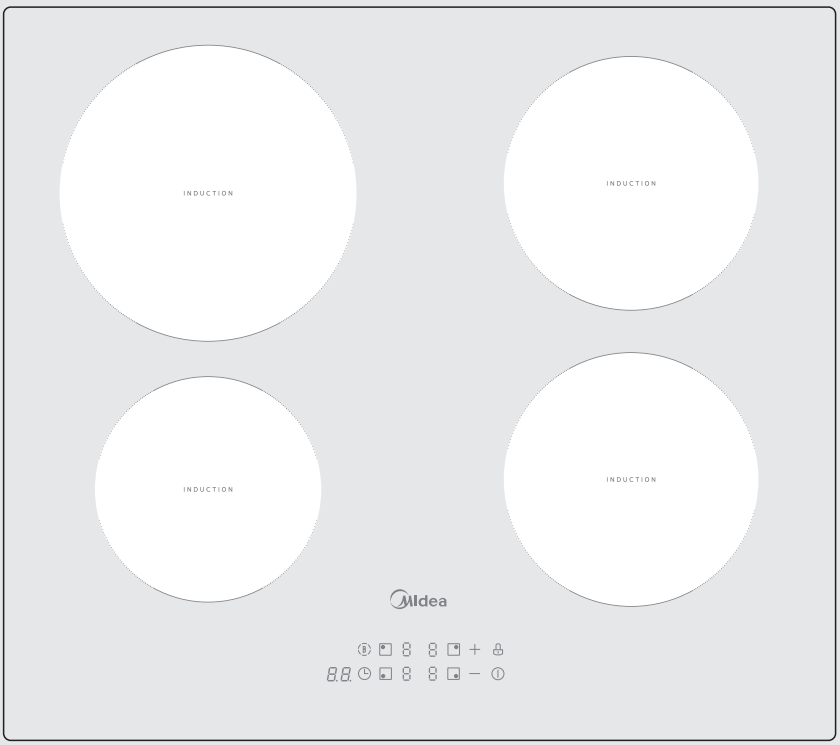


Anafe de inducción

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MC-IF7251J1-A

Advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o con el fabricante para obtener más información.
El diagrama de arriba es sólo una referencia. Por favor, tome la apariencia del producto real como estándar.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 07

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 08

GUÍA DE INICIO RÁPIDO 10

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO 12

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 16

CUIDADO Y LIMPIEZA 21

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 22

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 25

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 26

AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS 27

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato 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. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro
Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflammable.



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
Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



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



Atención
Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones
Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su anafe.

INSTALACIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.
- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.
  Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
  No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie del anafe, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su anafe.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
  PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
  ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en un anafe que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
  Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
  Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en un anafe que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
  NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
  PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
  Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del mismo o indicadas por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

USO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una hornilla que se halle rota o quebrada. Si la superficie del anafe se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.
- Apague el anafe desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador del anafe queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.

- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y el anafe al como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su anafe.
- No se pare sobre su anafe.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su anafe, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como:
  - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; - granjas - para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; - establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Felicidades por la adquisición de su nueva anafe de inducción.
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.
Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

