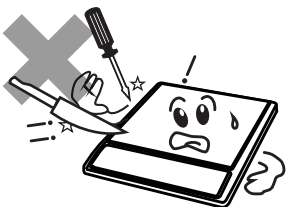
- ❗ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de la misma manera para evitar riesgos.



- ⚠ Utilice una toma de corriente dedicada y de alta calidad con una potencia nominal alta o superior a 10A. No utilice enchufes de baja calidad. No comparta la toma de corriente con aparatos eléctricos con altos valores de potencia, como aires acondicionados, calentadores eléctricos, etc. Para evitar incendios causados por sobrecargar la salida.



- ⚠ No toque la placa de la cocina con herramientas afiladas para evitar romperla o dañarla. Si encuentra grietas en la parte superior de la estufa, apague el aparato para evitar descargas eléctricas.



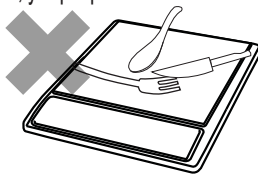
- ⚠ Cuando use la cocina de inducción o después de usarla, manténgala limpia. Proteja la cocina de inducción contra insectos, polvo y humedad. Evite dejar caer cucarachas, etc. En las partes internas de la cocina de inducción y provocar un cortocircuito en el cuadro eléctrico. Cuando no esté en uso durante mucho tiempo, límpiela y póngala en una bolsa de plástico para guardarla.



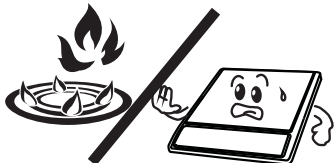
- ⚠ La estufa no se puede sobrecargar. Sobrecargar la placa puede dañar la cubierta de plástico y la placa de cocción.



- ⚠ Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse en la superficie de la zona de cocción, ya que pueden calentarse.




- ⚠ No use la cocina de inducción cerca de una estufa de gas, una estufa de queroseno, una estufa de gas ni en ningún espacio con fuego abierto o un ambiente de alta temperatura.




- ⚠ No utilice la cocina de inducción colocándola sobre una alfombra, un mantel o un papel delgado para evitar bloquear la apertura de la entrada de aire o la apertura de la salida de aire, con la consiguiente emisión de calor.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

 Siempre limpie la cocina de inducción para evitar que el desorden ingrese al ventilador, lo que podría afectar el funcionamiento normal del aparato.



 Mientras el aparato está funcionando o después de mover la sartén, el área de cocción permanecerá caliente por un período de tiempo. No lo toque, tenga cuidado con las quemaduras causadas por la alta temperatura.



Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; habitaciones como bed and breakfast.

 **Obligatorio**

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos sobre cómo usar el aparato de manera segura y Comprender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

 **Obligatorio**

Le recomendamos que verifique periódicamente que no haya objetos (vidrio, papel, etc.) que puedan bloquear la entrada debajo de la cocina de inducción.

 **Advertencia**

Nunca permita que la cocina de inducción funcione sin alimentos dentro, de lo contrario su rendimiento operativo podría verse afectado y podría producirse un peligro.

 **Obligatorio**

Mantenga el aparato eléctrico fuera del alcance de los niños o informe a la persona. No permita que usen los electrodomésticos sin supervisión.

 **Advertencia**

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

 **Advertencia**

Las instrucciones indican que los dispositivos no están diseñados para ser utilizados por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

 **Advertencia**

Este aparato es solo para uso doméstico. No utilizar al aire libre. Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o reubicarlo cuando no se utilice

 **Advertencia**

INTRODUCCION AL PRODUCTO

La cocina de inducción es capaz de satisfacer varios tipos de necesidades de cocción mediante calentamiento electromagnético, alta eficiencia térmica, es segura y confiable, fácil de limpiar.

Parámetros de rendimiento

Modelo	Voltaje / frecuencia aplicada	Potencia nominal	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
MC-STW2018	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x65	2.5

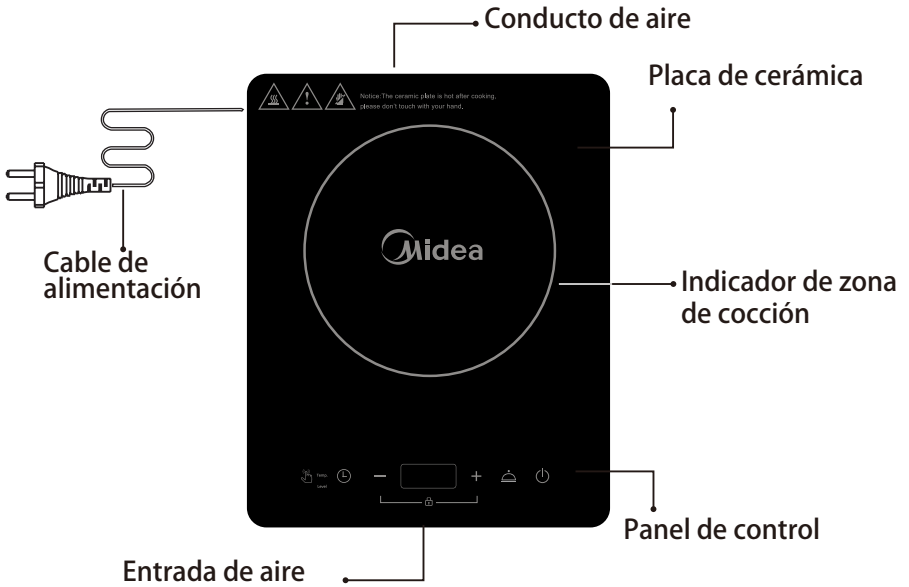
Hoja de producto

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo		MC-STW2018	
Tipo de placa		Instalación gratuita	
Número de zonas y / o áreas de cocción.		1	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)		Zona de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil para la zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a los 5 mm más cercanos	Ø	19.5	cm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculada por kg	Cocina eléctrica de la CE	194.5	Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg de placa	Estufa eléctrica de la CE	194.5	Wh/kg

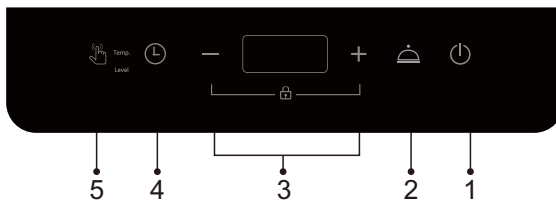
Se recomienda seleccionar el nivel de configuración de potencia 2 para obtener la máxima eficiencia energética.

El consumo de energía de una placa eléctrica doméstica (placa eléctrica CE) se mide en Wh por kg de agua calentada en una medida normalizada (Wh / kg) considerando todas las piezas de ollas en condiciones de prueba estandarizadas y redondeadas a primer decimal EN 60350-2: 2013 se ha utilizado como referencia para la medición y el cálculo.

Esquema de producto



Panel de control



1. ON/STANDBY
3. Cerradura
5. Función

2. Mantener caliente
4. Timer

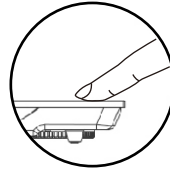
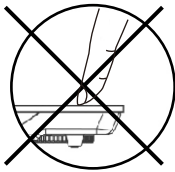
PRESENTACION DE PRODUCTO

Antes de usar la nueva cocina de inducción

- Lea esta guía, tomando nota de la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar presente en su placa de cerámica.

Usar controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no se necesita presión. Usa la yema del dedo, no la punta.
- Sonará una señal acústica cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos (por ejemplo, una herramienta o un paño) que los cubran.
- Incluyendo una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



INSTRUCCIONES DE USO

Pon la olla en el plato de cerámica.

- Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén bloqueadas y mantenga las herramientas alejadas de las inmediaciones de la placa de cerámica.
- Asegúrese de que las ollas que contienen alimentos o líquidos estén colocadas en el centro de la placa de cerámica.

Conectar la estufa

- Después de conectar la fuente de alimentación, escuchará una señal audible. La pantalla muestra "L", indicando que la cocina de inducción está en modo de espera.

Encender la estufa

- Después de presionar el botón "ON / STANDBY", la cocina de inducción está lista para calentarse. Presione el botón "Función", la cocina de inducción entra en modo calefacción.
- Después de presionar el botón "ENCENDIDO / EN ESPERA", si no se presiona ningún botón de función durante 10 segundos, la cocina de inducción se apagará automáticamente.
- Después de presionar el botón de función, si no hay una cacerola adecuada en la placa de cerámica, la cocina de inducción no se calienta y suena una señal acústica para indicar que se necesita una cacerola. Un minuto después, se apaga automáticamente.

Función

- Después de encender la cocina de inducción, presione el botón "Función" para acceder al modo de temperatura o nivel.
- Puede ajustar el nivel de potencia presionando el botón "+" o "-". Puede ajustar la temperatura presionando el botón "+" o "-".

INSTRUCCIONES DE USO

Timer

- Presione el botón "Temporizador" para acceder al modo de temporizador. Cuando el indicador del temporizador se ilumina y los números parpadean en la pantalla, presione el botón "+" o "-" para ajustar la duración. Temporizador ajustable de 1 minuto a 3 horas.
- Una vez que se completa el ajuste, el número en la pantalla aparecerá después de parpadear durante unos segundos. La cocina de inducción inicia la cuenta regresiva.
- Al final de la cuenta regresiva, la cocina de inducción detiene automáticamente el calentamiento y se apaga.
- La cocina de inducción se apaga cuando se alcanza el temporizador predeterminado a menos que el usuario configure el temporizador por su cuenta.

Mantener caliente

- Presione el botón "Mantener caliente" para mantenerse caliente. En este modo, la cocina de inducción calienta los ingredientes con un poder suave para mantener una cierta temperatura dentro de la olla.
Nota: en este modo, la fuente de alimentación no se puede ajustar.

INSTRUCCIONES DE USO

Como bloquear

- Presione el botón "+" y "-" para iniciar la función de bloqueo. Ahora solo puedes usar el botón "ON / STANDBY" para apagar la cocina de inducción, todas las demás operaciones están prohibidas.
- Presione el botón "+" y "-" durante 3 segundos para salir de la función de bloqueo.

Desconectar

- Al final del tiempo de funcionamiento, la cocina de inducción se apaga automáticamente.
- Presione el botón "ON / STANDBY" para apagar el aparato. **Nota: No toque la superficie de la cerámica, mientras se muestra "H", significa que la temperatura es alta. Mientras se visualiza "L", significa la baja temperatura.**

POTES COMPATIBLES



Sartén de hierro para aceite



Olla de acero inoxidable



Sartén de hierro



Tetera de hierro



Hervidor de acero inoxidable esmaltado



Utensilio de cocina esmaltado



Placa de hierro

- Requisitos para materiales en macetas: que contienen materiales de inducción magnética.
- Requisito de forma: fondo plano, con un diámetro superior a 15 cm e inferior a 20 cm.
- Después del primer uso, aparecerán algunas manchas blancas en el fondo de la olla. Es normal
- Vierta un poco de vinagre en la olla, caliéntelo a unos 60-80 ° C, luego limpie los puntos con un cepillo. Material de cocina incompatible: vidrio, cerámica, aluminio, cobre y otros materiales no magnéticos.
- Si se retira la sartén, la cocina de inducción dejará de calentar inmediatamente.
- Después de que el zumbador suene durante 1 minuto, pasará automáticamente al modo de espera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, primero apague el aparato y luego desconecte el enchufe de la toma de corriente. Espere hasta que la placa de cocina de inducción esté caliente y comience a limpiar.
 - Después de utilizar la cocina de inducción durante mucho tiempo, la apertura de la entrada / salida de aire se acumulará con polvo u otra suciedad, límpiela con un paño suave y seco. El polvo en la entrada y salida de aire se puede limpiar con un cepillo suave o una mini aspiradora.
- Nota: No enjuague con agua.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para manchas de aceite en la placa de cocina, limpie la placa de cocina con un paño suave humedecido con un poco de pasta dental o detergente suave. Luego use un paño suave y húmedo para limpiarlo hasta que no queden manchas.
- Si no lo va a utilizar durante mucho tiempo, desconecte el enchufe de la toma de corriente y proteja la cocina de inducción del polvo o los insectos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Anormalidades		Puntos de control clave y solución de problemas
Después de conectar el cable de alimentación y presionar el botón "ON / STANDBY", el indicador y la pantalla no se iluminan.		<ul style="list-style-type: none"> ● ¿El enchufe está conectado correctamente? ¿Están dañados el disyuntor, la toma de corriente, el fusible o el cable de alimentación?
El indicador "ON / STANDBY" se ilumina y la pantalla funciona normalmente, pero la calefacción no se inicia.		<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Es correcto el material de la olla? ● ¿Está el aparato en un estado de "preselección"? ● Por otras razones, lleve el aparato a un lugar de reparación y mantenimiento para repararlo.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el proceso.		<ul style="list-style-type: none"> ● ¿La temperatura del aceite es demasiado alta al freír los platos? ● ¿La temperatura ambiente es muy alta? ¿Está bloqueada la entrada o salida de aire de la cocina de inducción? ● ¿Ha expirado el tiempo de calentamiento predeterminado de la cocina de inducción? ● Se inicia la protección de seguridad de la cocina de inducción, espere unos minutos y conecte la fuente de alimentación para usarla.
Código de error	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> ● Espere un momento y presione el botón "ON / STANDBY" cuando la temperatura de la placa de calentamiento se normalice, la placa de inducción funcionará normalmente.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> ● Apagar la placa de cocción cuando el voltaje se normaliza, luego encender la placa de cocción funcionará normalmente.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none"> ● Por favor, póngase en contacto con el departamento de mantenimiento especial.

Emergencia

Durante el uso, en caso de casos anormales, desconecte inmediatamente y desconecte la fuente de alimentación.
 Para fallas del producto, comuníquese con el departamento de mantenimiento especial o el centro de servicio al cliente.



El aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse correctamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Con la recolección y el reciclaje de electrodomésticos viejos, usted está haciendo una contribución importante a la conservación de nuestros recursos naturales y asegurando una eliminación saludable y ecológica.

GARANTÍA

Si tiene algún problema con el producto, comuníquese con nuestro sitio específico de reparación y mantenimiento o centro de servicio.

- Garantía de un año para la cocina de inducción.
- La fecha de inicio de la garantía se refiere a la fecha de apertura de la factura del producto.
- Cualquier problema causado por los siguientes elementos no está incluido en la garantía:

1. Daños protegidos por uso incorrecto, almacenamiento o mantenimiento por parte del cliente.
2. Desarmado o reparación del aparato por un agente de reparación no designado por nuestra compañía, con el consiguiente daño al aparato.
3. El número de modelo en la factura es diferente del del producto a reparar o el número de modelo en la factura se cambia.
4. No hay facturas válidas
5. Daños por fuerza mayor.
6. Uso comercial de la cocina de inducción.
7. No nos hacemos responsables de los accidentes derivados del uso de nuestros accesorios no diseñados para su uso con este producto.
8. El uso del producto en un entorno no doméstico no está cubierto por la garantía.
9. Los problemas causados por el hombre o los problemas causados por el mal uso no están cubiertos por la garantía.
10. Para aquellos productos más allá de la garantía, el centro de servicio al cliente de la compañía aún lo atenderá calurosamente.

