

CERAMIC HOB

USER MANUAL

MCH522T219K0

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.

- 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.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

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

SPECIFICATIONS

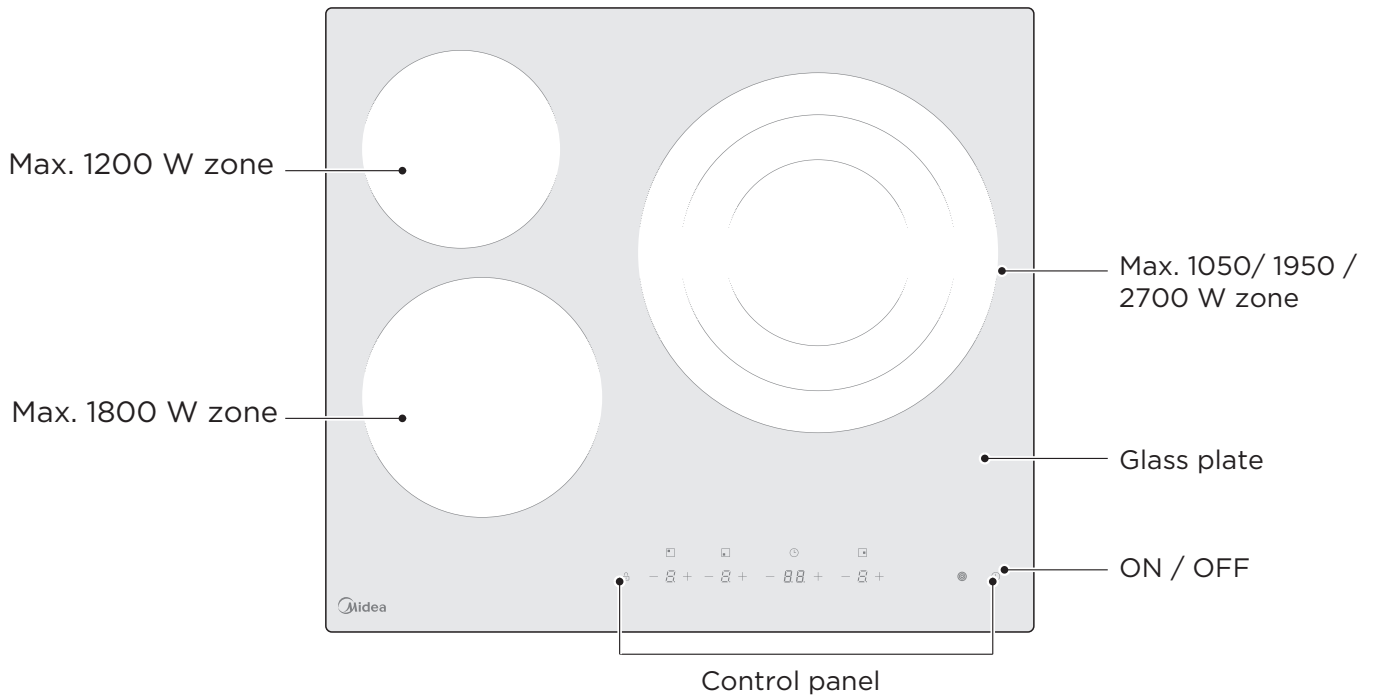
Cooking Hob	MC-6T5701R217
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

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

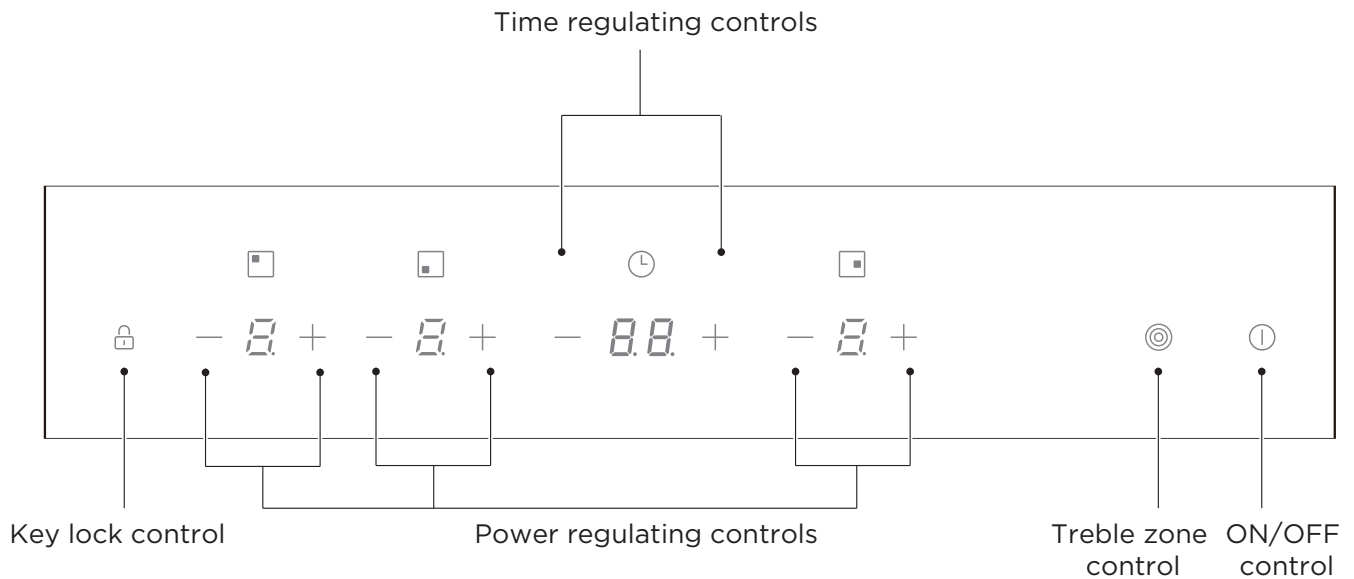
	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	MC-6T5701R217	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	3 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone 1:20.0 Zone 2:16.5 Zone 3:30.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:176.0 Zone 2:176.8 Zone 3:188.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	180.3	Wh/kg

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

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

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.


Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Be fore Using Your New Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Heat Settings

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

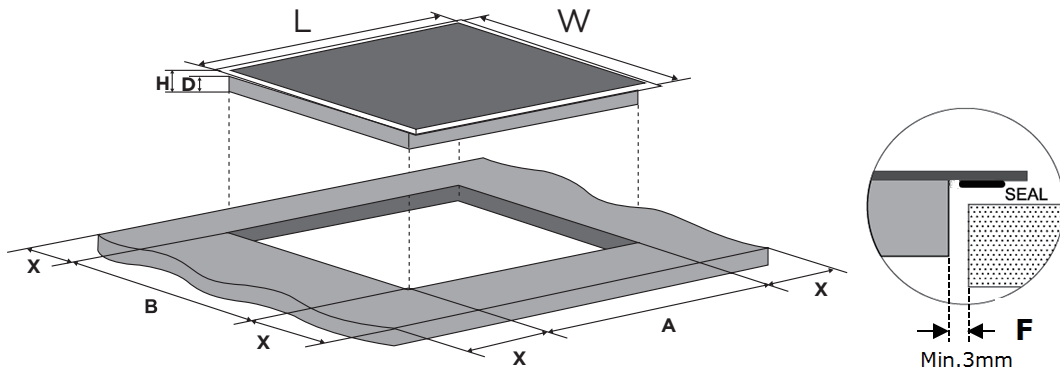
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

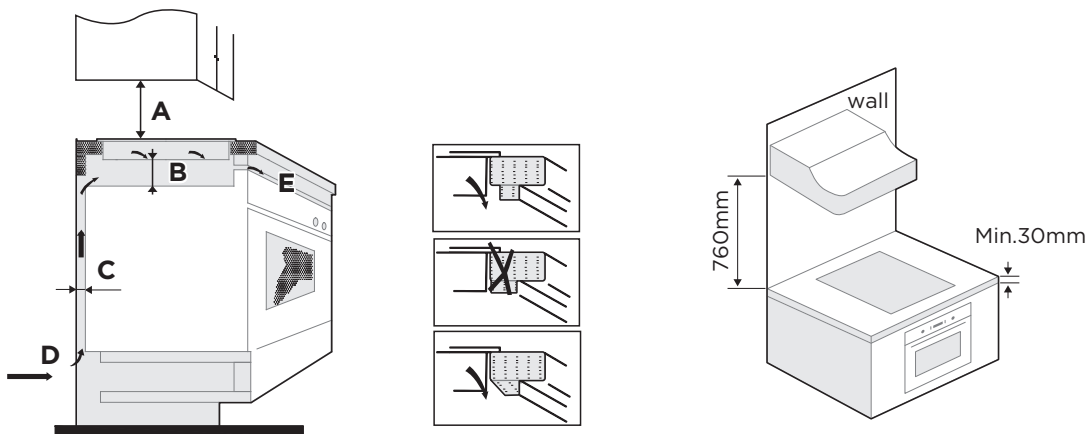
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

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

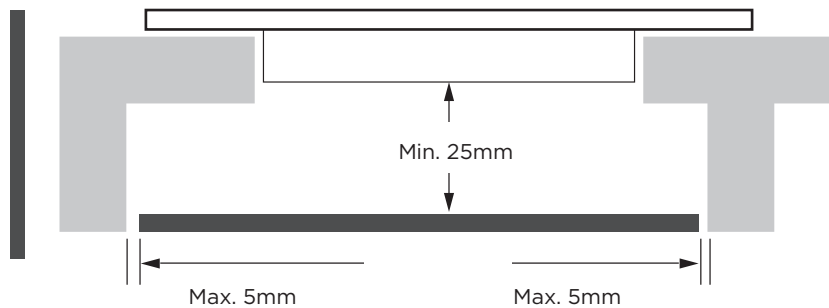
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



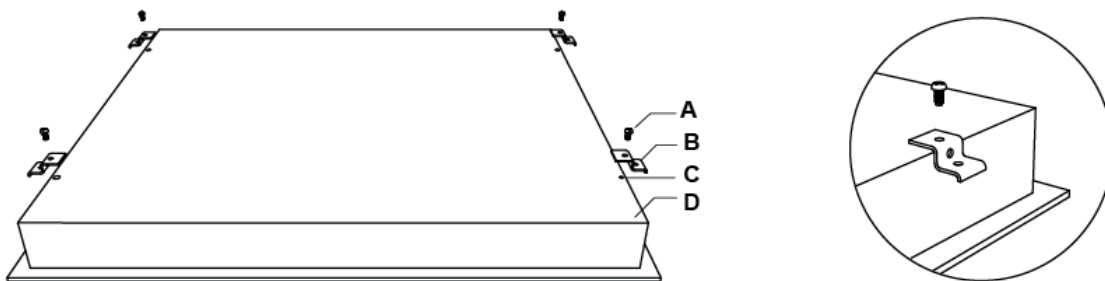
 There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

-  • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Locating the Fixing Brackets

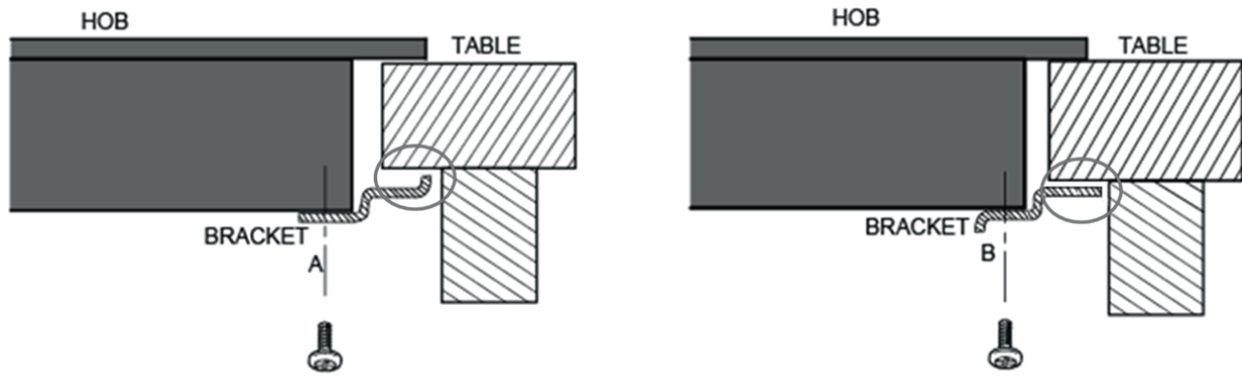
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.