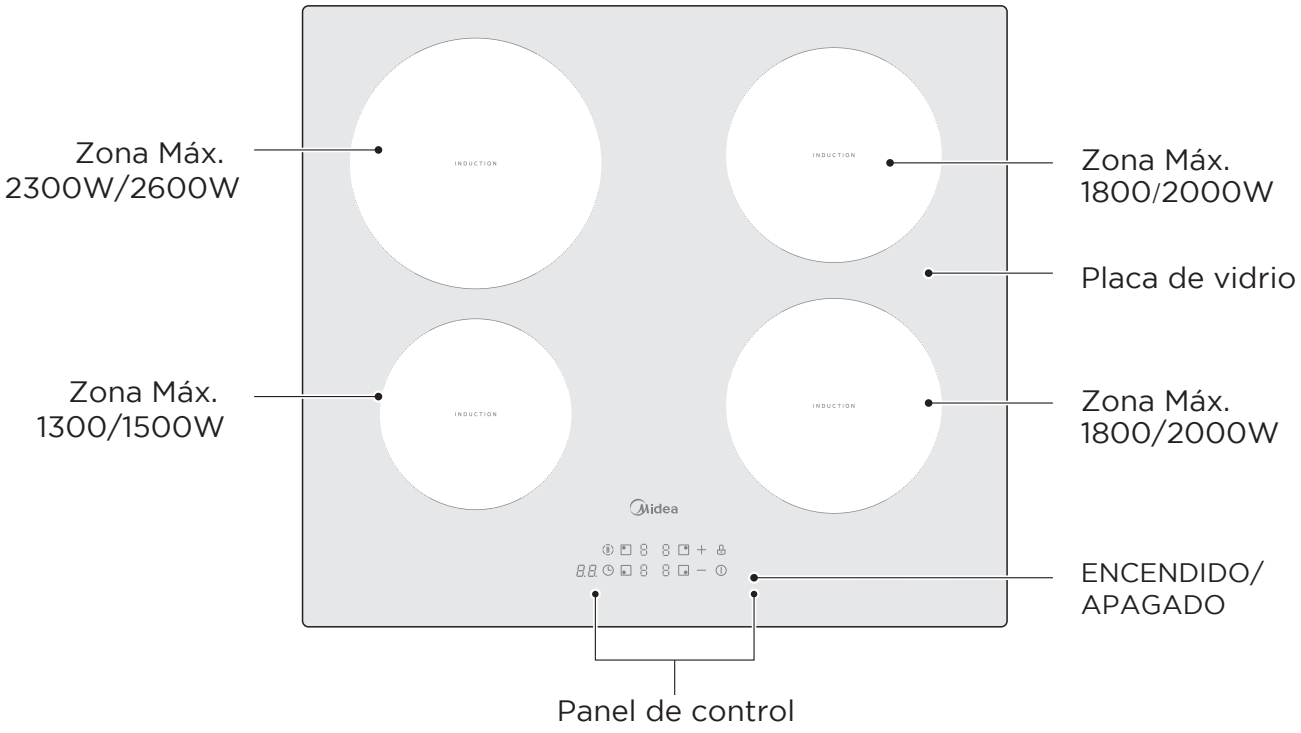
ESPECIFICACIONES

Modelo	MC-IF7251J1-A
Zonas de cocción	4 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto L×A×A (mm)	590X520X62
Dimensiones de montaje A×B (mm)	560X490

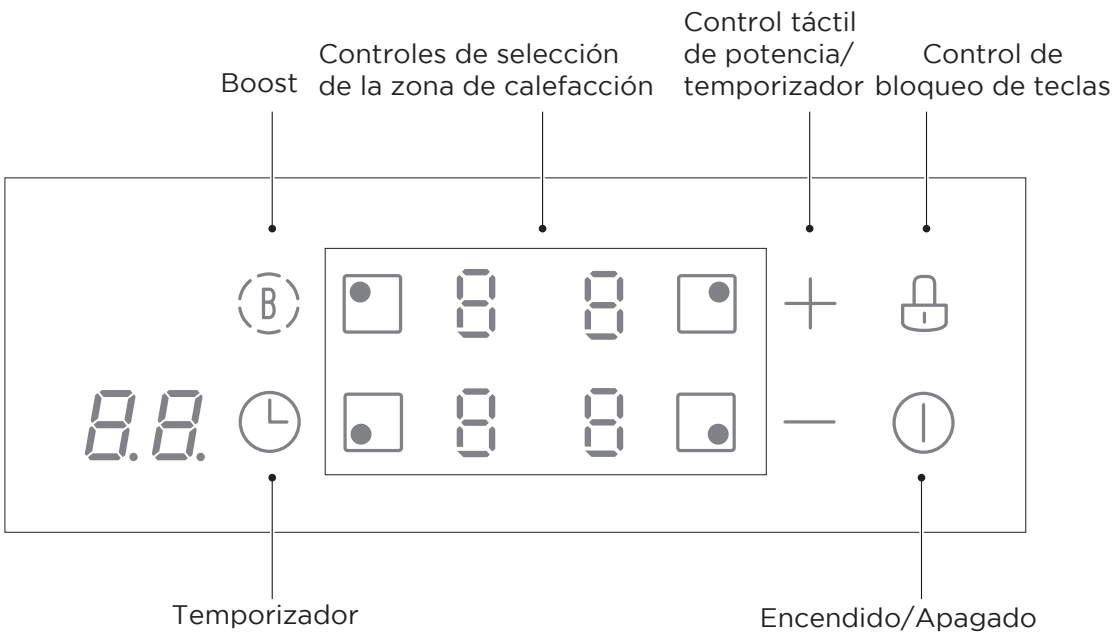
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

