

DRIJA

MÚNICH 28 INDUKTION

Estufa de Inducción



MANUAL DE USUARIO

ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales



AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir **DRIJA**. Antes de utilizar su nuevo producto **DRIJA**, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	10
RESUMEN DEL PRODUCTO	11
INSTRUCCIONES DE USO	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	17
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la pérdida de derechos de garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

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



Advertencia

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



Precaución

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



Atención

La palabra de advertencia indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Observar las instrucciones

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

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en servicio el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Por razones de seguridad y para evitar daños en el aparato o lesiones a las personas, respete todas las indicaciones de seguridad que figuran a continuación.
- Ignorar las advertencias de seguridad puede provocar lesiones.
- Este aparato no contempla las siguientes situaciones
- uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión;
- Niños que lo tratan como juguete.

PROHIBIDO

- Nunca calientes alimentos en recipientes herméticos, como productos comprimidos como latas o cafeteras, para evitar explosiones causadas por la expansión del calor.



- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia. No utilice recipientes vacíos para no afectar al rendimiento del producto y evitar lesiones.



- No calientes objetos de hierro sobre la placa calefactora de la placa de inducción. Puede calentarse debido a la alta temperatura.



- No enjuague esta placa de inducción bajo el agua. Evite derramar agua y sopa en las partes internas de la placa de inducción.



- No coloque la placa de inducción, cuando esté en uso, sobre una cocina de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas de la cocina de gas).



- Los niños deben manejar este aparato bajo supervisión para evitar lesiones.



- Para evitar peligros, no introduzca objetos extraños, como alambre de hierro, ni bloquee la abertura de ventilación de aire o el orificio de entrada.



- No coloque papel, papel de aluminio, tela u otros objetos inadecuados sobre la placa de inducción.



- No lo coloque sobre ninguna plataforma metálica (como hierro, acero inoxidable, aluminio), ni coloque una almohadilla no metálica de menos de 10 cm de grosor sobre la placa calefactora mientras el hornillo esté en uso.



- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No conecte nunca este aparato a un temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

! OBLIGATORIO

- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente después de su uso para evitar incendios y/o daños en los componentes electrónicos causados por una conexión eléctrica prolongada.



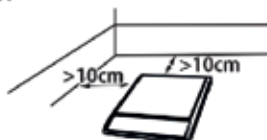
- Las personas con marcapasos cardíacos deben evitar el uso del aparato. Se recomienda consultar a un médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.



- Evite causar impactos en la placa calefactora. Podría dañar la placa. Si se observan grietas en la placa de cocción, apague el aparato para evitar cualquier descarga eléctrica que pudiera producirse.



- Cuando utilice la placa de inducción, colóquela en posición horizontal y deje al menos 10 cm de espacio libre entre los laterales y la parte posterior de la placa de inducción y la pared. No utilice la placa de inducción en espacios estrechos. Por favor, mantenga la abertura de ventilación libre, para la liberación de calor.



- No utilice el aparato si el enchufe o el cable principal o el aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, hágalo sustituir por un agente del fabricante, su servicio técnico o una persona especializada de un servicio similar.



- Utilice una toma de corriente específica y de alta calidad, con una potencia nominal elevada (10A-16A). No utilice tomas de baja calidad. Es aconsejable no compartir la toma de corriente con aparatos eléctricos de alta potencia, como aires acondicionados, estufas eléctricas, etc., para evitar incendios causados por la sobrecarga de la toma.



- Asegúrate siempre de que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.

⚠ ADVERTENCIA

- No coloque la placa de inducción sobre una alfombra, mantel o papel fino mientras la esté utilizando para evitar bloquear la abertura de entrada o salida de aire, lo que afectará a la emisión de calor.



- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse sobre la superficie de la zona de cocción, ya que se calentarán.



- Cuando utilice la placa de inducción o después de usarla, manténgala limpia. Proteja la placa de inducción de insectos, polvo y humedad. Evite que las cucarachas, etc. caigan en las partes internas de la placa de inducción y provoquen un cortocircuito en la placa eléctrica. Cuando no vaya a utilizarla durante un periodo prolongado, límpiela y guárdela en una bolsa de plástico.



- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - cocinas de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - habitaciones de huéspedes.
- En las instrucciones se indicará que el aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Mantenga el cable principal fuera del alcance de los niños. No deje que el cable principal cuelgue del borde de la mesa o encimera sobre la que está colocado el aparato.
No toque la placa de cocción después de cocinar, ya que retiene el calor de los utensilios de cocina.
- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o reubicarlo y siempre que no esté en uso.
- Después de un uso prolongado, la zona de calentamiento correspondiente de la placa de inducción está hasta caliente. No toque nunca la superficie cerámica para evitar quemaduras.

ATENCIÓN

- No coloque la placa de inducción cerca de una estufa de gas, una estufa de queroseno, una cocina de gas o en cualquier espacio con fuego abierto o en un ambiente con altas temperaturas.



- Limpie siempre la placa de inducción para evitar que, entre suciedad en el ventilador, lo que podría influir en el funcionamiento normal del aparato.



ESPECIFICACIONES

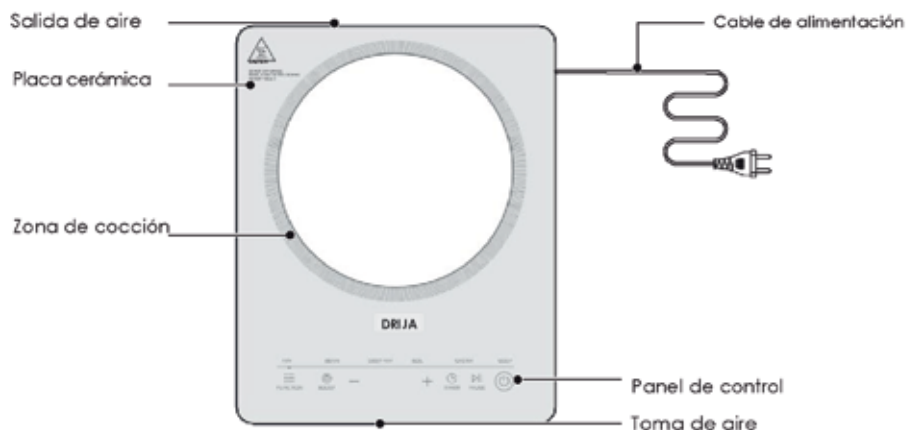
Modelo	MÚNICH 28 INKDUCTION
Tensión nominal	127V~
Frecuencia nominal	50/60Hz
Potencia nominal	1500W
Rango de ajuste de potencia	200-1500W
Aspecto Dimensión(mm)	350*280*56

RESUMEN DEL PRODUCTO

Componentes

Esta placa de inducción está diseñada para uso doméstico. Consulte las instrucciones para conocer los métodos de cocción detallados.

Lista de piezas



NOTA

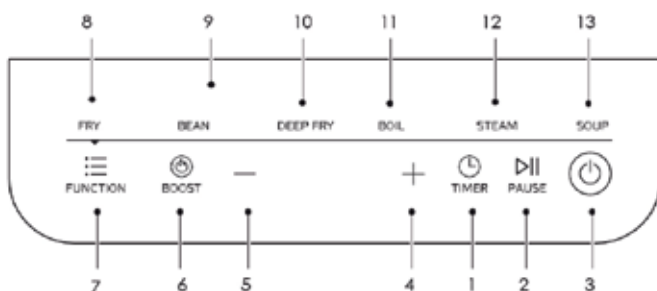
Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación

- Antes de usarla, compruebe si el enchufe está bien conectado a la toma de corriente.
- Antes de colocar la olla en la placa de cocción, limpie las manchas de agua, aceite o cualquier otra suciedad adherida de la superficie exterior de la olla y de la placa de cocción.
- Coloque la olla en la parte central de la placa de inducción. No coloque una olla vacía sobre la placa de cocción.