DECLARACIÓN ESPECIAL

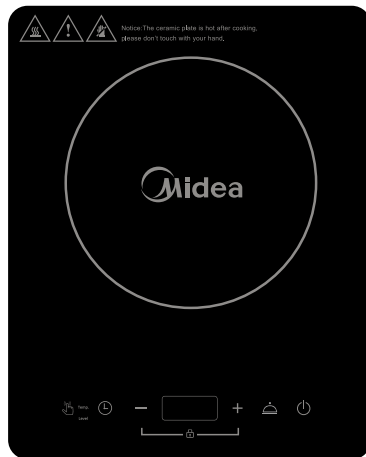
En caso de cambios técnicos para el producto, se modificará en la versión actualizada del manual de instrucciones. Tenga en cuenta que no informaremos a los clientes por separado. Si la apariencia o el color del producto ha cambiado, consulte el dispositivo real como estándar.

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



Cuisinière à induction

Manuel d'utilisation



Modèle: MC-STW2018

Merci d'avoir acheté cette cuisinière à induction.
Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant utilisation et conservez-le soigneusement pour une utilisation future.
Les images sont fournies à titre indicatif uniquement, veuillez conserver le produit réel en standard.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
INTRODUCTION DU PRODUIT	5
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	8
COOKWARE COMPATIBLE	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
DÉPANNAGE	12
GARANTIE	14
DÉCLARATION SPÉCIALE	14

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour des raisons de sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil ou de vous blesser, suivez toutes les instructions de sécurité ci-dessous.

Ignorer les avertissements de sécurité peut provoquer des blessures. Cet appareil ne prend pas en compte les situations suivantes:

--- utilisation par des enfants ou handicapés sans surveillance; aux "enfants qui le traitent comme un jouet.

Symboles: ⊘ Interdite ● Obligatoire ▲ Avertissement △ Prudence

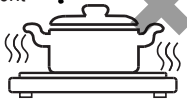
⊘ Ne chauffez jamais des aliments dans des récipients scellés, tels que des produits comprimés, des canettes ou des cafetières, pour éviter l'explosion causée par l'expansion de la chaleur.



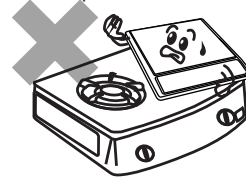
⊘ Ne rincez pas cette cuisinière à induction directement sous l'eau. Ne versez pas d'eau ou de soupe dans les parties internes de la cuisinière à induction.



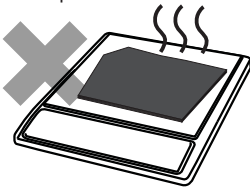
⊘ Pour ne pas compromettre les performances du produit et éviter les blessures, ne chauffez pas les ustensiles de cuisine vides. Pendant l'utilisation, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant une longue période. Lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans la casserole.



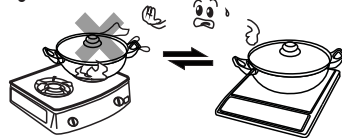
⊘ Pour éviter les accidents, ne placez pas la cuisinière à induction, lors de son utilisation, sur une cuisinière à gaz (les lignes magnétiques peuvent chauffer les parties métalliques de la cuisinière à gaz).



⊘ Ne chauffez pas d'objets en fer sur la plaque chauffante de la cuisinière à induction pour éviter les dangers causés par les températures élevées.

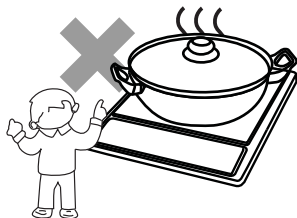


⊘ Les ustensiles fournis pour la cuisinière à induction ne peuvent être utilisés que pour cuisiner avec. Ces ustensiles de cuisine ne peuvent pas être utilisés sur les plaques à induction et les plaques à gaz.

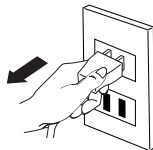


CONSIGNES DE SÉCURITÉ

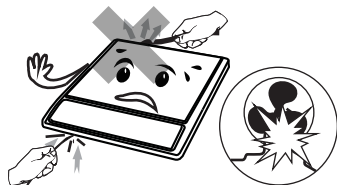
- ⊘ Pour éviter des blessures telles que des brûlures, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil seuls.



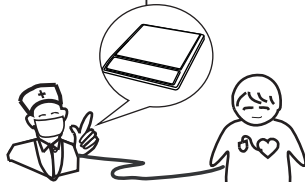
- ⚠ Débranchez le cordon d'alimentation de la prise après utilisation pour éviter un incendie et / ou des dommages aux composants électroniques causés par des connexions électriques prolongées.



- ⊘ Pour éviter les dangers, n'insérez pas d'objets étrangers, tels que du fil de fer, bloquez l'ouverture de ventilation ou la porte d'entrée d'air.



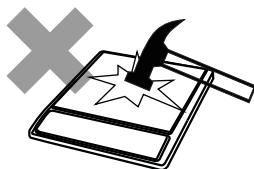
- ⚠ Les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter un médecin. N'utilisez l'appareil qu'après avoir vérifié qu'il n'affecte pas le stimulateur cardiaque.



- ⊘ Pour éviter les dangers, ne placez pas de papier, de papier d'aluminium, de tissu ou d'autres articles appropriés sur la plaque chauffante de la cuisinière à induction pour un chauffage indirect.



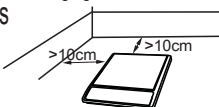
- ⚠ Pour éviter tout dommage, évitez de provoquer un impact sur la plaque chauffante. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.



- ⊘ Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction, ne la placez pas sur une plateforme métallique (telle que fer, acier inoxydable, aluminium) ou placez une plaque non métallique de moins de 10 cm d'épaisseur sur la plaque chauffante.

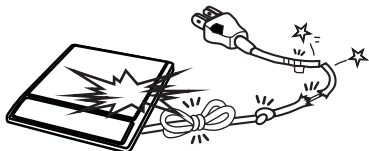


- ⚠ Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction, placez-la horizontalement et laissez au moins 10 cm d'espace libre entre les côtés et l'arrière de la cuisinière à induction et le mur. N'utilisez pas la cuisinière à induction dans des espaces confinés. Pour éviter d'entraver le dégagement de chaleur, ne couvrez pas l'ouverture de ventilation.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ❗ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de la même manière pour éviter les dangers.



- ⚠ Utilisez une prise de courant dédiée de haute qualité avec une puissance nominale élevée ou supérieure à 10 A. N'utilisez pas de prises de mauvaise qualité. Ne partagez pas la prise de courant avec des appareils électriques ayant des valeurs de puissance élevées, tels que des climatiseurs, des radiateurs électriques, etc. Pour éviter les incendies causés par une surcharge de la prise.



- ⚠ Ne touchez pas la plaque de cuisine avec des outils tranchants pour éviter de casser ou d'endommager la plaque. Si vous trouvez des fissures sur le dessus du poêle, éteignez l'appareil pour éviter les chocs électriques.



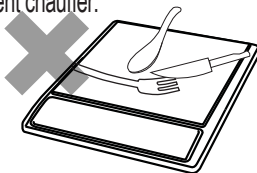
- ⚠ Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction ou après utilisation, veuillez la garder propre. Protégez la cuisinière à induction contre les insectes, la poussière et l'humidité. Evitez de laisser tomber des cafards, etc. Dans les parties internes de la cuisinière à induction et provoquer un court-circuit dans le panneau électrique. Lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le nettoyer et le mettre dans un sac en plastique pour le stockage.



- ⚠ Le poêle ne peut pas être surchargé. Une surcharge de la plaque peut endommager le couvercle en plastique et la plaque de cuisson.



- ⚠ Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés à la surface de la zone de cuisson, car ils peuvent chauffer.