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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



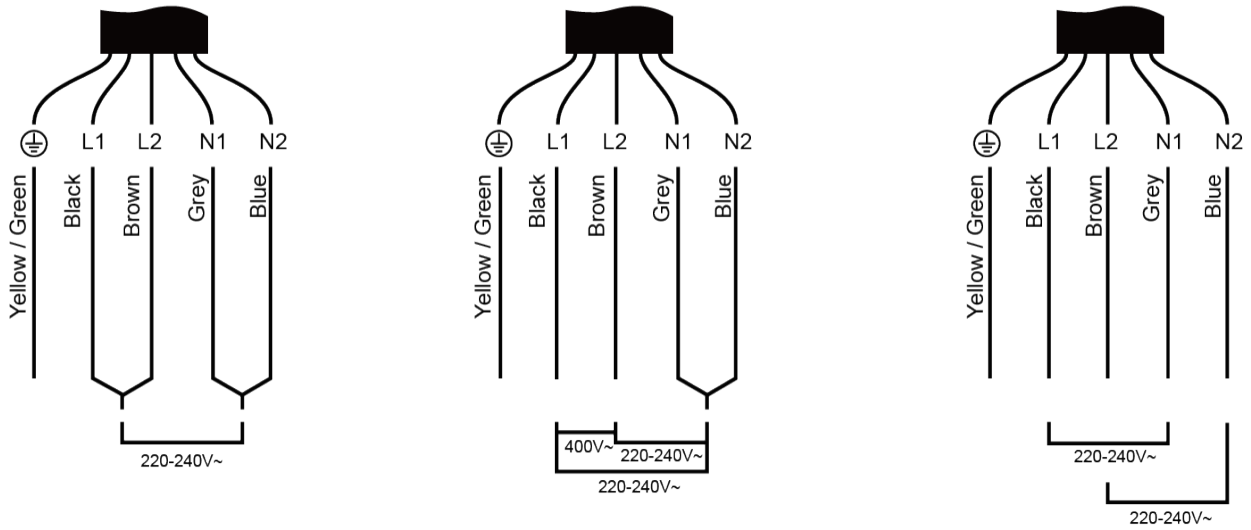
 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS


1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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



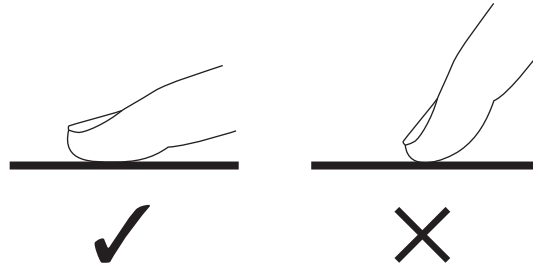
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

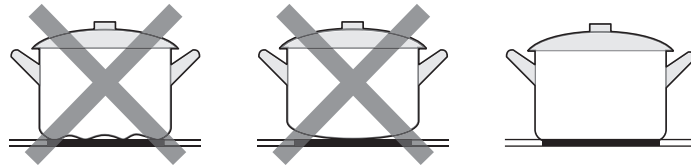
Touch Controls

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

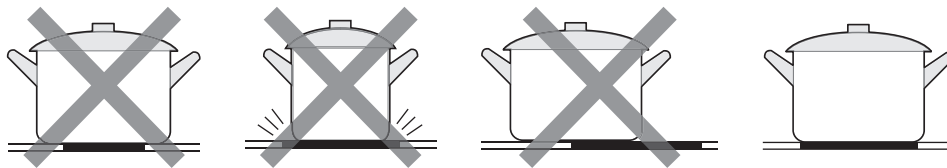


Choosing the Right Cookware

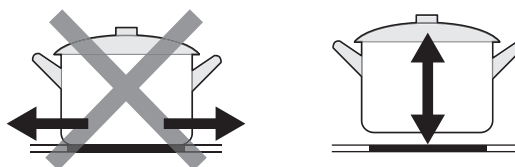
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

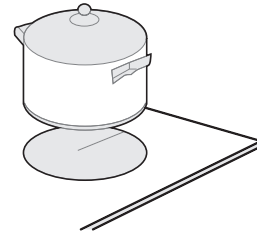
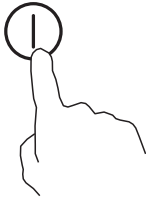


How to Use

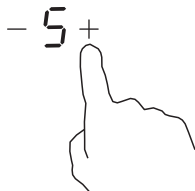
1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

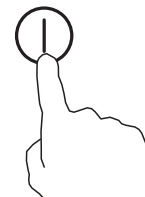


3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.




2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.
2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



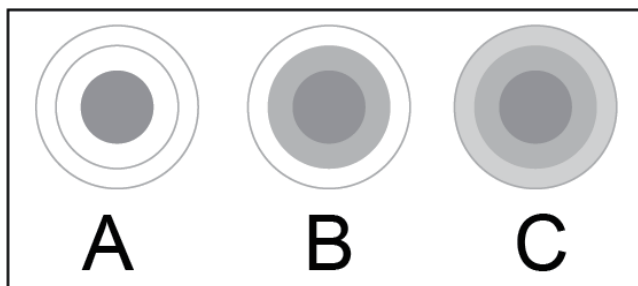
Beware of hot surfaces

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

— H +

3. Using the Treble Zone Function

- The function only work in 3# cooking zone.
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.




Activate the Treble Zone

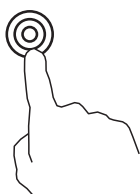
1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)

— 6 +

2. Central section of the treble cooking zone will switch on.




3. Touching the treble zone control  once time, the section (B) works.



4. The cooking zone indicator show "≡" and "6" alternately.

— ≡ + ↔ — 6 +



5. Touching the treble zone control  once time, the section (C) works.

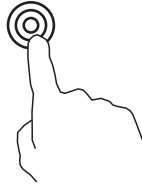


6. The cooking zone indicator show "≡" and "6" alternately.

— ≡ + ↔ — 6 +

Deactivate the Treble zone

1. If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.
2. If the 3# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.



3. After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.



— 6 +




NOTE

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.	

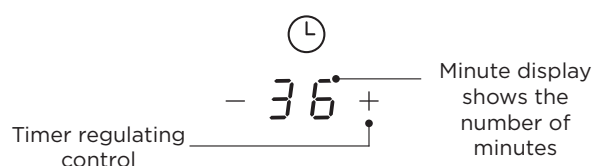
-  When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

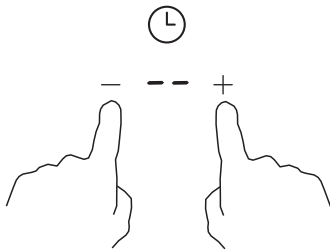
NOTE

you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the timer control, the timer indicator will flash ;
Set the time by touching the - or + control of the timer.



