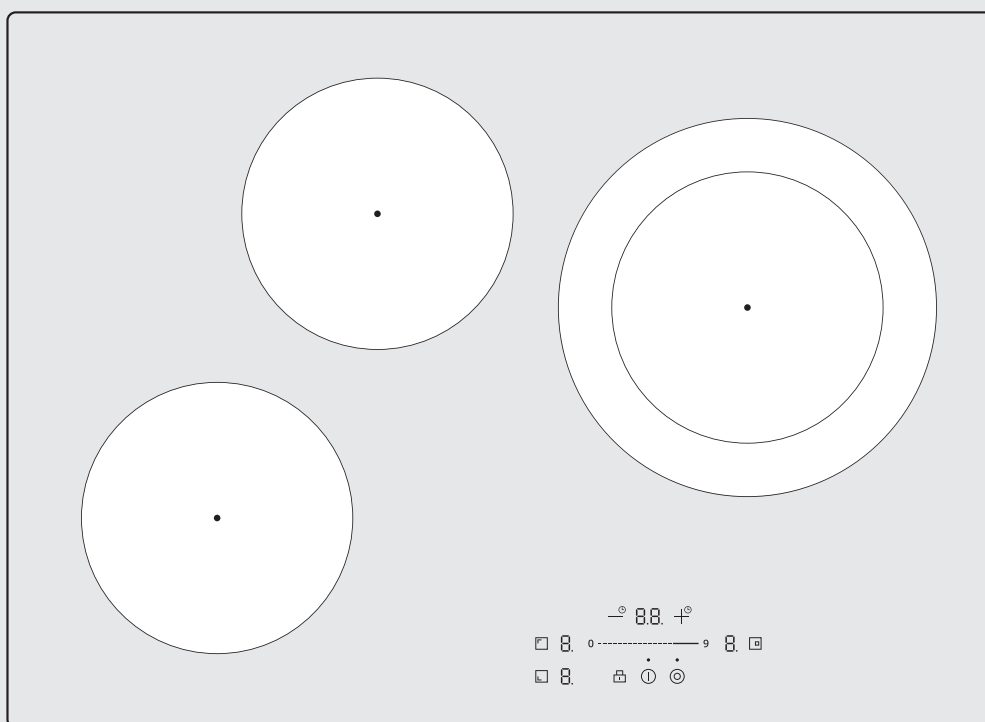




PLACA DE VITROCERÁMICA

MANUAL DEL USUARIO

MC-6T46D1R297

Aviso de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo 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 fabricante para obtener mayor información.

La imagen anterior es solo para referencia. Tome como referencia el aspecto del producto real.

NOTA DE AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir Midea. Antes de usar su nuevo producto Midea, lea atentamente este manual para asegurar su conocimiento de la operación de las características y funciones que ofrece su nuevo aparato de manera segura.

ÍNDICE

NOTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	07
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	12
INSTRUCCIONES DE USO	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	27
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	28
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	29

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes recomendaciones de seguridad están destinadas a evitar riesgos imprevistos o daños causados por una operación insegura o incorrecta del aparato. Revise el empaque y el aparato que acaba de comprar y asegúrese de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que, por motivos de seguridad, no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de la garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

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



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.



Advertencia

Indica un peligro inminente con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.



Precaución

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



Atención

Indica información importante, como daños materiales, pero no peligro.