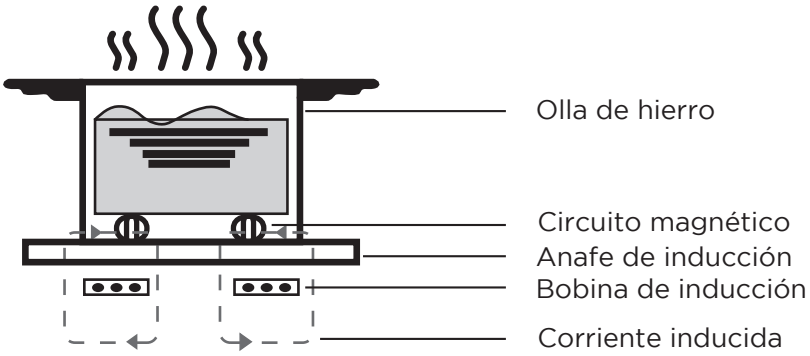


NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



Antes de utilizar su nueva anafe de inducción

• Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
• Retire cualquier película protectora que pueda haber aún en su anafe de inducción.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠ Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en una ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de una ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

Cocción rápida debistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:
1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está .
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de cerámica o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.:, de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre el anafe, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo el anafe de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

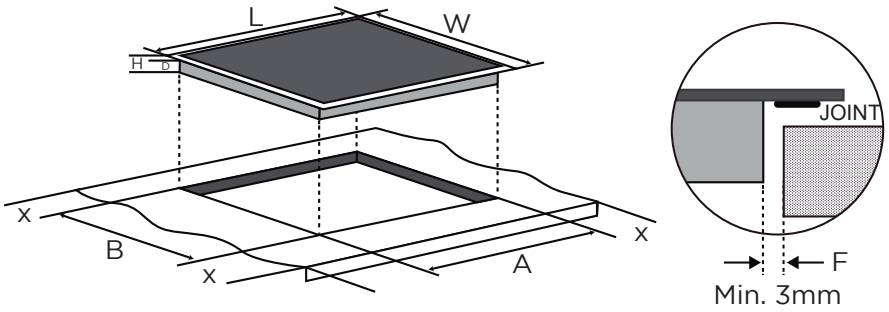
Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocción de pasta
9	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipamiento de instalación

• Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.
Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor del anafe. Tal como se muestra a continación:

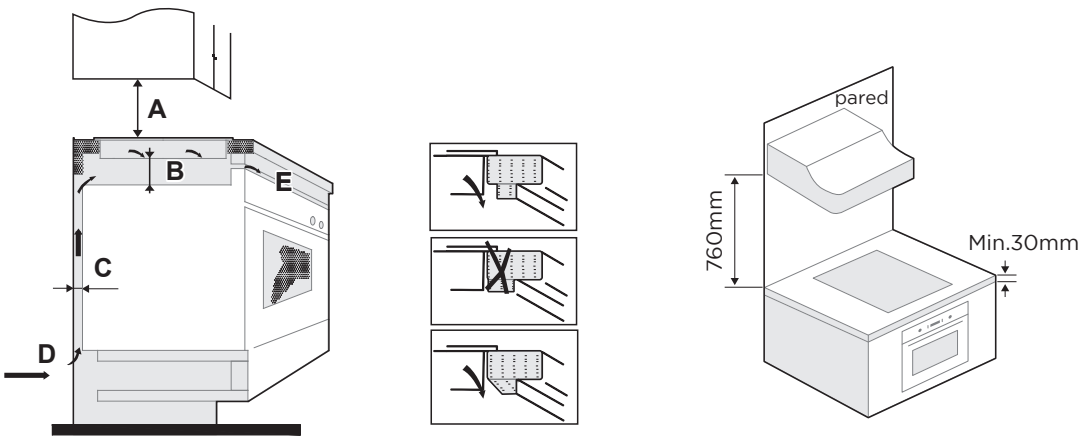
Nota: la distancia de seguridad entre los lados del anafe y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que el anafe de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que el anafe de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:

