



Encimera de Inducción

Tensión Nominal: 220V~ 50Hz
Potencia Nominal: 7400W

Nota:

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.



Encimera de inducción



4 Zonas flexibles



Función Boost



Temporizador



Control táctil

Advertencia:

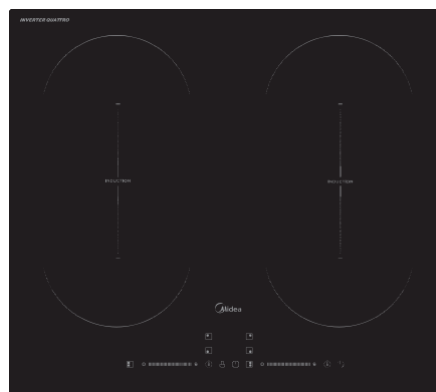
Antes de usar este producto, lea cuidadosamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.

es

MANUAL DE USUARIO

INVERTER QUATTRO



MC-IF7455J1CC-A

www.midea.com/cl

CONTENIDO

03	Símbolos utilizados
04	Advertencias de seguridad
08	Descripción del producto
08	Panel control
09	Instalación
11	Antes de instalar la placa, asegúrese de
11	Después de instalar la placa, asegúrese de
12	Ajuste de la posición del soporte
13	Conexión de la placa a la red eléctrica
14	Teoría funcional
14	Controles táctiles
15	Elegir los utensilios de cocina adecuados
16	Empezar a cocinar
17	Usando la función de aumentar
18	Zona flexible
19	Bloquear los controles
19	Control del temporizador
20	Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción
22	Horarios de trabajo por defecto
22	Consejos de cocina
23	Detección de artículos pequeños
23	Ajustes de temperatura
24	Limpieza y mantenimiento
24	Solución de problemas
26	Falla específica y solución
28	Especificaciones técnicas
29	Correcta eliminación

FELICITACIONES

- Muchas gracias por comprar nuestro producto.
- Todos nuestros artefactos han sido rigurosamente examinados antes de salir de fábrica para asegurar su estabilidad y solidez.
- En caso de dudas, especialmente referentes a la conexión e instalación de su artefacto, comuníquese a la brevedad con nuestro departamento de servicio al cliente.
- Para obtener más información y una presentación de más productos, visite nuestro sitio web.
- Lea atentamente y siga las instrucciones de operación e instalación y las demás informaciones que se adjunta con el producto .
- Por favor, asegúrese de que el material de embalaje se elimine de acuerdo con los requisitos medioambientales actuales.
- Mantenga todos los archivos en forma segura, para que pueda verlos en caso de algún problema o bien, para entregárselos al nuevo usuario, en caso de traspaso.

SÍMBOLOS UTILIZADOS



ADVERTENCIA

Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte.



PRECAUCIÓN

Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.



Advertencia: peligro de incendio



Advertencia: superficie caliente



Advertencia: electricidad



Advertencia: material explosivo



NO intentar.



NO tocar.



NO desarmar.



Siga las instrucciones fielmente.



Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.



Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.



Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.



Nota



Importante

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Peligro de descarga eléctrica

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

Instalación

- ☐ Desconecte la encimera de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- ☒ La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
- ☒ Sólo un electricista autorizado SEC debe realizar modificaciones en el sistema de cableado doméstico.
- ☐ No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

- ☐ No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre la encimera.
- ☒ Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalarla, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- ☒ Para evitar riesgos, esta encimera debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- ☒ Esta encimera debe ser instalada correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- ☒ Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- ☐ No instalar la encimera correctamente podría invalidar cualquier reclamación 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 conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- ☐ Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ☒ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- ☐ Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, especialmente en encimeras de inducción o de materiales similares que protegen las partes activas.
- ☐ No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- ☐ No utilice un limpiador a vapor para limpiar su encimera.
- ☐ El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Encimera de inducción

