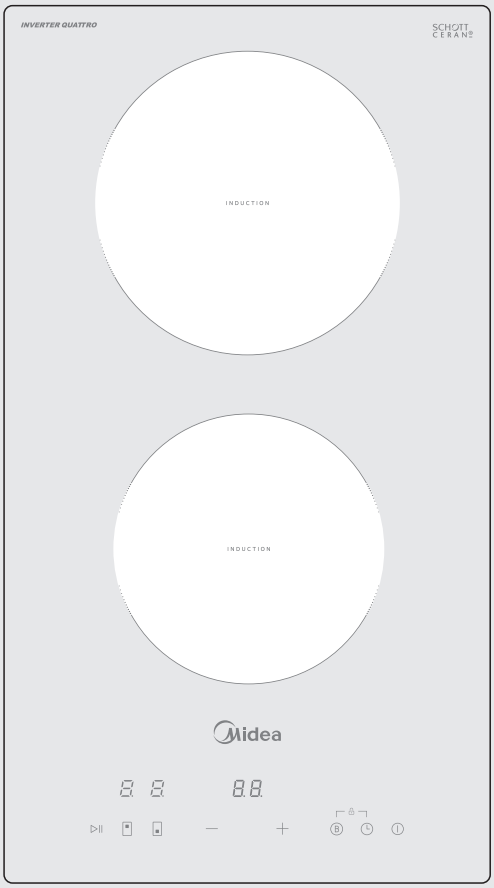


ANAFE DE INDUCCIÓN INVERTER

MANUAL DEL USUARIO

MC-ID3591-A2

Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras referencias. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

El diagrama de arriba es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de conocer cómo operar las funciones y características de su nuevo aparato de manera segura.

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 07

VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO 08

GUÍA DE INICIO RÁPIDO 10

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO 12

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 17

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 25

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 26

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 29

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 30

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS 30

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a prevenir riesgos imprevistos o daños derivados de un uso incorrecto o inseguro del aparato. Por favor, revise el embalaje y el aparato al recibirlo para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones ni alteraciones al aparato por razones de seguridad. El uso no previsto puede ocasionar riesgos y pérdida de las reclamaciones de garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro
Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.



Advertencia de tensión eléctrica
Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia
La palabra clave indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución
La palabra clave indica un peligro con un grado bajo de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención
La palabra señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.



Siga las instrucciones
Este símbolo indica que solo un técnico de servicio debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones operativas.

Lea cuidadosamente estas instrucciones de operación antes de usar o poner en marcha la unidad y consérvelas cerca del sitio de instalación o de la unidad para su uso futuro.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar su anafe de cocción.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de conexión a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede resultar en descarga eléctrica o muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

Instrucciones de Seguridad Importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Haga que esta información esté disponible para la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar peligros, este aparato debe ser instalado conforme a estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser correctamente instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuente de energía.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos involucrados.

- 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 está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para las superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la anafe de cocción, ya que pueden calentarse.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la anafe de cocción.
- El aparato no está diseñado para operarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una anafe con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; en su lugar, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en una anafe de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la anafe de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el aparato desde el suministro eléctrico principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague la anafe de cocción desde el interruptor de pared antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir este consejo puede resultar en descarga eléctrica o muerte.

Riesgo para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos o otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de usar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No seguir estos consejos puede resultar en muerte.

Riesgo de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea utensilios de cocina adecuados entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas.
- Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- No seguir estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja extremadamente afilada del raspador de la anafe de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con extrema precaución y siempre guárdelo de forma segura fuera del alcance de los niños.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Nunca use su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos ni utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar directamente la habitación.
- Después de usarlo, apague siempre las zonas de cocción y la anafe de cocción según se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción al retirar las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, paren o suban sobre él.
- No guarde artículos de interés para los niños en los armarios ubicados encima del aparato. Los niños que se suban a la anafe de cocción podrían sufrir lesiones graves.

- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deberían contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de poder utilizar el aparato sin peligro para sí mismo ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que el manual lo recomiende específicamente. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su anafe de cocción.
- No se suba a su anafe de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre por la superficie de vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su anafe de cocción, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está destinado para ser usado en aplicaciones domésticas y similares, como ser:
  - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros espacios de trabajo;
  - Casas de campo;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - Entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Enhorabuena por la compra de su nueva anafe de cerámica.

Le recomendamos dedicar tiempo a leer este Manual de Instrucciones/ Instalación para entender cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, consulte la sección de instalación.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para futuras referencias.