Observe las instrucciones

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

Lea estas instrucciones de funcionamiento detenidamente y con atención antes de usar/poner en marcha la unidad y manténgalas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado, los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No coloque materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Facilite esta información a la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione un corte total de la fuente de alimentación.
- Una instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 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 del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- 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, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personas con calificación similar para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Si la superficie de la placa de vitrocerámica o materiales similares que protegen las partes activas está agrietada, apague el aparato inmediatamente para evitar posibles descargas eléctricas.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua. De lo contrario, primero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Desenchufe la placa de cocción desde el tomacorriente antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u 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.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

Peligro 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 otro artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar 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 incumplimiento de esta recomendación puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada de un raspador de placa de cocción queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo ni para almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej., computadoras, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Después de usar el aparato, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como 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 cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, paren o se suban sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos ni sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el aparato deberán contar con una persona responsable y

competente que les instruya en su uso. La persona responsable deberá asegurarse de que puedan usar el aparato sin riesgo para sí mismos ni para su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se pare sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que esto puede rayarla.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está destinado para uso doméstico y otros similares, como:
 - En áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
 - En granjas.
 - En hoteles, moteles y otros ambientes residenciales donde los clientes lo usen.
 - En ambientes de alojamiento con desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Evite tocar las partes calientes del aparato.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

Felicidades por la compra de su nueva placa de vitrocerámica.

Le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones/instalación para comprender completamente la correcta instalación y funcionamiento. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato y conserve este manual de instrucciones/instalación para futuras consultas.

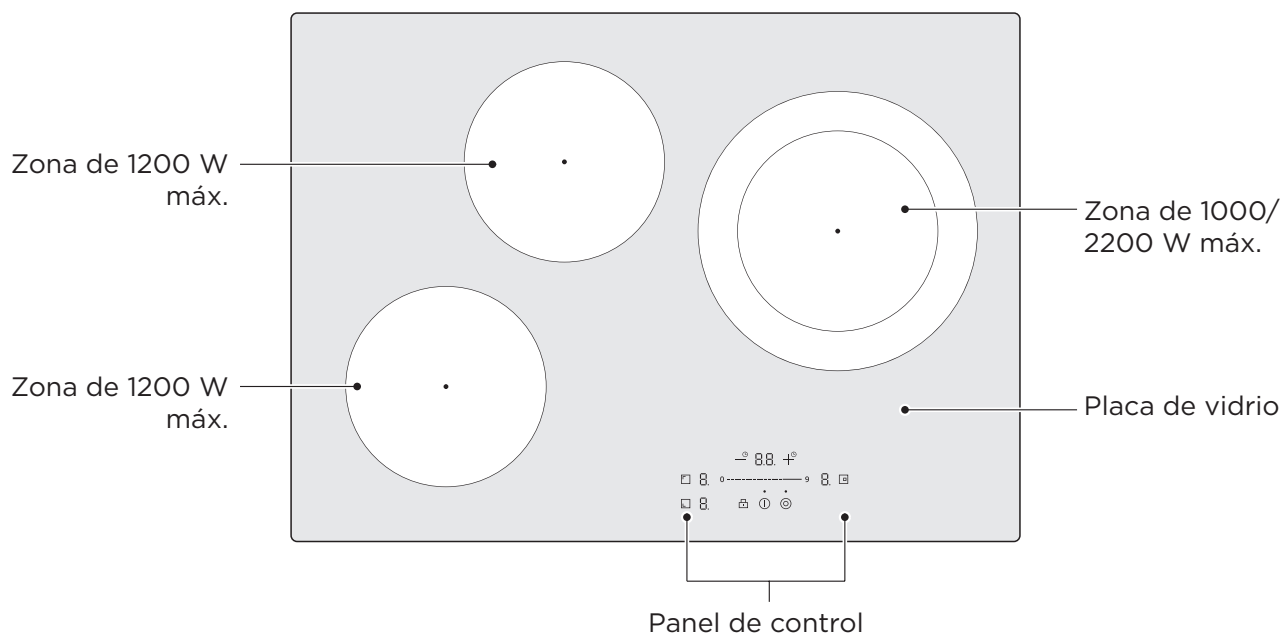
ESPECIFICACIONES

Placa de cocción	MC-6T46D1R297
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	4200-5000 W
Tamaño del producto L x An. x Al. (mm)	600 x 435 x 51
Dimensiones de empotramiento A x B (mm)	560 x 415