- ★ ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ★ El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ★ ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, con la tapa o manta ignífuga.
- ☐ Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- ☐ Nunca utilice la encimera como superficie de trabajo o almacenamiento.
- ☐ Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- ☐ No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- ☐ Nunca utilice la encimera para calentar la habitación.
- ★ Después del uso, apague siempre las zonas de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- ☐ No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- ☐ No permita que los niños jueguen con la encimera, se sienten, se paren o se suban a él.
- ☐ No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- ☐ No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- ★ Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- ☐ No repare ni reemplace ninguna pieza de la encimera a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- ☐ No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la encimera.
- ☐ No se pare sobre la encimera.
- ☐ No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- ☐ No utilice esponjas ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la encimera, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- ★ Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

-  ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
-  Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
-  Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.
-  ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato.
-  El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Peligro de descarga eléctrica

-  No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con el servicio técnico.
-  Apague la encimera antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
-  No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

-  Esta encimera 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 fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
-  No seguir este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

-  Durante el uso, las partes accesibles de la encimera se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
-  No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se enfríe.
-  No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
-  Mantenga a los niños alejados.
-  Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manillas fuera del alcance de los niños.
-  No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

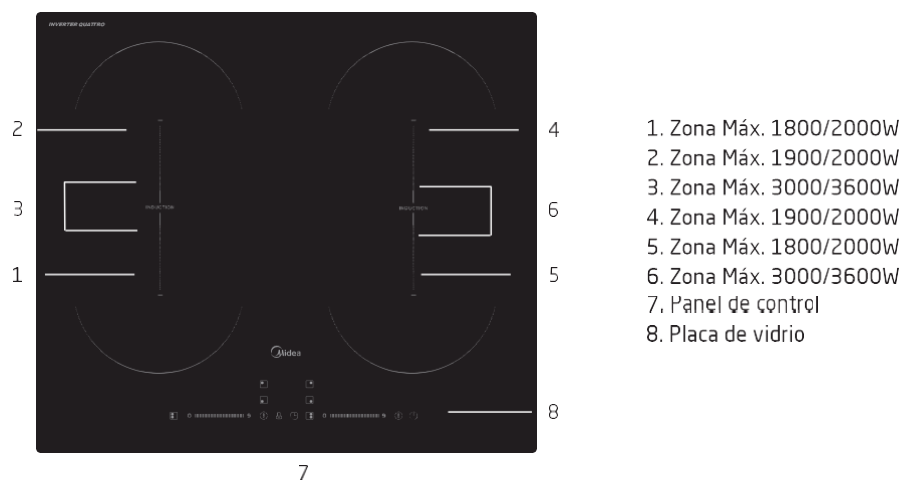
Riesgo de corte

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

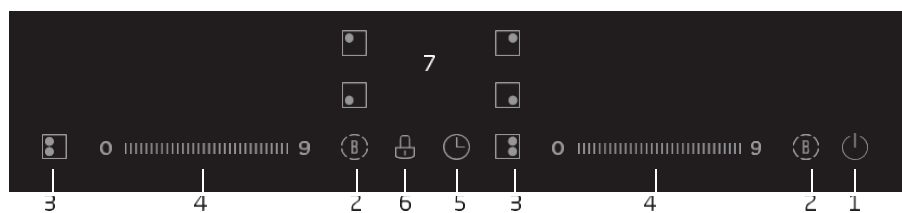


Descripción del producto

Vista superior



Panel de control



● NOTA

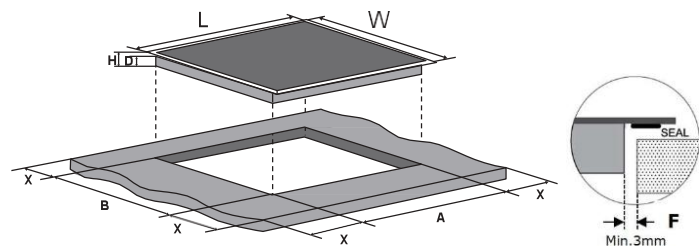
Todas las imágenes en este manual son solo para fines ilustrativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración estará sujeta al objeto real.