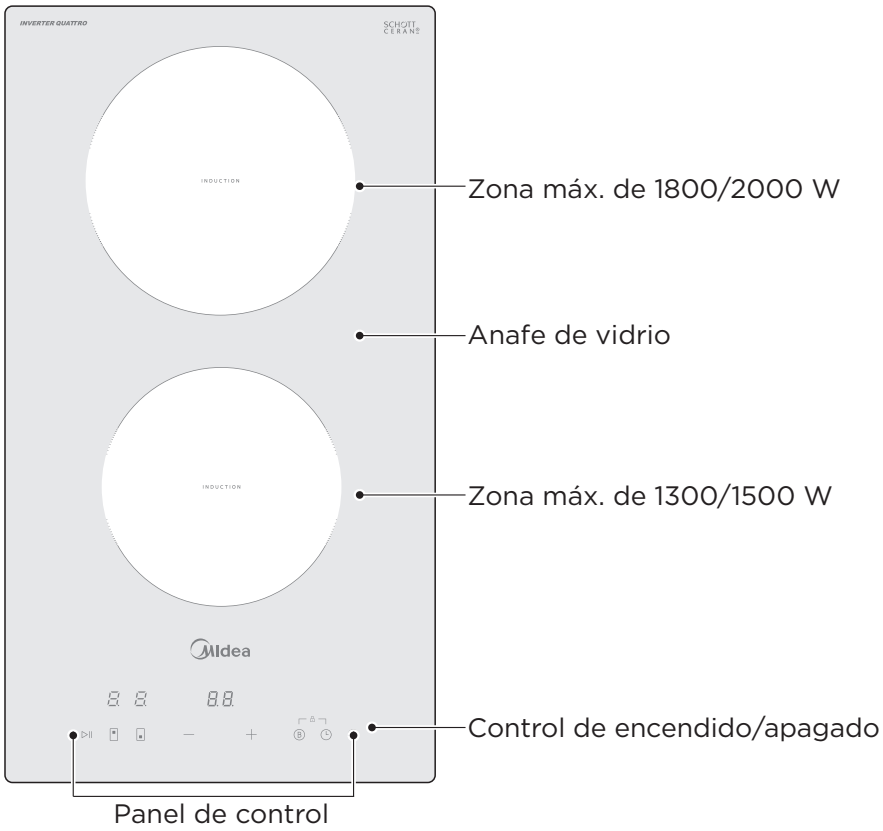
ESPECIFICACIONES

Anafe de Cocción	**MC-ID3591-A2**
Zonas de Cocción	2 zonas
Tensión de Alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia Eléctrica Instalada	3500 W
Tamaño del Producto LxAnxAl (mm)	288X520X59
Dimensiones de Empotramiento A×B (mm)	268X500

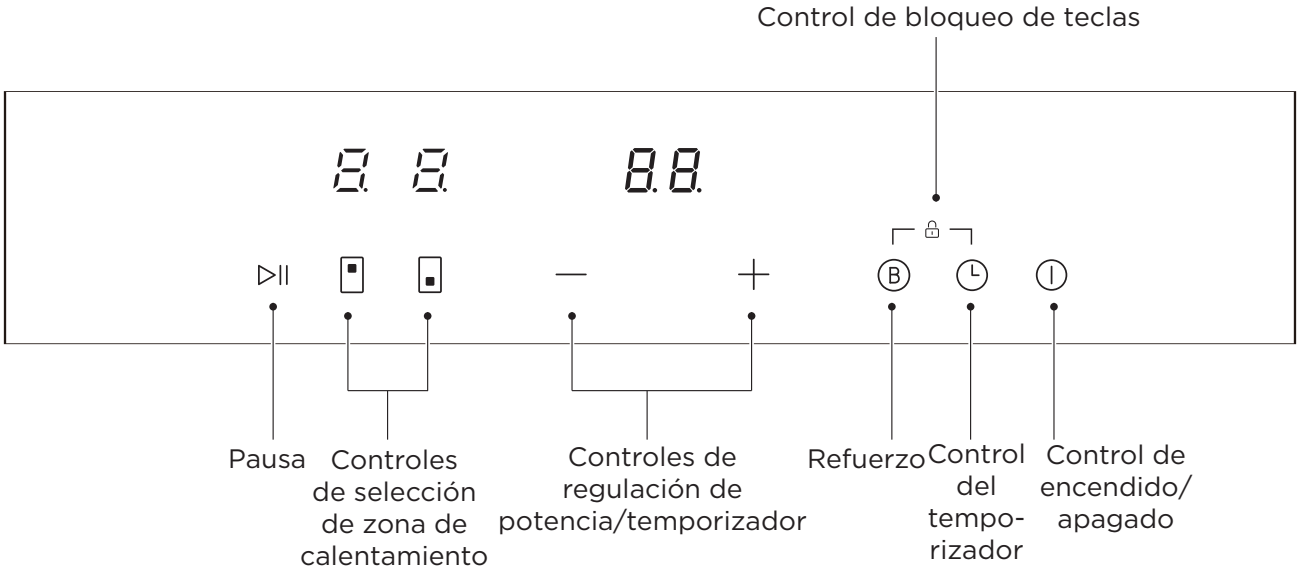
El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista Superior



Panel de Control

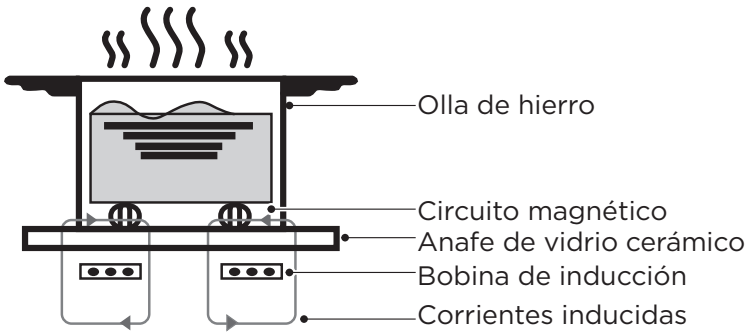


NOTA

Todas las imágenes en este manual son solo para fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración en el dibujo estará sujeta al objeto real.

Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.



Antes de usar su nueva anafe de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que aún permanezca en su anafe de cerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠ Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza Refuerzo de Potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida comience a hervir, reduzca la configuración de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca la configuración cuando la comida esté completamente caliente.

Cocinar a fuego lento, Cocinar arroz

- Cocinar a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. También debe cocinar las salsas espesadas con harina y a base de huevo por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Sellado de Filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de qué tan cocido lo desee. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para evaluar la cocción: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ponga tierno antes de servir.

Para Saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, póngala a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca el fuego, devuelva la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Detección de Artículos Pequeños

- Cuando se deja sobre la anafe una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la anafe pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la anafe de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de Calor

Las configuraciones a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que vaya a cocinar. Experimenta con la anafe de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajustes del calor	Adecuación
1 - 2	• calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocción lenta • calentamiento pausado
3 - 4	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocinar arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• fritura • cocinar pasta
9	• salteado • sellar • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

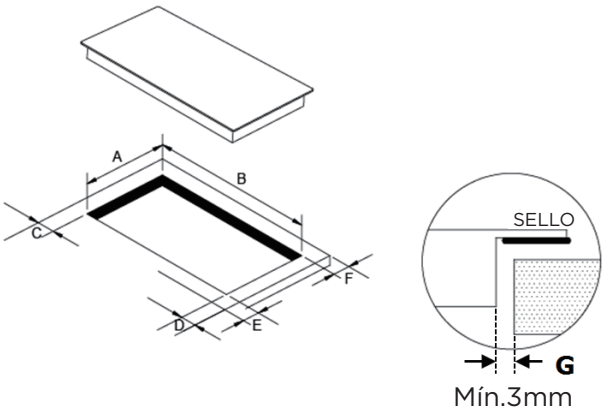
Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y uso, se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben usarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y mayores deformaciones causadas por la radiación de calor de la anafe calefactora. Como se muestra a continuación:

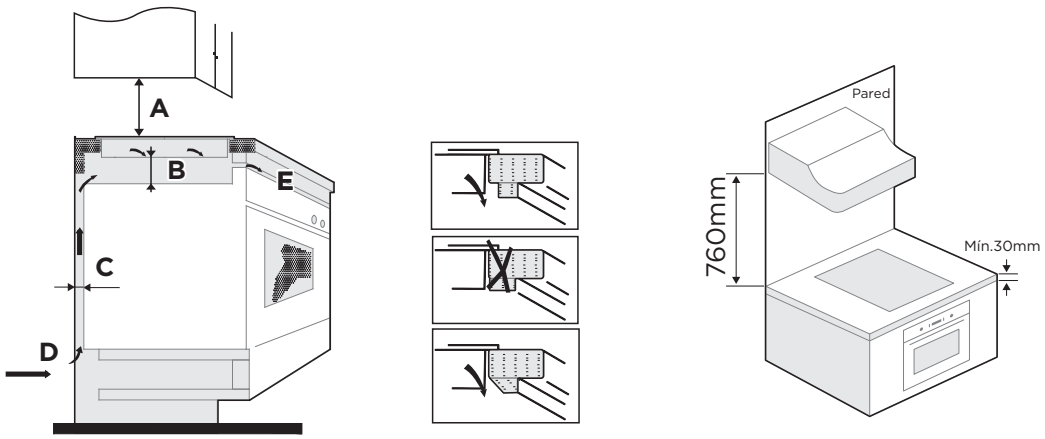
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la anafe de cocción y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm mínimo.

En cualquier caso, asegúrese de que la anafe de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la anafe de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.

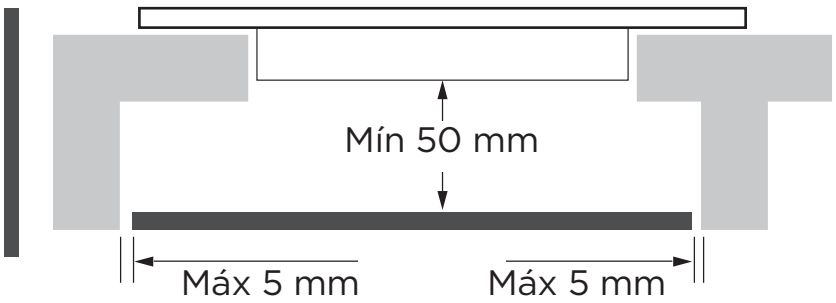
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la anafe de cocción y el armario situado encima debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la anafe de inducción esté bien ventilada y que las tomas y salidas de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la anafe de cocción y prevenir descargas eléctricas inesperadas durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la anafe. Siga las indicaciones a continuación.



⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la anafe. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera al colocar la anafe en su posición.

⚠
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar el despegue del revestimiento.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben soportar una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la anafe de cocción, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requerimientos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y aislante.
- Si la anafe de cocción se instala sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación deberá cumplir con todos los requerimientos de espacio libre y con las normas y regulaciones aplicables.
- En el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.

  El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto con un espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la anafe de cocción instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y las ordenanzas si tiene dudas acerca de la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la anafe de cocción.

Después de instalar la anafe de cocción, asegúrese de que

- El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la anafe de cocción.
- Si la anafe de cocción se instala encima de un cajón o espacio de armario, se debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la anafe de cocción.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

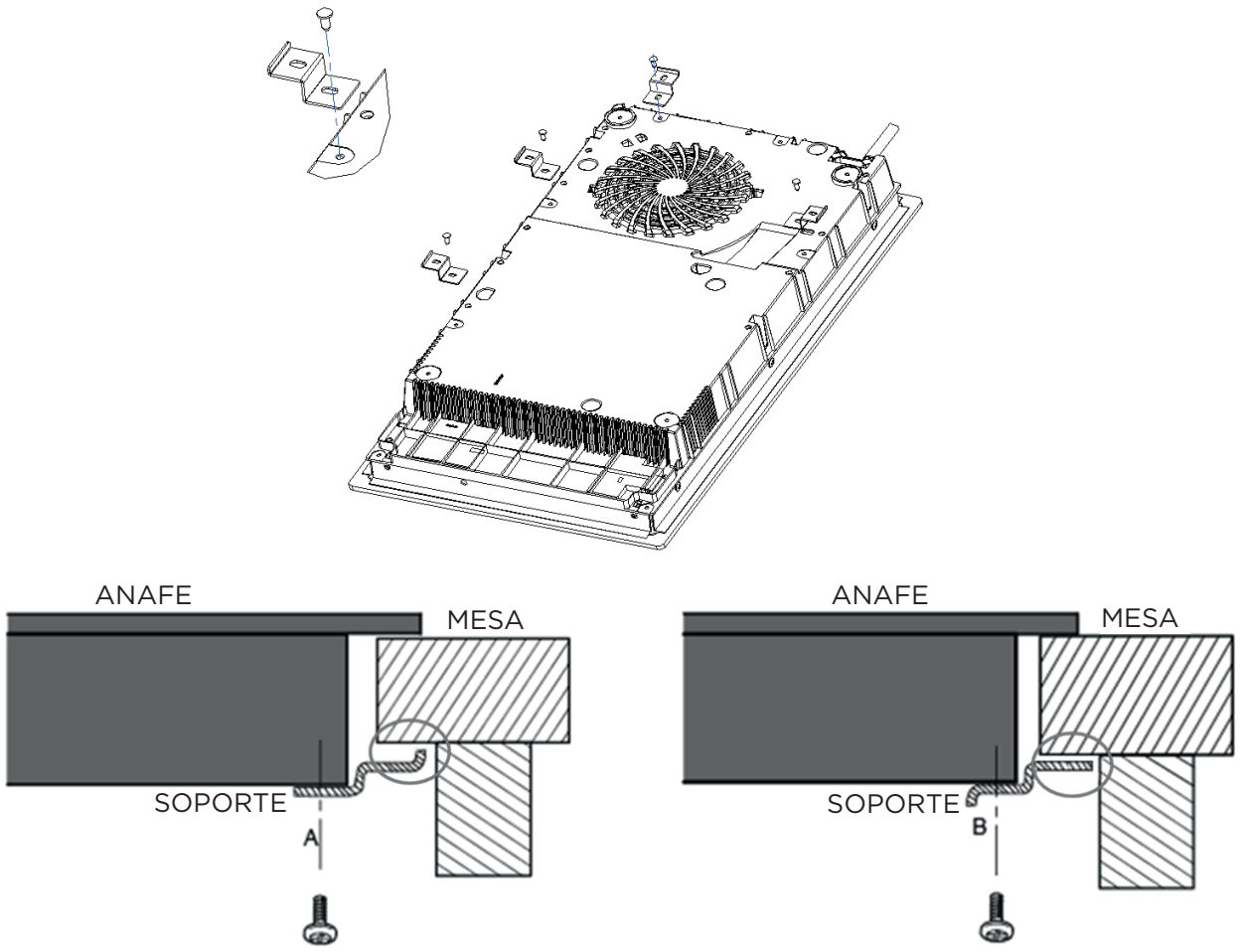
Antes de ubicar los soportes de fijación

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

Ajuste de la posición del soporte

Fije la anafe en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la parte inferior de la anafe (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarlo a diferentes grosores de encimeras.