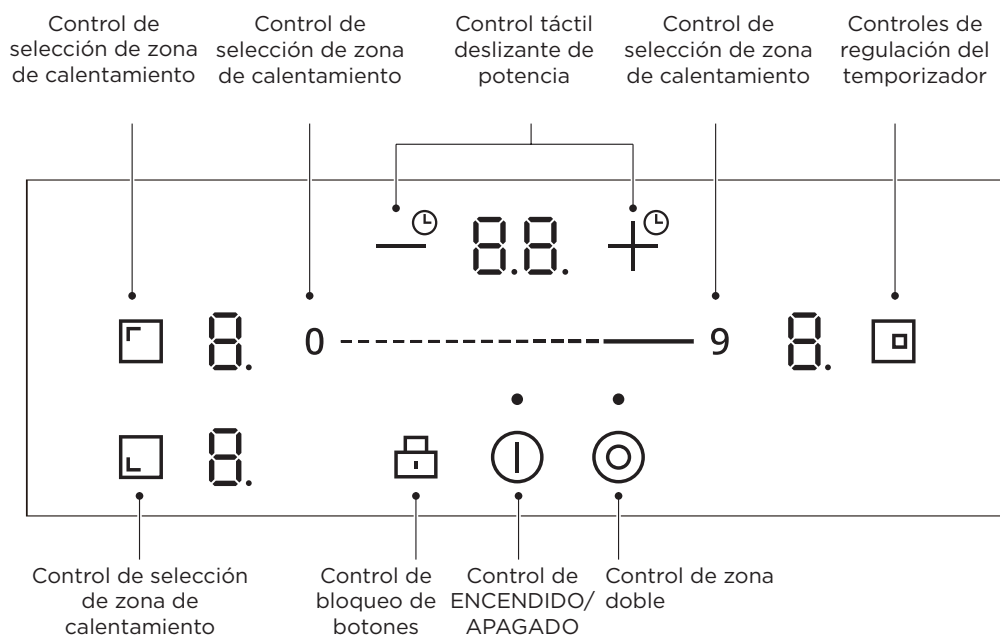
El peso y las dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que podemos modificar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control



● NOTA

Todas las imágenes de este manual son solo para fines explicativos. En caso de discrepancia entre el objeto real y la ilustración, el objeto real predomina.

Información del producto

La placa de vitrocerámica microcomputarizada permite satisfacer diferentes necesidades culinarias gracias al calentamiento por resistencia, control microcomputarizado y selección de potencia múltiple, siendo la opción ideal para las familias modernas.

La placa de vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa de cocción ofrece un rendimiento seguro y confiable, lo que le permite disfrutar plenamente de la vida.

Principio de funcionamiento

Esta placa de vitrocerámica utiliza directamente un sistema de calentamiento por resistencia y ajusta la potencia de salida mediante los controles táctiles.

Antes de utilizar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar sobre la placa de vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠️ Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza la función Power-Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a fuego alto y reduzca la temperatura cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

Cocción a fuego lento, cocción del arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es ideal para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que los alimentos se cocinen demasiado. También es posible cocinar salsas a base de huevo y salsas espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir una temperatura superior a la mínima para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete sellado

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte con aceite ambos lados del filete. 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 del punto de cocción deseado. El tiempo de cocción puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir su punto de 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 ablande antes de servirlo.