- ⚠ N'utilisez pas la cuisinière à induction près d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière au kérosène, d'une cuisinière à gaz ou dans un espace avec un feu ouvert ou un environnement à haute température.



- ⚠ N'utilisez pas la cuisinière à induction en la plaçant sur un tapis, une nappe ou un papier mince pour éviter de bloquer l'ouverture de l'entrée d'air ou l'ouverture de la sortie d'air, avec une émission de chaleur conséquente.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

 Nettoyez toujours la cuisinière à induction pour empêcher l'encombrement de pénétrer dans le ventilateur, ce qui pourrait affecter le fonctionnement normal de l'appareil.



 Pendant que l'appareil fonctionne ou après avoir déplacé la casserole, la zone de cuisson restera chaude pendant un certain temps. Ne le touchez pas, faites attention aux brûlures causées par la température élevée.



Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- les exploitations agricoles;
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels; des chambres comme chambres d'hôtes.

 **Obligatoire**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

 **Obligatoire**

Nous vous conseillons de vérifier périodiquement qu'aucun objet (verre, papier, etc.) ne pourrait bloquer l'entrée sous la cuisinière à induction.

 **Avertissement**

Ne laissez jamais la cuisinière à induction fonctionner sans aliments à l'intérieur, sinon ses performances de fonctionnement peuvent être affectées et un danger peut se produire.

 **Obligatoire**

Gardez l'appareil électrique hors de portée des enfants ou informez-en la personne. Ne les laissez pas utiliser les appareils sans surveillance.

 **Avertissement**

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

 **Avertissement**

Les instructions indiquent que les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

 **Avertissement**

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer, effectuez l'entretien ou déplacez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

 **Avertissement**

INTRODUCTION DU PRODUIT

La cuisinière à induction est capable de satisfaire différents types de besoins de cuisson au moyen d'un chauffage électromagnétique, d'une efficacité thermique élevée, elle est sûre et fiable, facile à nettoyer.

Paramètres de performance

Modèle	Tension / fréquence appliquée	Puissance nominale	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MC-STW2018	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x65	2.5

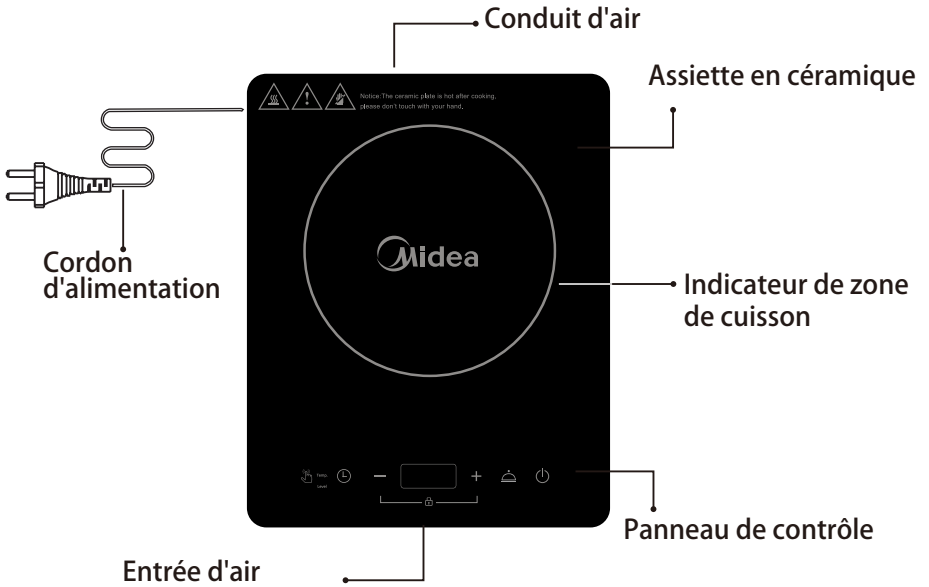
Fiche produit

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		MC-STW2018	
Type de plaque		Installation gratuite	
Nombre de zones et / ou zones de cuisson		1	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiant, plaques solides)		Zone de cuisson à induction	
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson électrique chauffée, arrondi au 5 mm le plus proche	Ø	19.5	cm
Consommation d'énergie par zone ou zone de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique EC	194.5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg de table de cuisson	Table de cuisson électrique EC	194.5	Wh/kg

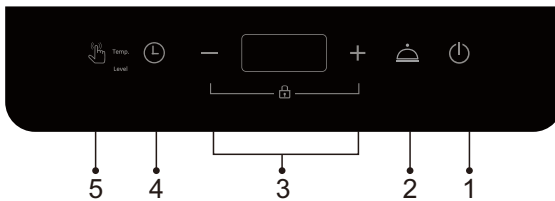
Il est recommandé de sélectionner le niveau de réglage de puissance 2 pour une efficacité énergétique maximale.

La consommation d'énergie d'une plaque électrique domestique (plaque électrique CE) est mesurée en Wh par kg d'eau chauffée dans une mesure normalisée (Wh / kg) en considérant toutes les pièces de casseroles dans des conditions d'essai normalisées et arrondies à première décimale. L'EN 60350-2: 2013 a été utilisée comme référence pour la mesure et le calcul.

Schéma de produit



Panneau de contrôle



1. ON/STANDBY
3. Serrure
5. Fonction

2. Restez au chaud
4. Timer

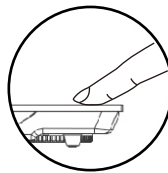
PRÉSENTATION DU PRODUIT

Avant d'utiliser la nouvelle cuisinière à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être présent sur votre plaque en céramique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, donc aucune pression n'est nécessaire.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas sa pointe.
- Un signal acoustique retentit chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un outil ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



MODE D'EMPLOI

Mettez le pot sur la plaque en céramique

- Assurez-vous que les bouches d'aération ne sont pas bloquées et éloignez les outils du voisinage immédiat de la plaque en céramique
- Assurez-vous que les pots contenant des aliments ou des liquides sont positionnés au centre de la plaque en céramique.

Connectez le poêle

- Après avoir connecté l'alimentation, vous entendrez un signal sonore. L'écran affiche "L", indiquant que la cuisinière à induction est en mode veille.

Allumez le poêle

- Après avoir appuyé sur le bouton "ON / STANDBY", la cuisinière à induction est prête pour le chauffage. Appuyez sur le bouton "Fonction", la cuisinière à induction passe en mode chauffage.
- Après avoir appuyé sur le bouton "ON / STANDBY", si aucun bouton de fonction n'est enfoncé pendant 10 secondes, la cuisinière à induction s'éteindra automatiquement.
- Après avoir appuyé sur le bouton de fonction, s'il n'y a pas de casserole appropriée sur la plaque en céramique, la cuisinière à induction ne chauffe pas et un signal sonore retentit pour indiquer qu'une casserole est nécessaire. Une minute plus tard, il s'éteint automatiquement.

Fonction

- Après avoir allumé la cuisinière à induction, appuyez sur le bouton "Fonction" pour accéder au mode température ou niveau.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur le bouton "+" ou "-". Vous pouvez régler la température en appuyant sur le bouton "+" ou "-".

MODE D'EMPLOI

Timer

- Appuyez sur le bouton "Minuterie" pour entrer dans le mode minuterie. Lorsque l'indicateur de minuterie s'allume et que les chiffres clignotent sur l'affichage, appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler la durée.
- Minuterie réglable de 1 minute à 3 heures. Une fois le réglage terminé, le nombre sur l'écran sera affiché après avoir clignoté pendant quelques secondes. La cuisinière
- à induction démarre le compte à rebours.
À la fin du compte à rebours, la cuisinière à induction
- arrête automatiquement le chauffage et s'éteint. La cuisinière à induction s'éteint lorsque la minuterie par défaut est atteinte, sauf si l'utilisateur règle la minuterie par lui-même.