⚠ Bajo ninguna circunstancia, los soportes pueden tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La anafe de inducción debe ser instalada por personal o técnicos capacitados. Contamos con profesionales a su disposición. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La anafe no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la anafe.
3. La anafe de inducción se debe instalar de manera que se garantice una mejor disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la anafe a la red eléctrica

⚠ Esta anafe debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la anafe a la red eléctrica, verifique que:

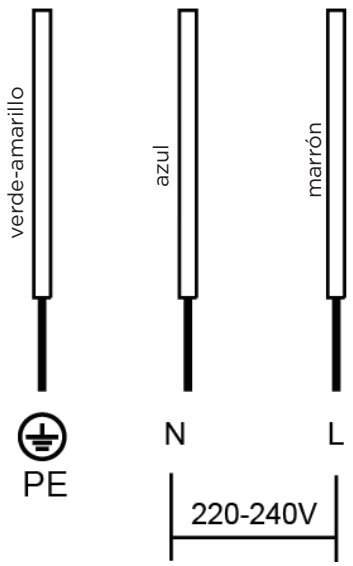
1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia consumida por la anafe.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la anafe de especificaciones.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la anafe de especificaciones.

   Para conectar la anafe a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

   El cable de suministro eléctrico no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

⚠ Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesitar modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.

La alimentación eléctrica debe conectarse en conformidad con la norma pertinente o mediante un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



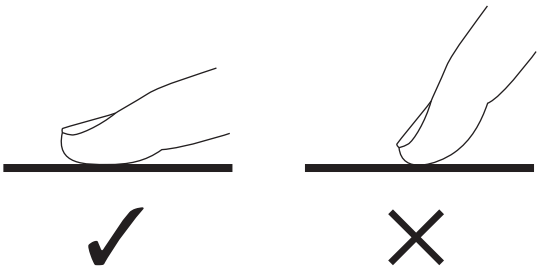
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas especializadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado correctamente la conexión eléctrica y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.
- El cable amarillo/verde del cable de alimentación debe estar conectado a la tierra tanto de la fuente de alimentación como de los terminales del aparato.
- El fabricante no se hace responsable de ningún accidente que resulte del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o que tenga una continuidad de conexión a tierra defectuosa.
- Si el aparato tiene una toma de corriente, debe instalarse de manera que esta sea accesible.

⚠ La superficie inferior y el cable de alimentación de la anafe no son accesibles después de la instalación.

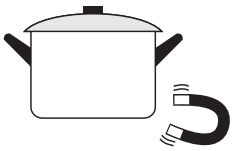
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Controles táctiles

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



Elegir los utensilios de cocina adecuados



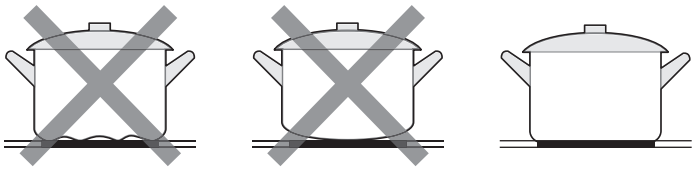
⚠
- Utilice únicamente utensilios de cocina con base adecuada para cocción por inducción.
  Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con un imán.
  Mueva un imán hacia la base de la sartén.
  Si se atrae, la sartén es apta para inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- Algunas ollas y sartenes del mercado no son adecuadas para cocinar por inducción, ya que solo tienen parte del fondo en material ferromagnético y el resto en otro material. Estas áreas pueden calentarse de forma desigual o con menor potencia. En ciertos casos, cuando el fondo está compuesto principalmente de materiales no ferromagnéticos, la anafe puede no reconocer la olla y, por lo tanto, no activar la zona de cocción.



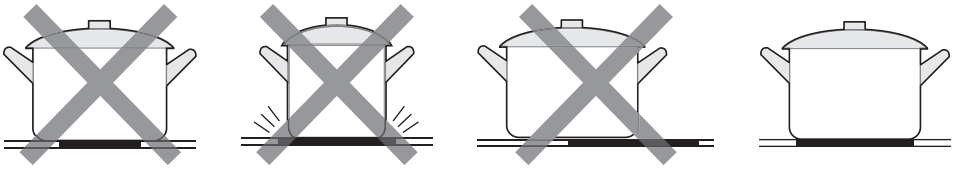




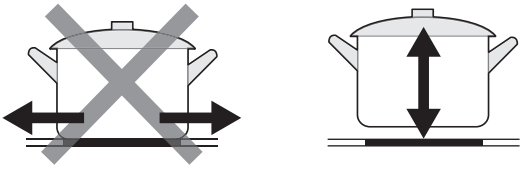
- No utilice utensilios de cocina que tengan bordes irregulares o una base curva.



- Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, esté nivelada sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al utilizar una olla ligeramente más amplia, se utilizará la energía a su máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor a la esperada. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



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



- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro del recipiente. Sin embargo, el fondo de esta sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente.

