



# User's Manual

## Induction Cooker

MIND179ST-B



### CONTENTS

IMPORTANT SAFETY GUARDS .....	1-3
PRODUCT INTRODUCTION .....	3-6
USING YOUR APPLIANCE .....	6-8
CLEANING AND MAINTENANCE .....	8-9
SPECIAL DECLARATION .....	9

Thank you for purchasing this induction cooker. Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.

The pictures are only for reference, please keep the real product as a standard.

## IMPORTANT SAFETYGUARDS

---

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacture may cause injuries.
8. Do not use outdoors. Household use only.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
15. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## IMPORTANT SAFETYGUARDS

---

16. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Table Stove since they can get hot.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
18. Do not open lid when in use.
19. Do Not Cook on Broken Cook-Top - If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
20. Clean Cook-Top with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

### FCC STATEMENT:

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

### NOTE:

1. This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.
2. Please note that changes or modifications of this product is not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

## IMPORTANT SAFETYGUARDS

3. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
- Reorient or relocate the receiving antenna.
  - Increase the separation between the equipment and receiver.
  - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
  - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

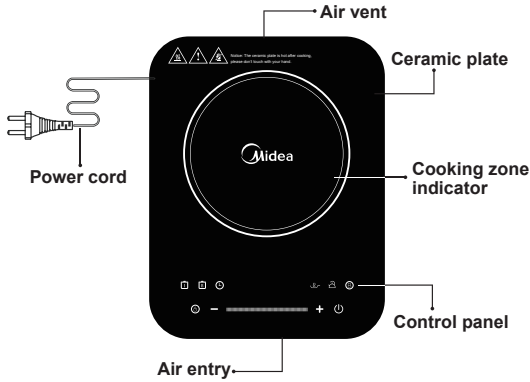
## I.PRODCT INTRODUCTION

### a) *Technical data*

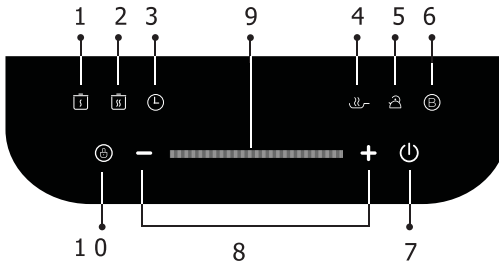
<b>Model</b>	<b>Applied voltage/Frequency</b>	<b>Rated power</b>	<b>Net weight</b>	<b>Dimensions</b>
MIND179ST-B	120V~ 50/60Hz	1500W	7lbs	2.54*11.65*14.96 inch

# I.PRODCT INTRODUCTION

## b) Induction cooker description



### Control panel:



1. Keep warm mode
2. Simmer mode
3. Timer
4. Fry mode
5. Boil mode

6. Boost mode
7. On/Standby
8. Power regulating
9. Slider
10. Child lock

## I.PRODCT INTRODUCTION

### c) Before the first use

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packaging materials.
- Before using the appliance for the first time, be sure that it is placed horizontally at least 4 inch away from all sides of the wall, curtains, etc.
- Use an individual socket with more than 15A capacity. Never use a universal socket or share a socket with other appliances. If the use of a multiple socket is indispensable assure that those elements respect the limit power. The appliance must be placed on a flat, firm and dry surface. Never move the appliance when it is in process.
- When using the appliance you can hear a noise due to high frequency electromagnetic wave. This is normal and non dangerous.

### d) Suitable and unsuitable pots and containers

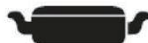
It's necessary to use suitable pots and containers. Pan test with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then it is suitable for use with induction cooking. You can also refer to the following description:



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

Requirement for pot materials: containing magnetic induction materials. All the test and authentication of thus product is based on the 430 cookware (bottom diameter 180+/-10mm). The other cookware can not guarantee the best results and performance.

Shape requirement: you can use pots with a diameter (on the higher part) from 14.5 to 18 cm

### e) Safety pack

- **Over-temperature protection.** If the temperature inside the induction cooker body is too high, the appliance will stop heating.
- **Over current or voltage abnormality protection.** When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker will stop. Once the issues are solved, the induction cooker will work again normally.
- **Container detection system.** If a pot is moved during process, the unit will stop heating immediately. The appliance will emit a sound and a few seconds later (no more than 10 seconds) it will automatically return to standby mode.
- **Automatic shutdown protection.** When the time selected is reached, the induction cooker will shut off automatically until the user triggers the timer again.

# I. PRODUCT INTRODUCTION

- **Control Lock (10).** This pad allows locking all the control panel to simplify the cleaning but also to preserve and safe children from all risks.

## II. USING YOUR APPLIANCE

### a) Use of the control panel

- The sensitive pads work with a sense of touch. It is not necessary to put pressure on.
- Use the base of your finger and not the tip as indicated on the images below



- Slide your finger on the slider to increase or decrease the power.
- You will hear a beep each time an action will be registered.
- The control panel must be clean, dry and not be covered by an object or a cloth; even a thin layer of water can create dysfunction.

### b) Starting your appliance

After the power supply is connected, the buzzer sounds and the screen show "L" or "H" blinking, indicating that the hotplate is in a state of standby. So that the appliance is ready to be programmed, press on On/standby (7). After pressing this button, the induction cooker enters standby mode. Then you can press the function button to enter the working mode.