Parte operativa



		Descripción de funciones
1	 TIMER DII PAUSE	• Botón de "TEMPORIZADOR"
2	 PAUSE	• Botón de "PAUSA"
3		• Botón de "ENCENDIDO / EN ESPERA"
4		• Botón de "AUMENTAR"
5		• Botón de "DISMINUIR"
6	 BOOST	• Botón de "AUMENTO DE POTENCIA"
7	 FUNCTION FRY	• Botón de "FUNCIONES"
8	FRY	• Freír
9	BEAN	• Granos/frijoles
10	DEEP FRY	• Freír en aceite abundante
11	BOIL	• Hervir
12	STEAM	• Vapor
13	SOUP	• Sopa

Selección de funciones

Funciones	Normas de funcionamiento
	Conexión de la alimentación y encendido - Después de pulsar la tecla , pulse las teclas de función para seleccionar el modo deseado. La placa de inducción entra en el modo de funcionamiento. - Después de pulsar la tecla , si no se pulsa ninguna tecla de función durante 10 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente. - Después de pulsar la tecla de función, si no hay una olla adecuada en la placa de cocción, la placa de inducción no calentará y sonará la alarma para indicar que se necesita una olla. Un minuto después, se apagará automáticamente. Desconectar - Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento, la placa de inducción se desconecta automáticamente. - Si es necesario apagarla con antelación, pulse  para apagar el aparato.
FRY BEAN DEEP FRY BOIL STEAM SOUP	Selección de función  - Tras encender el aparato, pulse FUNCTION para acceder al modo de cocción deseado. - Consulte las «Instrucciones del modo de cocción Función» para conocer los detalles del proceso de calentamiento correspondiente a cada modo de cocción.

Selección de funciones

Funciones	Normas de funcionamiento
“-” , “+”	Ajuste de la potencia - Después de seleccionar un modo, puede pulsar «+» o «-» para ajustar la potencia. - En algunos modos, durante el proceso de calentamiento, la placa de inducción puede ajustar automáticamente la potencia en función de las necesidades de cocción. - En algunos modos, la potencia se limita en función de las necesidades de cocción.
“Timer”	Ajuste del temporizador - Si la función de temporizador no está activada, la placa de inducción calentará los ingredientes durante el tiempo predeterminado. - Si necesita ajustar el temporizador, pulse primero  TIMER. Cuando los números parpadeen en la pantalla, pulse la tecla «+» o «-» para ajustar la duración del tiempo. - Una vez finalizado el ajuste, se mostrará el número en la pantalla después de parpadear durante varios segundos. La placa de inducción inicia la cuenta atrás. - Una vez finalizada la cuenta atrás, la placa de inducción deja de calentar automáticamente y se apaga.
“Pause”	Ajuste de la pausa - La función de pausa está diseñada para detener temporalmente el calentamiento durante el proceso de funcionamiento normal. Puede cambiar al estado de pausa en cualquier modo de cocción. - Durante el funcionamiento, cuando necesite hacer una pausa, pulse ⏸. Ahora, el indicador de pausa se enciende, la pantalla y otros indicadores de función permanecen en el estado anterior. La placa de inducción deja de calentar. - Cuando la placa de inducción esté en pausa, pulse de nuevo ⏸ o seleccione cualquier modo de cocción para salir del estado de pausa y volver al proceso normal de calentamiento. - Después de ajustar la pausa, la placa de inducción deja de calentar. El intervalo de tiempo de pausa por defecto es de 10 minutos. Transcurridos 10 minutos, si no se cancela el modo de pausa, la placa de inducción emitirá una alarma. La alarma durará varios segundos y, a continuación, la placa de inducción se apagará automáticamente.
“Boost”	Aumento de potencia - Después de encender el aparato, pulse  BOOST para entrar en el modo de máxima potencia. - Después de seleccionar un modo, puede pulsar el botón  BOOST para ajustar directamente a la potencia máxima. después de 3 minutos, volverá a la configuración original del modo de función.