Instalación

Selección de equipos de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.
Para facilitar la instalación y el uso, deberá mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.
Seleccione un material resistente al calor y aislado para la superficie de trabajo (no utilice madera u otro material fibroso o higroscópico a menos que esté impregnado) para evitar descargas eléctricas y mayores deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Vea el ejemplo a continuación:

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

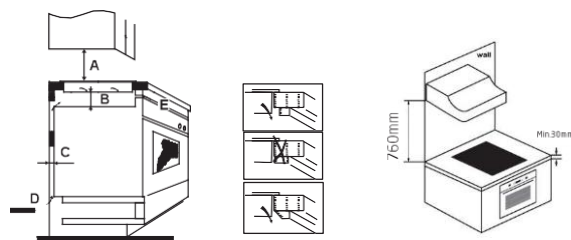


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Bajo ninguna circunstancia, asegúrese de que la encimera de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que esté en buen estado de funcionamiento. Tal como se muestra a continuación.



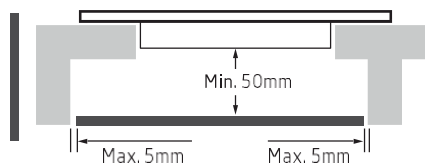
Nota: La distancia mínima de seguridad entre la placa de cocción y el armario superior debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la encimera de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa o las descargas eléctricas inesperadas durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos a continuación.





Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o madera al mueble, debe resistir una temperatura no inferior a 150°C, para evitar que se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de

La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.

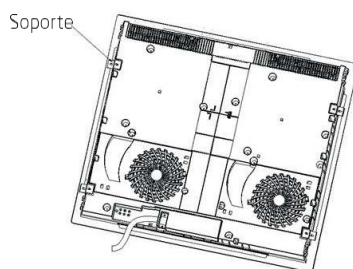
- La superficie de trabajo está hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y con las normas y reglamentos aplicables.
- Se incorpora en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal, montado y colocado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm de espacio de aire en todos los polos (o en todos los conductores [fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades de construcción locales y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Se utilizan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Después de instalar la placa, asegúrese de

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa. El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Antes de ubicar los soportes de fijación

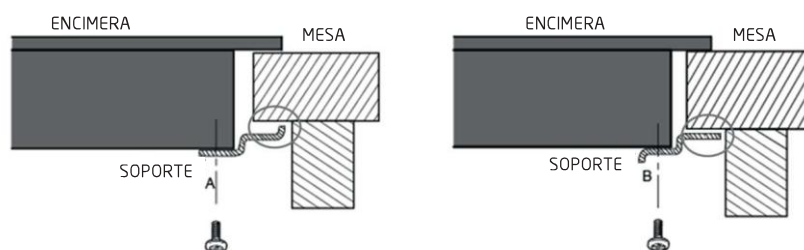
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.



Ajuste de la posición del soporte

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

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de tablero de mesa.



● NOTA



Bajo ninguna circunstancia, los soportes deben tocar las superficies interiores del mesón después de la instalación (ver imagen)

Precauciones

1. La encimera de inducción debe ser instalada por un técnico autorizado SEC. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca intente realizar la operación usted mismo.
2. La encimera no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La encimera de inducción debe instalarse de modo que se garantice una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento por inducción encima de la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica



Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por personal debidamente calificado.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado a la potencia consumida por la placa.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

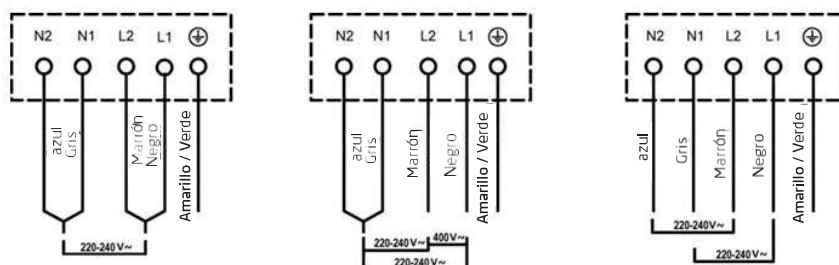
Para conectar la placa a la red eléctrica no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

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



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones.