Restez au chaud

- Appuyez sur le bouton "Keep Warm" pour garder au chaud. Dans ce mode, la cuisinière à induction chauffe les ingrédients avec une puissance douce pour maintenir une certaine température à l'intérieur du pot.
Remarque: dans ce mode, l'alimentation ne peut pas être réglée.

MODE D'EMPLOI

Comment bloquer

- Appuyez sur le bouton "+" et "-" pour démarrer la fonction de verrouillage. Maintenant, vous ne pouvez utiliser que le bouton "ON / STANDBY" pour éteindre la cuisinière à induction, toutes les autres opérations sont interdites. Appuyez sur le bouton "+" et "-" pendant 3 secondes pour quitter la fonction de verrouillage.

éteindre

- À la fin de la durée de fonctionnement, la cuisinière à induction s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur le bouton "ON / STANDBY" pour éteindre l'appareil.

Remarque: Ne touchez pas la surface de la céramique, tandis que "H" est affiché, cela signifie que la température est élevée. Pendant que "L" est affiché, cela signifie une température basse.

POTS COMPATIBLES



Poêle en fer
pour l'huile



Marmite en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en acier
inoxydable
émailé



Ustensile de
cuisine émailé



Plaque de fer

- Exigences pour les matériaux en pot: contenant des matériaux à induction magnétique.
- Exigence de forme: fond plat, d'un diamètre supérieur à 15 cm et inférieur à 20 cm.
- Après la première utilisation, des taches blanches apparaîtront au fond du pot. C'est normal.
- Veuillez verser du vinaigre dans la casserole, chauffer à environ 60-80 ° C, puis nettoyer les points avec une brosse.
- Matériel de batterie de cuisine incompatible: verre, céramique, aluminium, cuivre et autres matériaux non magnétiques.
- Si la casserole est retirée, la cuisinière à induction arrêtera immédiatement de chauffer. Une fois que la sonnerie retentit pendant 1 minute, elle passe automatiquement en mode veille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, éteignez d'abord l'appareil et puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la plaque de cuisson à induction soit chaude et commencez à nettoyer.
 - Après avoir utilisé la cuisinière à induction pendant une longue période, l'ouverture de l'entrée / sortie d'air s'accumulera avec de la poussière ou d'autres saletés, veuillez la nettoyer avec un chiffon doux et sec. La poussière dans l'entrée et la sortie d'air peut être nettoyée à l'aide d'une brosse douce ou d'un mini aspirateur.
- Remarque: veuillez ne pas rincer à l'eau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour les taches d'huile sur la plaque de cuisine, nettoyez la plaque de cuisine à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec un peu de dentifrice ou un détergent doux. Utilisez ensuite un chiffon doux et humide pour le nettoyer jusqu'à ce qu'il ne reste aucune tache.

Si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et protégez la cuisinière à induction de la poussière ou des insectes.

DÉPANNAGE

Anomalies		Points de contrôle clés et dépannage
Après avoir branché le cordon d'alimentation et appuyé sur le bouton «ON / STANDBY», l'indicateur et l'affichage ne s'allument pas.		<ul style="list-style-type: none"> • La fiche d'alimentation est-elle connectée correctement? Le disjoncteur, la prise de courant, le fusible ou le cordon d'alimentation sont-ils endommagés?
L'indicateur «ON / STANDBY» s'allume et l'affichage fonctionne normalement, mais le chauffage ne démarre pas.		<ul style="list-style-type: none"> • Le matériau du pot est-il correct? • L'appareil est-il dans un état de "présélection"? Pour d'autres raisons, amenez l'appareil dans un lieu de réparation et d'entretien à réparer.
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le processus.		<ul style="list-style-type: none"> • La température de l'huile est-elle trop élevée lors de la friture de la vaisselle? • La température ambiante est-elle très élevée? L'entrée ou la sortie d'air de la cuisinière à induction est-elle bloquée? • Le temps de chauffage par défaut de la cuisinière à induction est-il expiré? • La protection de sécurité de la cuisinière à induction démarre, attendez quelques minutes et branchez l'alimentation pour l'utiliser.
Code d'erreur	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez un instant et appuyez sur le bouton "ON / STANDBY" lorsque la température de la plaque chauffante redevient normale, la plaque à induction fonctionnera normalement.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez la plaque de cuisson lorsque la tension redevient normale, puis allumez la plaque de cuisson, cela fonctionnera normalement.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none"> • Veuillez contacter le service de maintenance spéciale.

Urgence

Pendant l'utilisation, en cas de cas anormaux, débranchez immédiatement et débranchez l'alimentation.

En cas de défaillance du produit, contactez le service de maintenance spécial ou le centre de service client.



L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. À la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être correctement livré à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les anciens appareils électroménagers, vous apportez une contribution importante à la conservation de nos ressources naturelles et garantisiez une élimination saine et écologique.

GARANTIE

Si vous rencontrez des problèmes avec le produit, contactez notre site de réparation et d'entretien spécifique ou notre centre de service.

- Garantie d'un an pour la cuisinière à induction.
- La date de début de garantie fait référence à la date d'ouverture de la facture du produit.
- Les problèmes causés par les éléments suivants ne sont pas inclus dans la garantie:

1. Dommages protégés par une mauvaise utilisation, stockage ou maintenance par le client.
2. Démontage ou réparation de l'appareil par un réparateur non désigné par notre société, avec des dommages conséquents sur l'appareil.
3. Le numéro de modèle sur la facture est différent de celui du produit à réparer ou le numéro de modèle sur la facture est modifié.
4. Aucune facture valide
5. Dommages dus à un cas de force majeure.
6. Utilisation commerciale de la cuisinière à induction.
7. Nous ne sommes pas responsables des accidents résultant de l'utilisation de nos accessoires non conçus pour être utilisés avec ce produit.
8. L'utilisation du produit dans un environnement non domestique n'est pas couverte par la garantie.
9. Les problèmes d'origine humaine ou causés par une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
10. Pour ces produits au-delà de la garantie, le centre de service client de l'entreprise vous servira toujours chaleureusement.

DÉCLARATION SPÉCIALE

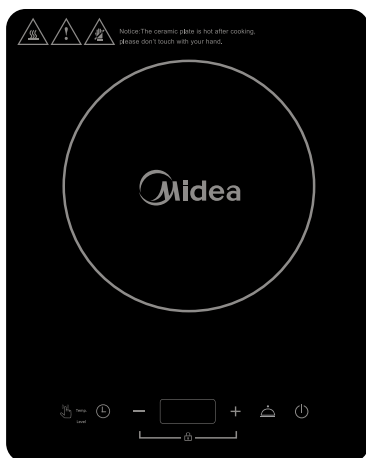
En cas de modifications techniques du produit, celui-ci sera modifié dans la version mise à jour du mode d'emploi. Veuillez noter que nous n'informerons pas les clients séparément. Si l'apparence ou la couleur du produit a changé, reportez-vous à l'appareil lui-même en standard.

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



Indukcijski štednjak

Korisnički priručnik



Model: MC-STW2018

Hvala vam što ste kupili ovu indukcijsku ploču.

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije upotrebe i pažljivo ga čuvajte za buduću upotrebu.

Slike su samo za referencu. Molimo vas da stvarni proizvod zadržite kao standard.

SADRŽAJ

UPUTE ZA SIGURNOST	1
UVOD PROIZVODA	5
UPUTE ZA UPORABU	8
KOMPATIVNA POKRIVAČA	11
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	11
RJEŠAVANJE	12
JAMSTVO	14
POSEBNA IZJAVA	14

UPUTE ZA SIGURNOST

Iz sigurnosnih razloga i kako biste izbjegli oštećenje uređaja ili osobne ozljede, pridržavajte se svih sigurnosnih uputa u nastavku.