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



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



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



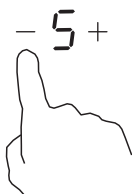
Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

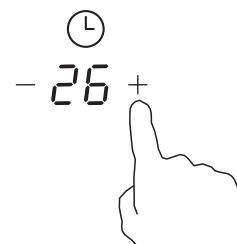
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

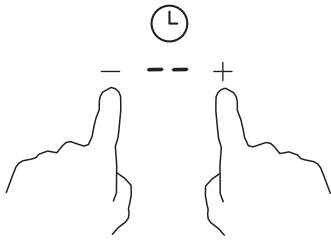
1. Touch the - or + of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



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



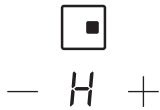
3. Touching the - and + together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



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

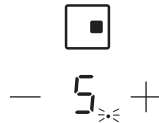


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



NOTE

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



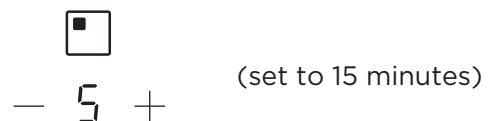
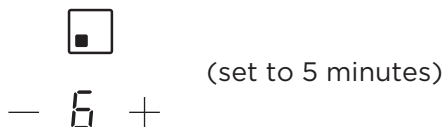
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the Timer to Turn More than One Cooking Zones Off

1. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE

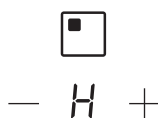
The red dot next to power level indicator will flash.



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

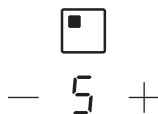


3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE

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



2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

6. Over-Temperature Protection

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

7. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

8. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.


Failure Display, Hints and Tips

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

Failure code	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

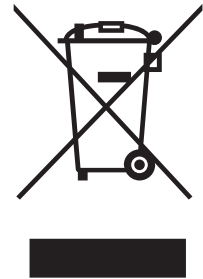
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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



Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



DATA PROTECTION NOTICE

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

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

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

To find further information, please follow the QR Code.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de usar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo operar las características y funciones que su nuevo aparato ofrece de forma segura.

ÍNDICE







CARTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	07
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	12
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	26
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	27
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

Las siguientes pautas de seguridad tiene como objetivo evitar riesgos o daños imprevistos debido al uso inseguro o incorrecto del aparato. Por favor, verifique el empaque y el producto a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. Un uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a los gases extremadamente inflamables.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	Advertencia La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.
	Precaución La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.
	Atención La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.
	Cumplir con las instrucciones Este símbolo indica que únicamente un técnico de mantenimiento debe operar y realizar el mantenimiento de este aparato conforme a las instrucciones de funcionamiento.

¡Lea detenidamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar / poner en funcionamiento la unidad y guárdelas cerca del lugar de la instalación o de la unidad para un uso posterior!

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones al Sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga a disposición de la persona responsable esta información para la instalación del aparato ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato debe instalarlo y conectarlo a tierra debidamente una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión completa desde la alimentación.
- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.
- Este aparato pueden usarlo niños con una edad de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando se les haya supervisado o hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificaciones similares para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vidrio-cerámica o un material similar que proteja las piezas que contienen corriente eléctrica.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de inducción ya que se pueden calentar.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
- El aparato no está diseñado para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
- Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.
- ADVERTENCIA: Un cocinado sin atención sobre una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y posteriormente cubra las llamas, por ejemplo con una tapa o manta contra incendios.
Advertencia: no utilice enchufes adaptadores de baja calidad
- Recordatorio: limpie las manchas de aceite con regularidad
- La mejor distancia de otros productos de menaje es de más de 30 cm

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o que presente grietas. Si la superficie de la vitrocerámica se rompa o presente grietas, apague el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la vitrocerámica del enchufe de la pared antes de limpiarla o realizar su mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

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

Riesgo de superficie caliente

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

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. El hervido causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio en el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use el aparato para calentar o caldear la habitación.

- Tras su uso, apague siempre las zona de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). Noconfíe en la propiedad de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato.
Aquellos niños que se suban a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.
- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes aserrados o arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rallar el vidrio.
- No use rascadores o ningún otro agente de limpieza abrasivo áspero para limpiar la vitrocerámica, ya que estos pueden rallar el vidrio de inducción.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como: -zonas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; entornos tipo hostales.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años salvo que dispongan de una supervisión continua.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso [RY1] como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que pase cierto tiempo leyendo este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Para su instalación, lea la sección de instalación. Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

ESPECIFICACIONES

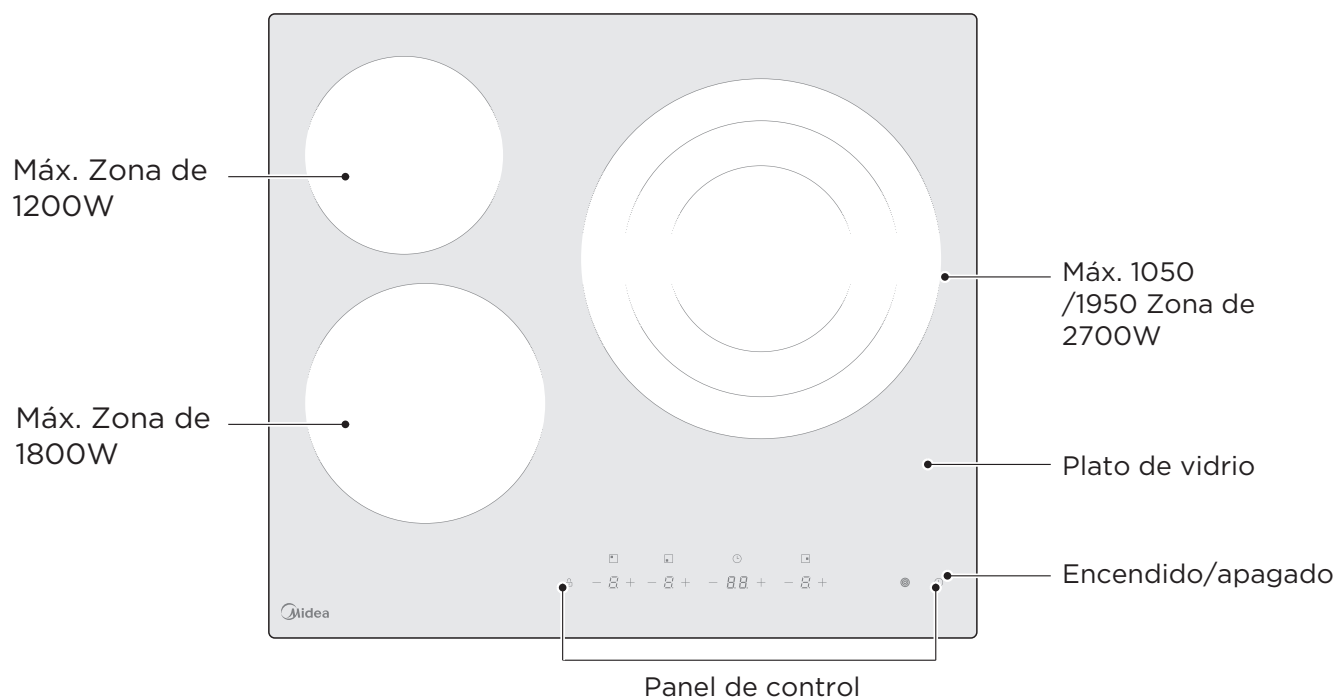
Cocinando Quemador	MCH522T219K0
Cocinando Zonas	3 Zonas
Suministrar Voltaje	220-240V- 50Hz or 60Hz
Electrico instalado Fuerza	5200-6200W
Tamaño del producto LxWxM (mm)	590X520X51
Dimensiones de instalación AxB (mm)	560X480