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.



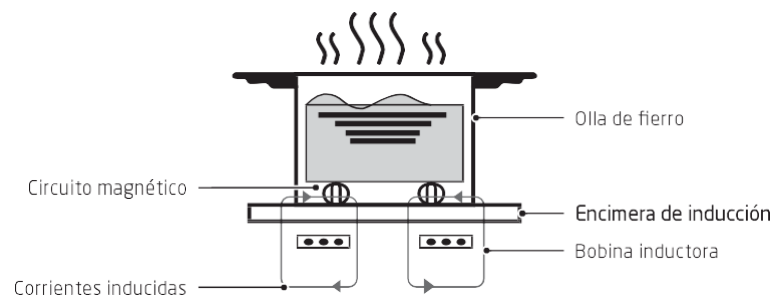
- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima entre contactos de 3 mm.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



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

Teoría funcional

La encimera de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla o sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la sartén eventualmente lo calienta.



Antes de utilizar su nueva encimera de inducción

- Lee esta guía prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retira cualquier película protectora que aún pueda estar en la encimera de inducción.

Instrucciones de operación

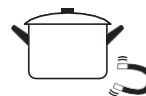
Controles táctiles

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



Elegir los utensilios de cocina adecuados

- ⚠ • Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para cocción por inducción.
- Vea el símbolo de inducción en el empaque o en la base de la sartén. Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si le atrae, la sartén es apta para inducción.



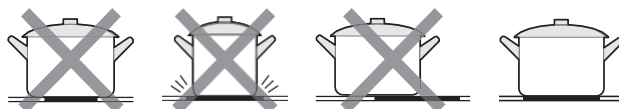
- Si no tienes un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que deseas revisar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base de la olla, solo se calentará el área ferromagnética, es posible que el resto de la base no alcance una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio esto puede afectar el calentamiento y la detección de la sartén.
- Si la base de la sartén es similar a las imágenes debajo, es posible que no se detecte la sartén.



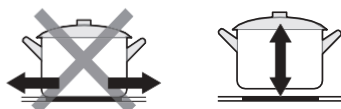
- No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



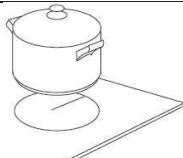
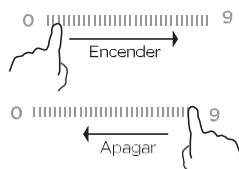
- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía un poco más amplia y con su máxima eficiencia. Si utiliza una maceta más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La placa de cocción podría pasar desapercibida para ollas de menos de 140 mm. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



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



Empezar a cocinar

Toque el control ON/OFF. Después del encendido, el timbre suena una vez y todas las pantallas muestran "E" o "F", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Al tocar el control de selección de zona de calefacción, parpadeará un indicador al lado de la tecla.	
Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante - Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1. - Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.	

Si la pantalla parpadea "E" o "F" alternativamente con el ajuste de calor

Esto significa que:

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

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

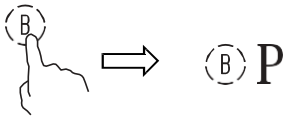
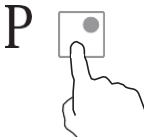
La pantalla "E" o "F" desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ninguna bandeja adecuada encima.

Terminar de cocinar

Tocando el mando de selección de la zona de calefacción que desea apagar	
---	---

Apague la zona de cocción tocando el control deslizante hacia "I". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"	
Apague toda la encimera tocando el control ON/OFF.	
Cuidado con las superficies calientes H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.	

Usando la función de aumentar

Activar la función de aumentar	
Tocando el mando de selección de zona de calefacción.	
Al tocar el control de aumento (B), el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza Máx.	
Cancelar la función de aumentar	
Tocando el mando de selección de la zona de calentamiento que desea cancelar la función Boost.	
Tocando el control "Boost" (B) para cancelarlo, entonces la zona de cocción volverá a su configuración original.	