Para salteados

1. Elija un wok de base plana apto para vitrocerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, baje la temperatura de la zona de cocción, vuelva a poner la carne en la sartén y agregue la salsa.
6. Remueva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina y la cantidad de alimentos que cocine. Pruebe con la placa vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

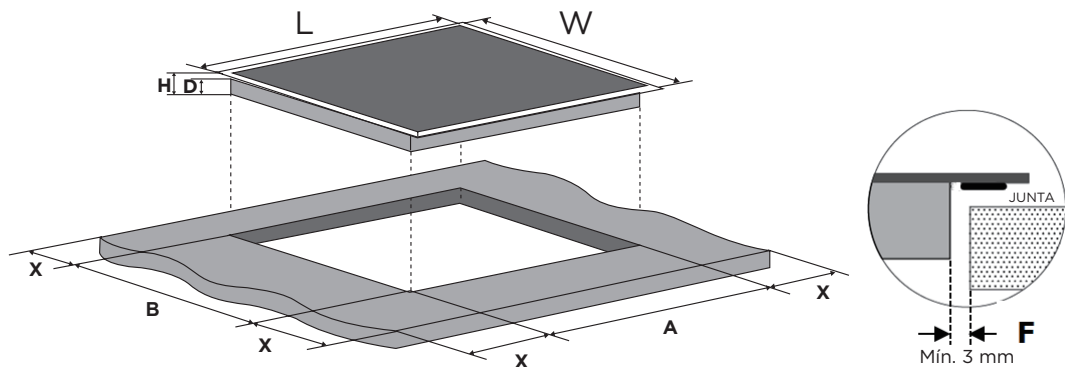
Ajustes de temperatura	Adecuado para
1 - 2	• calentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocinar a fuego lento • calentar a fuego lento
3 - 4	• recalentar • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• saltear • dorar • hervir sopa • hervir agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de la encimera según las dimensiones indicadas en el diagrama. Para la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante para la superficie de la encimera (no utilice madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares, a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación térmica de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

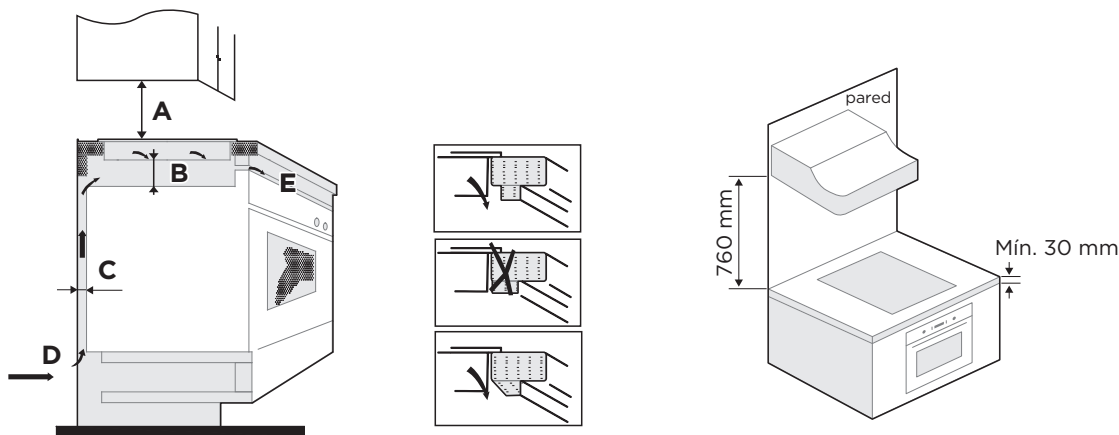
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
600	435	51	47	560±2	415±2	50 min	3 min

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.

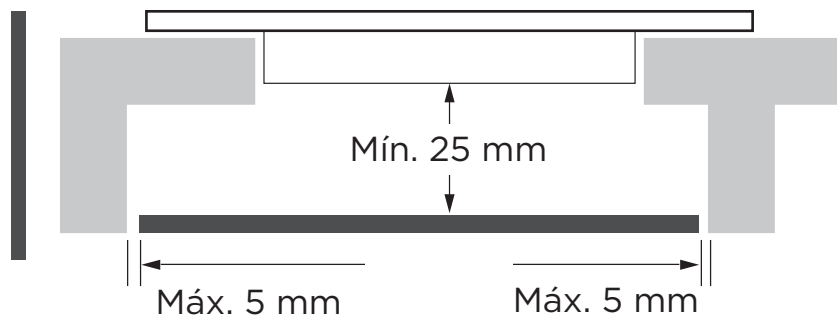
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el gabinete encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