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

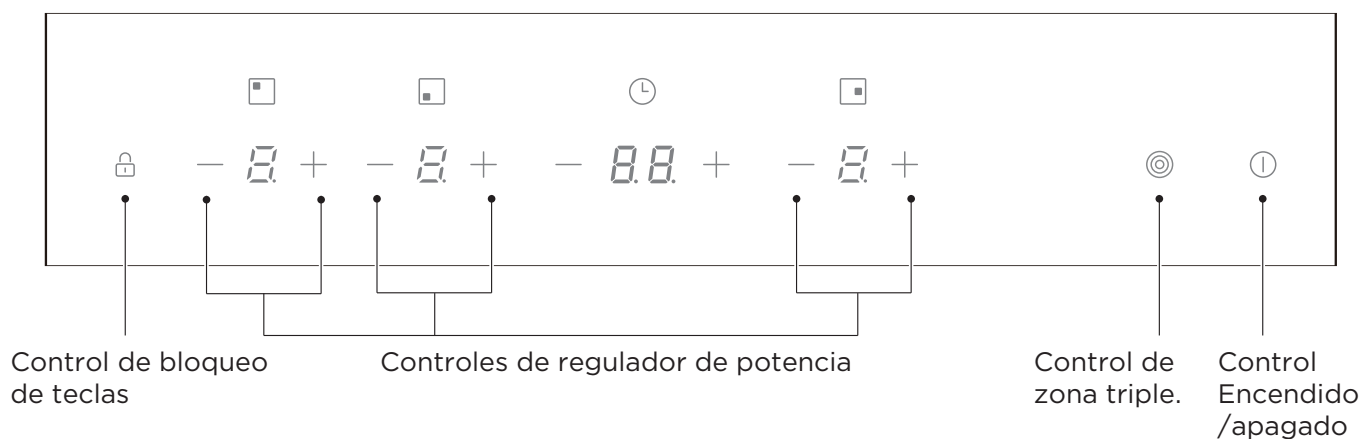
	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	/	MCH522T219K0	
Tipo de Placa	/	Vitroceramica Integrable	
Numero de Fuego	/	3 zonas	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas de suelo)	/	zonas de cocción radiantes	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas de suelo)	∅	Zone 1:20.0 Zone 2:16.5 Zone 3:30.0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: largo y ancho de superficie útil por zona o área de cocción eléctrica	L,W	---	
Consumo energético por zona o superficie de cocción calculado por kg	placa eléctrica	Zone 1:176.0 Zone 2:176.8 Zone 3:188.0	Wh/kg
Consumo de energía total calculado por kg.	placa eléctrica	180.3	Wh/kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



ControlPanel



● NOTA

Todas las imágenes de este manual tienen únicamente fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al tema real.

Información del Producto

La placa de cocina de cerámica con microcomputadora puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de potencia múltiple, lo que realmente la convierte en la opción óptima para las familias modernas. La vitrocerámica se centra en el cliente y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente de los placeres de la vida.


Funcionamiento

Esta placa vitrocerámica emplea directamente calentamiento por cable de resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.

Antes de usar su nueva vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retira cualquier película protectora que pueda quedar todavía en tu placa vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

 Tenga cuidado cuando fría ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, en especial si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se prenderán de forma espontánea y esto representa un riesgo serio de incendio.

Consejos de cocinado

- Cuando los alimentos lleguen al hervido, reduzca la configuración de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

Hervir a fuego lento, cocer arroz

- El hervido a fuego lento se produce antes del punto de hervido, a aproximadamente 85°C, cuando las burbujas empiezan a aparecer ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para sopas deliciosas y estofados suaves ya que los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Debería asimismo cocinar salsas basadas en huevo y espesadas en harina antes del punto de hervido.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración mayor que la configuración más baja para asegurarse de que los alimentos se cocinan debidamente en el tiempo recomendado.

Sellar un filete

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete una vez solo durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y lo hecho que lo quiera. Los tiempos varían desde aproximadamente 2 - 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está - cuanto más firme se sienta «muy hecho» estará.
5. Deje el filete que descanse sobre un plato caliente durante unos minutos para dejar que se relaje y se ablande antes de servir.

Para saltear

1. Elija un wok de base plana o una sartén grande compatible con la inducción.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Hacer revueltos debería ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero cualquier tipo de carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Hacer revueltos con verduras. Cuando están calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocinado a una configuración más baja, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado bien.
7. Sírvalo inmediatamente.

Configuración térmica

La configuración que aparece debajo es únicamente una directriz. La configuración exacta depende de varios factores, incluyendo los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le satisfaga.

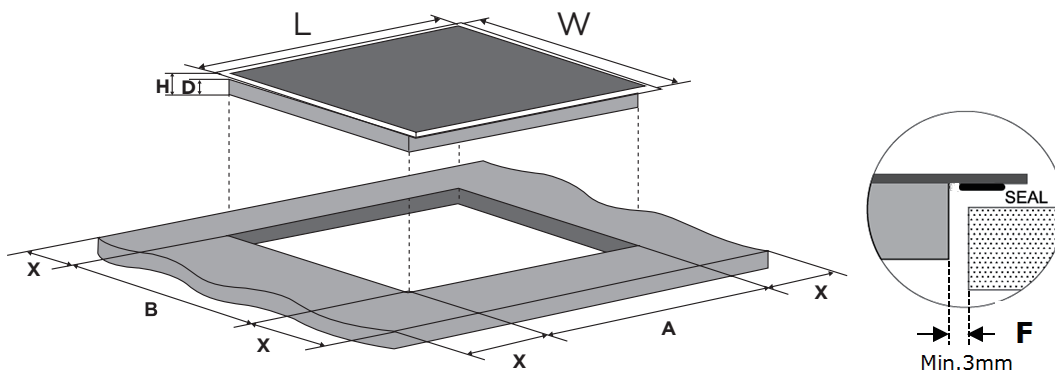
Configuración térmica	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido• Hervido a fuego lento suave• Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentado• Hervido a fuego lento rápido• Cocinado de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteados• Cocinado de pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• revueltos• soasados• Llevar la sopa al punto de hervido• Agua hirviendo