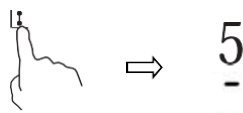
- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
 - Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

ZONA FLEXIBLE

- Esta zona se puede utilizar como una única zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

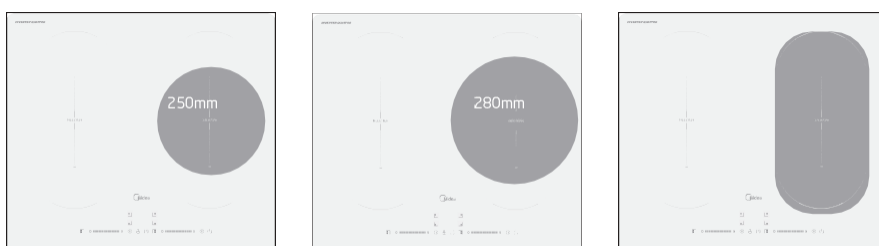
Como zona grande

1. Para activar el área libre como una única zona grande, Tocando el control Área Flexible.



2. Como zona grande, sugerimos utilizarla de la siguiente manera:

Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios de cocina cuadrados u ovalados)

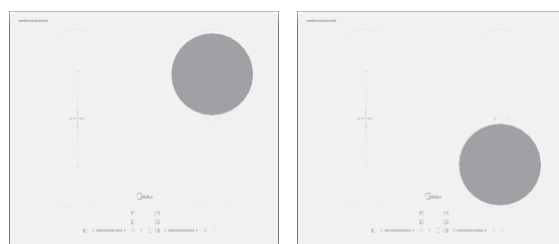


No recomendamos otras operaciones excepto las tres operaciones mencionadas anteriormente porque podrían afectar el calentamiento del aparato.

Como dos zonas independientes

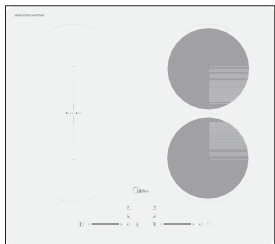
Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calefacción.

- (a) Coloque una bandeja en el lado derecho superior o derecho inferior de la zona flexible.



- (b) Coloque dos recipientes a ambos lados de la zona flexible.

Encimera de inducción



Aviso: Asegúrate de que la sartén tenga más de 120 mm de diámetro.

Bloquear los controles

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

Para bloquear los controles	
Tocar el control de bloqueo	El indicador del temporiz mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Mantenga presionado el botón de bloqueo por unos segundos	

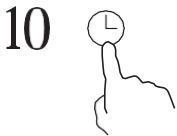
 Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF  , siempre puedes apagar la placa de inducción con el control ON/OFF  en caso de emergencia, pero deberás desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

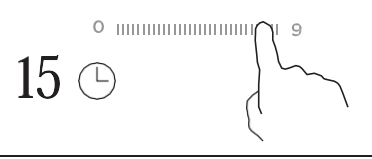
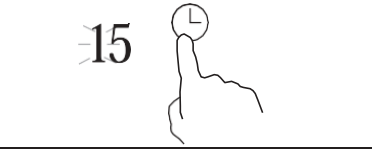
Control del temporizador

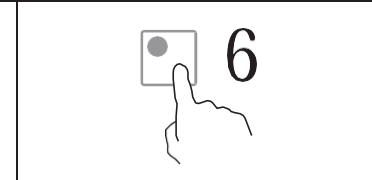
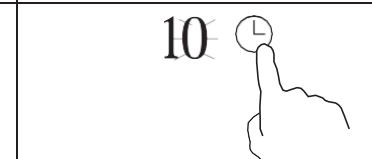
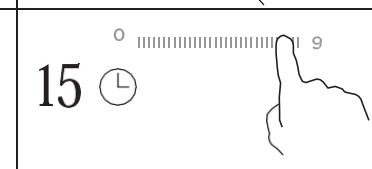
- Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:
- a. Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
 - b. Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido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

Usar el temporizador como recordatorio de minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la encimera esté encendida. Tenga en cuenta que para poder usar el temporizador, al menos una zona debe estar activa.	
Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea.	