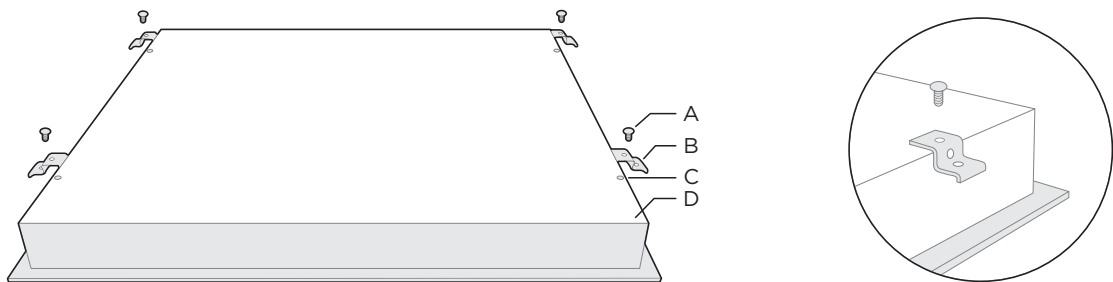
Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa de cocción, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 25 mm de la parte inferior de la placa de cocción. Siga los requisitos que se indican a continuación.



- ⚠ La placa de cocción cuenta con orificios de ventilación en el exterior. Asegúrese de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa de cocción en su posición.
- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o la madera al gabinete debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar que el revestimiento se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben resistir una temperatura de 90 °C.

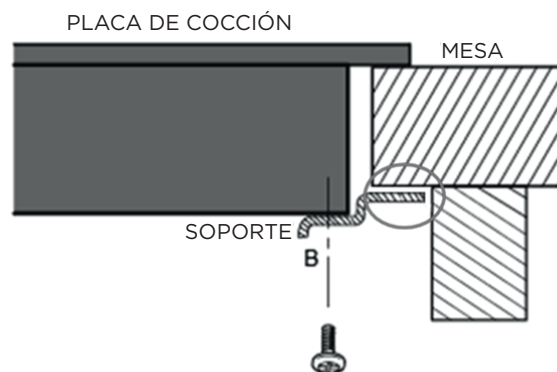
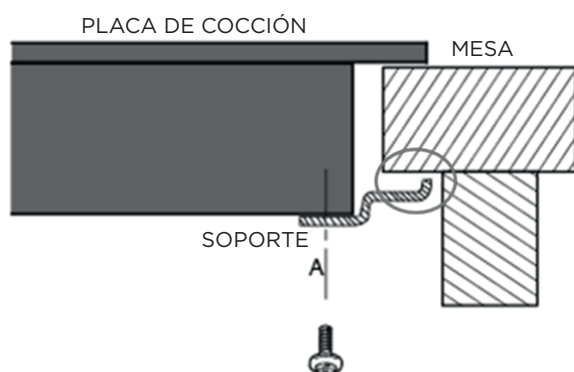
Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción. Fije la placa de cocción a la encimera atornillando los cuatro soportes en la parte inferior (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio para tornillos	base

Ajuste la posición del soporte según el grosor de la encimera.



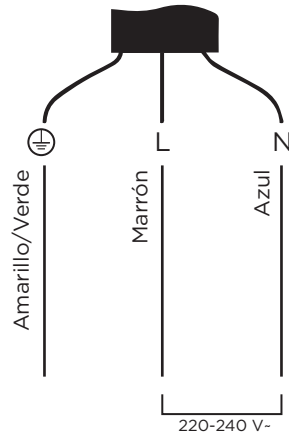
⚠ En ningún caso, los soportes deben tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa de vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted mismo.
2. La placa de vitrocerámica no debe montarse junto a equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadores rotatorios.
3. La placa de vitrocerámica debe instalarse de modo que se garantice una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, la capa aislante y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice un limpiador a vapor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

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



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe ser realizado por un técnico de posventa con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica sea correcta y cumpla con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser reemplazado por personal calificado.