Zanemarivanje sigurnosnih upozorenja može uzrokovati ozljede. Uređaj ne uzima u obzir sljedeće situacije:

--- korištenje djece ili invalida bez nadzora; "djeci koja se prema njemu ponašaju poput igračke.

Simboli: ⚠ Zabranjena ⚠ obavezan ⚠ upozorenje ⚠ Oprez

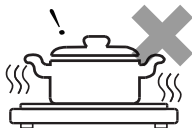
- ⚠ Nikada ne zagrijavajte hranu u zatvorenim posudama, poput komprimiranih proizvoda, limenki ili aparata za kavu kako biste izbjegli eksploziju uzrokovanu širenjem topline.



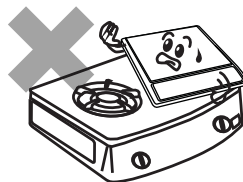
- ⚠ Nemojte ispirati ovu indukcijsku ploču izravno pod vodom. Ne ulijte vodu ili juhu u unutarnje dijelove indukcijskog štednjaka.



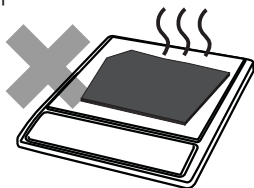
- ⚠ Da biste izbjegli narušavanje performansi proizvoda i spriječili ozljede, ne zagrijavajte prazan posuđe. Tijekom uporabe uređaj ne ostavljajte bez nadzora dulje vrijeme. Kad aparat ostavljate bez nadzora, vodite računa da ima dovoljno vode u posudi.



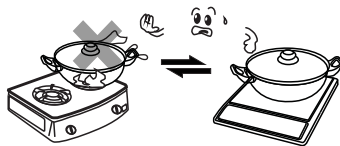
- ⚠ Da biste izbjegli nezgode, ne stavljajte indukcijski štednjak na uporabu na plinsku peć (magnetske linije mogu zagrijati metalne dijelove plinske peći).



- ⚠ Ne zagrijavajte željezne predmete na ploči indukcijske ploče da biste izbjegli opasnosti uzrokovane visokim temperaturama.

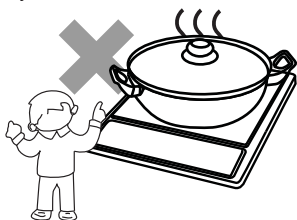


- ⚠ Pribor koji je predviđen za indukcijsku štednjak može se koristiti samo za kuhanje s njim. Ova kuhinjska posuda ne mogu se koristiti na indukcijskim kuhalištima i plinskim kuhalištima.

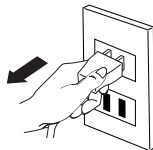


UPUTE ZA SIGURNOST

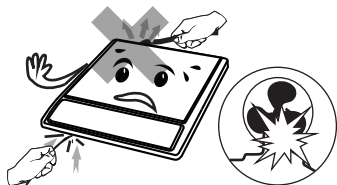
- ⊘ Da biste izbjegli ozljede poput opekotina, ne dopustite djeci da sami upravljaju uređajem.



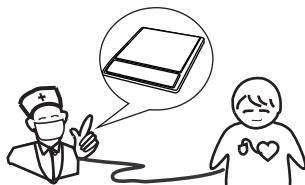
- ⚠ Odspojite kabel napajanja iz utičnice nakon upotrebe kako biste izbjegli požar i / ili oštećenje elektroničkih komponenta uzrokovanih dugotrajnim električnim priključcima.



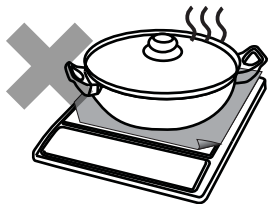
- ⊘ Da biste izbjegli opasnosti, nemojte umetati strane predmete, poput željezne žice, niti blokirajte otvor za ventilaciju zraka ili vrata za ulaz zraka.



- ⚠ Osobe s srčanim pejsmejkerima trebaju se posavjetovati s liječnikom. Koristite uređaj tek nakon što potvrdite da ne utječe na pejsmejker.



- ⊘ Da biste izbjegli opasnosti, ne stavljajte papir, aluminijsku foliju, krpu ili druge pogodne predmete na grijajuću ploču indukcijske ploče za neizravno grijanje.



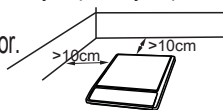
- ⚠ Da biste izbjegli oštećenja, izbjegavajte udar na grijajuću ploču. Ako je površina napukla, isključite jedinicu kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.



- ⊘ Kada koristite indukcijski štednjak, nemojte ga postavljati na bilo koju metalnu platformu (poput željezo, nehrđajući čelik, aluminij) ili postavite nemetalnu ploču debljine manje od 10 cm na grijajuću ploču.

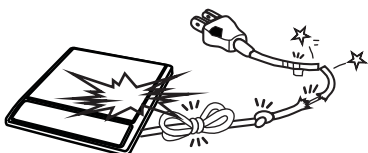


- ⚠ Kad koristite indukcijski štednjak, stavite ga vodoravno i ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora između strana i stražnje strane indukcijske štednjaka i zida. Nemojte koristiti indukcijski štednjak u zatvorenim prostorima. Da biste izbjegli ometanje otpuštanja topline, ne prekrivajte ventilacijski otvor.



UPUTE ZA SIGURNOST

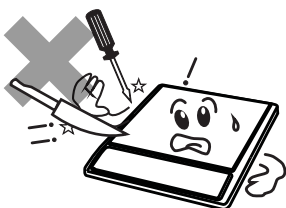
- ❗ Ako je kabel napajanja oštećen, na isti način mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni agent ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.



- ⚠️ Koristite namjensku visokokvalitetnu utičnicu s visokom nazivnom snagom ili većom od 10A. Nemojte koristiti prodajna mjesta loše kvalitete. Ne dijelite utičnicu s električnim uređajima visokih vrijednosti napajanja, poput klima uređaja, električnih grijača itd. Da biste izbjegli požar uzrokovan preopterećenjem utičnice.



- ❗ Ne dirajte kuhinjsku ploču ostrim alatima kako ne biste razbili ili oštetili tanjur. Ako na vrhu štednjaka pronađete pukotine, isključite uređaj kako biste izbjegli strujni udar.



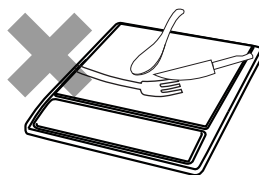
- ⚠️ Kad koristite indukcijski štednjak ili nakon upotrebe, držite ga čistim. Zaštite indukcijsku ploču od insekata, prašine i vlage. Izbjegavajte bacanje žohara itd. U unutarnjim dijelovima indukcijske štednjaka i prouzročite kratki spoj na električnoj ploči. Kad se ne koristi duže vrijeme, očistite je i stavite u plastičnu vrećicu za čuvanje.



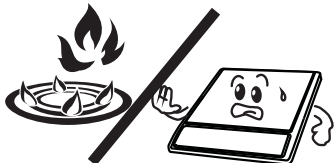
- ❗ Peć se ne može preopteretiti. Preopterećenje tanjura može oštetiti plastični poklopac i ploču za kuhanje.



- ⚠️ Metalni predmeti, poput noževa, vilica, žlica i poklopca, ne smiju se postavljati na površinu zone za kuhanje, jer se mogu zagrijati.




- ❗ Nemojte koristiti indukcijski štednjak u blizini plinske peći, peći s kerozinom, plinske peći ili u bilo kojem prostoru s otvorenom vatrom ili okruženjem visoke temperature.




- ⚠️ Nemojte koristiti indukcijski štednjak stavljajući ga na tepih, stolnjak tanki papir kako biste izbjegli blokiranje otvora za zrak ili otvora za zrak, s posljedičnim ispuštanjem topline.