Instrucciones para el modo de cocción funcional

Funciones	Normas de funcionamiento
Los usuarios pueden seleccionar entre los diferentes modos de cocción según el propósito de cocción. Para su comodidad, le ofrecemos las siguientes instrucciones:	
BEAN	• El modo de cocción de «BEAN» se ajusta a las necesidades de calentamiento, como olla caliente y agua hirviendo. En el procedimiento de calentamiento, el tiempo y la potencia se pueden ajustar en cualquier momento.
Fry Deep Fry	• Los modos de cocción Fry y Deep fry se ajustan a la cocción a alta temperatura. En el procedimiento de calentamiento, el tiempo y la potencia pueden ajustarse en cualquier momento. • Cuando la temperatura de los ingredientes alcanza el nivel de temperatura proporcionado por el modo seleccionado (la temperatura más alta de los distintos modos es diferente), la placa de inducción cambiará a calentamiento a intervalos o dejará de calentar. Cuando la temperatura se enfría, la placa de inducción vuelve a calentar.
Soup Steam	• Para los modos de cocción Soup y Steam, la placa de inducción puede controlar automáticamente la potencia en función del tiempo de cocción ajustado y de la temperatura de los ingredientes. En estos modos, la potencia puede ajustarse en cualquier momento dentro del rango de potencia ajustable.
Boil	• El modo de ebullición es para hervir agua. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento, la placa de inducción se desconecta automáticamente. Nota: • Se recomienda poner agua que ocupe entre el 30% y el 80% de la capacidad de la olla al hervir agua. • Al hervir agua, factores como el fondo irregular de la olla, la cal o las condiciones meteorológicas pueden influir en el efecto de ebullición. • Cuando hierva agua, utilice una olla o un hervidor de agua específicos.

Ollas adecuadas

a  Caldera de hierro	b  Olla de hierro para leche
c  Wok de hierro	d  Tetera de hierro
e  Sartén de hierro	f  Cacerola de hierro para cocinar al vapor

- La carga máxima para la sartén es de 4 kg. Cuando la utilice, no deje que el peso de los ingredientes supere este peso para evitar peligros.
- Si se utilizan otras ollas, respete las siguientes condiciones:
- Requisitos del material de la olla: que contenga material de hierro.
- Requisitos de la forma de la olla: con fondo uniforme, el diámetro no es inferior a 15 cm ni superior a 18 cm.

💡NOTA

- Para un rendimiento óptimo, utilice los utensilios de cocina adecuados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de proceder a la limpieza, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. Espere hasta que la placa de cocción de la placa de inducción no esté caliente y comience la limpieza.
- Después de utilizar la placa de inducción durante mucho tiempo, la abertura de la entrada y salida de aire se llenará de polvo u otra suciedad, límpiela con un paño suave y seco. El polvo de la entrada y salida de aire puede limpiarse con un cepillo suave o una mini aspiradora.

💡 NOTA

- No lo enjuague con agua.
- Para las manchas de aceite en la placa de cocción, límpiela con un paño suave y húmedo con un poco de pasta de dientes o detergente suave. A continuación, utilice un paño suave y húmedo para limpiarla hasta que no quede ninguna mancha.
- Si no va a utilizar la placa durante mucho tiempo, desenchúfela de la toma de corriente y protéjala del polvo y los insectos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Anomalías		Puntos clave de comprobación y resolución de problemas
Después de enchufar el cable de alimentación y pulsar  , el indicador y la pantalla no se encienden.		• ¿Está bien conectado el enchufe? ¿Está dañado el interruptor, la toma de corriente, el fusible o el cable de alimentación?
El indicador  se enciende y la pantalla funciona normalmente, pero la calefacción no se pone en marcha.		• ¿Es adecuado el material de la olla? • Para otras causas, lleve el aparato a un centro de reparación y mantenimiento para que lo reparen.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el proceso.		• ¿La temperatura del aceite es demasiado alta al freír los platos? • ¿Es muy alta la temperatura del entorno? • ¿Está bloqueada la entrada o salida de aire de la placa de inducción? • ¿Se ha sobrepasado el tiempo de calentamiento predeterminado de la placa de inducción? • La protección de autoprotección de la placa de inducción se pone en marcha, espere unos minutos y conecte la alimentación para utilizarla.
Código de error	C2	• Espere un momento y pulse  cuando la temperatura de la placa se normalice, la placa de inducción funcionará como de costumbre.
	EH EL	• Apague la placa de cocción, cuando el voltaje se normalice, y luego encienda la placa de cocción, funcionará como de costumbre.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	• Póngase en contacto con el departamento de mantenimiento especial.

- La descripción anterior sirve para diagnosticar y comprobar problemas comunes. Si los problemas no pueden resolverse, envíe el producto a un centro de reparación y mantenimiento o consulte llamando al número de servicio.
- En los productos sin función de pantalla, los indicadores de encendido/apagado parpadearán para señalar posibles problemas. Por favor, preste atención a los puntos clave de comprobación para resolver los problemas.
- No desmonte ni repare el producto usted mismo para evitar daños al producto o lesiones personales.