 La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.

INSTRUCCIONES DE USO

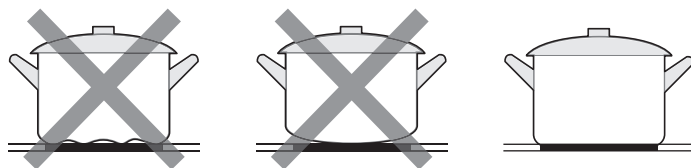
Controles táctiles

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

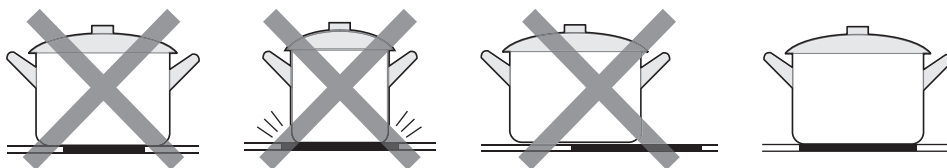


Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados

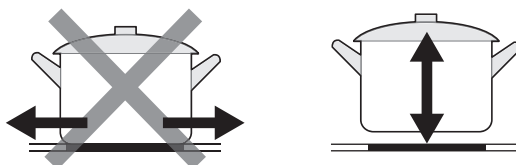
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, esté completamente apoyada sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la olla sobre la zona de cocción.



- Levante siempre las ollas de la placa de vitrocerámica y no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



1. Iniciar la cocción

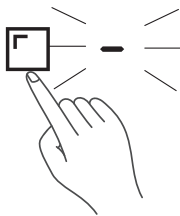
Después de encender la placa de cocción, sonará un pitido una vez, todos los indicadores se encenderán durante 1 segundo y, a continuación, se apagaran, lo que indica que la placa de vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO

ⓘ. Todos los indicadores mostrarán "-".

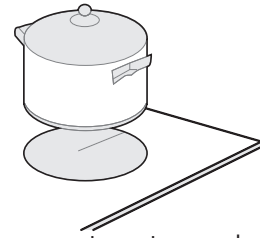


3. Toque el control de selección de la zona de cocción y el indicador situado junto al botón parpadeará.



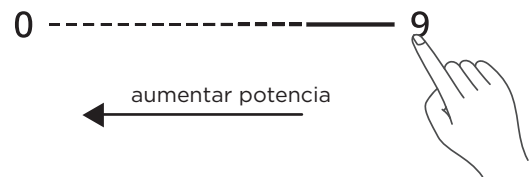
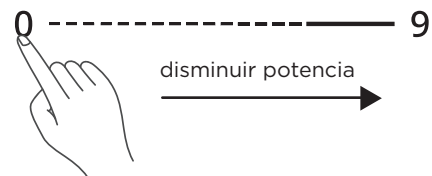
2. Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



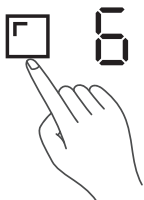
4. Ajuste la temperatura tocando el control deslizante.

- Si no selecciona un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa de vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante la cocción.
- Puede modificar el nivel de potencia de 0 a 9 con el control deslizante.



2. Finalizar la cocción

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



2. Apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "0".

Asegúrese de que la pantalla muestre "0"



3. Apague completamente la placa de cocción tocando el control de ENCENDIDO/APAGADO ①.



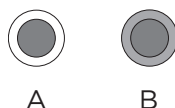
Tenga cuidado con las superficies calientes

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



3. Uso de la función de zona doble

- Esta función solo funciona en la zona de cocción #3.
- La zona de cocción doble cuenta con dos zonas de cocción: una central y otra exterior. Puede utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B).