**Never put an empty container on the ceramic plate before switching on the appliance.**

#### Note:

Under the standby mode, if no function button is pressed for about 60 seconds, the induction cooker will switch off automatically.

Under the working mode, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction cooker will switch off automatically a few seconds later (no more than 10 seconds)

### c) Power function

In order to select the power intensity you can:

- Either press the + (8) or - (9) buttons
- Or press the slider, by swiping your finger from left to right on the button.

To guide you, lights appear above each power level.

## II.USING YOUUR APPLIANCE

### *d) Using the different functions*

- **Timer**

To use the timer, press the timer button (3). The digital screen will indicate « 0 : 00 ». Press on the +/- pads to adjust the cooking time. Each pressure increases or decreases the time of 1 minute. If you maintain the button longer, the time will increase or decrease by increments of 10 minutes. The timer can be set from 1 minute to 180 minutes. Once the time is set, the digital screen will flicker about 5 seconds.

NOTE: The BOOST and BOIL mode can't use the timer.

- **Keep warm mode**

When the appliance is in operation, press on the Keep warm button (1) if you want to keep warm your preparation. The appliance will set automatically on the lowest power and will stop after 120 minutes. Under this mode, the power can not be adjusted, When press "+/-" button or slider again, the induction cooker entering the power mode.

- **Simmer mode**

To use this mode, press on the Simmer button (2). A lamp lights up. The simmer cooker entering the simmer state, the default power level shall be level 2. Under this mode, the power cannot be adjusted. When press "+" or "-" or slider again, the induction cooker entering the power state.

- **Fry mode**

To use this mode, press on the Fry button (4). A lamp lights up. The default power level shall be level 9. Under this mode, the power can not be adjusted. When press "+" or "-" or slider again, the induction cooker entering the power mode.

- **Boil mode**

Boil mode is for boiling water. To use it, press on the Boil button (5). A lamp lights up. The default power level shall be level 10. In this mode, the default working time is 20 minutes. The power can not be adjusted. When press "+" or "-" or slider again, the induction cooker entering the power mode.

Note: It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water.

- **Boost mode**

Press Boost button, the power can reach up to the highest level and will return to the origin power by press the boost button again. To avoid highest power constantly work, the boost function automatically last for 5 minutes, and will return to the original state after 5 minutes. The power can not be adjusted. When press "+" or "-" or slider again, the induction cooker entering the power mode.

- **Child lock mode**



## II.USING YOUUR APPLIANCE

To lock the control pads during cooking, press on Child lock button (10). The indicator «Loc » will appear on the screen. In this case, only the On/Standby button (7) can be used to switch off the appliance. To unlock the control panel, press again on “lock” button about 3 seconds.

### ***e) Switch off the appliance***

After use, the electric hob is hot, the buzzer rings and the indicator « H » flashes on the screen. To switch off the appliance, press on the On/Standby button (7), then unplug the socket.

Please, refer below table for wattage:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage(W)	120	300	400	600	800	900	1000	1100	1300	1500

## III. CLEANING AND MAINTENANCE

### ***a) Cleaning the induction cooker***

Switch off and unplug the appliance. Let it cool down before cleaning.

#### **Regarding the glass-ceramic and the control panel:**

Light dirt: clean with a soft wet cloth.

Oily dirt: clean with a soft wet cloth dipped with little toothpaste or neutral detergent until the removal of residuals.



**Note:** during the cleaning, never clean the surface of the induction cooker with a rigid brush.

#### **Regarding the air entry and the air vent**

After a long time of use, some dust or other dirt may be accumulated at the air entry or air vent. Use a flexible brush or a detergent to clean it. The body of the appliance can be cleaned with caution with a dry cloth.



**Note:** never immerse the induction cooker in the water and do not maintain it with a steam cleaner.

## III.CLEANING AND MAINTENANCE

### *b) Troubleshooting*

Here are the recommended inspections of common failures:

Problems		Points to check
After the plug in the socket, the indicator (1) and the screen do not light up.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Make sure that the plug is inserted tightly.</li><li>- Make sure that the switch, socket, fuse and power line are in good condition.</li></ul>
The button (1) lights up but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Make sure that the containers are suitable for induction cooker.</li><li>- Sent it to service facility to repair</li></ul>
Heating stops suddenly during operation.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Let the appliance cool down</li><li>- Let air entry and air vent free - Set again the timing</li><li>- Refer to failure codes</li></ul>
Failure codes	E3, E6	After a moment, temperature inside the cooker returns to normal. The unit can restore its work once the « on/off» button is pressed.
	E7, E8	After adjusting the voltage, the unit restores its work.
	E1, E2, E4, E5, E8	Send it to service facility to repair.

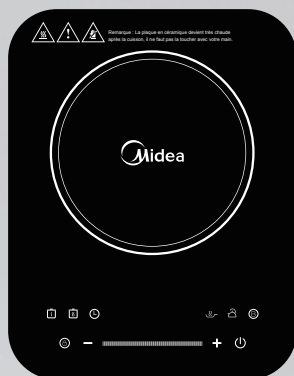
## SPECIAL DECLARATION

If there is technical amendment for the product, it will be edited into the updated version of the instruction manual. Please be aware that we will not inform customers of this separately. If the appearance or color of the product is modified, please refer to the real appliance as a standard.



# Mode d'emploi

## Plaque de cuisson à induction MIND179ST-B



### SOMMAIRE

PROTECTIONS IMPORTANTES .....	1-3
PRÉSENTATION DU PRODUIT .....	3-6
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL .....	6-8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	8-9
DÉCLARATION SPÉCIALE .....	9

Nous vous remercions d'avoir acheté cette plaque de cuisson à induction. Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation de ce produit et le conserver pour toute référence future.

Les images ne sont données qu'à titre indicatif, reportez-vous au produit réel pour toute référence.

## PROTECTIONS IMPORTANTES

---

Lors de l'utilisation des appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies y compris les points suivants :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Employer les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger d'une électrocution, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage. Laisser refroidir avant de monter ou démonter des accessoires.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil ayant le cordon ou la fiche endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non-recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. Usage Domestique Uniquement.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'unité sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four.
11. Une grande prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chauds.
12. Commencez toujours par brancher la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise secteur. Pour débrancher, tourner toute commande sur la position d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise de courant.
13. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.

## PROTECTIONS IMPORTANTES

14. Si le panneau supérieur se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent s'infiltrer par les fissures et risquent de provoquer un choc électrique.
15. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les débordements sur une zone chaude de la plaque, faites attention pour ne pas vous brûler à la vapeur, certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
16. Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés au dessus de la plaque, car ils risquent de devenir très chauds.
17. Cet appareil à une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche est prévue pour une prise de courant polarisée qui ne s'insère que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise de courant, l'inverser. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
18. N'ouvrez pas le couvercle pendant l'utilisation.
19. N'utilisez pas une plaque de cuisson brisée : si le panneau supérieur se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent s'infiltrer par les fissures et risquent de provoquer un choc électrique.
20. Nettoyez la plaque avec précaution : si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les débordements sur une zone chaude de la plaque, faites attention pour ne pas vous brûler à la vapeur, certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

### DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil est conforme à la section 18 du règlement de la FCC.

### REMARQUE :

1. Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un équipement ISM grand public, conformément à la partie 18

## PROTECTIONS IMPORTANTES

des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans les installations résidentielles. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions fournies, peut produire des interférences affectant les communications radio. Cependant, rien ne garantit qu'aucun brouillage ne se produise dans une installation particulière.

2. Tout changement ou toute modification non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité pourrait annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser cet équipement.
3. Si cet équipement cause des interférences préjudiciables à la réception radio ou à la réception d'un téléviseur (ce qui peut être constaté en éteignant puis en rallumant l'appareil), nous conseillons à l'utilisateur de prendre une ou plusieurs des mesures suivantes pour tenter de corriger le problème :
  - Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
  - Éloigner davantage le récepteur de l'appareil.
  - Brancher l'équipement dans une prise ou un circuit auquel le récepteur n'est pas branché.
  - Contacter un revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

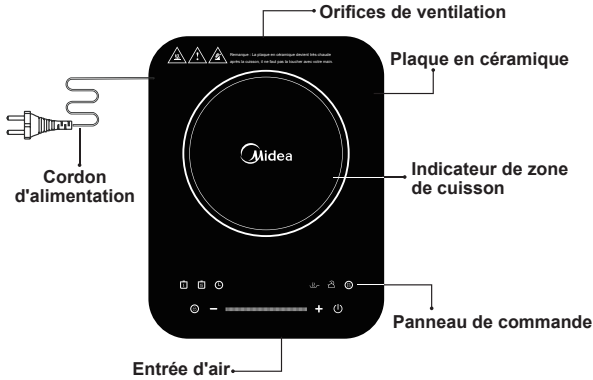
### I. PRÉSENTATION DU PRODUIT

#### a) *Données techniques*

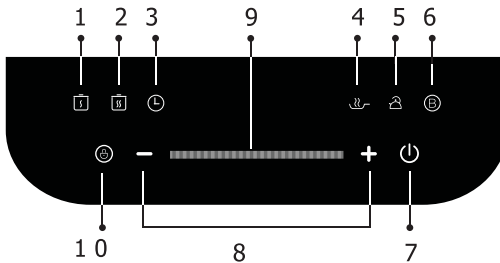
Modèle	Tension/ Fréquence	Puissance nominale	Poids net	Dimensions
MIND179ST-B	120V~ 50/60Hz	1500W	3,175 kg	2,54*11,65*14,96 pouces

# I. PRÉSENTATION DU PRODUIT

## b) Description de la plaque de cuisson à induction



### Panneau de commande :



1. Mode Garder au chaud
2. Mode Mijotage
3. Minuterie
4. Mode Friture
5. Mode Bouilloire

6. Mode Boost
7. Marche/Veille
8. Réglage de la puissance
9. Barre de puissance
10. Verrouillage enfant

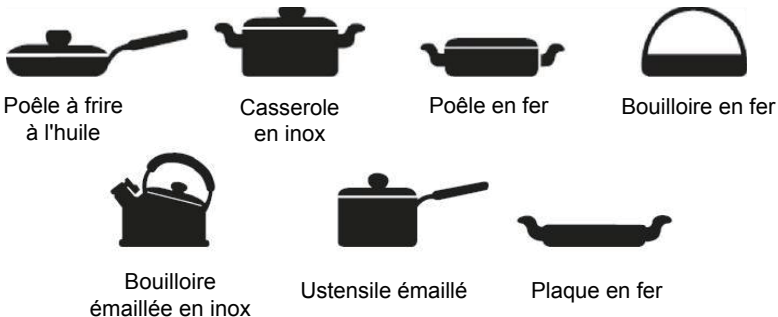
# I. PRÉSENTATION DU PRODUIT

## c) Avant la première utilisation

- Lors du déballage de votre appareil, veillez à retirer soigneusement tous les matériaux d'emballage.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veillez à le placer sur une surface horizontale à au moins 4 pouces de tout mur, rideau, etc.
- Utilisez une prise séparée de plus de 15 A. N'utilisez jamais une prise universelle et ne partagez la prise avec d'autres appareils. Si l'utilisation d'une prise multiple est indispensable, assurez-vous que ses caractéristiques respectent la puissance limite. L'appareil doit être placé sur une surface plane, solide et sèche. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Lorsque l'appareil est allumé, il peut émettre un bruit dû à des ondes électromagnétiques de haute fréquence. Ceci est normal et ne présente aucun danger.

## d) Casseroles et récipients appropriés et inappropriés

Il est recommandé d'utiliser des pots et récipients appropriés. Test de casserole avec un aimant : si l'aimant « colle » à la base de la casserole, celle-ci est considérée appropriée à la cuisson par induction. Vous pouvez également vous référer par rapport aux ustensiles suivants :



Exigence concernant les matériaux des casseroles : contenant des matériaux à induction magnétique. Tous les tests et validations de ce produit sont basés sur les ustensiles de cuisine 430 (diamètre de la base 180 +/- 10 mm). Les autres ustensiles de cuisine ne peuvent garantir les meilleurs résultats et performances.

Exigence concernant la forme : vous pouvez utiliser des casseroles de diamètre (partie supérieure) **14,5 à 18 cm**.

## e) Fonctions de sécurité

- **Protection contre la surchauffe.** La plaque de cuisson à induction cesse de chauffer dès que la température intérieure devient trop élevée.
- **Protection contre les surtensions ou les défauts de tension.** La plaque de cuisson à induction s'arrête dès que la tension devient anormale ou le courant change brusquement. La plaque de cuisson à induction redémarre normalement dès que les problèmes sont résolus.
- **Système de détection de récipient.** Si une casserole est déplacée pendant la cuisson, l'appareil cesse immédiatement de chauffer. L'appareil émet un signal sonore et au bout de quelques secondes (moins de 10 secondes), il retourne automatiquement en mode veille.
- **Arrêt automatique de sécurité.** Lorsque le délai sélectionné est atteint, la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur actionne le minuteur de nouveau.



# I. PRÉSENTATION DU PRODUIT

- **Verrouillage du panneau de commande (10).** Cette touche permet de verrouiller le panneau de commande avant le nettoyage, et pour préserver et protéger les enfants de tous les risques.

## II. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Utilisation du panneau de commande

- Les touches du panneau sont sensibles au toucher. Il n'est pas nécessaire d'appuyer trop fort.
- Utilisez la base et non la pointe du doigt comme illustré sur les images ci-dessous



- Faites glisser le doigt sur la barre graduée pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une action est enregistrée.
- Le panneau de commande doit être toujours propre, sec et non recouvert par un objet ou un chiffon ; même une fine couche d'eau peut créer un dysfonctionnement.

### b) Démarrage de l'appareil

Une fois l'appareil branché au secteur, le buzzer émet un signal sonore et l'écran affiche «L» ou «H» clignotant, indiquant que la plaque chauffante est en mode veille. Appuyez sur Marche/Veille (7) pour que l'appareil soit prêt à être programmé. Après avoir appuyé sur cette touche, la plaque de cuisson à induction passe en mode veille. Vous pouvez ensuite appuyer sur la touche de fonction pour passer en mode de fonctionnement.

**Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque céramique avant d'allumer l'appareil.**

Remarque :

En mode veille, la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement si aucune touche n'est appuyée pendant environ 60 secondes.

En mode fonctionnement, la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement si au bout de quelques secondes (au max 10 secondes) aucun récipient compatible n'est placé sur la plaque céramique.

### c) Fonction puissance

Pour choisir la puissance nécessaire, vous pouvez :

- Appuyer sur les touches + (8) ou - (9)
- Appuyer sur la barre de puissance, faire glisser votre doigt sur la touche de gauche à droite.

Chaque niveau de puissance sera illuminé pour vous guider.

## II. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### d) Utilisation des différentes fonctions

#### ● Minuterie

Appuyez sur la touche minuteur **(3)** pour utiliser la minuteur. L'écran numérique affiche «0:00». Utilisez les touches +/- pour régler le temps de cuisson. Chaque pression augmente/diminue le temps d'une minute. Si vous maintenez la touche appuyée, le temps augmente/diminue de 10 minutes. Le minuteur peut être réglé de 1 à 180 minutes. Une fois le temps réglé, l'écran numérique se met à clignoter pendant environ 5 secondes.

REMARQUE : Le minuteur ne peut pas être utilisé en mode BOOST et BOIL.

#### ● Mode Garder au chaud

Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur la touche Garder au chaud **(1)** pour réchauffer votre préparation. L'appareil se met automatiquement sur la plus puissance la plus faible et s'arrête après 120 minutes. La puissance ne peut pas être réglée dans ce mode ; lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche «+/-» ou la barre de puissance, la plaque de cuisson à induction passe en mode puissance.

#### ● Mode Mijotage

Appuyez sur la touche mijoteuse **(2)** pour utiliser le mode Mijotage. Une lampe s'allume. La mijoteuse passe en mode Mijotage, le niveau de puissance par défaut est 2. La puissance ne peut pas être réglée dans ce mode. Lorsque vous appuyez de nouveau sur «+» ou «-» ou sur la barre de puissance, la plaque de cuisson à induction passe en mode Puissance.

#### ● Mode Friture

Appuyez sur la touche Friture **(4)** pour utiliser le mode Friture. Une lampe s'allume. Le niveau de puissance par défaut est 9. La puissance ne peut pas être réglée dans ce mode. Lorsque vous appuyez de nouveau sur «+» ou «-» ou sur la barre de puissance, la plaque de cuisson à induction passe en mode Puissance.

#### ● Mode Bouilloire

Le mode Bouilloire sert à bouillir de l'eau. Appuyez sur la touche Bouillir **(5)** pour l'utiliser. Une lampe s'allume. Le niveau de puissance par défaut est 10. Dans ce mode, le temps de fonctionnement par défaut est de 20 minutes. La puissance ne peut pas être réglée. Lorsque vous appuyez de nouveau sur «+» ou «-» ou sur la barre de puissance, la plaque de cuisson à induction passe en mode Puissance.

Remarque : Il est recommandé de mettre un volume de 30% à 80% de la capacité de la casserole lors de l'ébullition de l'eau.

#### ● Mode Boost

Appuyez sur la touche Boost pour pouvoir augmenter la puissance au maximum ; appuyez à nouveau pour ramener la puissance à son niveau initial. Pour éviter que la puissance maximale ne soit appliquée de façon continue, l'effet de la fonction boost ne dure que 5 minutes, c.à.d. la puissance retourne à son niveau initial après 5 minutes. La puissance ne

## II. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

peut pas être réglée. Lorsque vous appuyez de nouveau sur «+» ou «-» ou sur la barre de puissance, la plaque de cuisson à induction passe en mode Puissance.

### ● Mode verrouillage enfant

Pour verrouiller les touches de commande pendant la cuisson, appuyez sur la touche de verrouillage enfant (10). L'indicateur «Loc» apparaît sur l'écran. Dans ce cas, seule la touche Marche/Veille (7) peut être utilisée pour éteindre l'appareil. Pour déverrouiller le panneau de commande, maintenez de nouveau appuyée la touche «verrouillage» pendant 3 secondes.

### e) Éteindre l'appareil

Après utilisation, la plaque de cuisson est très chaude, le buzzer émet un signal sonore et l'indicateur «H» se met à clignoter à l'écran. Pour éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur la touche Marche/Veille (7), puis débranchez l'appareil.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les niveaux de puissance :

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance (W)	120	300	400	600	800	900	1000	1100	1300	1500

## III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### a) Nettoyage de la plaque de cuisson à induction

Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

#### Plaque vitrocéramique et panneau de commande :

Saleté légère : nettoyez avec un chiffon doux et humide.

Matière grasse : nettoyez avec un chiffon humide et doux trempé avec une petite quantité de dentifrice ou un détergent neutre jusqu'à l'élimination des résidus.



**Remarque :** pendant le nettoyage, ne nettoyez jamais la surface de la plaque de cuisson à induction avec une brosse rigide.

#### Entrée et ventilation d'air

Après une longue période d'utilisation, de la poussière ou d'autres salissures peuvent s'accumuler à l'entrée ou au niveau des orifices de ventilation d'air. Utilisez une brosse souple ou un détergent pour le nettoyage. Le corps de l'appareil peut être nettoyé avec précaution à l'aide d'un chiffon sec.



**Remarque :** ne plongez jamais la plaque de cuisson à induction dans l'eau et ne la nettoyez pas avec un jet à vapeur.

### III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

#### b) Guide de dépannage

Voici les inspections recommandées à la recherche de pannes courantes :

Problème		Points à vérifier
Après avoir branché l'appareil, le témoin (1) et l'écran ne s'allument pas.		- Assurez-vous que la fiche est bien insérée. - Assurez-vous que l'interrupteur, la prise, le fusible et le câble électrique sont en bon état.
La touche (1) s'allume mais le chauffage ne démarre pas.		- Assurez-vous que les récipients sont compatibles avec la plaque de cuisson à induction. - Envoyez l'appareil à un centre de services pour réparation
La température baisse soudainement durant le fonctionnement.		- Laissez l'appareil refroidir - Dégagez l'entrée et les orifices de ventilation d'air - Réglez de nouveau le temps - Reportez-vous aux codes d'erreur
Codes d'erreur	E3, E6	Au bout d'un moment, la température à l'intérieur de l'appareil retourne à la normale. L'appareil peut reprendre son fonctionnement normal une fois que la touche «Allumer/Éteindre» appuyée.
	E7, E8	Une fois la tension réglée, l'appareil reprend son fonctionnement normal.
	E1, E2, E4, E5, E8	Envoyez l'appareil à un centre de services pour réparation.

### DÉCLARATION SPÉCIALE

Toute modification technique relative au produit, sera éditée dans la version mise à jour du guide d'utilisation. Tous nos clients seront informés en même temps. Les images ne sont données qu'à titre indicatif, reportez-vous au produit réel pour toute référence.



# Manual del Usuario

## Cocina de inducción

MIND179ST-B



### CONTENIDO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	1-3
INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO .....	3-6
USO DEL ELECTRODOMÉSTICO .....	6-8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	8-9
DECLARACIÓN ESPECIAL .....	9

Gracias por comprar la cocina de inducción. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar y guárdelo con cuidado para usos futuros.

Las imágenes solo son de referencia, considere al producto real como el estándar.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

---

Cuando utilice electrodomésticos, siga siempre las medidas básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el artefacto eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus partes.
6. No utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el artefacto al centro de servicios de mantenimiento autorizado más cercano para su revisión, reparación o mantenimiento.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No utilice este artefacto eléctrico en exteriores. Solo para uso doméstico.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica ni de un horno caliente.
11. Tenga especial cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego conecte el cable de alimentación al tomacorriente. Para desconectarlo, apague los controles y retire el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el artefacto solo para el fin previsto.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

14. Si el anafe se rompe, las soluciones para limpieza y lo que se derrame pueden penetrar en el anafe roto y constituir un riesgo de descarga eléctrica.
15. Si usa un paño o esponja húmedos para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se los aplica sobre una superficie caliente.
16. No coloque objetos metálicos tales como los cuchillos, los tenedores, las cucharas o las tapas en la cocina de mesa ya que se pueden calentar.
17. Este artefacto tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
18. No abra la tapa mientras funciona.
19. No cocine en un anafe roto: Si el anafe se rompe, las soluciones para limpieza y lo que se derrame pueden penetrar en el anafe roto y constituir un riesgo de descarga eléctrica.
20. Limpie el anafe con cuidado: Si usa un paño o esponja húmedos para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se los aplica sobre una superficie caliente.

### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA FCC:

Este dispositivo cumple con lo declarado en la sección 18 de las normas de la FCC.

### NOTA:

1. Se ha comprobado que este equipo cumple con los límites dispuestos para los equipos ISM (Industrial, Scientific and Medical, industriales, científicos y médicos) para

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

consumidores, conforme con la sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no hay garantía de que la interferencia no se produzca en alguna instalación en particular.

2. Tenga en cuenta que los cambios o modificaciones que se le hagan a este producto y que no estén expresamente aprobados por la parte responsable de la observancia de lo antedicho podrían invalidar la autorización del usuario para operar el equipo.
3. Si este equipo produce interferencia perjudicial para la recepción de radio o televisión, la cual se debe determinar apagando y volviendo a encender el equipo, se invita al usuario a intentar corregir la interferencia mediante una o más de las medidas que se detallan a continuación:
  - Reoriente o reubique la antena de recepción.
  - Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
  - Conecte el equipo en un tomacorriente de un circuito diferente de aquel en el que está conectado el receptor.
  - Solicítele ayuda al distribuidor o a un técnico de radio/televisión con experiencia.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

### I. INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

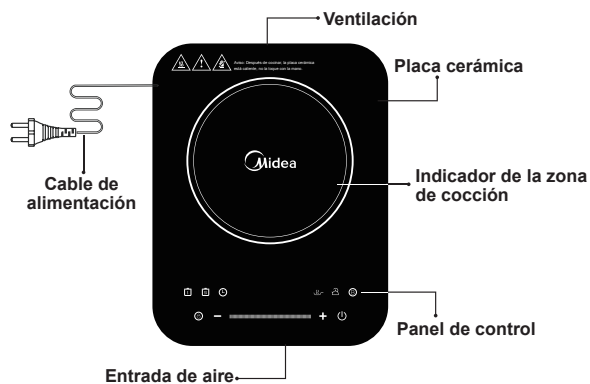
#### A) Información técnica

Modelo	Tensión/frecuencia aplicada	Potencia nominal	Peso neto	Dimensiones
MIND179ST-B	120V~ 50/60Hz	1500W	Aprox. 3,2 kg	6,45*29,60*38,00 cm

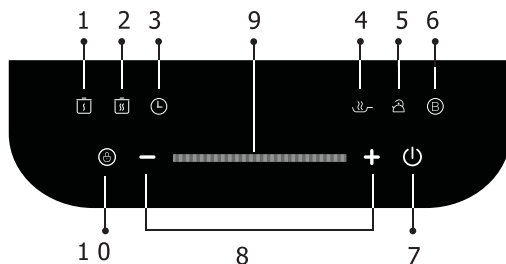


# I. INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

## b) Descripción de la cocina de inducción



### Panel de control:



1. Modo para mantener caliente
2. Modo para cocer a fuego lento
3. Temp.
4. Modo para freír
5. Modo para hervir

6. Modo de impulso
7. Encendido/En espera
8. Regulación de potencia
9. Control deslizable
10. Seguro para niños

# I. INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

## c) Antes de usar por primera vez

- Cuando desembale el artefacto, asegúrese de extraer todo el material de embalaje con cuidado.
- Antes de usar el electrodoméstico por primera vez, asegúrese de que esté colocado de forma horizontal con al menos 10 cm de separación de la pared, las cortinas, etc. en todas las direcciones.
- Use un tomacorriente individual con capacidad mayor a los 15 A. No use nunca un tomacorriente individual ni lo comparta con otros electrodomésticos. Si es indispensable usar varios tomacorrientes, asegúrese de que dichos elementos respeten el límite de potencia. El electrodoméstico se debe colocar en una superficie plana, firme y seca. Nunca mueva el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- Mientras se usa el electrodoméstico se puede oír ruido que genera la onda electromagnética de alta frecuencia. Eso es normal y no es peligroso.

## d) Ollas y recipientes apropiados e inapropiados

Hay que usar ollas y recipientes apropiados. Prueba de la cacerola con un imán: si el imán se «adhiera» a la base de la cacerola, entonces es apropiada para usarla con la cocción por inducción. También puede consultar la siguiente descripción:



Cacerola de hierro para frituras en aceite



Olla de acero inoxidable



Cacerola de hierro



Hervidor de hierro



Hervidor de acero inoxidable esmaltado



Utensilio de cocción esmaltado



Placa de hierro

Requisitos para los materiales de las ollas: que contengan materiales de inducción magnética. La base para todas las pruebas y para la verificación del producto es la batería de cocina de acero inox. 430 (con diámetro de fondo 180+/-10 mm). No se pueden garantizar los mejores resultados ni el mejor rendimiento con otra batería de cocina.

Requisitos de tamaño: puede usar las ollas con un diámetro (en la parte más alta) de entre 14,5 y 18 cm

## e) Paquete de seguridad

- **Protección contra el sobrecalentamiento.** Si la temperatura en el interior del cuerpo de la cocina de inducción es demasiado alta, el electrodoméstico dejará de calentar.
- **Protección contra anomalías por sobrecargas de tensión o corriente.** Cuando la tensión sea irregular o la corriente cambie abruptamente, la cocina de inducción se detendrá. Una vez que se hayan resuelto los inconvenientes, la cocina de inducción volverá a funcionar con normalidad.
- **Sistema de detección de recipientes.** Si la olla se traslada a otro lugar durante el proceso, el artefacto dejará de calentar inmediatamente. El electrodoméstico emitirá un sonido y algunos segundos después (no más de 10 segundos) volverá automáticamente al modo «en espera».

# I. INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

- **Protección de apagado automático.** Cuando se cumpla el tiempo seleccionado, la cocina de inducción se apagará automáticamente hasta que el usuario vuelva a activar el temporizador.
- **Bloqueo del control (10).** Esta opción permite bloquear todo el panel de control para simplificar la limpieza y además protege la seguridad de los niños ante cualquier riesgo.

## II. USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

### a) *Uso del panel de control*

- Las teclas táctiles funcionan con el tacto. No hace falta presionarlas.
- Use la base del dedo, no la punta, tal como se indica en las imágenes que se encuentran a continuación



- Deslice el dedo sobre el control deslizante para aumentar o disminuir la potencia.
- Oirá un bip cada vez que se registre una acción.
- El panel de control debe estar limpio, seco y no debe estar cubierto por ningún objeto ni paño. Incluso una capa delgada de agua puede provocar la disfunción.

### B) *Puesta en marcha del electrodoméstico*

Después de conectar el suministro eléctrico, el indicador acústico suena y la pantalla muestra «B» o «A» intermitentes, lo que indica que la placa térmica se encuentra en el estado «en espera». Entonces, el electrodoméstico está listo para que lo programen, pulse Encendido/En espera (7). Después de pulsar este botón, la cocina de inducción pasa al modo «en espera». Luego, puede pulsar el botón de función para pasar al modo de funcionamiento.

**No coloque nunca un recipiente vacío sobre la placa cerámica antes de encender el electrodoméstico.**

#### Nota:

En el modo «en espera», si no se pulsa ningún botón de función durante 60 segundos, la cocina de inducción se apaga automáticamente.

En el modo de funcionamiento, si no se coloca la olla apropiada en la placa cerámica, la cocina de inducción se apaga automáticamente después de algunos segundos (no más de 10 segundos)

### c) *Función de potencia*

A fin de seleccionar la intensidad de la potencia, se puede:

- Pulsar uno de los botones, + (8) o - (9)
- O pulsar el control deslizante, pasando el dedo de izquierda a derecha sobre el botón.

Para guiarlo, aparecen luces sobre cada nivel de potencia.

## II. USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

### d) *Uso de las diferentes funciones*

#### ● **Temp.**

Para usar el temporizador, pulse el botón «Temp.» (3). La pantalla digital indicará «0 : 00». Para graduar el tiempo de cocción, pulse las teclas +/- . Cada presión aumenta o disminuye el tiempo 1 minuto. Si mantiene el botón pulsado más tiempo, el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos 10 minutos. El temporizador se puede definir entre 1 y 180 minutos. Una vez que se definió el tiempo, la pantalla digital destella durante aproximadamente de 5 segundos. **NOTA:** No se puede usar el temporizador para los modos de IMPULSO y HERVIR.

#### ● **Modo para mantener caliente**

Si desea mantener caliente la preparación, pulse el botón «Mantener caliente» (1) mientras el electrodoméstico funcione. El electrodoméstico se va a definir automáticamente en la potencia más baja y se detendrá después de 120 minutos. En este modo, no se puede graduar la potencia. Cuando vuelve a pulsar el botón «+/-» o el control deslizable, la cocina de inducción pasa al modo encendido.