DRIJA

MÚNICH 28 INDUKTION

Induction Cooktop



SCAN FOR
MORE INFORMATION

USER MANUAL

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

www.drijainternational.com



THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	10
PRODUCT OVERVIEW	11
OPERATION INSTRUCTIONS	12
CLEANING AND MAINTENANCE	17
TROUBLESHOOTING	18

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.
- Ignoring safety warnings may result in injuries.
- This appliance does not take into consideration the following situations:
 - use by children or disabled people without supervision.
 - children treating it as a toy.

FORBIDDEN

- Never heat food in sealed containers such as compressed products like cans or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.



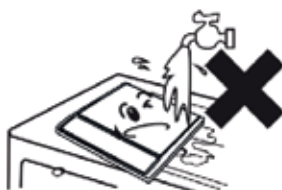
- Never let the appliance run unattended. Do not use empty vessels to avoid affecting product performance and to prevent injury.



- Do not heat iron items on the induction cooker heating plate. It can get heated due to high temperature.



- Do not rinse this induction cooker under water. Avoid spilling water and soup into the internal parts of the induction cooker.



- Do not place the induction cooker when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove)



- Children should be operating this appliance under supervision to avoid injuries.



- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or entry port.



- Do not place paper, aluminum foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate.



- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminum), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never connect this appliance to an external timer switch to avoid a hazardous situation.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

! MANDATORY

- Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components caused by prolonged electrical connection.



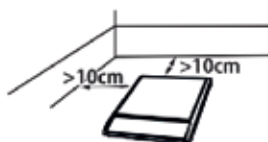
- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.



- Avoid causing impacts on the heating plate. It may damage the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



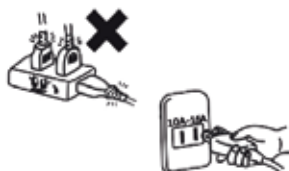
- When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10 cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. Please keep the ventilation opening free, for release of heat.



- Do not use the appliance if the plug or the main cord or the appliance is damaged. If the power cord is damaged, have it replaced by agent of the manufacturer, its service department or specialized person from a similar department.



- Please use a dedicated and high-quality power outlet, with high power rating (10A-16A). Do not use poor quality outlets. It is advisable not to share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as an air conditioner, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.



- Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.

⚠ WARNING

- Do not place the induction cooker onto a carpet, table- cloth or thin paper while on use to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which will affect the heat emission.



- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be put on the surface of the cooking area, as they will be heated.



- When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc. fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put into a plastic bag to store it.



- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - farmhouses.
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.
- The instructions shall state that appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Keep the main cord out of the reach of children. Do not let the main cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.

ATTENTION

- Do not place the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or in an environment with high temperature.



- Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



SPECIFICATIONS

Product Model	MÚNICH 28 INDUKTION
Rated Voltage	127V~
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	1500W
Power Adjustment Range	200-1500W
Appearance Dimension(mm)	350*280*56

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.

Parts List



NOTE

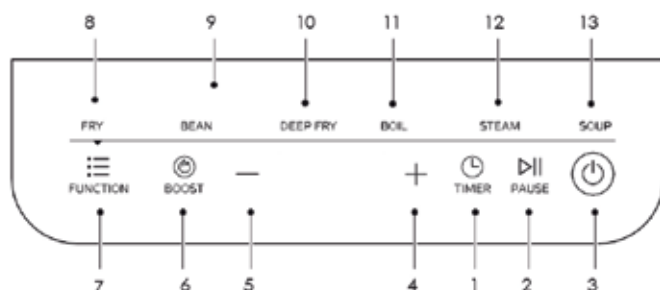
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

OPERATION INSTRUCTIONS

Preparation

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- Before placing the pot on the cooker plate, please clean up water stains, oil spots or any other adherent dirt from the outside surface of the pot and cooker plate.
- Please put the pot to be heated on the central part of the induction cooker. Do not put an empty pot on the cooker plate to be heated.