UPUTE ZA SIGURNOST

 Uvijek očistite indukcijsku ploču da ne bi došlo do nereda da uđe u ventilator, što bi moglo utjecati na normalan rad uređaja.



 Dok aparat radi ili nakon pomicanja posude, područje za kuhanje ostat će vruće neko vrijeme. Ne dirajte, pazite na opekotine uzrokovane visokom temperaturom.



Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućnim i sličnim aplikacijama kao što su:
 - Kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - farme;
 - od strane kupaca u hotelima, motelima i ostalim stambenim okruženjima; sobe poput noćenja s doručkom.

 **obavezan**

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 i više godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su ih nadzirali ili dobili upute o tome kako sigurno koristiti uređaj i razumjeti povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika djeca ne smiju obavljati bez nadzora.

 **obavezan**

Savjetujemo vam da povremeno provjeravate da ispod indukcijske štednjaka ne postoje predmeti (staklo, papir itd.) Koji bi mogli ometati ulaz.

 **upozorenje**

Nikad ne dopustite da indukcijski štednjak radi bez hrane unutra, jer u protivnom može utjecati na njegove radne performanse i može doći do opasnosti.

 **obavezan**

Električni uređaj čuvajte izvan dohvata djece ili obavijestite osobu. Ne dopustite im da uređaje koriste bez nadzora.

 **upozorenje**

Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

 **upozorenje**

Upute govore da uređaji nisu dizajnirani za upotrebu vanjskim tajmerom ili zasebnim daljinskim upravljačem.

 **upozorenje**

Ovaj uređaj služi samo za kućnu upotrebu. Ne koristiti na otvorenom. Prije čišćenja isključite i iskopčajte uređaj iz napajanja, izradite održavanje ili ga premjestite kad god ga ne koristite

 **upozorenje**

UVOD PROIZVODA

Indukcijski štednjak može udovoljiti različitim potrebama kuhanja pomoću elektromagnetskog grijanja, visoke toplinske učinkovitosti, siguran je i pouzdan, jednostavan za čišćenje.

Parametri performansi

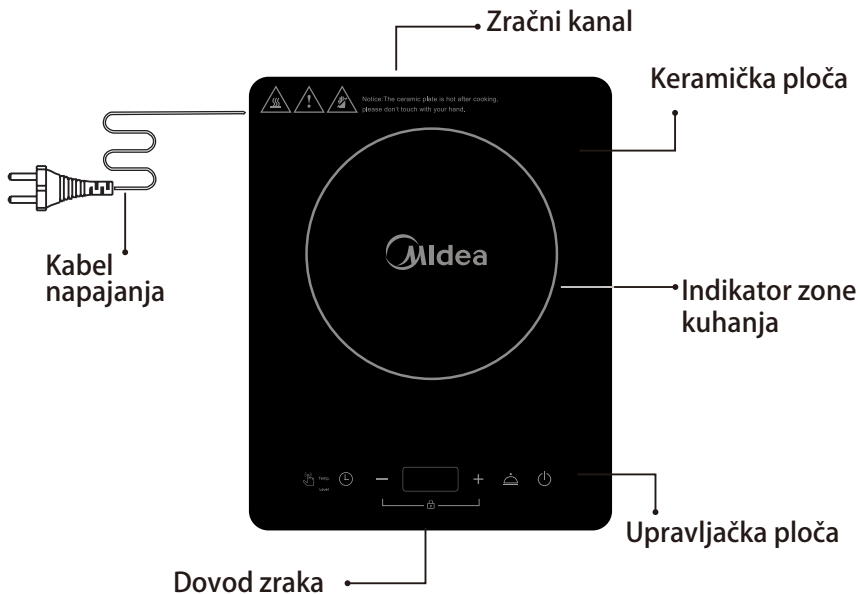
Model	Primijenjeni napon / frekvencija	Nazivna snaga	Veličina (mm)	Težina (kg)
MC-STW2018	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x65	2.5

List s proizvodima

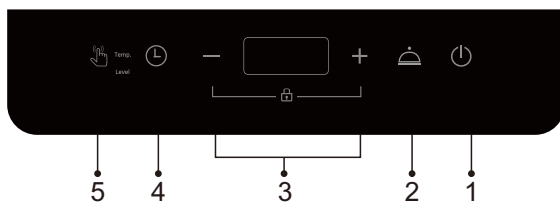
	Simbol	Vrijednost	Jedinstvo
Model		MC-STW2018	
Vrsta ploče za kuhanje		Besplatna instalacija	
Broj zona kuhanja i / ili područja		1	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone kuhanja i zone za kuhanje, zračne zone kuhanja, čvrste ploče)		Indukcijska zona kuhanja	
Za kružne zone kuhanja: područje promjera korisne površine grijane zone za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	Ø	19.5	cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja ili površini izračunata na kg	EC kuhanje	194.5	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata na kg ploče za kuhanje	EC električna ploča za kuhanje	194.5	Wh/kg

Preporučuje se odabir razine podešavanja snage 2 za maksimalnu energetske učinkovitost. Potrošnja energije kućne električne ploče za kuhanje (CE električna ploča za grijanje) mjeri se u Wh po kg zagrijane vode u normiranoj mjeri (Wh / kg) uzimajući u obzir sve komade lonca u standardiziranim uvjetima ispitivanja i zaokružiti na prva decimalna. EN 60350-2: 2013 koristi se kao referenca za mjerenje i izračunavanje.

Shema proizvoda



Upravljačka ploča



1. ON / STANDBY
3. Zaključavanje
5. Funkcija

2. Držite toplo
4. Timer

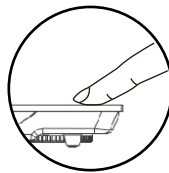
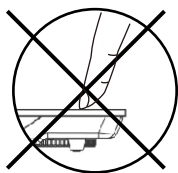
PREDSTAVLJANJE PROIZVODA

Prije upotrebe nove indukcijske ploče

- Pročitajte ovaj vodič, vodeći računa o odjeljku "Upozorenja o sigurnosti".
- Uklonite svaki zaštitni film koji je još uvijek prisutan na vašoj keramičkoj ploči.

Upotreba kontrola dodira

- Kontrole reagiraju na dodir, tako da nije potreban pritisak. Koristite kuglu prsta, a ne njegov vrh.
- Čuje se zvučni signal svaki put kada se registrira dodir.
- Pazite da su kontrole uvijek čiste i suhe i da ne postoje predmeti (npr. Alat ili krpa) koji ih prekrivaju.
- Čak i tanak film vode može otežati upravljanje kontrolama.



UPUTE ZA UPOTREBU

Stavite lonac na keramički tanjur

- Pazite da ventilacijski otvori nisu blokirani i držite alat dalje od neposredne blizine keramičke ploče.
- Provjerite jesu li tave s hranom ili tekućinom smještene na sredini keramičke ploče.

Spojite štednjak

- Nakon spajanja napajanja, čut ćete zvučni signal. Na zaslonu se prikazuje "L", što znači da je indukcijska ploča u stanju pripravnosti.

Uključite štednjak

- Nakon pritiska na tipku "ON / STANDBY", indukcijska pećnica je spremna za grijanje. Pritisnite gumb
- "Funkcija", indukcijski štednjak ulazi u način grijanja. Nakon pritiska na tipku "ON / STANDBY", ako 10 sekundi ne pritisnete nijednu funkcijsku tipku, indukcijska pećnica automatski će se isključiti.
- Ako pritisnete funkcijsku tipku, ako na keramičkoj ploči nema odgovarajuće lonca, indukcijska ploča se ne zagrijava i začuje se zvučni signal koji upućuje na to da je potrebna posuda. Minutu kasnije, automatski se isključuje.