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo conforme a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para su instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50mm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo aislante y resistente al calor (la madera o similares materiales fibrosos e higroscópicos no deben usarse como superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación provocada por la radiación de calor de la placa caliente. Tal y como se muestra debajo:

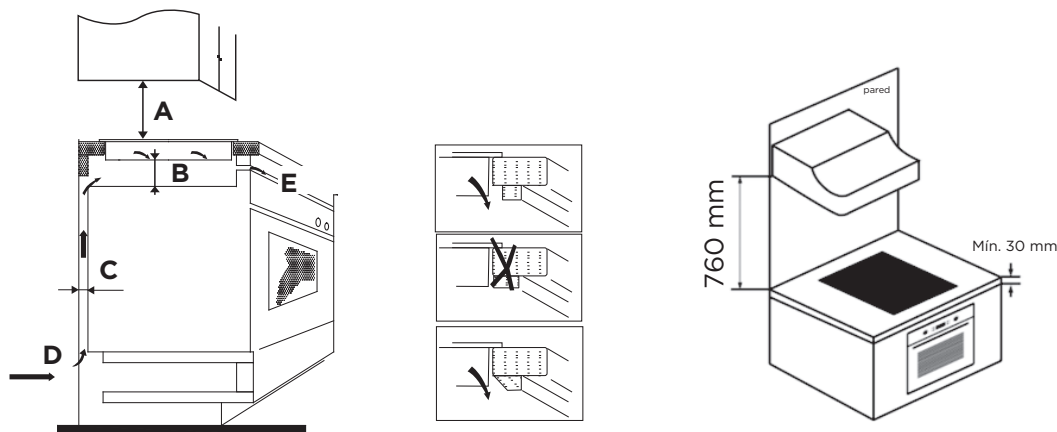
! Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



Largo (mm)	Ancho (mm)	H (mm)	Diámetro (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra debajo

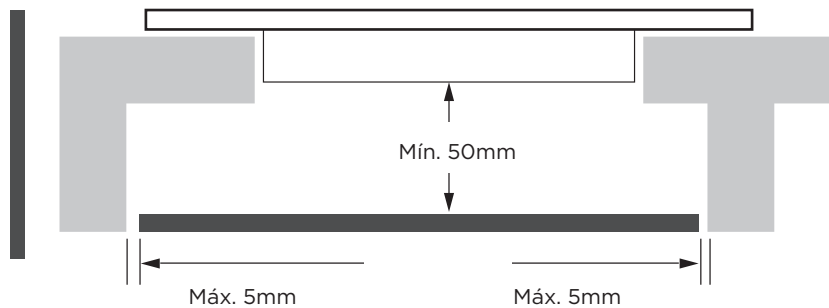
! Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la placa sobrecalentado o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga los requisitos a continuación.

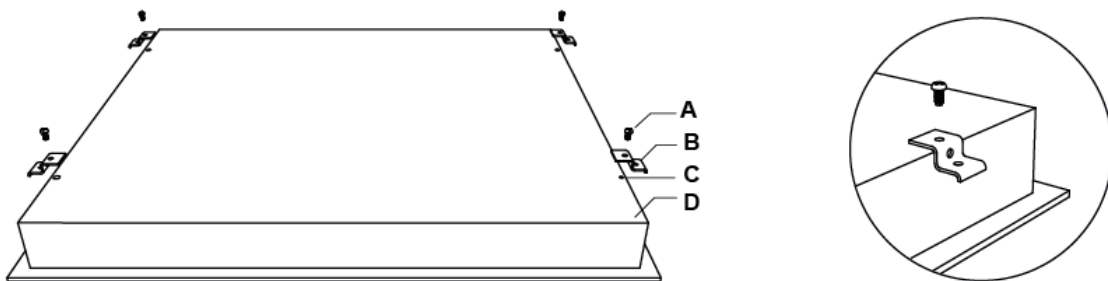


- ⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.
- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150°C, a evitar el despegado de el revestimiento de madera.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

Antes de localizar la fijación

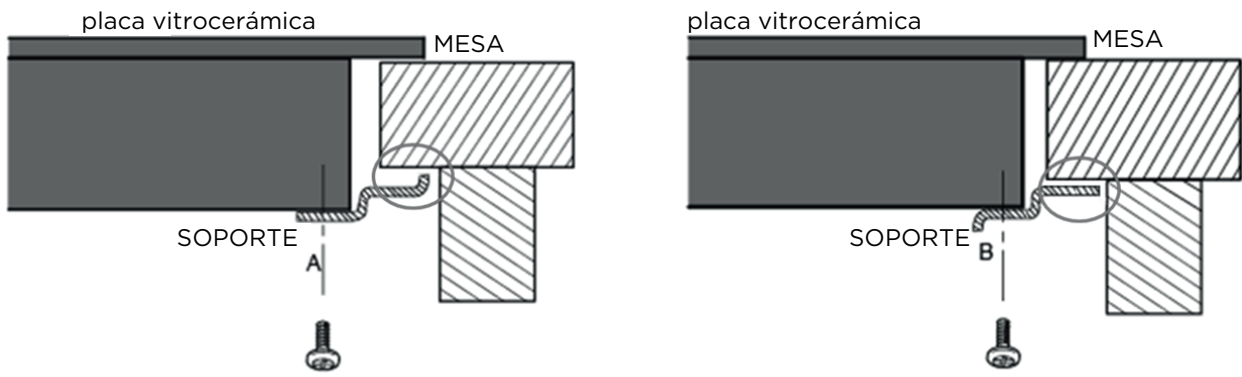
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio del tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