Operation Part



		Function description
1	 TIMER	• Timer Button
2	 PAUSE	• PAUSE Button
3		• "ON/STANDBY" Button
4		• "+" Button
5		• "-" Button
6	 BOOST	• Boost Button
7	 FUNCTION	• Function Button

Function Selection

Function	Operation Guidelines
	Connecting the power and switching on • After press the  key, press the function keys to select the required mode. The induction cooker enters working mode. • After press the  key, if no function key is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically. • After press the function key, if there is no proper pot on the cooker plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically. Switch off • When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically. • If switch off is needed in advance, press the  key to turn the appliance off.
FRY BEAN DEEP FRY BOIL STEAM SOUP	Function selection  • After switching on the appliance, press the  to enter the desired cooker mode. • Please refer to "Function Cooking Mode Instruction" for the details of the corresponding heating process for each cooking mode.

Function Selection

Function	Operation Guidelines
"-", "+"	Power adjustment - After selecting a mode, you can press "+" or "-" to adjust the power. - For some modes, during the heating procedure, the induction cooker can automatically adjust the power according to the cooking requirement. - For certain modes, the power is restricted complying with the cooking requirement.
"Timer"	Timer adjustment - If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration.  - If timer is needed, first press the TIMER key. When the numbers blink on the display, press the key "+" or "-" to adjust the time duration. - When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down. - When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches of.
"Pause"	Pause adjustment - The pause function is designed for temporarily stopping heating during the normal operation process. You can switch to pause status in any cooking mode. - During operation, when pause is needed, please press the function key "". Now, the pause indicator lights up, the display and other function indicators stay in the previous status. The induction cooker stops heating. - When the induction cooker is in pause, press the "" key again or select any cooking mode to quit the pause status and Pause return to the normal heating process. - After setting pause, the induction cooker stops heating. The default pause time interval is 10 minutes. After 10 minutes, if the pause mode is not cancelled, the induction cooker will sound an alarm. The alarm will last for several seconds, then the induction cooker will switch of automatically.
"Boost"	Boost  After switching on the appliance, press BOOST to enter maximum power mode.  After selecting a mode, you can press BOOST button to adjust to maximum power directly. after 3 minutes, it will return to the original function mode setting.

Functional Cooking Mode Instructions

Function	Operation Guidelines
Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:	
BEAN	• The cooking mode of "BEAN" fit to heating requirements, such as hotpot and boiling water. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time.
Fry Deep Fry	• The cooking modes of fry and Deep fry fit to high temperature cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes is different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.
Soup Steam	• For the cooking modes of Soup, and Steam, the induction cooker can automatically control the power according to the time duration that has been set and the temperature of the ingredients. Under these modes, the power can be adjusted within the adjustable power range at any time.
Boil	• Boil mode is for boiling water. When the operating time is over, the induction cooker can switch of automatically. Note: • It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water. • When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect. • Please use the specific stock pot or water kettle when boiling water.

Proper Pots

a  Iron stock pot	b  Iron milk pot
c  Iron wok	d  Iron water kettle
e  Iron frying pan	f  Iron steamers pan

- Please use the attached pots sold by Midea. Do not use other pots as replacements to avoid influencing the performance.
- The maximum load for the frying pan is 4kg. When using it, do not let the weight of the ingredients exceed this weight to avoid danger.
- If other pots are used, please comply with the following conditions:
 - Requirements for pot material: containing iron material.
 - Requirement of pot shape: with even bottom, the diameter is not less than 15 cm while not more than 18 cm.

NOTE

- For optimum performance, use the right cookware.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

NOTE

- Please do not rinse it with water.
- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little toothpaste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

TROUBLESHOOTING

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

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the  key, the indicator and display do not light up.		Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The  indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		- Is the pot material proper? - For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.		- Is the temperature of the oil too high when frying dishes? - Is the temperature of the surroundings very high? - Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? - Is the default heating time of the induction cooker over? - The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.
Code of failure	C2	Wait a moment and press the  button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	EH EL	Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	Please contact the special maintenance department.

- The description above is for diagnosing and checking common issues. If the problems cannot be solved, please send the product to a repair and maintenance site or inquiry by calling service number.
- In products without display function, switch/power indicators will blink to signal potential issues. Please pay attention to the key points of checking to solve the problems.
- Do not disassemble or repair the product by yourself to avoid product damage or personal injury.

DRIJA

HASTA
2 AÑOS
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