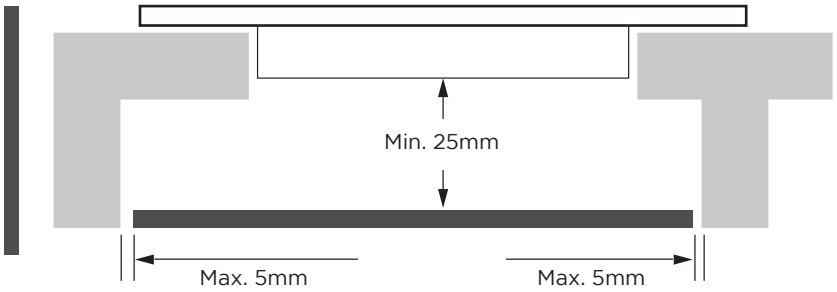
Nota: la distancia de seguridad entre el anafe y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que el anafe cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitarcualquier contacto accidental con el fondo del anafe cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujetada por tornillos, a una distancia mínima de 25 mm desde la parte inferior del anafe. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



⚠ Todo alrededor del exterior del anafe, hallará orificios para la ventilación. Debe asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque el anafe en su sitio.

⚠
- Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150°C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Antes de instalar el anafe, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si instala el anafe sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
- El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez el anafe ya esté instalado.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la hornilla.

Tras instalar el anafe, asegúrese de que:

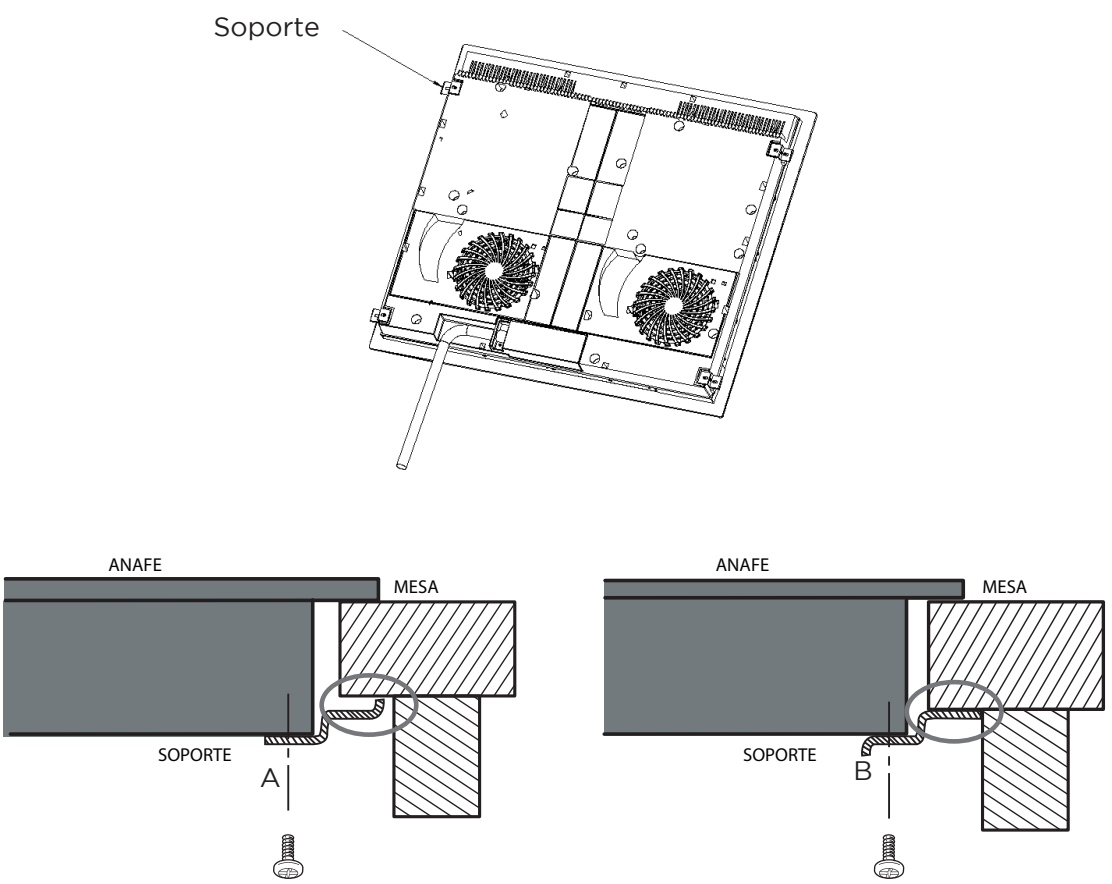
- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base del anafe.
- Si se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base del anafe.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

Antes de ubicar los soportes de sujeción

El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen del anafe.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



⚠ Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas del anafe tras la instalación (vea la ilustración).

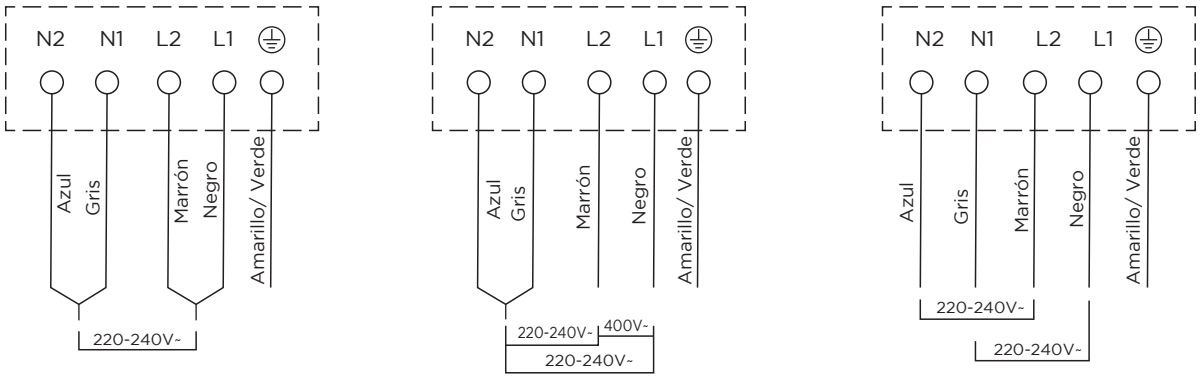
AVISOS

1. El anafe de inducción deberá ser instalado por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. El anafe no será instalado directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la misma.
3. El anafe de inducción será instalado de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión del anafe con la red de suministro eléctrico

⚠ Este anafe deberá ser conectado a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.
Antes de conectarla a la red de suministro eléctrico, compruebe que:
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.
A fin de conectar el anafe a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.
El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

⚠ Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.
En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.



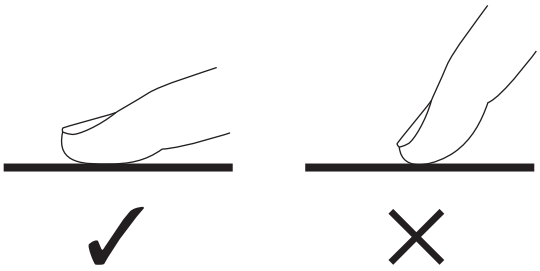
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

⚠ La parte inferior y el cable de alimentación del anafe no quedarán accesibles tras la instalación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

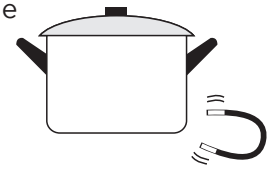
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oirá un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



Elección de los utensilios correctos

⚠ • Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.



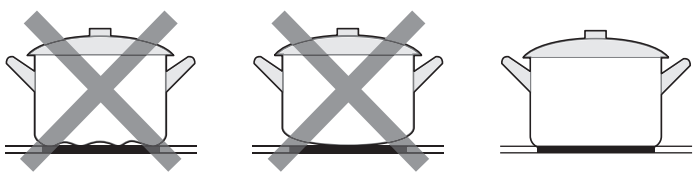
• Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes.
Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.

- Si no tiene un imán:
  1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
- Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte de la sartén que es ferromagnética solo cubre una parte de la base, solamente esa zona se calentará, y es posible que el resto de la base no alcance la temperatura adecuada para cocinar.
- Si la zona ferromagnética de la sartén no es uniforme y contiene otros materiales, como el aluminio, esto puede influir en el proceso de calentamiento y en la capacidad de detección de la sartén.
- Si la base de la sartén se asemeja a las que se muestran en las imágenes siguientes, es posible que no sea detectada por el dispositivo..