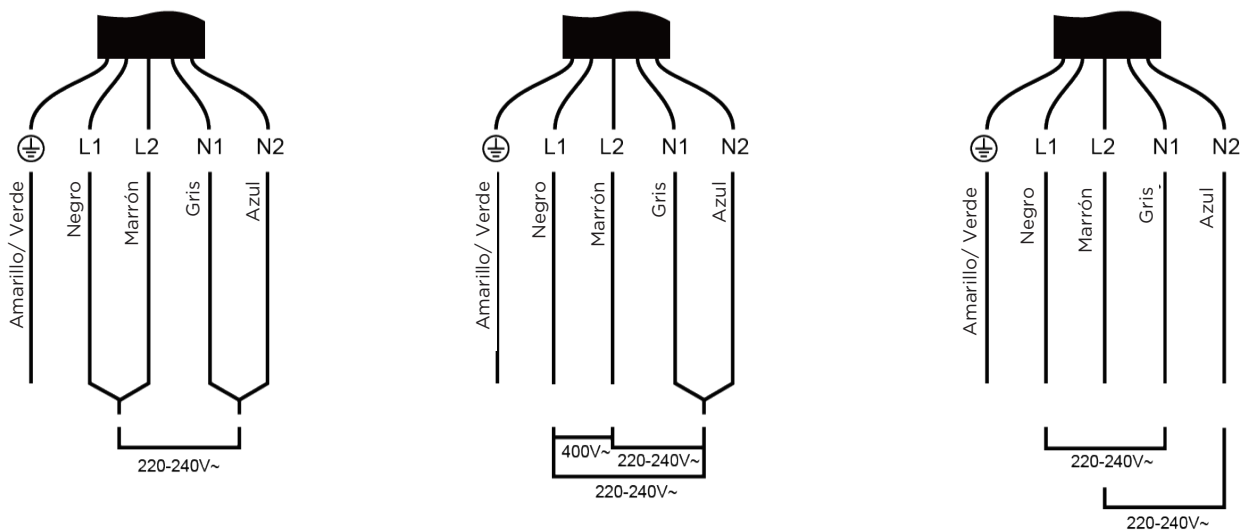
⚠ Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadores giratorios.
3. La placa vitrocerámica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o mediante un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por una persona debidamente cualificada.

⚠ Después de la instalación, no se puede acceder a la superficie inferior ni al cable de alimentación de la placa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

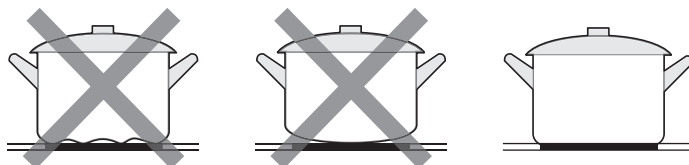
Teclas de control

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

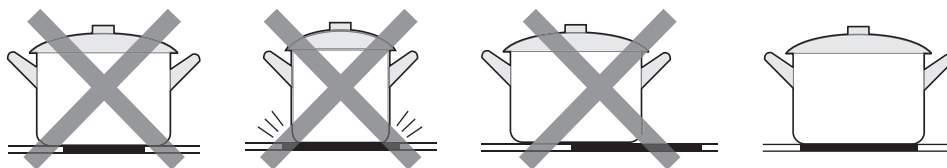


Elegir el buen utensilio de cocina

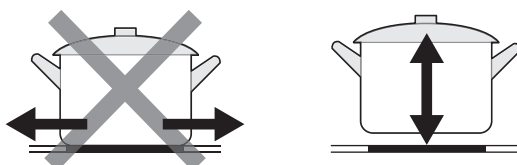
- No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



- Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

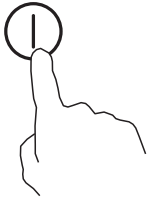


Mode de empleo

1. Empiece a cocinar

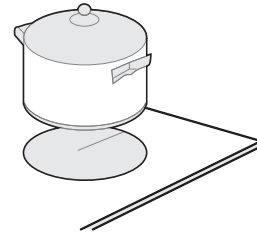
Después del encendido, el pitido suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

1. Toque los ① indicadores ON/OFF que muestran “-”.



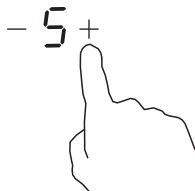
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione una configuración de calor tocando el control “-” o “+”.

- Si no elige una configuración de calor dentro de 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

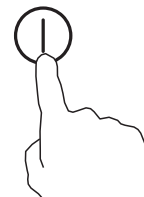


2. Terminar de cocinar

1. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta “0” o tocando los controles “-” y “+” juntos.



2. Apague toda la placa tocando el Control ON/OFF.



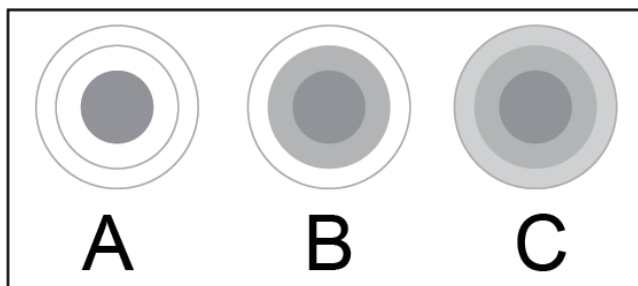
Cuidado con las superficies calientes

- ⚠ "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



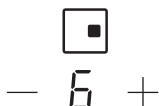
3. Uso de la función de zona triple

- La función solo funciona en la zona de cocción 3#.
- La zona de cocción Triple cuenta con dos zonas de cocción que puedes utilizar una sección central y una sección exterior. Puedes utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B).



Activar la zona Triple

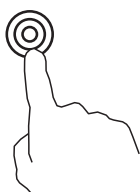
1. Ajuste la configuración de calefacción entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).



2. Se encenderá la sección central de la zona de cocción Triple.



3. Al tocar el control de zona triple "⊙" una vez, la sección (B) funciona.



4. El indicador de la zona de cocción muestra "≡" y "6" alternativamente.



5. Al tocar una vez en la zona triple "⊙", la sección C) funciona.



6. El indicador de la zona de cocción muestra "≡" y "6" alternativamente



Desactivar la zona Triple

1. Si la zona de cocción 3# funciona en (B), tocando dos veces, regresará a (A) y la zona triple está deshabilitada.
2. Si la zona de cocción 3# funciona en (C), tocando una vez, regresará a (A) y la zona triple está deshabilitada.



3. Después de estar deshabilitada, el indicador de zona de cocción aparece.



— 6 +




● NOTA

1. El circuito doble está disponible sólo en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 al nivel 9.
3. Puede activar la zona dual o Triple solo cuando se selecciona la zona de cocción 3#.

4. Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

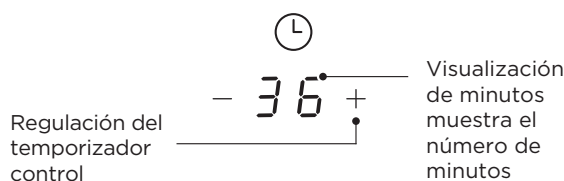
Para bloquear los controles	
 Toca el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrate de que la vitrocerámica esté encendida. Mantén pulsado el control de  bloqueo durante un momento.	

-  Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto El ENCENDIDO APAGADO  , Apague siempre la placa vitrocerámica con el botón ON/OFF  y desbloquee la placa primero en la siguiente operación.

5. Control de temporiza

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El cronómetro de máximo es de 99 minutos.



Usar el cronómetro como recordatorio de minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

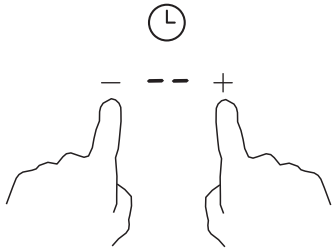
NOTA

puedes utilizar el avisador aunque no estés seleccionando ninguna zona de cocción.

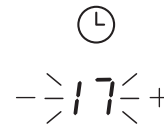
2. Ajuste la configuración del temporizador tocando el control “-” o “+”. El indicador del minutero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del cronómetro.



3. Al tocar “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela y “--” se mostrará en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará “- -” cuando finalice el tiempo de configuración.



Sugestión:

1. Toque el control “-” o “+” del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.
2. Toque y mantenga presionado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
3. Si el tiempo de configuración excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

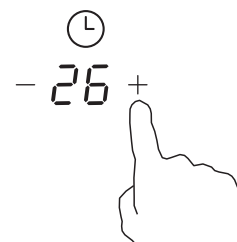
Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Establecer una zona

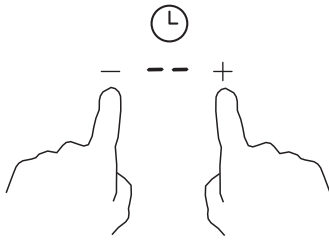
1. Tocar el + de la correspondiente zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.



2. Configure la hora tocando el control de la hora del temporizador.



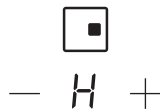
3. Al tocar “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela y “--” se mostrará en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

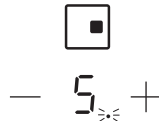


5. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; La pantalla mostrará "H", que significa caliente;



NOTA

a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



b) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

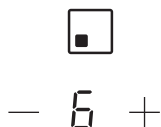
Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una zona

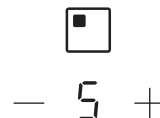
1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, tiempo de configuración de la zona 1# de 5 minutos, tiempo de configuración de la zona 2# de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra “5”.)

NOTA

1. El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía parpadeará.



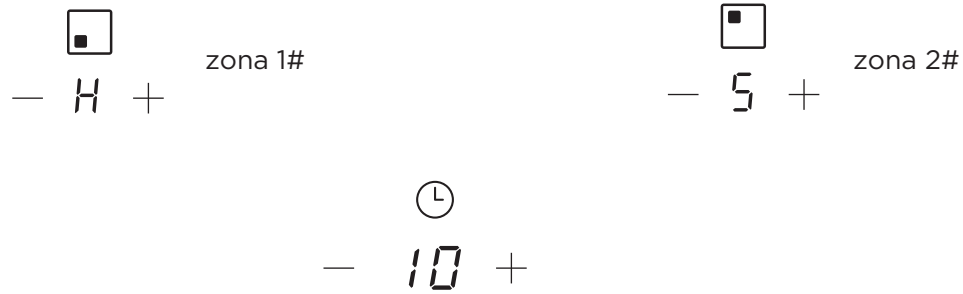
(establecido en 5 minutos)



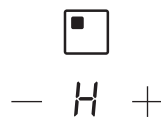
(establecido en 15 minutos)



2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo mínimo. El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.

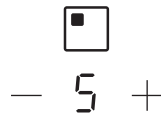


3. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



NOTA

a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



b) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

6. Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

7. Advertencia de calor residual

Cuando la placa lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra “H” parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

8. Horarios de trabajo predeterminados

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa. 2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.
<p>Hierve, se derrite y se derrama azúcar caliente en el vaso.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuada para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciamiento diario en vidrio" mencionados anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, puede resultar difícil quitarlos o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la hoja del raspador queda muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y averías. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas a continuación para ahorrar el tiempo y el dinero que le puede costar llamar al centro de servicio.


Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa no se puede encender.	Ninguna energía.	Asegúrate de que la vitrocerámica esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección 'Uso de su placa de cerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo .

1. La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. El código de fallo ocurre durante el uso de & Solución por parte del cliente;

Código de fallo	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Error cero	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación.
E1	Temperatura de la placa Cerámica Fallo del sensor: circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Temperatura de la placa cerámica fallo del sensor- - cortocircuito.	
E7	Temperatura de la placa cerámica fallo del sensor	

Código de fallo	Problema	Solución
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura del NTC --circuito abierto.	Reemplace el tablero de visualización.
E4	Fallo del sensor de temperatura del NTC -- cortocircuito.	
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
EH	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo , las palabras de marcas, las marcas registradas, los vestidos de marca y todas las demás versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus empresas afiliadas («Midea»), de las que Midea posee marcas registradas, copyrights y otros derechos de propiedad intelectual y toda la buena voluntad que se derive del uso del cualquier componente de una marca registrada de Midea. El uso de la marca registrada de Midea para fines comerciales, sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una violación de la marca registrada o una competencia desleal violando la legislación relevante.

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

Todas las funciones e instrucciones descritas se actualizan en el momento de la impresión de este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

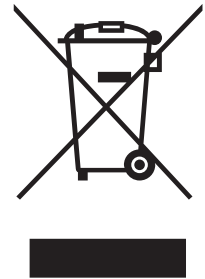
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medioambiente

Cumplimiento con la Directiva WEEE y Eliminación de los Productos de Desecho:

Este producto cumple con la Directiva EU WEEE (2012/19/EU). Este producto porta el símbolo de clasificación de equipos eléctricos y electrónicos para su eliminación (WEEE).

Este símbolo indica que este producto no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o distribuidor minorista donde se adquirió el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

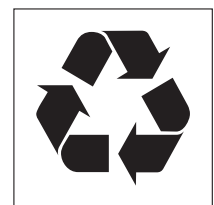


Cumplimiento con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva EU RoHS (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos o prohibidos especificados en la Directiva.

Información del embalaje

Los materiales de embalaje están fabricados a partir de materiales reciclados conforme a nuestras Normativas Medioambientales Nacionales. No elimine los materiales del embalaje conjuntamente con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, accedemos a cumplir sin restricciones con toda la normativa de la legislación de protección de datos aplicable, en línea con los países que han accedido a la misma dentro de los cuales se ofrecen los servicios al cliente, así como, cuando sea de aplicación, la Ley de Protección de Datos General de la UE (GDPR).

En general, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y por motivos de seguridad de los productos, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y preguntas del registro del producto.

En algunos casos, pero solo si se garantiza la protección de datos apropiada, se podrían transferir los datos personales a receptores ubicados fuera del Área Económica Europea.

Se proporciona más información bajo solicitud. Puede ponerse en contacto con nuestro Oficial de Protección de Datos usando **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos como el derecho a rechazar que se procesen sus datos personales para una finalidad directa de marketing, póngase en contacto con nosotros en el correo **MideaDPO@midea.com**.

Para obtener más información, siga el código QR.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved