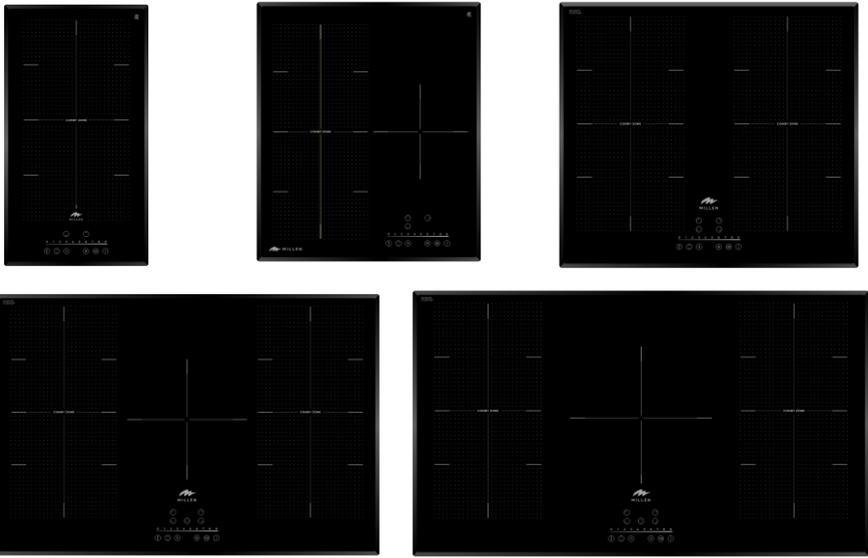




ELECTRICAL HOB

USER MANUAL

MIH 302 BL | MIH 452 BL | MIH 602 BL
MIH 772 BL | MIH 902 BL



INDUCTION



TOUCH CONTROL



CHILD LOCK



TIMER

Dear Customer

Thank you for choosing a MILLEN product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your hob with pleasure and confidence for many year by performing required maintenance and showing necessary care.

Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

Attention

Before using the hob, we ask you to carefully read the instruction manual and save it for future use. If you lose this instruction manual, you can get a new one on the official website.

Warranty – 3 years. Detailed information is provided in the warranty card inside the package. Service life – 10 years. To resolve any issues related to the purchase, operation and maintenance of Millen equipment, you can consult the customer service by phone at 8800-77-55-44-7.

By placing a  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person

responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer

before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage

surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified

technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - A steam cleaner is not to be used.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

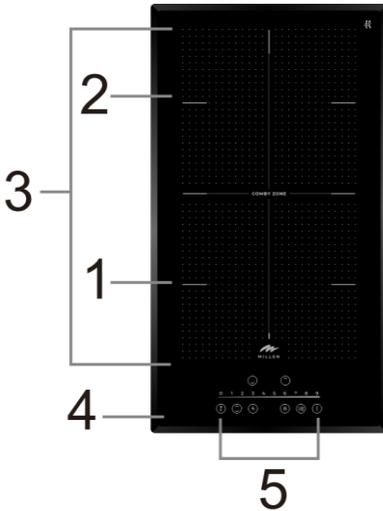
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

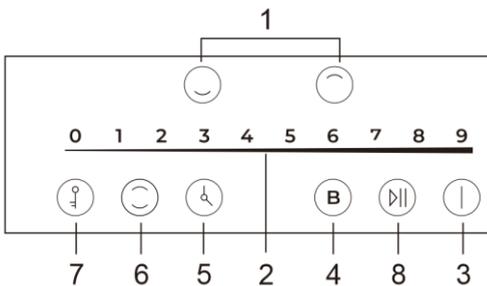
Model: MIH 302 BL

Top view



- 1. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
- 2. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
- 3. Flex zone, 2800w boost 3500w
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

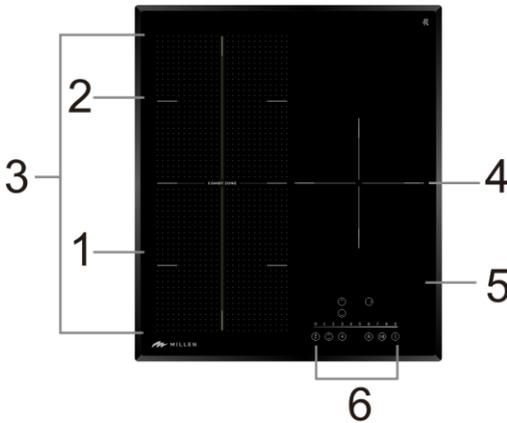
Control Panel



- 1. Heating zone selecting buttons
- 2. Power/Timer regulating buttons
- 3. ON/OFF button
- 4. Boost button
- 5. Timer button
- 6. Flex zone button
- 7. Lock / unlock button
- 8. Pause button (Stop & Go)

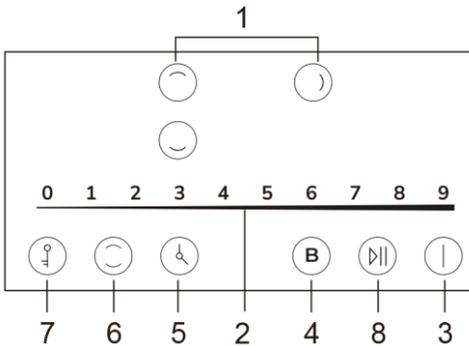
Model: MIH 452 BL

Top view



1. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
2. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
3. Flex zone, 2800w boost 3500w
4. 190mm cooking zone, 1800w boost 2200w zone
5. Glass plate
6. Control panel

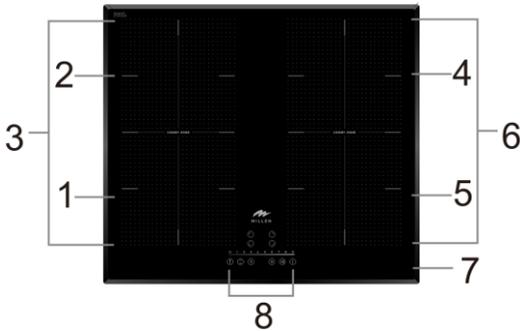
Control Panel



1. Heating zone selecting buttons
2. Power/Timer regulating buttons
3. ON/OFF button
4. Boost button
5. Timer button
6. Flex zone button
7. Lock / unlock button
8. Pause button (Stop & Go)

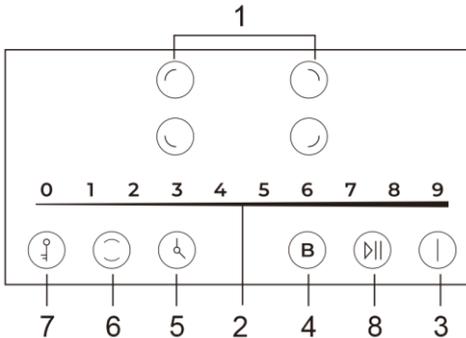
Model: MIH 602 BL

Top view



1. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
2. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
3. Flex zone, 2800w boost 3500w
4. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
5. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
6. Flex zone, 2800w boost 3500w
7. Glass plate
8. Control panel

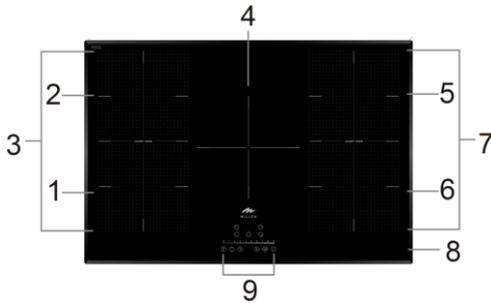
Control Panel



1. Heating zone selecting buttons
2. Power/Timer regulating buttons
3. ON/OFF button
4. Boost button
5. Timer button
6. Flex zone button
7. Lock / unlock button
8. Pause button (Stop & Go)

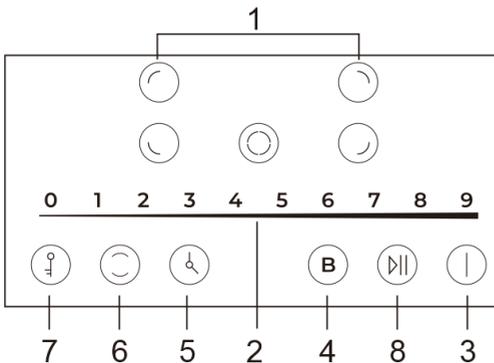
Model: MIH 772 BL

Top view



1. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
2. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
3. Flex zone, 2800w boost 3500w
4. 240mm cooking zone, 2300w boost 2700w
5. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
6. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
7. Flex zone, 2800w boost 3500w
8. Glass plate
9. Control panel

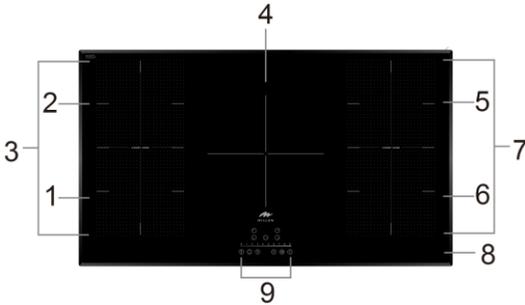
Control Panel



1. Heating zone selecting buttons
2. Power/Timer regulating buttons
3. ON/OFF button
4. Boost button
5. Timer button
6. Flex zone button
7. Lock / unlock button
8. Pause button (Stop & Go)

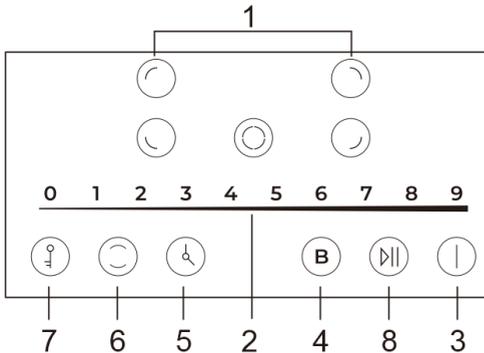
Model: MIH 902 BL

Top view



1. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
2. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
3. Flex zone, 2800w boost 3500w
4. 300mm cooking zone, 2300w boost 2700w
5. 200mm cooking zone, 1800w boost 2200w
6. 200mm cooking zone, 1400w boost 1800w
7. Flex zone, 2800w boost 3500w
8. Glass plate
9. Control panel

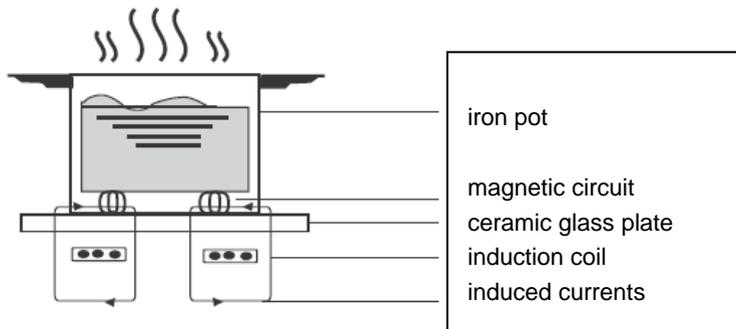
Control Panel



1. Heating zone selecting buttons
2. Power/Timer regulating buttons
3. ON/OFF button
4. Boost button
5. Timer button
6. Flex zone button
7. Lock / unlock button
8. Pause button (Stop & Go)

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

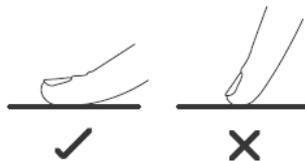


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Control

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



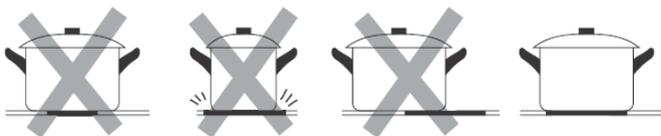
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If the water does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



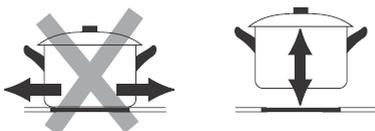
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

The diameter of proper cookware for induction heating

Cooking zone	Minimum cookware diameter (measured from the bottom)
160mm	100mm
180, 200mm	120mm
240mm	140mm
300mm	180mm
Flex zone	220mm or 160*270mm

Above data may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

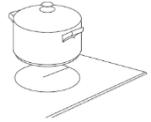
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

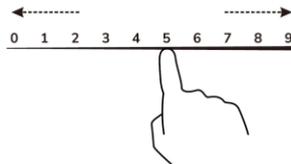
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the Heating zone selecting button of the objective zone, the power level indicator next to the button will flash “0”.



4. Set a power level by touching the slider sensor from left to right or right to left.



5. Tips

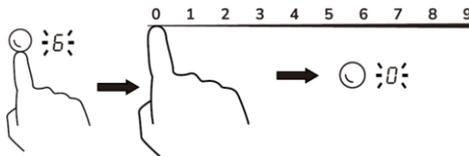
- If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.
- You can modify the power level at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selecting button that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “0” on the slider.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

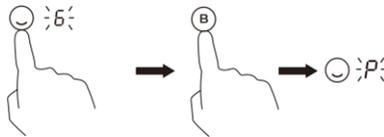


Using the Boost

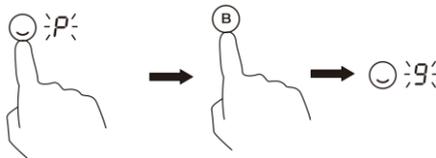
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. In this way to get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selecting button of the objective zone, the power level indicator will flash. Then touch the Boost button to set boost mode. The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.



2. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.
3. If you want to cancel the Boost, touch the heating zone selection button and then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power stage 9.

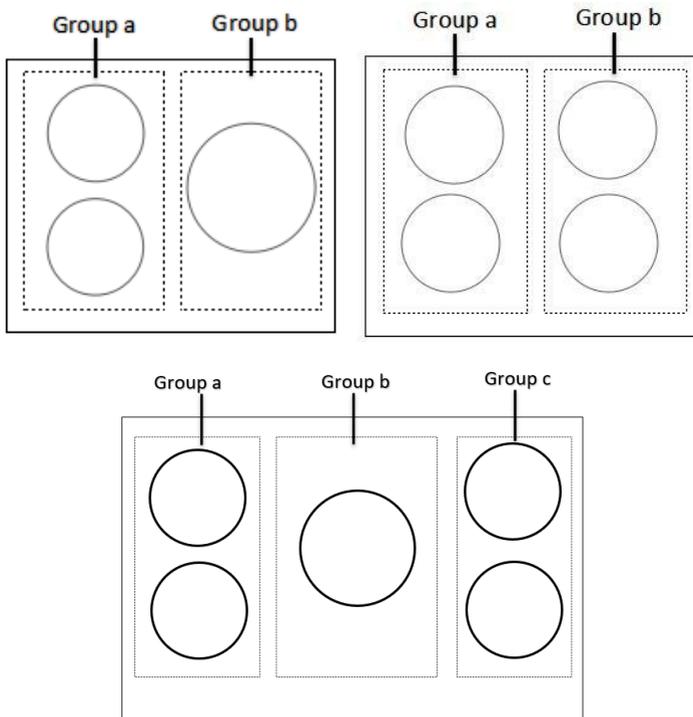


Restriction when using boost

For **MIH 302 BL** before start boost on one zone, make sure the other zone is working on/below power level 7.

For **MIH 452 BL** and **MIH 602 BL**, the three zones or four zones were divided into two groups. In Group a, before start boost on one zone, make sure the other zone is working on/below power level 7.

For **MIH 772 BL** and **MIH 902 BL**, the five zones were divided into three groups. In Group a and c, before start boost on one zone, make sure the other zone is working on/below power level 7.

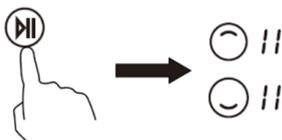


Using the Pause function

Pause function makes the hob stop for a while and resume working as its previous setting.

1. When the hob is working, touch the Pause button , all cooking zone indicator will show "II".

All buttons of the hob will be disabled except for ON/OFF, Lock/unlock and Pause buttons.

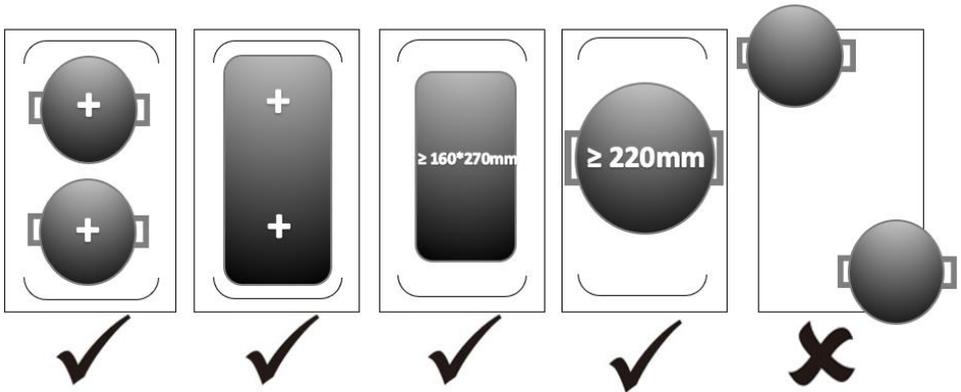


2. To cancel the pause status, touch the Pause button, the cooking zones will go back to the previous power.

Using the Flex Zone

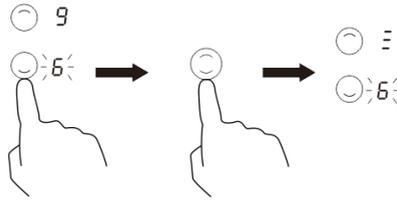
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

Touch the Heating zone selection button, the power level indicator will flash. Then touch the flex zone button to activate the flexible area as a single big zone, the power level indicators of the front zone and the rear zone will indicate the same power level.



As two independent zones

1. To cancel the flex zone, simply touch one of the Heating zone selection button, then touch the flex zone button.

Locking the Controls

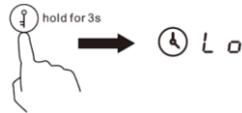
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch and hold the Lock/unlock button for 3 seconds and the hob will be locked. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the Lock/unlock button for 3 seconds.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item

(e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off the hob. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If no cooking zone is selected

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch Timer button, the time indicator will show "00" and the left symbol "0" will start flashing, touching the slider from left to right (10,20,30...90) or right to left (90,80,70...00) within 5s to set the tens digit of timer.

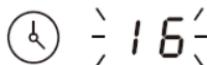
Then touch Timer button again within 5s, the left symbol will stop flashing and the right symbol "0" will start flashing, touching the slider from left to right (00,02,03...09) or right to left (09,08,07...00) to set the units digit of timer.



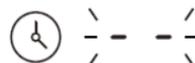
3. Cancel the time by touching the Timer button, the left symbol of time indicator will start flashing, touch the "0" on the slider within 5s. Then touch the Timer button again within 5s, the left symbol will stop flashing and the right symbol of time indicator will start flashing, touch the "0" on the slider within 5s.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

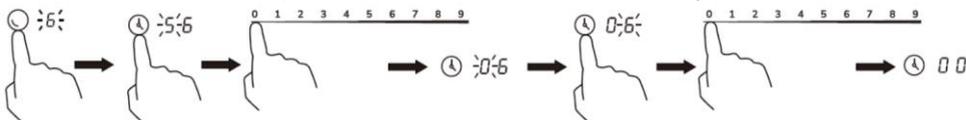
1. Touch the Heating zone selecting button of objective zone.

2. Touch Timer button, the time indicator will show "30" and "3" will start flashing, touching the slider from left to right (10,20,30...90) or right to left (90,80,70...00) within 5s to set the tens digit of timer.

Then touch Timer button again within 5s, the left symbol of time indicator will stop flashing and "0" will start flashing, touching the slider from left to right (00,02,03...09) or right to left (09,08,07...00) to set the units digit of timer.



4. Cancel the timer, touch the Heating zone selecting button of objective zone, then touch the Timer button, the left symbol of time indicator will start flashing, touch the "0" on the



slider within 5s. Then touch the Timer button again within 5s, the left symbol will stop flashing and the right symbol of time indicator will start flashing, touch the "0" on the slider within 5s.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show “H”.

NOTE: If you want to change the time after setting a timer, start from step 1.

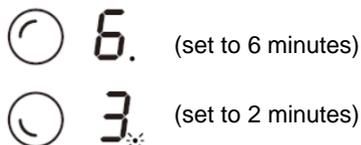
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If set timer to more than one heating zone, the time indicator will show the shortest one.

NOTE: There will be a red dot next to the power level indicators of those cooking zones which have been set timer.

The red dot which is flashing means the time showed by indicator is for this zone.

If you want to check the remaining time, touch the Heating zone selecting button of objective zone. The timer indicator shows its time immediately.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show “H” .

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Error codes and solutions

Follow below instructions if an error code flashes in the power level display.

Error code	Possible cause	Solution
E1	Household voltage supply is too high for cooktop	Check the connection of power cord to household circuit. If it's correct, wait till the voltage get back to normal and E1 will disappear.
E2	Household voltage supply is too low for cooktop	Check the connection of power cord to household circuit. If it's correct, wait till the voltage get back to normal and E2 will disappear.
E3	NTC short circuit or NTC high temperature	Turn off the cooktop till it's cool enough. Restart it. If E3 is still displayed, switch off household supply to the cooktop and wait for 30 seconds. Then switch on and restart the cooktop. If E3 is still displayed, call for service.

E4	NTC break off	Switch off household supply to the cooktop and wait for 30 seconds. Then switch on and restart the cooktop. If E4 is still displayed, call for service.
E5	IGBT high temperature	Turn off the cooktop till it's cool enough. Restart it and E5 will disappear.
E6	IGBT break off	Call for service.
E7	Wires inside the cooktop are not connected well.	Call for service.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Model	MIH 302 BL	MIH 452 BL	MIH 602 BL	MIH 772 BL	MIH 902 BL
Product dimension (WxDxH)	288 x 520 x 58 mm	450 x 520 x 58 mm	590 x 520 x 58 mm	770 x 520 x 58 mm	900 x 520 x 58 mm
Cut-out dimension (WxD)	268 x 500 mm	425 x 490 mm	560 x 490 mm	740*490 mm	870*490 mm
Voltage and frequency	220-240V~, 50-60Hz				
Total power	3,500W	5,700W	7,000W	9,700w	10,000w
Front left zone	200mm / 1400W Boost 1800W	200mm / 1800W Boost 2200W			
Rear left zone	200mm / 1800W Boost 2200W	200mm / 1400W Boost 1800W			
Rear right zone	na	190mm / 1800W Boost 2200W	200mm / 1800W Boost 2200W	200mm / 1800W Boost 2200W	200mm / 1800W Boost 2200W
Front right zone	na	na	200mm / 1400W Boost 1800W	200mm / 1400W Boost 1800W	200mm / 1400W Boost 1800W

Center zone	na	na	na	240mm / 2300W Boost 2700W	300mm / 2500W Boost 3000W
Flex zone	210*420mm / 2800W Boost 3500W	190*430mm / 2800W Boost 3500W	210*420mm/ 2800W Boost 3500W	210*420mm/ 2800W Boost 3500W	210*420mm / 2800W Boost 3500W

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

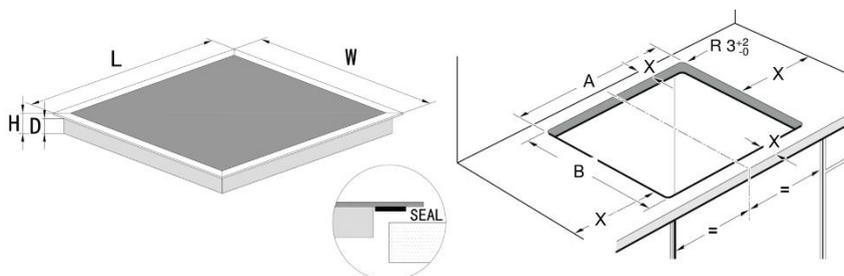
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 16mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

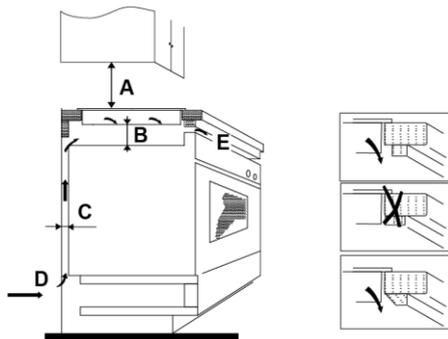


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
MIH 302 BL	288	520	58	48	268 ⁺² ₋₀	500 ⁺² ₋₀	50 mini
MIH 452 BL	450	520	58	48	425 ⁺² ₋₀	490 ⁺² ₋₀	50 mini
MIH 602 BL	590	520	58	48	560 ⁺² ₋₀	490 ⁺² ₋₀	50 mini
MIH 772 BL	770	520	58	48	740 ⁺² ₋₀	490 ⁺² ₋₀	50 mini
MIH 902 BL	900	520	58	48	870 ⁺² ₋₀	490 ⁺² ₋₀	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least **760mm**.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection

barrier is installed below the base of the hob

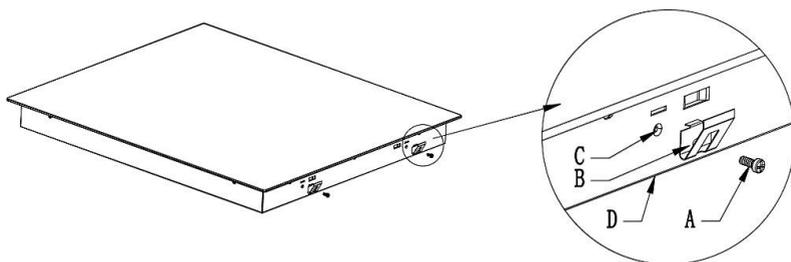
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

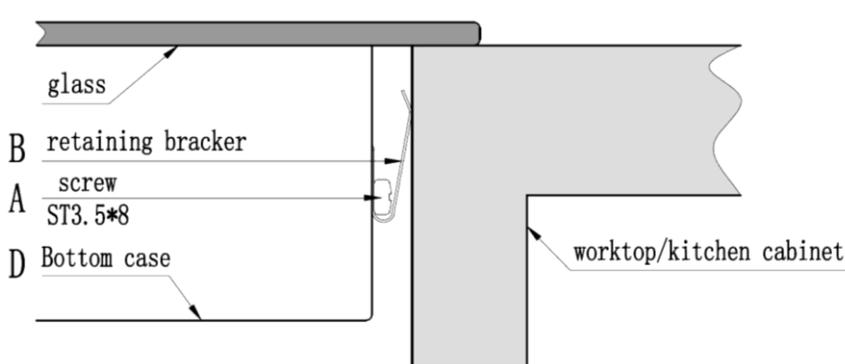
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob

electronics

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

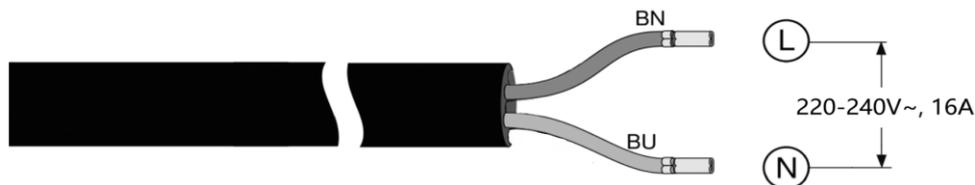


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

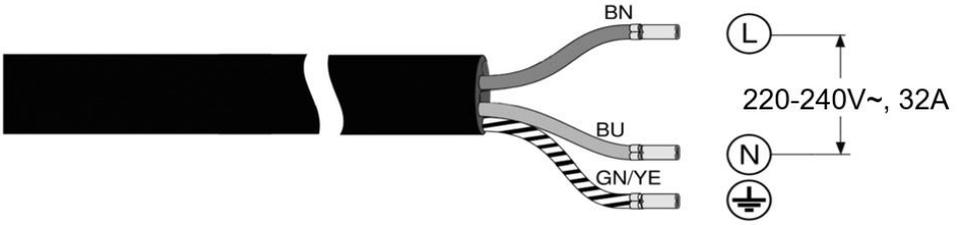
MIH 302 BL

L-N: 220-240V~



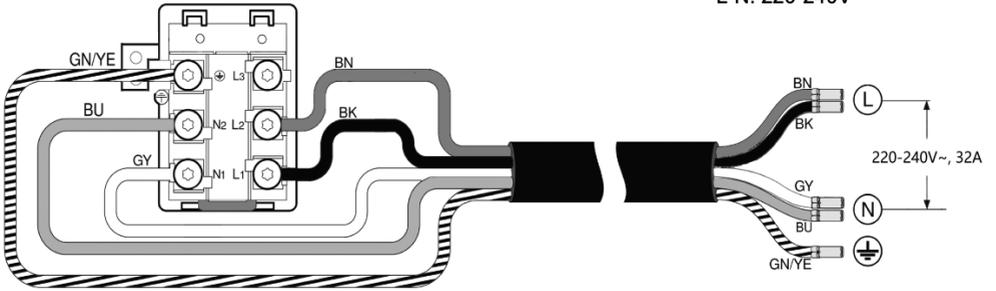
MIH 452 BL

L-N: 220-240V~



MIH 602 BL

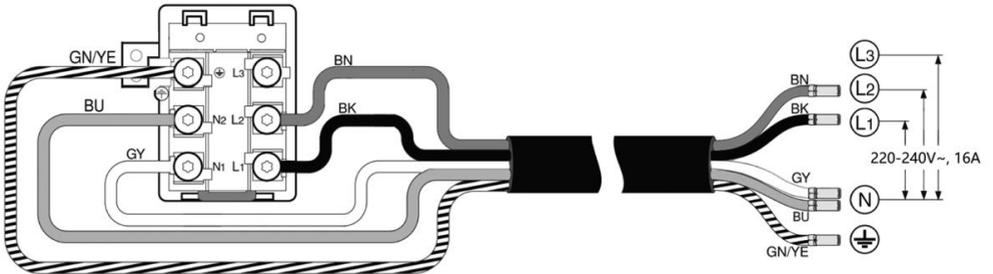
L-N: 220-240V~



OR

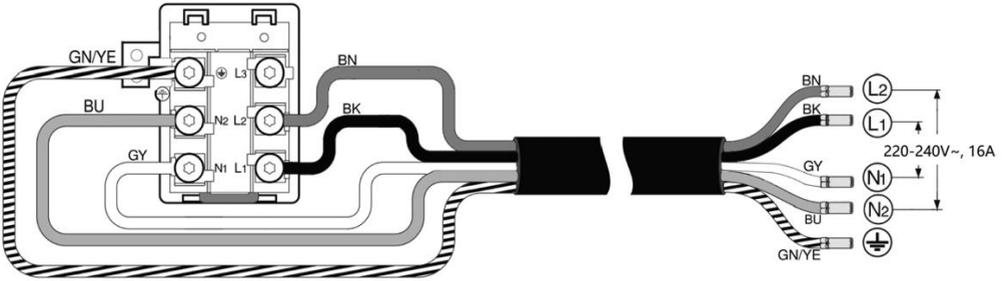
L-N: 220-240V~

L1-L2: 380-415V~



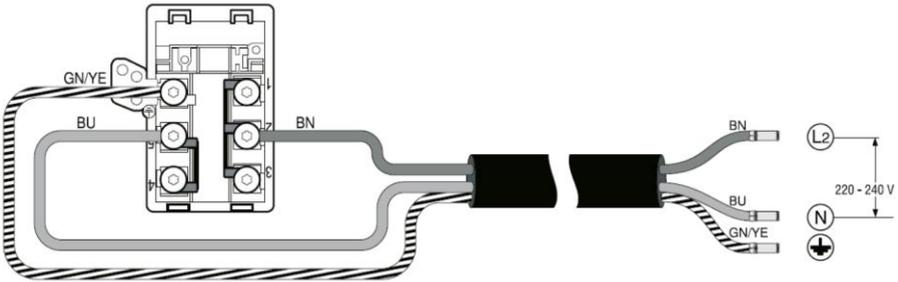
or

L-N: 220-240V~
L1-L2: 380-415V~



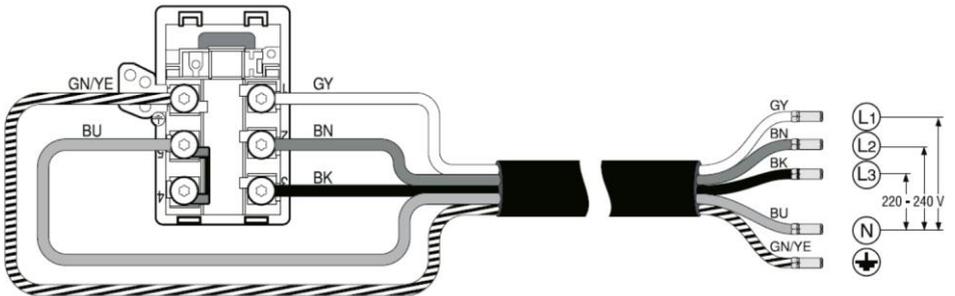
MIH 702 BL MIH 902 BL

220-240V 1N~



or

220-240V/380-415V 3N~



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

-the WEEE should not be treated as domestic waste;

-the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Manufacturer:

Foshan Peillondi Technology Co., Ltd. No.2, 3rd Floor, No.6 Xinyou Road, Tianhe Industries, Ronggui District, 528305, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R.China

Importers:

The serial number is indicated on the device in the following format: SAAAAAYMMBBBB, where SAAAAA represents the model code, YY indicates the manufacturing year, MM represents the manufacturing month, and BBBB indicates the model number within the batch.

www.millen.eu

شكرا لك على اختيار منتج MILLEN. نود أن تكون راضيا عن منتجاتنا ، التي تم إنتاجها في منشآتنا التكنولوجية والحديثة المؤهلة تأهيلا عاليا. يمكنك استخدام الموقد الخاص بك بسرور وثقة لسنوات عديدة من خلال إجراء الصيانة المطلوبة وإظهار الرعاية اللازمة. اقرأ الدليل كاملا. احتفظ بالدليل أثناء استخدام المنتج. إذا قمت بتسليم المنتج إلى شخص آخر ، فامنحه الدليل أيضا.

اهتمام

قبل استخدام الفرن ، نطلب منك قراءة دليل التعليمات بعناية وحفظه للاستخدام في المستقبل. إذا فقدت دليل التعليمات هذا ، يمكنك الحصول على دليل جديد على الموقع الرسمي.

الضمان - 3 سنوات. يتم توفير معلومات مفصلة في بطاقة الضمان داخل العبوة. عمر الخدمة - 10 سنوات. لحل أي مشكلات تتعلق بشراء وتشغيل وصيانة معدات Millen ، يمكنك استشارة خدمة العملاء عبر الهاتف على 7-44-55-77-8800.

من خلال وضع علامة على هذا المنتج ، فإننا نؤكد **CE** الامتثال لجميع متطلبات السلامة والصحة والبيئة الأوروبية ذات الصلة والتي تنطبق في التشريعات الخاصة بهذا المنتج.

تحذيرات السلامة

سلامتك مهمة بالنسبة لنا. يرجى قراءة هذه المعلومات قبل استخدام سطح الموقد.

تركيب

خطر الصدمات الكهربائية

- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي قبل القيام بأي عمل أو صيانة عليه.
- الاتصال بنظام أسلاك أرضي جيد أمر ضروري وإلزامي.
- يجب إجراء تعديلات على نظام الأسلاك المنزلي فقط بواسطة كهربائي مؤهل.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث صدمة كهربائية أو الوفاة.

خفض المخاطر

- توخ الحذر - حواف اللوحة حادة.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى إصابة أو جروح.

تعليمات السلامة الهامة

- اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل تثبيت هذا الجهاز أو استخدامه.
- يجب عدم وضع أي مواد أو منتجات قابلة للاحتراق على هذا الجهاز في أي وقت.
- يرجى إتاحة هذه المعلومات للشخص المسؤول عن تركيب الجهاز لأنها قد تقلل من تكاليف التركيب.
- لتجنب الخطر ، يجب تثبيت هذا الجهاز وفقا لهذه التعليمات للتثبيت.
- يجب تركيب هذا الجهاز بشكل صحيح وتأريضه فقط من قبل شخص مؤهل بشكل مناسب.
- يجب توصيل هذا الجهاز بدائرة تتضمن مفتاح عزل يوفر فصلا كاملا عن

مصدر الطاقة.

- قد يؤدي عدم تثبيت الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي ضمان أو مطالبات مسؤولية.

التشغيل والصيانة

خطر الصدمات الكهربائية

- لا تطبخ على موقد مكسور أو متصدع. إذا انكسر سطح الموقد أو تشقق ، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور عند مصدر الطاقة الرئيسي (مفتاح الحائط) واتصل بفني مؤهل.
- أغلق الموقد على الحائط قبل التنظيف أو الصيانة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث صدمة كهربائية أو الوفاة.

المخاطر الصحية

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الكهرومغناطيسية.
- ومع ذلك ، يجب على الأشخاص الذين لديهم أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الغرسات الكهربائية (مثل مضخات الأنسولين) استشارة الطبيب أو الشركة المصنعة للزرع قبل استخدام هذا الجهاز للتأكد من أن غرساتهم لن تتأثر بالمجال الكهرومغناطيسي.
- عدم اتباع هذه النصيحة قد يؤدي إلى الوفاة.

خطر السطح الساخن

- أثناء الاستخدام ، ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من هذا الجهاز ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق.
- لا تدع جسمك أو ملابسك أو أي عنصر آخر غير أواني الطهي المناسبة يلامس الزجاج التعريفي حتى يبرد السطح.
- يجب عدم وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن إبقاء الأطفال بعيدا.
- قد تكون مقابض القدور ساخنة عند لمسها. تحقق من أن مقابض القدر لا تتدلى من مناطق الطهي الأخرى قيد التشغيل. احفظ المقابض بعيدا عن متناول الأطفال.
- عدم اتباع هذه النصيحة يمكن أن يؤدي إلى حروق وحروق.

خفض المخاطر

- تنكشف شفرة الحلاقة الحادة لمكشطة الموقد عند سحب غطاء الأمان.
- استخدميه بعناية فائقة وخزنيه دائما بأمان وبعيدا عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى إصابة أو جروح.

تعليمات السلامة الهامة

- لا تترك الجهاز دون مراقبة عند الاستخدام. يسبب الغليان التدخين والتداعيات الدهنية التي قد تشتعل.
- لا تستخدم جهازك أبدا كسطح عمل أو تخزين.
- لا تترك أبدا أي أشياء أو أواني على الجهاز.
- لا تضع أو تترك أي أشياء ممغنطة (مثل بطاقات الائتمان وبطاقات الذاكرة) أو الأجهزة الإلكترونية (مثل أجهزة الكمبيوتر ومشغلات MP3) بالقرب من الجهاز ، لأنها قد تتأثر بمجاله الكهرومغناطيسي.
- لا تستخدم جهازك أبدا لتدفئة الغرفة أو تسخينها.
- بعد الاستخدام ، قم دائما بإيقاف تشغيل مناطق الطهي والموقد كما هو موضح في هذا الدليل (أي باستخدام أدوات التحكم بالمس). لا تعتمد على ميزة اكتشاف المقلاة لإيقاف تشغيل مناطق الطهي عند إزالة المقالي.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز أو الجلوس أو الوقوف أو التسلق عليه.
- لا تقم بتخزين الأشياء التي تهم الأطفال في خزائن فوق الجهاز. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون على سطح الموقد بجروح خطيرة.
- لا تترك الأطفال بمفردهم أو دون مراقبة في المنطقة التي يكون فيها الجهاز قيد الاستخدام.
- يجب أن يكون لدى الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقة مما يحد من قدرتهم على استخدام الجهاز شخص مسؤول وكفاء لإرشادهم في استخدامه. يجب أن يكون المدرب مقتنعا بأنه يمكنه استخدام الجهاز دون خطر على نفسه أو على محيطه.
- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى به على وجه التحديد في الدليل. يجب أن يتم إجراء جميع الخدمات الأخرى بواسطة فني مؤهل.
- لا تستخدم منظم البخار لتنظيف سطح الموقد.
- لا تضع أو تسقط أشياء ثقيلة على سطح الموقد.

- لا تقف على سطح الموقد.
- لا تستخدم المقالي ذات الحواف الخشنة أو سحب المقالي عبر سطح الزجاج التعريفي لأن ذلك قد يخدش الزجاج.
- لا تستخدم أدوات التنظيف أو أي مواد تنظيف كاشطة قاسية أخرى لتنظيف سطح الموقد ، لأنها يمكن أن تخدش الزجاج التعريفي.
- في حالة تلف سلك الإمداد ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتجنب الخطر.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في التطبيقات المنزلية وما شابهها مثل: - مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى ؛ - منازل المزارع ؛ - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى ؛ - بيئات من نوع السرير والإفطار.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام .
- يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين .
- يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر .
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها .
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز . لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم دون إشراف .
- تحذير: يمكن أن يكون الطهي غير المراقب على موقد يحتوي على الدهون أو الزيت خطيرا وقد يؤدي إلى نشوب حريق . لا تحاول أبدا إطفاء حريق بالماء ، ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق .
- تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي .

- تحذير: في حالة تشقق السطح ، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية ، لأسطح الموقد المصنوعة من الزجاج والسيراميك أو المواد المماثلة التي تحمي الأجزاء الحية .
- لا يجب استخدام منظف البخار .
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل .
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر.
- تحذير: من أجل منع انقلاب الجهاز ، يجب تثبيت وسيلة التثبيت هذه. راجع تعليمات التثبيت.
- تحذير: استخدم فقط واقيات الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل تصنيع الجهاز في التعليمات لاستخدامها كمناسبة أو واقيات الفرن المدمجة في الجهاز. استخدام حراس غير مناسبين يمكن أن يسبب الحوادث.

يشتمل هذا الجهاز على اتصال أرضي للأغراض الوظيفية فقط.

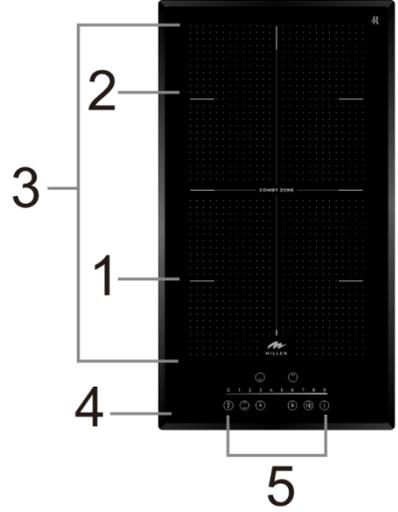
تهانينا على شراء موقد الحث الجديد.

نوصي بقضاء بعض الوقت في قراءة دليل التعليمات / التثبيت هذا من أجل فهم كيفية التثبيت بشكل صحيح وتشغيله بشكل كامل. للتثبيت ، يرجى قراءة قسم التثبيت. اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل الاستخدام واحتفظ بدليل التعليمات / التثبيت هذا للرجوع إليه في المستقبل.

نظرة عامة على المنتج

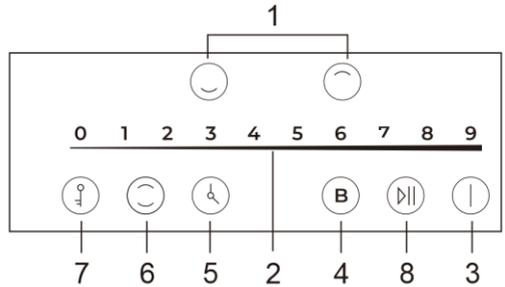
الموديل: MIH 302 BL

منظر علوي



1. منطقة طهي 200مم ، تعزيز 1400 واط 1800 واط
2. منطقة طهي 200مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
3. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط 3500 واط
4. لوحة زجاجية
5. لوحة التحكم

لوحة التحكم

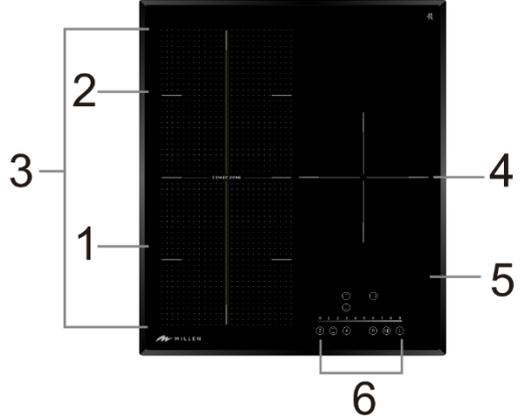


1. أزرار اختيار منطقة التدفئة
2. أزرار تنظيم الطاقة / المؤقت
3. زر تشغيل/إيقاف
4. زر التعزيز
5. زر المؤقت
6. زر منطقة Flex
7. زر قفل / فتح
8. زر الإيقاف المؤقت (إيقاف وانطلاق)

الموديل: MIH 452 BL

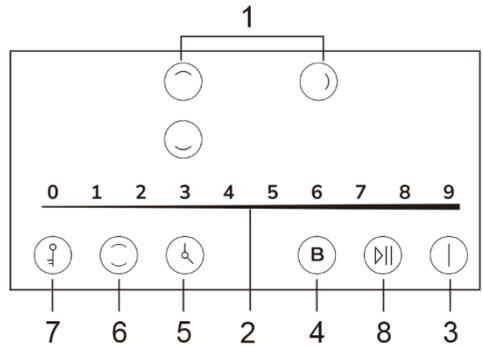
منظر علوي

1. منطقة طهي 20 مم ، تعزيز 1800 واط واط 2200
2. منطقة طهي 200مم ، 1400 واط دفعة 1800 واط
3. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط واط 3500
4. منطقة طهي 190مم ، منطقة تعزيز 1800 واط واط 2200
5. لوحة زجاجية
6. لوحة التحكم



لوحة التحكم

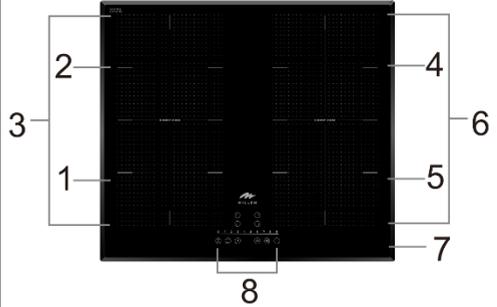
1. أزرار اختيار منطقة التدفئة
2. أزرار تنظيم الطاقة / المؤقت
3. زر تشغيل/إيقاف
4. زر التعزيز
5. زر المؤقت
6. زر المنطقة المرنة
7. زر القفل / إلغاء القفل
8. زر الإيقاف المؤقت (إيقاف وانطلق)



الموديل: MIH 602 ب ل

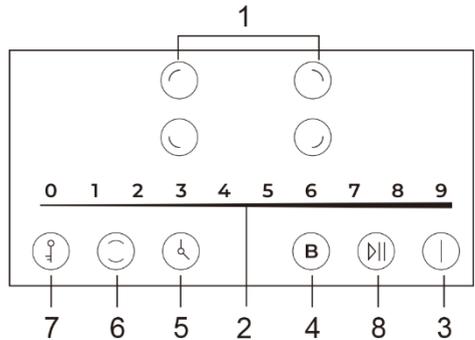
منظر علوي

1. منطقة طهي 200مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
2. منطقة طهي 200مم ، 1400 واط تعزيز 1800 واط
3. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط 3500 واط
4. منطقة طهي 200مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
5. منطقة طهي 200 مم ، 1400 واط تعزيز 1800 واط
6. منطقة فليكس ، 2800 واط تعزيز 3500 واط
7. لوحة زجاجية
8. لوحة التحكم



لوحة التحكم

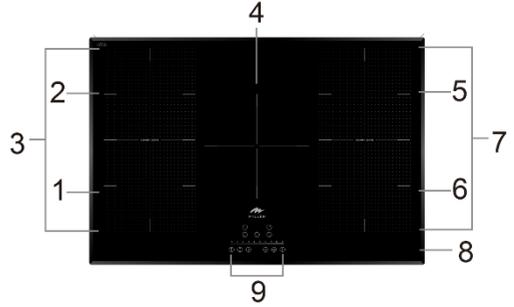
1. أزرار اختيار منطقة التدفئة
2. أزرار تنظيم الطاقة / المؤقت
3. زر تشغيل/إيقاف
4. زر التعزيز
5. زر المؤقت
6. زر المنطقة المرنة
7. زر قفل / فتح
8. زر الإيقاف المؤقت (إيقاف وانطلق)



الموديل: MIH 772 ب ل

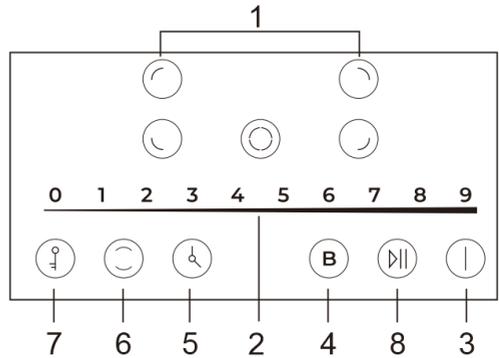
منظر علوي

1. منطقة طهي 200مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
2. منطقة طهي 200مم ، 1400 واط تعزيز 1800 واط
3. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط 3500 واط
4. منطقة طهي 240 مم ، 2300 واط تعزيز 2700 واط
5. منطقة طهي 200 مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
6. منطقة طهي 200 مم ، 1400 واط تعزيز 1800 واط
7. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط 3500 واط
8. لوحة زجاجية
9. لوحة التحكم



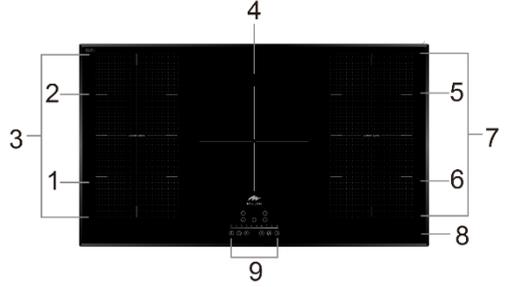
لوحة التحكم

1. أزرار اختيار منطقة التدفئة
2. أزرار تنظيم الطاقة / المؤقت
3. زر تشغيل / إيقاف
4. زر التعزيز
5. زر المؤقت
6. زر المنطقة المرنة
7. زر قفل / فتح
8. زر الإيقاف المؤقت (إيقاف وانطلق)

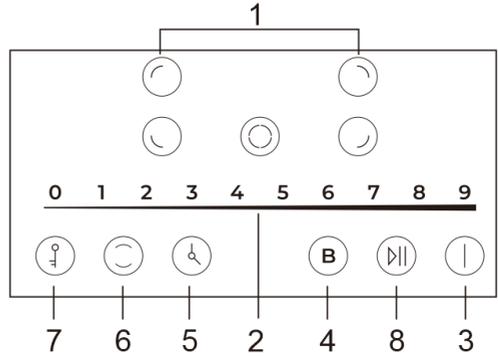


الموديل: MIH 902 ب ل

منظر علوي



لوحة التحكم

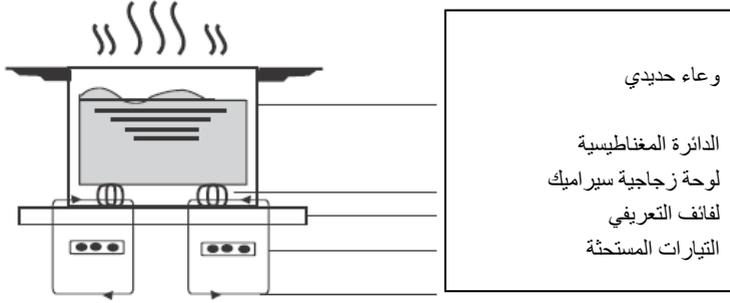


1. منطقة طهي 200 مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
2. منطقة طهي 200 مم ، 1400 واط تعزيز 1800 واط
3. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط 3500 واط
4. منطقة طهي 300 مم ، تعزيز 2300 واط 2700 واط
5. منطقة طهي 200 مم ، تعزيز 1800 واط 2200 واط
6. منطقة طهي 200 مم ، 1400 واط تعزيز 1800 واط
7. منطقة فليكس ، تعزيز 2800 واط 3500 واط
8. لوحة زجاجية
9. لوحة التحكم

1. أزرار اختيار منطقة التدفئة
2. أزرار تنظيم الطاقة / المؤقت
3. زر تشغيل / إيقاف
4. زر التعزيز
5. زر المؤقت
6. زر المنطقة المرنة
7. زر قفل / فتح
8. زر الإيقاف المؤقت (إيقاف وانطلق)

كلمة عن الطبخ التعريفي

الطبخ التعريفي هو تقنية طهي آمنة ومتقدمة وفعالة واقتصادية. إنه يعمل عن طريق الاهتزازات الكهرومغناطيسية التي تولد الحرارة مباشرة في المقلاة ، وليس بشكل غير مباشر من خلال تسخين السطح الزجاجي. يصبح الزجاج ساخنا فقط لأن المقلاة تدفئه في النهاية.



قبل استخدام موقد الحث الجديد

- اقرأ هذا الدليل ، مع ملاحظة خاصة لقسم "تحذيرات السلامة".
- قم بإزالة أي طبقة واقية قد لا تزال موجودة على موقد الحث.

استخدام التحكم باللمس

- تستجيب عناصر التحكم لللمس ، لذلك لا تحتاج إلى ممارسة أي ضغط.
- استخدم كرة إصبعك وليس طرفها.
- سوف تسمع صوتا في كل مرة يتم فيها تسجيل لمسة.
- تأكد من أن أدوات التحكم نظيفة وجافة دائما وأنه لا يوجد شيء (مثل إناء أو قطعة قماش) يغطيها. حتى طبقة رقيقة من الماء قد تجعل من الصعب تشغيل أدوات التحكم.

اختيار تجهيزات المطابخ المناسبة

• استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للحث

طبخ. ابحث عن رمز الحث على

التعبئة والتغليف أو في الجزء السفلي من المقلاة.

- يمكنك التحقق مما إذا كانت أواني الطهي الخاصة بك مناسبة من خلال تنفيذ اختبار المغناطيس. حرك مغناطيسا نحو قاعدة المقلاة. إذا كان يجذب ، المقلاة مناسبة للتحريض.

• إذا لم يكن لديك مغناطيس:

1. ضع بعض الماء في المقلاة التي تريد التحقق منها.

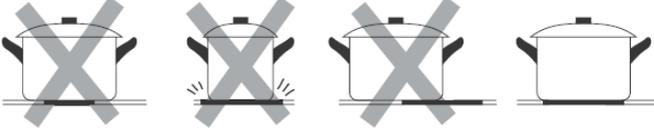
2. إذا لم يومض في الشاشة وكان الماء يسخن ، فإن المقلاة مناسبة.

- تجهيزات المطابخ المصنوعة من المواد التالية غير مناسبة: الفولاذ المقاوم للصدأ النقي أو الألومنيوم أو النحاس بدون قاعدة مغناطيسية والزجاج والخشب والخزف والسيراميك والأواني الفخارية.

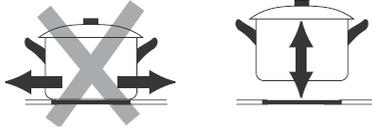
لا تستخدم أواني الطهي ذات الحواف الخشنة أو القاعدة المنحنية.



تأكد من أن قاعدة المقلاة ناعمة ، وتجلس بشكل مسطح على الزجاج ، وبنفس حجم منطقة الطهي. استخدم المقالي التي يكون قطرها كبيرا مثل رسم المنطقة المحددة. باستخدام وعاء ، سيتم استخدام طاقة أوسع قليلا بأقصى قدر من الكفاءة. إذا كنت تستخدم وعاء أصغر ، فقد تكون الكفاءة أقل من المتوقع. ضع المقلاة دائما في منطقة الطهي.



ارفع المقالي دائما عن موقد الحث - لا تنزلق ، وإلا فقد تخدش الزجاج.



أبعاد المقلاة

مناطق الطهي تصل إلى حد أقصى ، تتكيف تلقائيا مع قطر المقلاة. ومع ذلك ، يجب أن يكون لفاع هذه المقلاة قطر أدنى وفقا لمنطقة الطهي المقابلة. للحصول على أفضل كفاءة للموقد الخاص بك ، يرجى وضع المقلاة في وسط منطقة الطهي. قطر تجهيزات المطابخ المناسبة للتدفئة التعريفي

منطقة الطبخ	الحد الأدنى لقطر أواني الطهي (يقاس من الأسفل)
160 ملم	100 ملم
180200 مم	120 ملم
240 ملم	140 مم
300 مم	180 مم
منطقة فليكس	220 مم أو 160 * 270 مم

قد تختلف البيانات المذكورة أعلاه وفقا لجودة المقلاة المستخدمة.

استخدام موقد الحث الخاص بك

لبدء الطهي



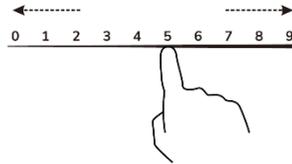
1. المس عنصر التحكم ON / OFF. بعد التشغيل ، يصدر الجرس صوتاً مرة واحدة ، وتظهر جميع شاشات العرض " - " أو " - - " ، مما يشير إلى أن موقد السيراميك قد دخل في حالة الاستعداد.

2. ضع مقلاة مناسبة في منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها.
• تأكد من أن قاع المقلاة و سطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.

3. عند زر اختيار منطقة التسخين في منطقة الهدف ، سيومض مؤشر مستوى الطاقة بجوار الزر "0".



4. Set مستوى الطاقة عن طريق لمس مستشعر شريط التمرير من اليسار إلى اليمين أو من اليمين إلى اليسار.



5. النصائح

أ. إذا لم تقم بتحديد منطقة حرارة في غضون 1 دقيقة ، إيقاف تشغيل موقد الحث تلقائياً. ستحتاج إلى البدء مرة أخرى من الخطوة 1.

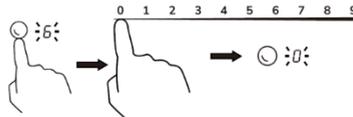
ب. يمكنك تعديل مستوى الطاقة في أي وقت أثناء الطهي.

عند الانتهاء من الطهي



1. يلمس زر اختيار منطقة التدفئة الذي ترغب في إيقاف تشغيله.

2. قم بإيقاف تشغيل منطقة الطهي عن طريق لمس "0" على شريط التمرير.



3. قم بإيقاف تشغيل الموقد بالكامل عن طريق لمس عنصر التحكم "تشغيل / إيقاف".



4. احذر من الأسطح الساخنة

سيظهر الحرف "H" منطقة الطهي الساخنة للمس. سوف تحتفي عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة.

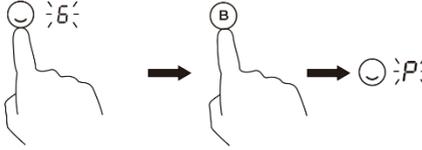


استخدام التعزيز

التعزيز هو وظيفة أن منطقة واحدة ترتفع إلى قوة أكبر في ثانية واحدة وتستمر لمدة 5 دقائق. بهذه الطريقة للحصول على طهي

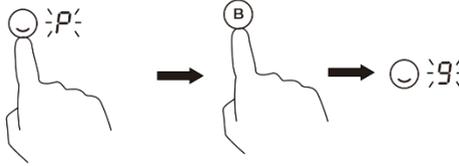
استخدام Boost للحصول على طاقة أكبر

1. يلمس زر اختيار منطقة التدفئة في منطقة الهدف ، سيومض مؤشر مستوى الطاقة. ثم المس زر التعزيز لضبط وضع التعزيز. ستظهر شاشة الطاقة "P" للإشارة إلى أن المنطقة تعزز.



2. ستستمر قوة التعزيز لمدة 5 دقائق ثم تعود المنطقة إلى مرحلة الطاقة 9.

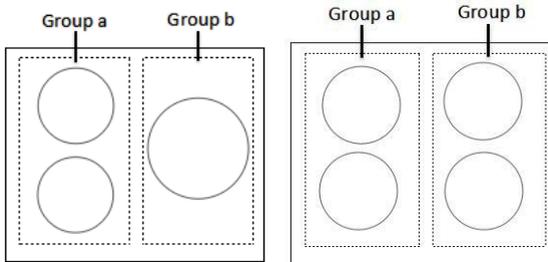
3. إذا كنت ترغب في إلغاء التعزيز ، فالمس زر تحديد منطقة التسخين ثم المس زر التعزيز. ستعود منطقة التسخين إلى مرحلة الطاقة 9.

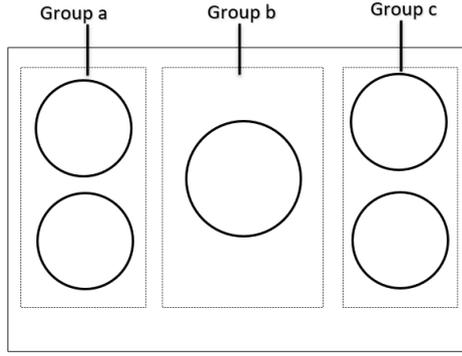


تقييد عند استخدام التعزيز

7. بالنسبة إلى **MIH 302 BL** قبل بدء التعزيز في منطقة واحدة ، تأكد من أن المنطقة الأخرى تعمل على / أقل من مستوى الطاقة 7.

- بالنسبة إلى **MIH 45 2 BL** و **MIH60 2 BL** ، تم تقسيم المناطق الثلاث أو المناطق الأربع إلى مجموعتين. في المجموعة أ ، قبل بدء التعزيز في منطقة واحدة ، تأكد من أن المنطقة الأخرى تعمل على / أقل من مستوى الطاقة 7.
- أو **MIH 772 BL** و **MIH 902 BL** ، تم تقسيم المناطق الخمس إلى ثلاث مجموعات. في المجموعة A و C ، قبل بدء التعزيز في منطقة واحدة ، تأكد من أن المنطقة الأخرى تعمل على / أقل من مستوى الطاقة 7.



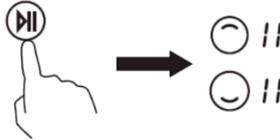


استخدام وظيفة الإيقاف المؤقت

وظيفة الإيقاف المؤقت تجعل الفرن يتوقف لفترة من الوقت ويستأنف العمل كإعداده السابق.



1. عندما يعمل الفرن ، المس زر الإيقاف المؤقت ، سيظهر كل مؤشر منطقة الطهي "II". سيتم تعطيل جميع أزرار الموقد باستثناء أزرار التشغيل / الإيقاف والقفل / إلغاء القفل والإيقاف المؤقت.

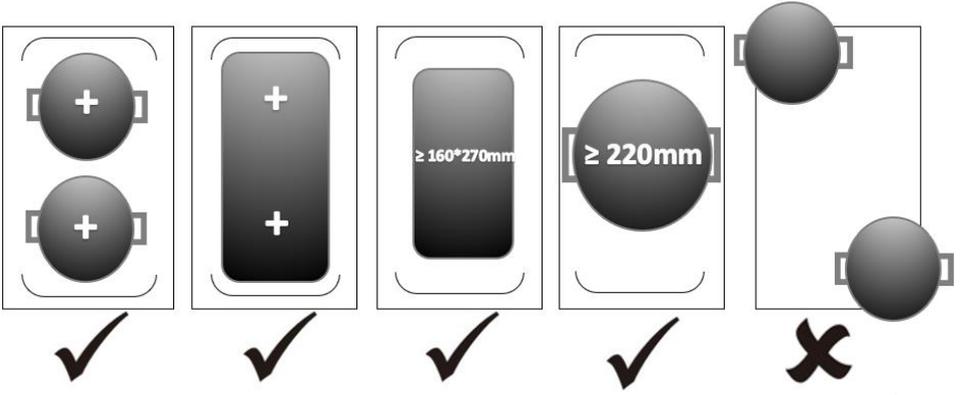


2. لإلغاء حالة الإيقاف المؤقت ، المس زر الإيقاف المؤقت ، وستعود مناطق الطهي إلى الطاقة السابقة.

استخدام المنطقة المرنة

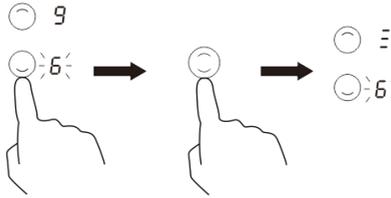
- يمكن استخدام هذه المنطقة كمنطقة واحدة أو كمنطقتين مختلفتين ، وفقا لاحتياجات الطهي في أي وقت.
- تتكون المنطقة المرنة من محاثين مستقلين يمكن التحكم فيهما بشكل منفصل. عند العمل كمنطقة واحدة ، يتم نقل أواني الطهي من منطقة إلى أخرى داخل المنطقة المرنة مع الحفاظ على نفس مستوى الطاقة للمنطقة التي تم وضع أواني الطهي فيها في الأصل ، ولن يسخن الجزء الذي لا تغطيه أواني الطهي.
- هام: تأكد من وضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي الفردية. في حالة القدر الكبير والمقالي البيضاوية والمستطيلة والممدودة ، تأكد من وضع المقالي في منتصف منطقة الطهي التي تغطي كلا الصليبيين.

أمثلة على مواضع الأواني الجيدة والسينة:



منطقة كبيرة

أوهزر اختيار منطقة التدفئة ، سيومض مؤشر مستوى الطاقة. ثم المس زر المنطقة المرنة لتنشيط المنطقة المرنة كمنطقة كبيرة واحدة ، وستشير مؤشرات مستوى الطاقة للمنطقة الأمامية والمنطقة الخلفية إلى نفس مستوى الطاقة.



كمنطقتين مستقلتين

1. لإلغاء المنطقة المرنة ، ما عليك سوى لمس أحد أزرار تحديد منطقة التسخين ، ثم لمس زر المنطقة المرنة.

قفل عناصر التحكم

- يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال ، يقوم الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
- عندما تكون عناصر التحكم مغلقة ، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم ON / OFF.

لقفل عناصر التحكم



المس مع الاستمرار زر القفل / إلغاء القفل لمدة 3 ثوان وسيتم قفل الموقد. سيظهر مؤشر الموقت "Lo".

لإلغاء تأمين عناصر التحكم

1. تأكد من تشغيل موقد السيراميك.

2. المس مع الاستمرار زر القفل / إلغاء القفل لمدة 3 ثوان.
3. يمكنك الآن البدء في استخدام موقد السيراميك الخاص بك.



① عندما يكون الفرن في وضع القفل ، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل / إيقاف ، يمكنك دائما إيقاف تشد السيراميك باستخدام عنصر التحكم ON / OFF في حالات الطوارئ ، ولكن يجب عليك إلغاء قفل الفرن أولا في العملية

حماية من درجات الحرارة الزائدة

يمكن لمستشعر درجة الحرارة المجهز مراقبة درجة الحرارة داخل موقد الحث. عند مراقبة درجة حرارة زائدة ، سيتوقف موقد الحث عن العمل تلقائيا.

الحماية من الانسكاب الزائد

الحماية من الانسكاب الزائد هي وظيفة حماية السلامة. يقوم بإيقاف تشغيل الموقد تلقائيا في غضون 10 ثوان إذا كان الماء يتدفق إلى لوحة التحكم ، بينما سيصدر الجرس صوتا لمدة ثانية واحدة.

الكشف عن المواد الصغيرة

عندما يتم ترك حجم غير مناسب أو مقلاة غير مغناطيسية (مثل الألومنيوم) ، أو بعض العناصر الصغيرة الأخرى (مثل السكين ، الشوكة ، المفتاح) على الموقد ، ينتقل الفرن تلقائيا إلى وضع الاستعداد في 1 دقيقة. ستستمر المروحة في الطهي أسفل موقد الحث لمدة 1 دقيقة أخرى.

حماية الإغلاق التلقائي

الإغلاق التلقائي هو وظيفة حماية السلامة لموقد الحث الخاص بك. يتم إيقاف تشغيله تلقائيا إذا نسيت إيقاف تشغيل الموقد. يتم عرض أوقات العمل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة في الجدول أدناه:

مستوى الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
مؤقت العمل الافتراضي (ساعة)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

عند إزالة الوعاء ، يمكن لموقد الحث أن يتوقف عن التسخين على الفور ويتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيا بعد 2 دقيقة.



يجب على الأشخاص الذين لديهم جهاز تنظيم ضربات القلب استشارة الطبيب قبل استخدام هذه الوحدة.

استخدام الموقت

يمكنك استخدام الموقت بطريقتين مختلفتين:

- يمكنك استخدامه كحارس دقيقة. في هذه الحالة ، لن يقوم الموقت بإيقاف تشغيل أي منطقة طهي عند انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك ضبطه لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر من منطقة بعد انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك ضبط الموقت لمدة تصل إلى 99 دقيقة.

استخدام الموقت كعامل منجم للدقائق

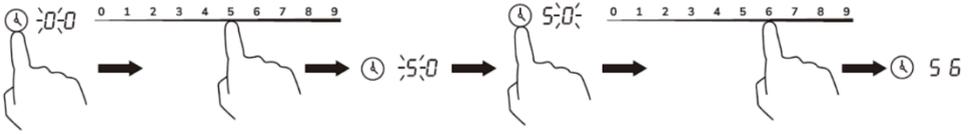
إذا لم يتم تحديد منطقة طهي

1. تأكد من تشغيل سطح الموقد.

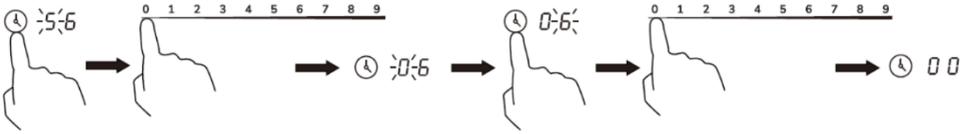
ملاحظة: يمكنك استخدام مايندر الدقيقة حتى إذا لم تكن تختار أي مناطق طهي.

2. زر Touch Timer ، سيظهر مؤشر الوقت "00" وسيبدأ الرمز الأيسر "0" في الوميض ، ولمس شريط التمرير من اليسار إلى اليمين (10،20،30 ... 90) أو من اليمين إلى اليسار (70،80،90 ... 00) في غضون 5 ثوان لضبط أرقام العشرات من المؤقت.

ثم المس زر المؤقت مرة أخرى في غضون 5 ثوان ، سيتوقف الرمز الرمزي الأيسر عن الوميض وسيبدأ الرمز الأيمن "0" في الوميض ، ولمس شريط التمرير من اليسار إلى اليمين (03،02،00 ... 09) أو من اليمين إلى اليسار (07،08،09 ... 00) لضبط رقم وحدات المؤقت.



3. Cancel الوقت عن طريق لمس زر المؤقت ، سيبدأ الرمز الأيسر لمؤشر الوقت في الوميض ، المس "0" on شريط التمرير خلال 5 ثوان. ثم المس زر المؤقت مرة أخرى في غضون 5 ثوان ، سيتوقف الرمز الأيسر عن الوميض وسيبدأ الرمز الأيمن لمؤشر الوقت في الوميض ، المس "0" على شريط التمرير خلال 5 ثوان.



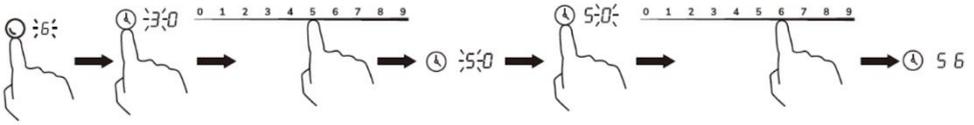
4. عندما يتم ضبط الوقت ، سيبدأ العد التنازلي على الفور. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي وسيومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوان.

5. سيصدر الجرس صوتاً لمدة 30 ثانية ويظهر مؤشر المؤقت "--" عند انتهاء الوقت المحدد.

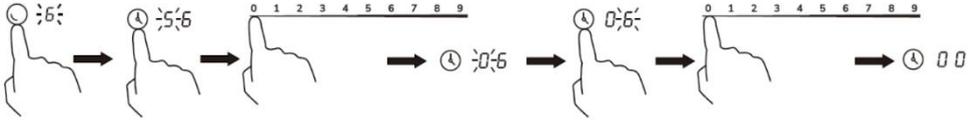
ضبط المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة

1. المس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف .

2. زر ، سيظهر مؤشر الوقت "0 3" و "3" مع بدء الوميض ، ولمس شريط التمرير من اليسار إلى اليمين (10،20،30 ... 90) أو من اليمين إلى اليسار (70،80،90 ... 00) في غضون 5 ثوان لضبط أرقام العشرات من المؤقت. ثم المس زر المؤقت مرة أخرى في غضون 5 ثوان ، سيتوقف الرمز الأيسر لمؤشر الوقت عن الوميض وسيبدأ "0" في الوميض ، ولمس شريط التمرير من اليسار إلى اليمين (03،02،00 ... 09) أو من اليمين إلى اليسار (07،08،09 ... 00) لضبط رقم وحدات المؤقت. توقيت للمس



4. Cancel الوقت r ، المس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف ، ثم المس زر المؤقت ، سيبدأ الرمز الأيسر لمؤشر الوقت في الوميض ، المس "0" شريط التمرير خلال 5 ثوان. ثم المس زر المؤقت مرة أخرى في غضون 5 ثوان ، سيتوقف الرمز الأيسر عن الوميض وسيبدأ الرمز الأيمن لمؤشر الوقت في الوميض ، المس "0" على شريط التمرير خلال 5 ثوان.



5. عندما يتم ضبط الوقت ، سيبدأ العد التنازلي على الفور. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي ووميض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوان.



ملاحظة: ستضيء النقطة الحمراء بجوار مؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى تحديد المنطقة.

6. عند انتهاء صلاحية مؤقت الطهي ، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائياً وإظهار "H".

ملاحظة: إذا كنت تريد تغيير الوقت بعد تعيين مؤقت، فابدأ من الخطوة 1.

ضبط المؤقت لإيقاف تشغيل أكثر من منطقة طهي واحدة

1. إذا تم ضبط المؤقت على أكثر من منطقة تسخين واحدة ، فسيظهر مؤشر الوقت أقصرها. ملاحظة: ستكون هناك نقطة حمراء بجوار مؤشرات مستوى الطاقة لمناطق الطهي التي تم ضبطها على مؤقت. النقطة الحمراء التي تومض تعني أن الوقت الذي يظهره المؤشر هو لهذه المنطقة. إذا كنت تريد التحقق من الوقت المتبقي ، فالمس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف . يظهر مؤشر المؤقت وقته على الفور.



2. عند انتهاء صلاحية مؤقت الطهي ، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائياً وإظهار "H".

العناية والتنظيف

ماذا؟	كيف؟	مهم!
الانتساح اليومي على الزجاج (بصمات الأصابع والعلامات والبقع التي خلفها الطعام أو الأثار غير السكرية على الزجاج)	<ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتبديل الطاقة إلى الموقد قبالة. 2. ضع منظف الموقد بينما لا يزال الزجاج دافئا (ولكن ليس ساخنا!) 3. اشطفها وامسحها بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية. 4. قم بتبديل الطاقة إلى الموقد مرة أخرى. 	<ul style="list-style-type: none"> • عند إيقاف تشغيل الطاقة عن سطح الموقد ، لن يكون هناك مؤشر "سطح ساخن" ولكن قد تظل منطقة الطهي ساخنة! توخ الحذر الشديد. • قد تتخدش أجهزة التنظيف شديدة التحمل وبعض أدوات التنظيف المصنوعة من النايلون و عوامل التنظيف القاسية / الكاشطة الزجاج. اقرأ دائما الملصق للتحقق مما إذا كان المنظف أو التنظيف مناسباً. • لا تترك بقايا التنظيف على سطح الموقد: فقد يصبح الزجاج ملطخاً.
الغليان والذوبان والانسكابات السكرية الساخنة على الزجاج	<p>قم بإزالتها على الفور باستخدام شريحة سمك أو سكين لوح أو مكشطة شفرة حلقة مناسبة لمواقد الزجاج التعريفي ، ولكن احذر من أسطح منطقة الطهي الساخنة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتبديل الطاقة إلى سطح الموقد على الحائط. 2. أمسك الشفرة أو الإناء بزاوية 30 درجة وكشط الانتساح أو انسكابه في منطقة باردة من سطح الموقد. 3. نظف الانتساح أو انسكاب بقطعة قماش أو منشفة ورقية. 4. اتبع الخطوات من 2 إلى 4 ل "الانتساح اليومي على الزجاج" أعلاه. 	<ul style="list-style-type: none"> • قم بإزالة البقع التي خلفتها المواد الذائبة والأطعمة السكرية أو الأثار غير المباشرة في أسرع وقت ممكن. إذا تركت لتبرد على الزجاج ، فقد يكون من الصعب إزالتها أو حتى إتلاف السطح الزجاجي بشكل دائم. • خطر القطع: عند سحب غطاء الأمان ، تكون الشفرة الموجودة في الكاشطة حادة للغاية. استخدمه بعناية فائقة وخرنيه دائما بأمان وبعيدا عن متناول الأطفال.
التداعيات على عناصر التحكم باللمس	<ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتبديل الطاقة إلى الموقد قبالة. 2. امتصاص الانسكاب 3. امسح منطقة التحكم باللمس بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة ونظيفة. 4. امسح المنطقة جافة تماما بمنشفة ورقية. 5. قم بتبديل الطاقة إلى سطح الموقد مرة أخرى. 	<ul style="list-style-type: none"> • قد يصدر الموقد صوتا ويطفئ نفسه ، وقد لا تعمل أدوات التحكم باللمس أثناء وجود سائل عليها. تأكد من مسح منطقة التحكم باللمس حتى تجف قبل إعادة تشغيل سطح الموقد.

تلميحات ونصائح

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
لا يمكن تشغيل موقد الحث.	لا قوة.	تأكد من توصيل موقد الحث بمصدر الطاقة ومن تشغيله. تحقق مما إذا كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك. إذا قمت بفحص كل شيء واستمرت المشكلة ، فاتصل بفني مؤهل.
عناصر التحكم باللمس لا تستجيب.	عناصر التحكم مقفلة.	افتح عناصر التحكم. انظر قسم "استخدام موقد الحث الخاص بك" للحصول على التعليمات.
من الصعب تشغيل عناصر التحكم باللمس.	قد يكون هناك فيلم خفيف من الماء فوق عناصر التحكم أو قد تستخدم طرف إصبعك عند لمس عناصر التحكم.	تأكد من جفاف منطقة التحكم باللمس واستخدم كرة إصبعك عند لمس عناصر التحكم.

يتم خدش الزجاج.	تجهيزات المطابخ ذات الحواف الخشنة.	استخدم تجهيزات المطابخ ذات القواعد المسطحة والسلسلة. انظر "اختيار أواني الطهي المناسبة". انظر "العناية والتنظيف".
تصدر بعض المقالي أصوات طقطقة أو نقر.	قد يكون هذا بسبب بناء أواني الطهي الخاصة بك (طبقات من المعادن المختلفة تهبز بشكل مختلف).	هذا أمر طبيعي لأواني الطهي ولا يشير إلى وجود خطأ.
يصدر موقد الحث ضوءاً طنين منخفضة عند استخدامه في إعداد حرارة عالية.	يحدث هذا بسبب تقنية الطهي التعريفي.	هذا أمر طبيعي، ولكن يجب أن تهدأ الضوء أو تختفي تماماً عند تقليل إعداد الحرارة.
ضوء المروحة القادمة من موقد الحث.	تم تشغيل مروحة تبريد مدمجة في موقد الحث لمنع ارتفاع درجة حرارة الإلكترونيات. قد يستمر في العمل حتى بعد إيقاف تشغيل موقد الحث.	هذا أمر طبيعي ولا يحتاج إلى أي إجراء. لا تقم بإيقاف تشغيل الطاقة إلى موقد الحث على الحائط أثناء تشغيل المروحة.
لا تصبح المقالي ساخنة وتظهر على الشاشة.	لا يمكن لموقد الحث اكتشاف المقلاة لأنها غير مناسبة للطهي التعريفي. لا يمكن لموقد الحث اكتشاف المقلاة لأنها صغيرة جداً بالنسبة لمنطقة الطهي أو لا تتمحور حولها بشكل صحيح.	استخدم تجهيزات المطابخ المناسبة للطبخ التعريفي. انظر قسم "اختيار أواني الطهي المناسبة". ضع المقلاة في المنتصف وتأكد من أن قاعدتها تتناسب مع حجم منطقة الطهي.
تم إيقاف تشغيل موقد الحث أو منطقة الطهي بشكل غير متوقع ، وتصدر نغمة ويتم عرض رمز خطأ (عادة بالتناوب مع رقم أو رقمين في شاشة مؤقت الطهي).	خطأ فني.	يرجى تدوين الخطأ الحروف والأرقام، التبديل الفترة على موقد الحث قبالة على الحائط، والاتصال أ فني مؤهل.

رموز الخطأ والحلول

اتبع الإرشادات أدناه في حالة وميض رمز خطأ في شاشة مستوى الطاقة.

رمز الخطأ	السبب المحتمل	حل
E1	إمداد الجهد المنزلي مرتفع جداً بالنسبة للموقد	تحقق من توصيل سلك الطاقة بالدائرة المنزلية. إذا كان هذا صحيحاً ، فانتظر حتى يعود الجهد إلى طبيعته وسيختفي E1.
E2	إمداد الجهد المنزلي منخفض جداً بالنسبة للموقد	تحقق من توصيل سلك الطاقة بالدائرة المنزلية. إذا كان هذا صحيحاً ، فانتظر حتى يعود الجهد إلى طبيعته وسيختفي E2.
E3	NTC ماس كهربائي أو NTC درجة حرارة عالية	قم بإيقاف الجرة عن الموقد حتى تبرد بدرجة كافية. أعد تشغيله. إذا استمر عرض E3 ، فقم بإيقاف تشغيل الإمدادات المنزلية إلى سطح الموقد وانتظر لمدة 30 ثانية. ثم قم بتشغيل وإعادة تشغيل الموقد. إذا استمر عرض E3 ، فاتصل للخدمة.
E4	انقطاع المجلس الوطني الانتقالي	قم بإيقاف تشغيل الإمدادات المنزلية على سطح الموقد وانتظر لمدة 30 ثانية. ثم قم بتشغيل وإعادة تشغيل الموقد. إذا استمر عرض E4 ، فاتصل للخدمة.

E5	IGBT درجة حرارة عالية	قمبايقاف الجرة عن الموقد حتى تبرد بدرجة كافية. أعد تشغيله وسيختفي E5.
E6	IGBT كسر	اتصل للخدمة.
E7	الأسلاك داخل الموقد غير متصلة جيدا.	اتصل للخدمة.

ما سبق هو الحكم والتفتيش على الإخفاقات الشائعة.
يرجى عدم تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب أي مخاطر وأضرار لموقد الحث.

المواصفات الفنية

MIH 902 BL	MIH 772 BL	MIH 602 BL	MIH 452 BL	MIH 302 BL	نموذج
58 × 520 × 900 مم	58 × 520 × 770 مم	× ٥٢٠ × ٥٩٠ ٥٨ ملم	× ٥٢٠ × ٤٥٠ ٥٨ ملم	× ٥٢٠ × ٢٨٨ ٥٨ ملم	أبعاد المنتج (العرض × العمق × الارتفاع)
490 * 870 ملم	490 * 740 ملم	490 × 560 مم	490 × 425 مم	500 × 268 مم	أبعاد القطع (العرض × العمق)
~ 240-220 فولت ~ ، 60-50 هرتز	الجهود والتردد				
10.0 00 واط	9.7 00 واط	7000 واط	5,700 واط	3500 واط	إجمالي الطاقة
200 مم / 1800 واط تعزيز واط	200 مم / 1400 واط تعزيز واط	المنطقة الأمامية اليسرى			
200 مم / 1400 واط تعزيز واط	200 مم / 1800 واط تعزيز واط	200 مم / 1400 واط تعزيز واط	200 مم / 1400 واط تعزيز واط	200 مم / 1800 واط تعزيز واط	المنطقة اليسرى الخلفية
200 مم / 1800 واط تعزيز واط	200 مم / 1800 واط تعزيز واط	200 مم / 1800 واط تعزيز واط	190 مم / 1800 واط تعزيز واط	على	المنطقة اليمنى الخلفية
200 مم / 1400 واط تعزيز واط	200 مم / 1800 واط تعزيز واط	200 مم / 1400 واط تعزيز واط	على	على	المنطقة الأمامية اليمنى
300 مم / 2500 واط تعزيز واط	240 مم / 2300 واط تعزيز واط	على	على	على	المنطقة المركزية
210 * 420 مم / 2800 واط تعزيز واط 3500	210 * 420 مم / 2800 واط تعزيز واط 3500	210 * 420 مم / 2800 واط تعزيز واط 3500	190 * 430 مم / 2800 واط تعزيز واط 3500	210 * 420 مم / 2800 واط تعزيز واط 3500	منطقة فليكس

الوزن والأبعاد تقريبية. نظرا لأننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا ، فقد نقوم بتغيير المواصفات والتصاميم دون إشعار مسبق.

تركيب

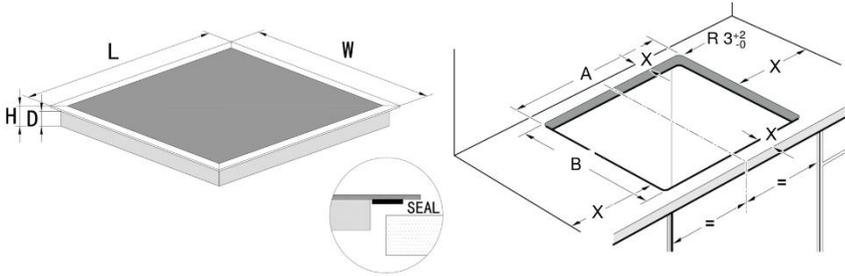
اختيار معدات التركيب

قص سطح العمل حسب الأحجام الموضحة في الرسم.

لغرض التركيب والاستخدام ، يجب الحفاظ على مساحة لا تقل عن 5 سم حول الفتحة.

تأكد من أن سمك سطح العمل لا يقل عن 16 مم. يرجى اختيار مادة سطح العمل المقاومة للحرارة لتجنب التشوه الأكبر الناجم عن

الإشعاع الحراري من لوح التسخين. كما هو موضح أدناه:



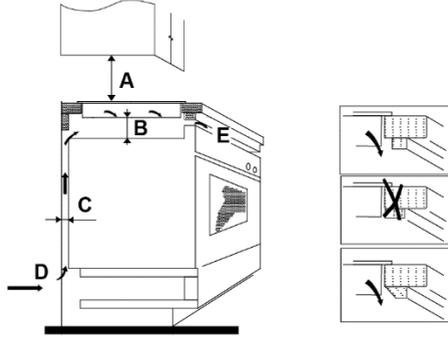
نموذج	L (مم)	W (مم)	H (مم)	د (مم)	أ (مم)	ب (مم)	X (مم)
MIH 302 BL	288	520	58	48	2+ 0±268	2+ 0±500	50 ميني
MIH 452 BL	450	520	58	48	2+ 0±425	2+ 0±490	50 ميني
MIH 602 BL	590	520	58	48	2+ 0±560	2+ 0±490	50 ميني
MIH 772 BL	770	520	58	48	2+ 0±740	2+ 0±490	50 ميني
MIH 902 BL	900	520	58	48	2+ 0±870	2+ 0±490	50 ميني

تحت أي ظرف من الظروف ، تأكد من أن موقد طبخ الحث جيد التهوية وأن مدخل ومخرج الهواء غير مسدودين. تأكد من أن

موقد الطهي التعريفي في حالة عمل جيدة. كما هو موضح أدناه

ملاحظة: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين لوح التسخين والخزانة فوق لوح التسخين عن 760 مم.





أ (مم)	ب (مم)	ج (مم)	D	و
760	50 ميني	20 ميني	كمية الهواء	مخرج الهواء 5مم

قبل تثبيت الموقد، تأكد من ذلك

- سطح العمل مربع ومستو ، ولا تتداخل أي أعضاء هيكلية مع متطلبات المساحة
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة
- إذا تم تركيب الموقد فوق الفرن ، فإن الفرن يحتوي على مروحة تبريد مدمجة
- سيتوافق التركيب مع جميع متطلبات التخليص والمعايير واللوائح المعمول بها
- يتم دمج مفتاح عزل مناسب يوفر فصلا كاملا عن مصدر الطاقة الرئيسي في الأسلاك الدائمة ، ويتم تركيبه ووضعه ليتوافق مع قواعد ولوائح الأسلاك المحلية.
- يجب أن يكون مفتاح العزل من النوع المعتمد ويوفر فصلا لتلامس فجوة الهواء 3 مم في جميع الأقطاب (أو في جميع الموصلات النشطة [الطور] إذا كانت قواعد الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات)
- سيكون مفتاح العزل في متناول العميل بسهولة مع تركيب الموقد
- يمكنك استشارة سلطات البناء المحلية واللوائح الداخلية إذا كنت في شك بشأن التثبيت
- يمكنك استخدام تشطيبات مقاومة للحرارة وسهلة التنظيف (مثل بلاط السيراميك) لأسطح الجدران المحيطة بالموقد.

عند تثبيت الموقد ، تأكد من ذلك

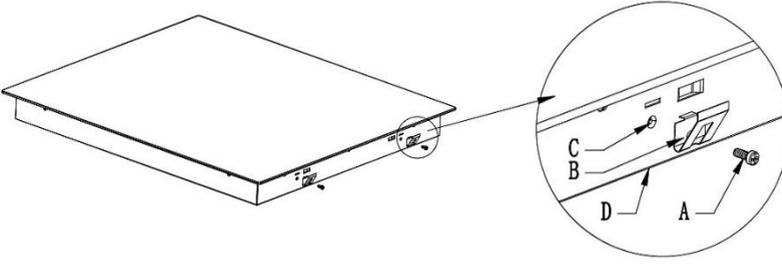
- لا يمكن الوصول إلى كابلات إمداد الطاقة من خلال أبواب الخزائنة أو الأدراج
- هناك تدفق كاف للهواء النقي من خارج الخزائن إلى قاعدة الموقد
- إذا تم تثبيت الموقد فوق درج أو مساحة خزائنة ، يتم تثبيت حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد
- يمكن الوصول إلى مفتاح العزل بسهولة من قبل العميل

قبل تحديد موقع أقواس التثبيت

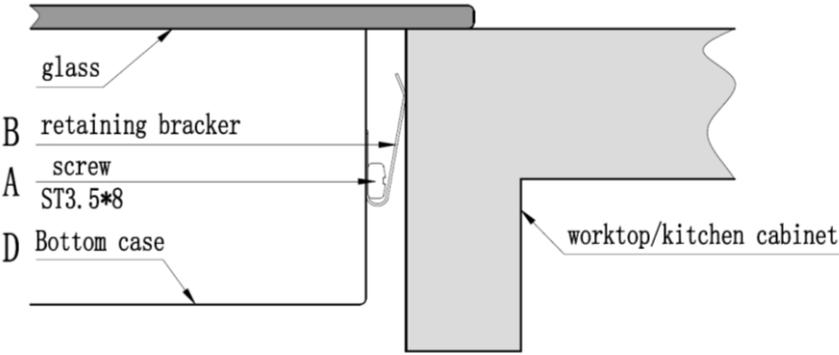
- يجب وضع الوحدة على سطح ثابت وأملس (استخدم العبوة). لا تستخدم القوة على أدوات التحكم البارزة من الموقد.

ضبط موضع القوس

- ثبت الفرن على سطح العمل بواسطة برغي 4 أقواس في العلبة السفلية للموقد (انظر الصورة) بعد التثبيت.



D	C	B	A
ب حالة أو توم	ثقب المسمار	بمضرب	أفسد



يخطر

1. يجب تركيب لوح التسخين التعريفي بواسطة موظفين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفين في خدمتكم. يرجى عدم إجراء العملية بنفسك.
2. لن يتم تثبيت الموقد مباشرة فوق غسالة الصحون أو التلاجة أو الفريزر أو الغسالة أو مجفف الملابس ، لأن الرطوبة قد تتلف إلكترونيات الفرن
3. يجب تركيب لوح التسخين التعريفي بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل لتعزيز موثوقيته .
4. يجب أن يتحمل الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح الطاولة الحرارة.
5. لتجنب أي ضرر ، يجب أن تكون طبقة الساندويتش والمواد اللاصقة مقاومة للحرارة.

توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي

يجب توصيل هذا الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي فقط بواسطة شخص مؤهل بشكل مناسب. قبل توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي ، تحقق مما يلي:

1. نظام الأسلاك المنزلي مناسب للطاقة التي يسحبها الفرن.
 2. الجهد يتوافق مع القيمة الواردة في لوحة التصنيف.
 3. يمكن لأقسام كابل إمداد الطاقة تحمل الحمل المحدد على لوحة التصنيف.
- لتوصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي ، لا تستخدم المحولات أو المخفضات أو المنقعة



الأجهزة ، لأنها يمكن أن تسبب ارتفاع درجة الحرارة والنار.
يجب ألا يلمس كابل إمداد الطاقة أي أجزاء ساخنة ويجب وضعه بحيث
لن تتجاوز درجة الحرارة 75 درجة مئوية في أي وقت.

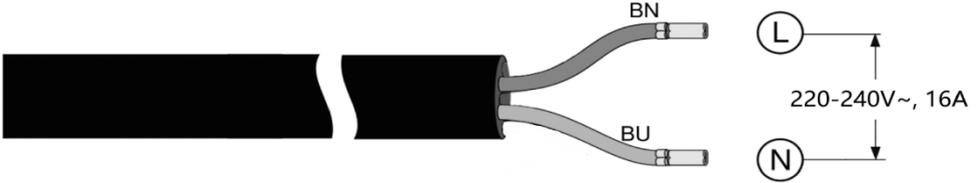


تحقق مع كهربائي ما إذا كان نظام الأسلاك المنزلي مناسباً دون تعديلات. يجب إجراء أي تعديلات فقط بواسطة كهربائي مؤهل.

يجب توصيل مصدر الطاقة وفقاً للمعايير ذات الصلة ، أو قاطع دائرة أحادي القطب . طريقة الاتصال موضحة أدناه.

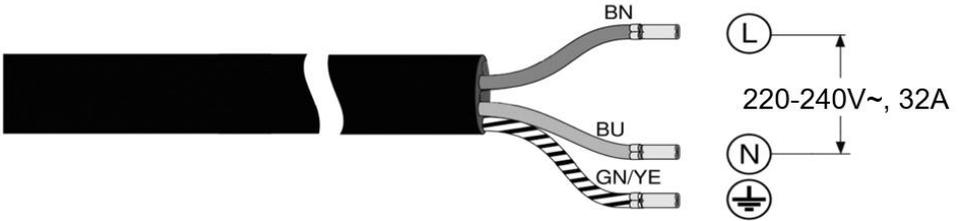
MIH 302 BL

L-N: 220-240V~



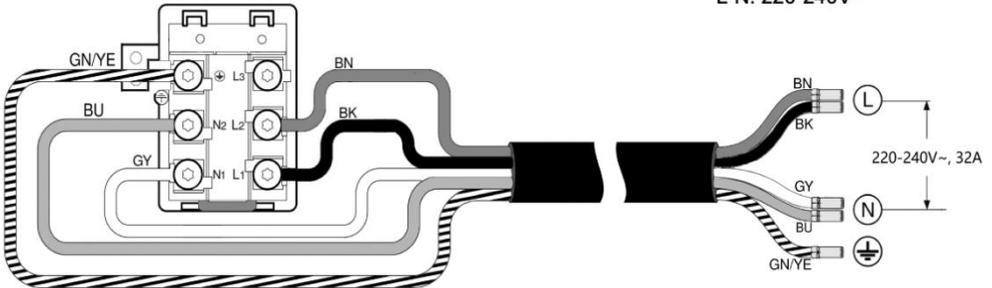
MIH 452 BL

L-N: 220-240V~

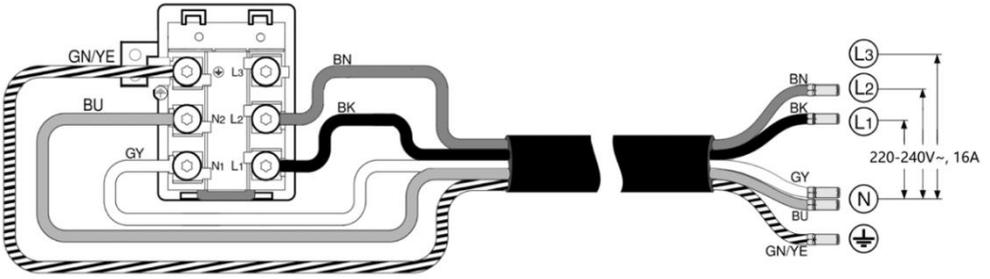


MIH 602 BL

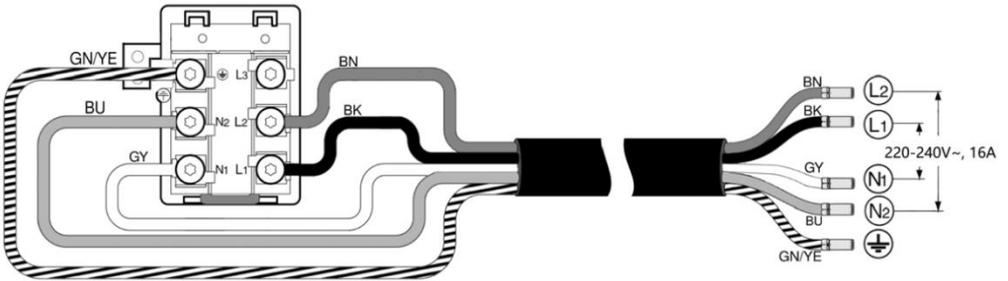
L-N: 220-240V~



L-N: 220-240V~
L1-L2: 380-415V~

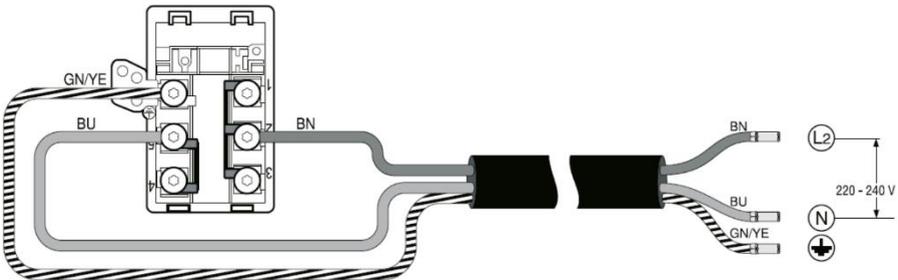


L-N: 220-240V~
L1-L2: 380-415V~

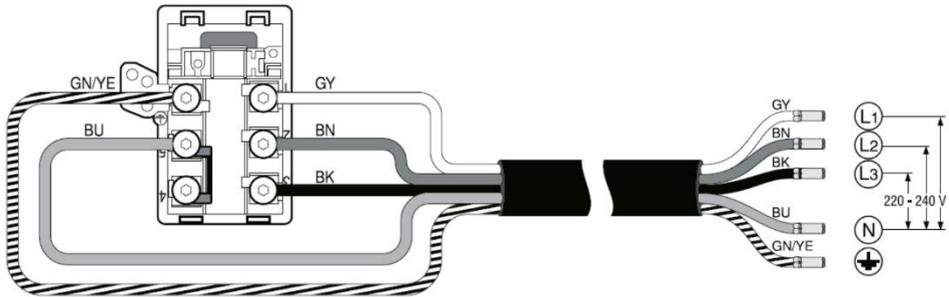


MIH 772 BL, MIH 902 BL

220-240V 1N~



220-240V/380-415V 3N~



1. في حالة تلف الكابل أو الحاجة إلى الاستبدال ، يجب أن يتم ذلك بواسطة فني ما بعد البيع باستخدام الأدوات المناسبة ، وذلك لتجنب أي حوادث.
2. إذا كان الجهاز متصلًا مباشرة بمصدر التيار الكهربائي ، فيجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفجوة لا تقل عن 3 مم بين جهات الاتصال.
3. يجب على المثبت التأكد من إجراء التوصيل الكهربائي الصحيح وأنه يتوافق مع لوائح السلامة.
4. يجب عدم ثني الكابل أو ضغطه.
5. يجب فحص الكابل بانتظام واستبداله فقط بشخص مؤهل بشكل صحيح.



تم تصنيف هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي EU / 19/2012 بشأن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تحتوي نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية على كل من المواد الملوثة (التي يمكن أن يكون لها تأثير سلبي على البيئة) والعناصر الأساسية (التي يمكن إعادة استخدامها). من المهم أن تخضع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لمعالجات محددة لإزالة الملوثات والتخلص منها بشكل صحيح واستعادة جميع المواد. يمكن للأفراد أن يلعبوا دوراً مهماً في ضمان عدم تحول نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية إلى مشكلة بيئية ؛ من الضروري اتباع بعض القواعد الأساسية:

- لا ينبغي معالجة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية كنفايات منزلية ؛
- يجب نقل نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية إلى مناطق تجميع مخصصة يديرها مجلس المدينة أو شركة مسجلة.

في العديد من البلدان ، قد تكون المجموعات المحلية متاحة لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الكبيرة. عند شراء جهاز جديد ، يمكن إرجاع الجهاز القديم إلى البائع الذي يجب أن يقبله مجاناً لمرة واحدة ، طالما أن الجهاز من نوع مكافئ وله نفس وظائف الجهاز الذي تم شراؤه.

الصانع:

Foshan Peillondi Technology Co., Ltd. No.2, 3rd Floor, No.6 Xinyou Road, Tianhe Industries, Ronggui District, 528305, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R.China

أناميورتريز:

يشار إلى الرقم التسلسلي على الجهاز بالتنسيق التالي: SAAAAAYYMMBBBBB ، حيث يمثل SAAAAA رمز الطراز ، ويشير YY إلى سنة التصنيع ، ويمثل MM شهر التصنيع ، ويشير BBBB إلى رقم الطراز داخل الدفعة.

في illen.eu المذكورة أعلاه