Establezca la hora tocando el control deslizante. (Ej.: 5)	
Vuelva a tocar el control del temporizador, el "1" parpadeará.	
Ajuste la hora tocando el control deslizante (p. ej., 9). Ahora, el temporizador que estableció está configurado en 95 minutos.	
Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
La alarma emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de I temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de ajuste.	

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción	
Establecer una zona	
Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea establecer el temporizador.	
Brevemente, toque el control del temporizador. El "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Ajuste la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)	

Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará	
Configure la hora tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.	
Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

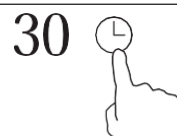


Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Las imágenes que se muestran arriba son solo como referencia y prevalecerá el producto final.

Establecer más zonas:	
Los pasos para configurar varias zonas son similares a los de configurar una sola zona. Cuando se configura la hora para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes se encienden. La pantalla de minutos muestra el temporizador mínimo. El punto de la zona correspondiente parpadea.	
 	
Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo mínimo. El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán. Lo que se muestra a la derecha:	 (establecido en 30 minutos)
Toque el control de selección de la zona de cocción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.	
Cancelar el temporizador	
Tocando el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador	

Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadea



Toque el control deslizante para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancelará.

Horarios de trabajo por defecto

El apagado automático es una función de seguridad para su encimera de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocina. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

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

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



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

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

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

Dorar un bistec

1. Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:
Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado.
5. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tener listos todos los ingredientes y equipos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de temperatura

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la encimera de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

Control de temperatura	Aplicabilidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos. • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Cocinado a fuego lento. • Calentamiento suave.
3 - 4	• Recalentar • Cocción a fuego lento • Cocinando arroz
5 - 6	• Panqueques
7 - 8	• Saltear • Cocinar pasta
9	• Salteado • Dorar • Hacer hervir la sopa • Agua hirviendo

ADVERTENCIA

Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa la función Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Limpieza y Mantenimiento

¿Qué?	¿Por qué?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal).	1. Apague la alimentación de la encimera. 2. Aplica un limpiador para encimeras mientras el vidrio aún esté tibio (pero no caliente!). 3. Enjuaga y seca con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelve a encender la alimentación de la encimera.	• Cuando se apaga la encimera, no habrá indicador de "superficie caliente", pero la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga mucho cuidado! • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los limpiadores fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la encimera, el vidrio puede mancharse.
Hervores, derretimientos y salpicaduras de azúcar caliente en el vidrio.	Para eliminar residuos en encimera de inducción: • Apague la placa por completo desconectándola de la corriente. • Sujete la espátula, rasqueta o cuchilla para raspar en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa. • Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. • Repita los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el vidrio" que se mencionó anteriormente.	• Elimina las manchas de líquidos derramados, azúcar o alimentos derretidos lo antes posible. Dejarlos enfriar en la superficie puede dificultar su limpieza o incluso dañar el vidrio permanentemente. • Peligro de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, la cuchilla del raspador está afilada como una navaja. Úselo con extremo cuidado y guárdalo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles.	1. Apague la alimentación de la encimera. 2. Limpia el derrame. 3. Limpia el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seca completamente el área con un papel toalla. 5. Enciende la alimentación de la encimera nuevamente.	• La encimera puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles podrían no funcionar mientras tengan líquido encima. Asegúrese de secar bien el área de control táctil antes de volver a encender la encimera.

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay corriente	Asegúrese de que la encimera de inducción esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquear los controles. Consulte la sección "Uso de su encimera" para obtener instrucciones.