Activar la zona doble

1. Ajuste la potencia de cocción entre los niveles 1 y 9 (p. ej., 6).
2. La sección central de la zona de cocción doble se encenderá.



3. Al tocar el control de zona doble "⊙" una vez, la sección (B) se activará.
4. El indicador de la zona de cocción muestra "⊞" y "6" alternativamente.



Desactivar la zona doble

1. Al tocar el control de zona doble "◎" nuevamente, la función de zona doble se desactivará.
2. El indicador de la zona de cocción muestra "6".



6

● NOTA

1. El circuito doble solo está disponible en la zona de cocción #3.
2. Puede seleccionar la función del nivel 1 al 9.
3. Puede activar la zona doble solo cuando se selecciona la zona de cocción #3.

4. Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso indebido (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO, están desactivados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo 	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté encendida. Mantenga presionado el control de bloqueo  durante un momento.	



Cuando la placa de cocción está bloqueada, todos los controles se desactivarán excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO ①. En caso de emergencia, puede apagar la placa de vitrocerámica con el control de ENCENDIDO/APAGADO ①, pero deberá desbloquearla primero en la siguiente operación.

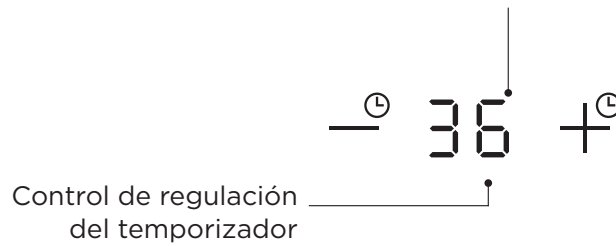
5. Perilla de temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos modos diferentes:

- Puede utilizarlo como recordatorio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede programarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

El temporizador tiene una duración máxima de 99 minutos.

La pantalla de minutos muestra el número de minutos



a) Uso del temporizador como recordatorio de minutos

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

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

Nota: puede utilizar el recordatorio de minutos aunque no haya seleccionado ninguna zona de cocción.

2. Ajuste el temporizador tocando el control "-" o "+". El indicador del recordatorio de minutos comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



3. Al tocar "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará en la pantalla "--".



4. Una vez establecida la hora, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará la hora restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando la hora establecida haya finalizado.



Consejo:

1. Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.
2. Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
3. Si la hora establecida supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

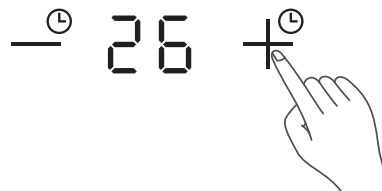
b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Establecer una zona

1. Toque el control de selección de zonas de calentamiento.



2. Ajuste la hora tocando el control del temporizador.



3. Al tocar "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará en la pantalla "--".



4. Una vez establecida la hora, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará la hora restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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



● NOTA

a) El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.



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

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una zona

1. Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará la hora más baja.

(p. ej., si la zona #1 tiene un tiempo de configuración de 5 minutos y la zona #2 tiene un tiempo de configuración de 15 minutos, el indicador del temporizador mostrará "5").

● NOTA

1. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

 **6** (establecido en 5 minutos)

 **5** (establecido en 15 minutos)

—  **05** + 

2. Una vez que finalice el temporizador, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

 **H** zona #1

 **5** zona #2

—  **10** + 

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

H

NOTA

a) El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.

 **5**

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

6. Protección contra sobretemperatura

El sensor de temperatura permite monitorear la temperatura dentro de la placa de vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de vitrocerámica detiene su funcionamiento automáticamente.

7. Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante un período de tiempo determinado, quedará algo de calor residual. La letra "H" aparecerá para advertirle que se mantenga alejado de la placa de cocción.

8. Tiempos de funcionamiento predeterminados

La placa de cocción cuenta con una función de seguridad de apagado automático. Esta función se activa en caso olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas, marcas, manchas de comida o derrames de alimentos sin azúcar).	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas 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 placa de cocción.	• Una vez apagada la placa de cocción, no aparecerá la indicación de "superficie caliente". Sin embargo, la zona de cocción podría seguir caliente. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia y estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción ya que el vidrio podría mancharse.
Derrames, restos de alimentos derretidos y derrames de azúcar caliente sobre el vidrio.	Elimínelos inmediatamente con un rascador, una espátula o una rasqueta adecuados para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad cotidiana en el vidrio" mencionada anteriormente.	• Elimine las manchas de alimentos derretidos, azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie. • Peligro de corte: la cuchilla del raspador es extremadamente afilada por lo que debe tener cuidado cuando la tapa de seguridad esté retraída. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles.	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen si hay líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento del aparato puede provocar errores y mal funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y soluciones para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las siguientes tablas para ahorrar tiempo y dinero que puede costar llamar al centro de servicio técnico.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté conectada a la alimentación y esté encendida. Compruebe si hay un corte de alimentación en su casa o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de vitrocerámica" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de utilizar.	Es posible que haya una ligera capa de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes ásperos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
Algunas ollas hacen ruidos de crujido o clic.	Esto puede deberse a la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ninguna falla.

1. La placa de cocción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la placa de cocción de la encimera.
2. El código de falla se produce durante el uso del producto por parte del cliente.

Código de falla	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Error de cero.	Vuelva a insertar la conexión entre la tarjeta de la pantalla y la tarjeta de alimentación. Reemplace la tarjeta de alimentación.
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica--circuito abierto.	Compruebe la conexión del sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica o reemplácela.
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica--cortocircuito.	
E7	Falla del sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica.	
C1	Alta temperatura del sensor de la placa de vitrocerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de vitrocerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.
E3	Falla del sensor de temperatura NTC--circuito abierto.	Reemplace la tarjeta de la pantalla.
E4	Falla del sensor de temperatura NTC--cortocircuito.	
EL	El voltaje de alimentación es inferior al voltaje nominal.	Compruebe si la alimentación funciona correctamente. Encienda el aparato después de que la alimentación funcione correctamente.
EH	El voltaje de alimentación es superior al voltaje nominal.	
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la tarjeta de la pantalla y la tarjeta de alimentación. Reemplace la tarjeta de alimentación o la tarjeta de la pantalla.

3. Consejos y trucos.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté conectada a la alimentación y esté encendida. Compruebe si hay un corte de alimentación en su casa o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de vitrocerámica" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de utilizar.	Es posible que haya una ligera capa de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes ásperos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
Algunas ollas hacen ruidos de crujido o clic.	Esto puede deberse a la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ninguna falla.

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos de Midea Group y sus filiales ("Midea"), de las que Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y 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 una competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual es creación de Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en su totalidad o en parte este manual, o agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

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

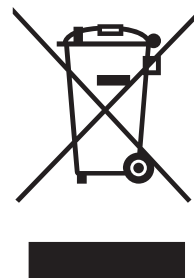
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto cuenta con un símbolo de clasificación de 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 aparato usado debe devolverse 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 lugar donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de aparatos usados. La eliminación adecuada de los aparatos utilizados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

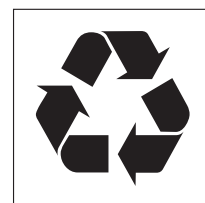


Cumplimiento de la Directiva RoHS

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

Información de embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestras Regulaciones Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

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

En general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por motivos de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y el registro del producto.

En algunos casos, pero solamente si se garantiza la protección de datos adecuada, los datos personales pueden transferirse a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Si desea, puede solicitar más información. Puede ponerse en contacto con nuestro responsable de protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a 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.



www.midea.com

© Midea 2022 Todos los derechos reservados