#### ● **Modo para cocer a fuego lento**

Para usar este modo, pulse el botón «Fuego lento» (2). Se enciende una lámpara. La cocina de cocción a fuego lento pasa al estado de cocción a fuego lento, el nivel de potencia por defecto es el 2. En este modo, no se puede graduar la potencia. Cuando vuelve a pulsar el botón «+/-» o el control deslizable, la cocina de inducción pasa al estado encendido.

#### ● **Modo para freír**

Para usar este modo, pulse el botón «Freír» (4). Se enciende una lámpara. El nivel de potencia por defecto es el 9. En este modo, no se puede graduar la potencia. Cuando vuelve a pulsar el botón «+/-» o el control deslizable, la cocina de inducción pasa al modo encendido.

#### ● **Modo para hervir**

El modo «hervir» sirve para hervir agua. Para usar este modo, pulse el botón «Hervir» (5). Se enciende una lámpara. El nivel de potencia por defecto es el 10. En este modo, el tiempo de funcionamiento por defecto es de 20 minutos. La potencia no se puede graduar. Cuando vuelve a pulsar el botón «+/-» o el control deslizable, la cocina de inducción pasa al modo encendido.

**Nota:** Se recomienda que el agua que agregue ocupe entre el 30 % y el 80 % de la capacidad de la olla al hervir agua.

#### ● **Modo de impulso**

Si pulsa el botón de «Impulso», la potencia puede llegar al nivel más alto y si lo vuelve a pulsar, regresa a la potencia original. Para evitar que funcione constantemente a la potencia más alta, la función de impulso dura automáticamente 5 minutos. Después de 5 minutos vuelve al estado original. La potencia no se puede graduar. Cuando vuelve a pulsar el botón «+/-» o el control deslizable, la cocina de inducción pasa al modo encendido.

#### ● **Modo de seguro para niños**

## II. USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Para bloquear las teclas del control durante la cocción, pulse el botón de «Seguro para niños» (10). En la pantalla aparecerá el indicador «Blq.». En este caso, solo el botón «Encendido/en espera» (7) se puede usar para apagar el electrodoméstico. Para desbloquear el panel de control, vuelva a pulsar el botón «Blq.» durante 3 segundos.

### e) Apague el electrodoméstico

Después de usar, la placa eléctrica está caliente, el indicador acústico suena y el indicador «A» parpadea en la pantalla. Para apagar el electrodoméstico, pulse el botón «Encendido/en espera» (7), después desenchufe del tomacorriente.

Para conocer la potencia en vatios consulte la tabla a continuación:

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia en vatios (W)	120	300	400	600	800	900	1000	1100	1300	1500

## III. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### a) Limpieza de la cocina de inducción

Apague y desenchufe el electrodoméstico. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

#### Con respecto a la vitrocerámica y al panel de control:

Suciedad leve: limpie con un paño húmedo suave.

Suciedad aceitosa: limpie con un paño húmedo suave empapado con un poco de dentífrico o con detergente neutro hasta extraer los residuos.



**Nota:** Durante la limpieza, nunca limpie la superficie de la cocina de inducción con un cepillo rígido.

#### Con respecto a la entrada y a la ventilación de aire

Después de un largo tiempo de uso, se puede acumular algo de polvo o suciedad en la entrada o en la ventilación de aire. Límpielas con un cepillo flexible o con detergente. El cuerpo del electrodoméstico se puede limpiar con cuidado con un paño seco.



**Nota:** No sumerja nunca la cocina de inducción en agua ni le haga el mantenimiento con un limpiador de vapor.

### III. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

#### b) Detección y resolución de problemas

A continuación se encuentran las inspecciones recomendadas para las averías comunes:

Problemas		Puntos para controlar
Después enchufado en el tomacorriente, no se encienden ni el indicador (1) ni la pantalla.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Asegúrese de que el enchufe esté colocado con firmeza.</li><li>- Asegúrese de que el interruptor, el tomacorriente, el fusible y la línea de alimentación estén en buen estado.</li></ul>
Se enciende el botón (1) pero no inicia el calentamiento.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Asegúrese de que los recipientes sean los apropiados para una cocina de inducción.</li><li>- Para que lo reparen, envíelo a un taller de servicios de mantenimiento</li></ul>
El calentamiento se detiene de repente durante el funcionamiento.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Deje que el electrodoméstico se enfríe</li><li>- Permita la entrada de aire y la ventilación sin obstrucciones - Vuelva a programar el temporizador</li><li>- Consulte los códigos de averías</li></ul>
Códigos de averías	E3, E6	Después de un momento, la temperatura dentro de la cocina vuelve al estado normal. El artefacto puede volver a funcionar una vez que se pulsa el botón de «apagado/encendido».
	E7, E8	Después de graduar la tensión, el artefacto vuelve a funcionar.
	E1, E2, E4, E5, E8	Envíelo a un taller de servicios de mantenimiento para que lo reparen.

### DECLARACIÓN ESPECIAL

Si se le realizan modificaciones técnicas al producto, estas se editarán y se agregarán a la versión actualizada del manual de instrucciones. Tenga en cuenta que esto no se les comunicará a nuestros clientes por separado. Si se modifica la apariencia o el color del producto, considere al electrodoméstico real como el estándar.