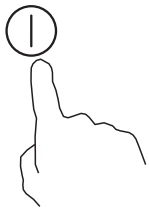
  Para obtener la mejor eficiencia de su encimera, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción.	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

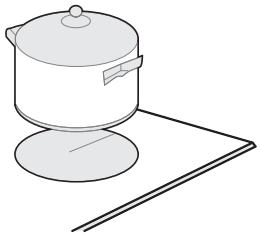
Cómo utilizar

1. Comenzar a cocinar

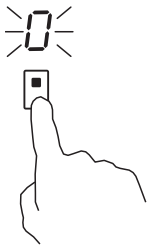
1. Toque el control de encendido/apagado durante un segundo. Después de encenderlo, el zumbador suena una vez y todas las pantallas muestran “–” o “– –”, lo que indica que la anafe de inducción ha entrado en modo de espera.



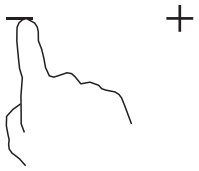
2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar.
   - Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, el indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”.
   - Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la anafe de inducción se apagará automáticamente. Necesitará comenzar nuevamente desde el paso 1.
   - Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.



Si en la pantalla parpadea alternativamente  con el ajuste de calor

Esto significa que:

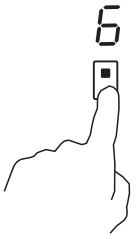
- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta o,
- La cacerola que está utilizando no es apta para cocción por inducción o,
- La cacerola es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

No se produce ningún calentamiento a menos que haya una cacerola adecuada sobre la zona de cocción.

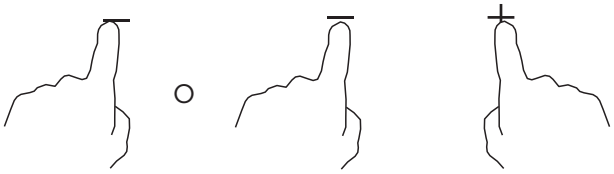
La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca ninguna cacerola adecuada sobre ella.

2. Terminar de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "O" o tocando los controles "-" y "+" simultáneamente. Asegúrese de que la pantalla muestre "O".



3. Apague toda la anafe de cocción tocando el control de ENCENDIDO/APAGADO.



4. Tenga precaución con las superficies calientes.

   H indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como función de ahorro de energía; si desea calentar más sartenes, utilice la anafe que aún esté caliente.



3. Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO quedan desactivados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará “Lo”.
Para desbloquear los controles	
Mantenga presionado el control de bloqueo por un momento.	

⚠ Cuando la anafe está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO⏻, siempre puede apagar la anafe de inducción con el control de ENCENDIDO/APAGADO⏻ en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la anafe primero en la siguiente operación.

4. Controles del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como contador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez que transcurra el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

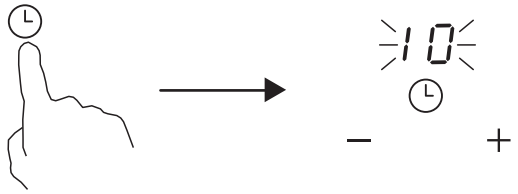
  La duración máxima del temporizador es de 99 min.

Usar el temporizador como contador de minutos

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

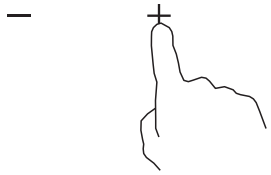
1. Asegúrese de que la anafe de cocción esté encendida.

   Nota: para poder utilizar el minutero, al menos una zona debe estar activa.
2. Toque los controles del temporizador. El indicador del recordatorio comenzará a parpadear y aparecerá “10” en la pantalla del temporizador.

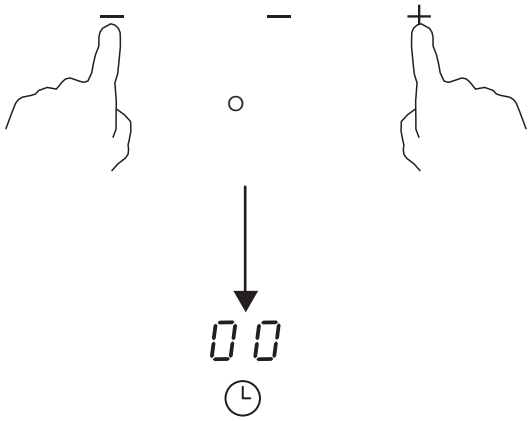


3. Ajuste el tiempo tocando el control “-” o “+” del temporizador.

   Consejo: Toque el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



4. Al tocar “-” y “+” juntos, se cancela el temporizador y en la pantalla de minutos aparecerá “00”.



5. 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.

   Si toca el control del temporizador mientras el indicador del temporizador parpadea, dejará de parpadear inmediatamente.



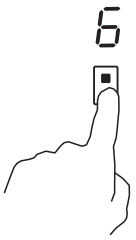
6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará “- -” cuando finalice el tiempo de configuración.



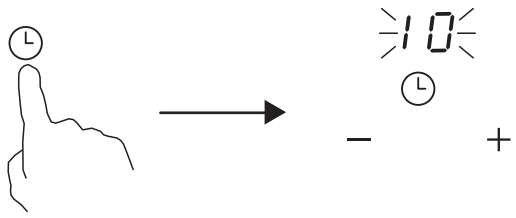
Configuración del temporizador para apagar una o más zonas de cocción.