Funkcija

- Nakon uključivanja indukcijskog štednjaka, pritisnite gumb "Funkcija" za pristup načinu temperature ili razine.
- Razinu snage možete prilagoditi pritiskom na tipku "+" ili "-". Možete prilagoditi temperaturu pritiskom na tipku "+" ili "-".

UPUTE ZA UPOTREBU

Brojač

- Pritisnite tipku "Timer" za ulazak u način rada timera. Kad svijetli indikator odbrojavanja i brojevi trepere na zaslonu, pritisnite tipku "+" ili "-" za podešavanje trajanja. Timer podesiv od 1 minute do 3 sata. Na kraju
- podešavanja, na zaslonu će se prikazati brojka nakon nekoliko sekundi. Indukcijski štednjak započinje odbrojavanje.
- Na kraju odbrojavanja indukcijski štednjak automatski zaustavlja grijanje i isključuje se. Indukcijski štednjak se
- isključuje kad se dosegne zadani tajmer, osim ako korisnik sam ne postavi tajmer.

Držite toplo

- Pritisnite tipku "Keep Warm" da zadrži toplo. U ovom načinu rada indukcijski štednjak zagrijava sastojke nježnom snagom kako bi se održala određena temperatura u loncu. Napomena: U ovom se načinu napajanje ne može prilagoditi.

UPUTE ZA UPOTREBU

Kako blokirati

- Pritisnite tipke "+" i "-" kako biste pokrenuli funkciju zaključavanja. Sada možete koristiti samo gumb "ON / STANDBY" za isključivanje indukcijskog štednjaka, sve ostale radnje su zabranjene.
- Pritisnite tipke "+" i "-" 3 sekunde za izlazak iz funkcije zaključavanja.

Ugasiti

- Na kraju radnog vremena indukcijski štednjak se automatski isključuje.
- Pritisnite gumb "ON / STANDBY" za isključenje uređaja.
Napomena: Ne dirajte površinu keramike, dok je prikazano "H", to znači da je temperatura visoka. Dok je prikazano "L", to znači nisku temperaturu.

Kompatibilne mačke



Željezna tava
za ulje



Lonac od
nehrđajućeg čelika



Željezna tava



Željezni čajnik



Emajlirani čajnik
od nehrđajućeg
čelika



Emajlirani
kuhinjski pribor



Željezna ploča

- Zahtjevi za materijale u loncima: sadrže materijale magnetske indukcije.
- Zahtjev oblika: ravno dno, promjera veće od 15 cm i manje od 20 cm.
- Nakon prve upotrebe, na dnu lonca pojavit će se neke bijele mrlje. To je normalno.
- U lonac ulijte malo octa, zagrijte ga na oko 60-80 ° C, a točke očistite četkom. Nekompatibilni materijal za posuđe: staklo, keramika, aluminij, bakar i drugi nemagnetni materijal.
- Ako se tava ukloni, indukcijska pećnica će odmah prestati grijati. Nakon što zujalica začuje 1 minutu, automatski će se prebaciti u stanje pripravnosti.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja najprije isključite aparat i zatim isključite utikač iz utičnice. Pričekajte dok se ploča indukcijske ploče ne zagrijava i počnite s čišćenjem. Nakon duže upotrebe indukcijskog štednjaka, otvaranjem otvora za zrak i otvora zraka nakupit će se prašina ili druga prljavština, očistite je mekom i suhom krpom. Prašina na ulazu i izlazu zraka može se očistiti mekom četkom ili mini usisivačem. Napomena: Molimo ne isperite vodom.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Za mrlje od ulja na kuhinjskom tanjuru očistite kuhinjsku ploču mekom krpom navlaženom malo zubne paste ili blagim deterdžentom.
- Zatim je očistite mekom, vlažnom krpom dok ne ostane mrlja. Ako ga nećete koristiti duže vrijeme, odvojite utikač iz utičnice i zaštitite indukcijsku kuhalu od prašine ili grešaka.

RJEŠAVANJE

Abnormalnosti		Ključne kontrolne točke i rješavanje problema
Nakon spajanja kabela za napajanje i pritiska na tipku "ON / STANDBY", indikator i zaslon ne svijetle.		<ul style="list-style-type: none">• Je li ispravno priključen utikač? Je li oštećen prekidač,• utičnica, osigurač ili kabel?
Indikator "ON / STANDBY" svijetli i zaslon radi normalno, ali grijanje se ne pokreće.		<ul style="list-style-type: none">• Je li materijal lonca ispravan?• Je li uređaj u stanju "izbora"? Iz drugih razloga,• odnesite uređaj na mjesto popravljivanja i održavanja koje treba popraviti.
Grijanje se naglo zaustavlja tijekom postupka.		<ul style="list-style-type: none">• Je li temperatura ulja previsoka prilikom prženja posuđa?• Je li okolna temperatura vrlo visoka? Je li blokiran ulaz ili izlaz indukcijskog štednjaka? Je li zadano vrijeme zagrijavanja indukcijskog štednjaka isteklo?• Pokreće se sigurnosna zaštita indukcijskog štednjaka, pričekajte nekoliko minuta i priključite napajanje da biste ga koristili.
Kód pogreške	E3 E6	<ul style="list-style-type: none">• Pričekajte trenutak i pritisnite tipku "ON / STANDBY" kada temperatura grijače ploče postane normalna, indukcijska ploča će raditi normalno.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none">• Isključite ploču za kuhanje kada napon postane normalan, a zatim uključite ploču za kuhanje i ona će raditi normalno.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none">• Molimo kontaktirajte odjelu za posebno održavanje.

Hitan

Tijekom uporabe, u slučaju nenormalnih slučajeva, odmah isključite i isključite napajanje.

Za kvarove na proizvodu obratite se posebnom odjelu za održavanje ili korisničkom centru.



Uređaj se ne smije odlagati s uobičajenim kućnim otpadom. Na kraju korisnog vijeka, uređaj mora biti pravilno isporučen u zbirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Sakupljanjem i recikliranjem starih uređaja dajete važan doprinos očuvanju naših prirodnih resursa i osiguravate zdravo i ekološko odlaganje.

JAMSTVO

Ako imate problema s proizvodom, obratite se našem mjestu za popravke i održavanje ili servisnom centru.

- Jednogodišnje jamstvo za indukcijski štednjak.
- Datum početka jamstva odnosi se na datum otvaranja fakture proizvoda. Bilo kakvi
- problemi uzrokovani sljedećim stavkama nisu uključeni u jamstvo:

1. Šteta zaštićena nepravilnim korištenjem, pohranom ili održavanjem od strane kupca.
2. Rastavljanje ili popravak aparata od strane servisa kojeg nije imenovala naša tvrtka s posljedičnim oštećenjem uređaja.
3. Broj modela na fakturi različit je od broja proizvoda koji se popravljaju ili se mijenja broj modela na fakturi.
4. Nema valjanih računa
5. Oštećenja zbog više sile.
6. Komerijalna upotreba indukcijskog štednjaka.
7. Nismo odgovorni za nezgode uslijed uporabe našeg pribora koji nije dizajniran za upotrebu s ovim proizvodom.
8. Korištenje proizvoda u vanzemaljskom okruženju nije pokriveno jamstvom.
9. Ručno nastali problemi ili problemi nastali zloupotrebom nisu obuhvaćeni garancijom.
10. Za one proizvode izvan jamstva, servisni centar tvrtke i dalje će vas toplo služiti.

POSEBNA IZJAVA

U slučaju tehničkih promjena proizvoda, on će se izmijeniti u ažuriranoj verziji priručnika s uputama. Imajte na umu da kupce nećemo odvojeno obavijestiti. Ako je izgled ili boja proizvoda promijenjena, pogledajte stvarni uređaj standardno.

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