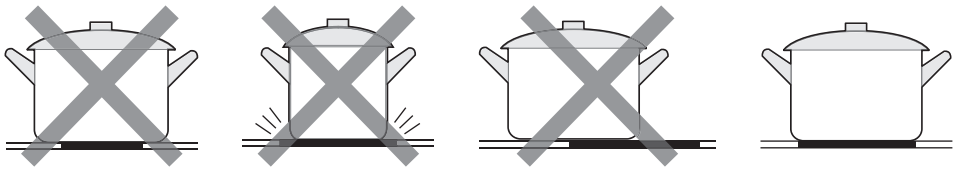


Elección delos utensilios correctos

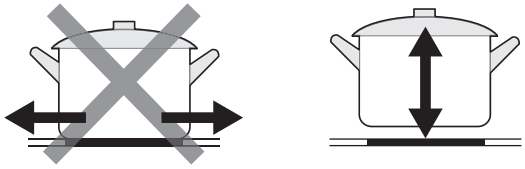
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



• Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.



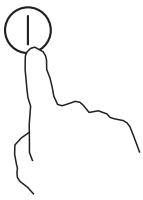
• Levante siempre la sartén del anafe de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



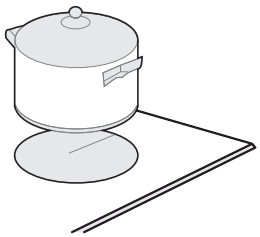
Cómo utilizar

1. Comienzo de la cocción

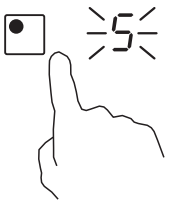
1. Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que el anafe de inducción ha entrado en el modo de espera.



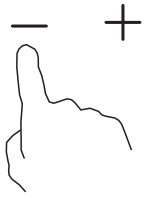
2. Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.
   • Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.



3. Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al mismo se iluminará en forma intermitente.



4. Seleccione una opción de calentamiento tocando los controles “-” o “+”.
   • Si no escoge un ajuste de cocción durante el primer minuto, el anafe de inducción automáticamente se apagará. En tal caso, deberá comenzar nuevamente desde el paso 1.
   • Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.

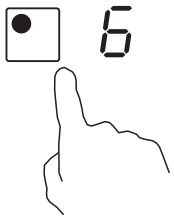


Si en la pantalla U parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

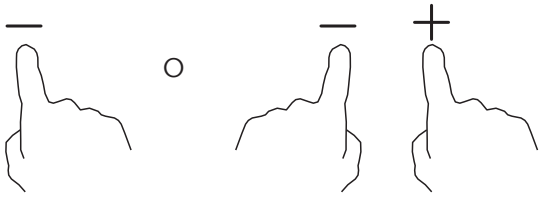
Ello significa que:
• usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
• la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
• la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.
A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción.
La pantalla “U“ se apagará automáticamente si después de 1 minuto no coloca una olla adecuada.

2. Finalización de la cocción

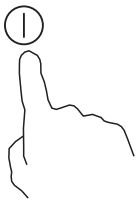
1. Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción deslizando hasta "0" o tocando al mismo tiempo los mandos "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre “0”.



3. Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.



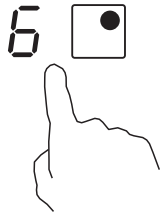
4. Tenga cuidado con las superficies calientes
La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto, desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.



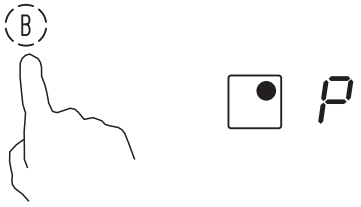
3. Uso de la función Boost

Activar la función boost

1. Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.

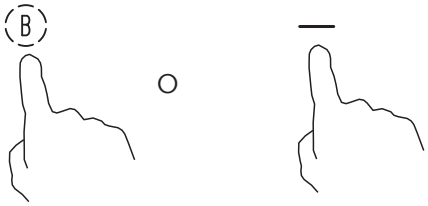


2. Toque el control de boost, el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo.

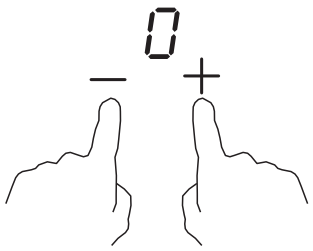


Cancelar la función boost

1. Al tocar el control "Boost" o el botón “-” para cancelar la función del mismo nombre, la zona de cocción volverá a su configuración original.



2. Al tocar simultáneamente los controles “-” y “+”, la zona de cocción se apagará y la función Boost se cancelará automáticamente.



- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 después de 5 minutos.

4. Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrar a "Lo".
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	

⚠ Cuando el anafe está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF ⏻, para que usted pueda apagar el anafe de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF ⏻ ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquearla para realizar cualquier otra operación.

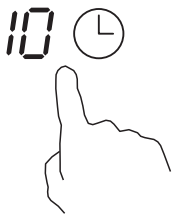
5. Control por temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:
a) Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido. El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

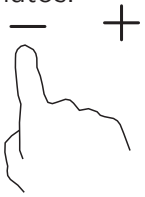
a) Uso del temporizador como un minutero

Sin seleccionar ninguna zona de cocción

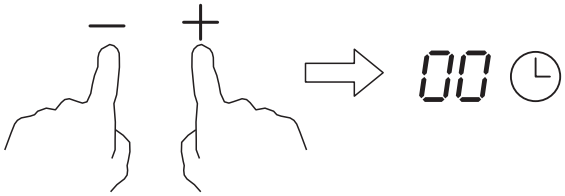
1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
   Nota: puede utilizar el minutero al menos una zona debe estar activa.
2. Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador.



3. Ajuste el tiempo pulsando los controles "-" o "+" del temporizador.
   Sugerencia: Tocar el control “-” o “+” del temporizador una vez disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto.
   Tocar y mantener presionado el control “-” o “+” del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.



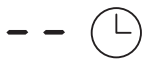
4. Si toca "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará, y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.



5. La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos.



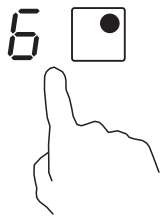
6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador exhibirá "- -" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.



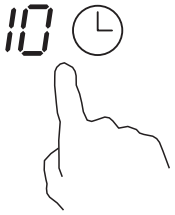
b) Programar el temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una hora

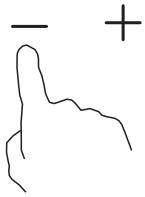
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador. (por ejemplo, zona 3#)



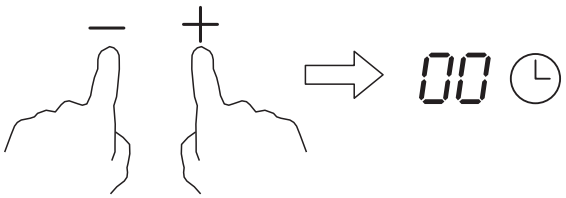
2. En poco tiempo, toque el control del temporizador, el indicador del recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará “10” en la pantalla del temporizador.



3. Ajuste el tiempo pulsando el mando del temporizador.
   Sugerencia: Tocar el control “-” o “+” del temporizador una vez disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto.
   Tocar y mantener presionado el control “-” o “+” del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.



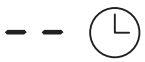
4. Si toca "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará, y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.



5. La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos.
   NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



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



⚠ Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.
Las imágenes mostradas son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

6. Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su anafe de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

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

Una vez usted retire la olla, el anafe de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.

⚠ Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte el anafe de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar el anafe a la electricidad.	• Cuando se desconecte el anafe de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en el anafe: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para anafes de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte el anafe de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área del anafe que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte el anafe de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar el anafe a la electricidad.	• Puede que el anafe emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encenderlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
El anafe no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que el anafe de inducción esté conectado a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su anafe de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
El anafe produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente del anafe de inducción.	Su anafe de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado el anafe de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte el anafe de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La anafe de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. El anafe de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
El anafe de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague el anafe de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

Notificación e inspección de fallos

El anafe de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar el anafe de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas
1) El código de error se produce durante el uso por parte del cliente & Solución.

Código de error	Problema	Solución
	Sin recuperación automática	
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	• Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto.	• Sustituya la placa de alimentación.
E5	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	• Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	• Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda luego de restaurar la energía normal
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	• Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta del anafe.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	El anafe ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes.
No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en el anafe de inducción.

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de Midea , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la 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 utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

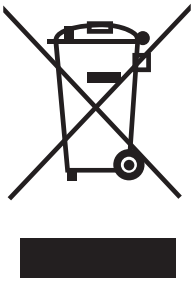
Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de lasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un 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 con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento de la Normativa RoHs

Este electrodoméstico requiere una gestión especializada para su eliminación. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su las autoridades locales, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió.

Información del Embalaje

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal de su localidad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.
Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com.** Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros 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