Configurar una zona

1. Toque el control de selección de la zona de cocción para la cual desea configurar el temporizador.



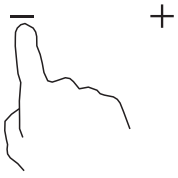
2. Toque el control del temporizador, el indicador del recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará “10” en la pantalla del temporizador.



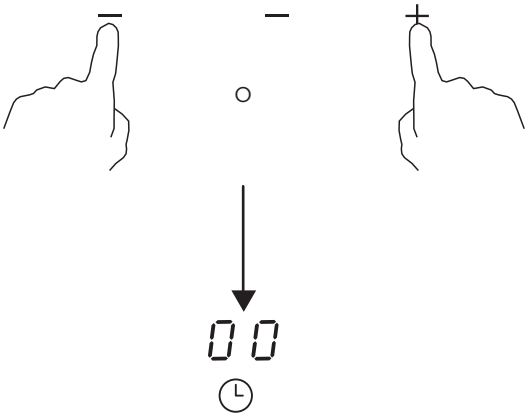
3. Ajuste el tiempo tocando el control “-” o “+” del temporizador.

   Consejo: Toque el control “-” o “+” del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

   Toque y mantenga presionado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



4. Al tocar “-” y “+” juntos, se cancela el temporizador y en la pantalla de minutos aparecerá “00”.



5. 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.

   Si toca el control del temporizador mientras el indicador del temporizador parpadea, dejará de parpadear inmediatamente.

NOTA

El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.





6. Cuando finalice el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

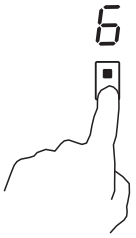


⚠ Las demás zonas de cocción seguirán operando si se encendieron previamente.

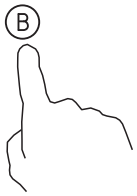
5. Uso de la función de refuerzo

Activar la función de refuerzo

1. Tocando el control de la zona de cocción.

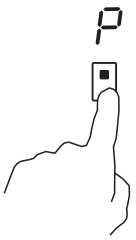


2. Tocando el control de refuerzo.Asegúrese de que la pantalla muestre “p”.

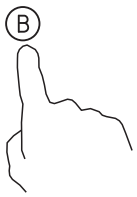


Cancelar la función de refuerzo

1. Tocando el control de la zona de calentamiento cuya función de refuerzo desea cancelar.



2. Apague la zona de cocción tocando el control de refuerzo. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



- La función puede operar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

6. Modo de pausa

- Puede pausar el calentamiento en lugar de apagar la anafe.
- Al ingresar al modo de pausa, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se desactivan.

Para entrar en el modo de pausa	
Tocando la tecla de “Pause (Pausa)”.	Todos los indicadores mostrarán “||”.
Para salir del modo de pausa	
Tocando nuevamente la tecla de “Pause (Pausa)”.	

⚠ Cuando la anafe está en modo de pausa, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO⏻, siempre puede apagar la anafe de inducción con el control de ENCENDIDO/APAGADO⏻ en caso de emergencia. La anafe se apagará después de 10 minutos si no sale del modo de pausa.

7. Tiempo de funcionamiento predeterminado

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su anafe de inducción. Se apagará automáticamente si alguna vez olvidas apagar la cocina. El tiempo de funcionamiento predeterminado para varios niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

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

Cuando se retira la olla, la anafe de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y apagarse automáticamente después de 2 minutos.

⚠ Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio).	1. Apague la anafe de cocción. 2. Aplique un limpiador para anafe de cocción 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 anafe de cocción.	• Cuando se apaga la energía de la anafe de cocción, no habrá indicación de 'superficie caliente', pero la zona de cocción aún puede estar caliente. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso intensivo, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes o abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la anafe de cocción: el vidrio podría mancharse.
Desbordes, derretimientos y derrames de azúcar caliente sobre el vidrio.	Retírelos inmediatamente con un cortador de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuado para anafe de cocción de cerámica, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes: 1. Apague la energía de la anafe de cocción desde el interruptor en la pared. 2. Sujete la hoja o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la anafe de cocción. 3. Limpie la suciedad o los derrames con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 mencionados arriba para 'Suciedad cotidiana en vidrio'.	• Retire las manchas de alimentos derretidos o azucarados, y los derrames tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja del raspador es extremadamente afilada. Úselo con extrema precaución y siempre guárdelo de forma segura fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles.	1. Apague la anafe de cocción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la anafe de cocción.	• La anafe de cocción puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la anafe de cocción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Causas posibles	¿Qué hacer?
No se puede encender la anafe de cocción.	Sin corriente eléctrica.	Asegúrese de que la anafe de cerámica esté conectada a la fuente de alimentación y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o zona. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección 'Uso de su anafe de cocción de cerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede estar utilizando la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área del control táctil esté seca y utilice la parte carnosa de su dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando limpiadores o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas cacerolas hacen ruidos de 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 una falla.
La anafe de inducción hace un leve zumbido cuando se utiliza a una configuración de calor alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la configuración de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la anafe de inducción.	Se ha activado un ventilador de enfriamiento incorporado en su anafe de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que continúe funcionando incluso después de haber apagado la anafe de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna intervención. No desconecte la anafe de inducción del suministro eléctrico mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas no se calientan y aparece un mensaje en la pantalla.	La anafe de inducción no puede detectar la olla porque no es adecuada para cocción por inducción. La anafe de inducción no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina que sean adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados'. Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La anafe de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falla técnica.	Tome nota de las letras y números del error, desconecte la anafe de inducción del suministro eléctrico y comuníquese con un técnico cualificado.