Encimera de inducción

Problema	Posibles causas	Qué hacer
Los controles táctiles son difíciles de operar	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Uso de estropajos o productos de limpieza abrasivos, no recomendado.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados".
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina. (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un zumbido leve cuando se utiliza a temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice recipientes aptos para cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado. De forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error. (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números de error, apague la placa de inducción en la pared y comuníquese con un técnico calificado.

Visualización e inspección de fallas

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) El código de falla ocurre durante el uso del cliente y la solución.

Código de falla	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Revise la conexión o reemplace el sensor de temperatura E2 de la placa de cerámica.
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica--cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa	
E3	Sensor de encimera con alta temperatura	Espere a que la temperatura de la encimera vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT. --circuito abierto.	Reemplace la placa de alimentación
E5	Fallo del sensor de temperatura de IGBT. --cortocircuito	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espere a que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, sustitúyalo.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Por favor, verifique si la fuente de alimentación está funcionando normalmente. Si la fuente de alimentación está normal, encienda el equipo.
E8	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
U1	Error de comunicación	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la de visualización.

Falla específica y solución

Falla	Problema	Solución A	Solución B
No hay alimentación. El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay corriente.	Verifica que el enchufe esté bien conectado al toma corriente y que este último funcione.	
	Fallo de conexión entre la placa de alimentación auxiliar y la placa de visualización.	Verificar la conexión	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Reemplazar la placa de alimentación auxiliar	
	El panel de visualización está dañado.	Cambie el panel de visualización	

Encimera de inducción

Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no funciona correctamente	El panel de visualización está dañado.	Reemplazar el panel de visualización.	
La luz del indicador de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura de la encimera	La temperatura ambiente podría ser demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén bloqueadas.	
	El ventilador no está funcionando bien.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplácelo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Reemplace la placa de alimentación.	
La calefacción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea con una "u".	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de la sartén está dañado, reemplace la placa de alimentación.
	El diámetro de la olla es muy pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Luego, presione el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad."	
Las zonas de calefacción del mismo lado (como la zona uno y la zona dos) mostrarían una "u".	Se produjo una falla de conexión entre la placa de alimentación y la placa de pantalla.	Verificar la conexión	
	El panel de visualización de la parte de comunicación está dañado.	Reemplazar el panel de visualización	
	La placa principal está dañada	Reemplace la placa de alimentación	
Sonidos del motor del ventilador.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anterior corresponde al diagnóstico e inspección de fallas comunes. Por favor, no intente desmontar la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

MODELO	MC-IF7455J1CC-A
Potencia nominal	7400W
Voltaje	220V~ 50Hz
Capacidad	4 Zonas
Color	Negro
Dimensiones (an x al x prof) (mm)	590*520*62
Dimensiones de empotramiento (mm)	560*490
Peso bruto/neto (kg)	9,35/8,0
Fabricación	China

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

Correcta eliminación

Los aparatos usados aún tienen algo de valor residual. Un método ecológico de eliminación asegurará que las materias primas valiosas pueden ser recuperadas y utilizadas de nuevo.



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

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con la municipalidad de su comuna o con el local donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos.

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



Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con la normativa nacional de medio ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



Por favor envíe su electrodoméstico antiguo a empresas de reciclaje calificadas para su procesamiento evitando daños al medio ambiente y otros peligros.

Cumplimiento con la Directiva RoHS:

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



Este artefacto está diseñado para aplicaciones sólo domésticas y su mal uso dejará sin efecto la garantía del producto.



Para evitar una descarga eléctrica,
NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD UD. MISMO !
Consulte siempre a su proveedor o un servicio técnico autorizado.



NOTA

Todas las ilustraciones en el presente manual son únicamente para fines explicativos. Su aparato puede ser ligeramente diferente. La forma real prevalecerá.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.

Para más detalles consulte con un agente de ventas o con el distribuidor.

Contacto

País	WhatsApp	Centro de llamadas	Email
Chile	+56 9 3469 7610	600 461 1000	ayuda@contactomidea.com



make yourself at home



www.midea.com