Visualización e inspección de fallas

La anafe de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico.Con esta prueba, el técnico puede verificar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar la anafe de la superficie de trabajo.

1. Se produjo un código de error durante el uso del cliente y la solución correspondiente;

Código de falla	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Falla del sensor de temperatura de la anafe de cerámica: circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la anafe cerámica.
E2	Falla del sensor de temperatura de la anafe de cerámica: cortocircuito.	
E7	Falla del sensor de temperatura de la anafe de cerámica	
C1	Alta temperatura del sensor de la anafe de cerámica.	Espere a que la temperatura de la anafe de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón “ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)” para reiniciar la unidad.
E3	Falla del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto.	Reemplace la anafe de alimentación.
E4	Falla del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito.	
C2	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.Toque el botón “ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)” para reiniciar la unidad. Verifique si el ventilador funciona correctamente; si no es así, reemplácelo.
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Por favor, verifique si el suministro de energía es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación funcione correctamente.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la anafe de visualización y la anafe de alimentación. Reemplace la anafe de alimentación o la anafe de visualización.

2. Falla específica y solución

Falla	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No se suministra energía.	Verifique que el enchufe esté bien asegurado en el tomacorriente y que este funcione correctamente.	
	Falla en la conexión entre la anafe de alimentación de accesorios y la anafe de visualización.	Compruebe la conexión.	
	La anafe de alimentación de accesorios está dañada.	Reemplace la anafe de alimentación de accesorios.	
	La anafe de visualización está dañada.	Reemplace la anafe de visualización.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no muestra correctamente.	La anafe de visualización está dañada.	Reemplace la anafe de visualización.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no inicia.	Temperatura elevada de la anafe.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire puede estar bloqueada.	
	Hay un problema con el ventilador.	Verifique si el ventilador funciona correctamente; si no es así, reemplácelo.	
	La anafe de alimentación está dañada.	Reemplace la anafe de alimentación.	
El calentamiento se detiene repentinamente durante la operación y la pantalla parpadea “u”.	El tipo de sartén es incorrecto.	Use la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de sartén está dañado, reemplace la anafe de alimentación.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura regrese a la normalidad. Presione el botón “ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)” para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarán “u”.	La conexión entre la anafe de alimentación y la anafe de visualización ha fallado;	Compruebe la conexión.	
	La anafe de visualización del área de comunicación está dañada.	Reemplace la anafe de visualización.	
	La anafe principal está dañada.	Reemplace la anafe de alimentación.	
El motor del ventilador suena anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anterior constituye el juicio e inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños en la anafe de inducción.

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial de Midea y todas sus versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus afiliados ("Midea"), a los cuales Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y toda la buena voluntad derivada del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca registrada Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de marca registrada o competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

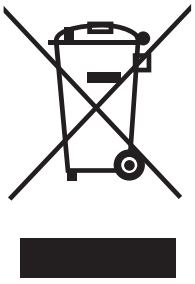
Este manual ha sido creado por Midea, y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar o distribuir total o parcialmente este manual, ni agruparlo o venderlo con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas al momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a mejoras en funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o con el minorista donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y reciclaje de aparatos viejos.

La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la Directiva RoHS

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

Información del paquete

Los materiales de empaque del producto son fabricados a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normas Ambientales Nacionales. No deseche los materiales de embalaje junto con los desechos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recolección de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones con todas las estipulaciones de la legislación de protección de datos vigente, de acuerdo con los países dentro de los cuales se proveerán los servicios al cliente, así como, cuando sea aplicable, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Generalmente, nuestro procesamiento de datos se realiza para cumplir con nuestra obligación contractual con usted y por razones de seguridad del producto, para salvaguardar sus derechos en relación con las cuestiones de garantía y registro del producto.

En algunos casos, pero solo si se garantiza una adecuada protección de datos, los datos personales pueden ser transferidos a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Se proporcionará más información previa solicitud. Puede contactar a nuestro Delegado de Protección de Datos a través de **MideaDPO@midea.com.** Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al procesamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, contáctenos a través de **MideaDPO@midea.com.**

Para obtener más información, siga el código QR.

estawol

Importa y distribuye

Soporte postventa
tiendamidea.com.uy
0800 1144

Midea

make yourself at home

www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved