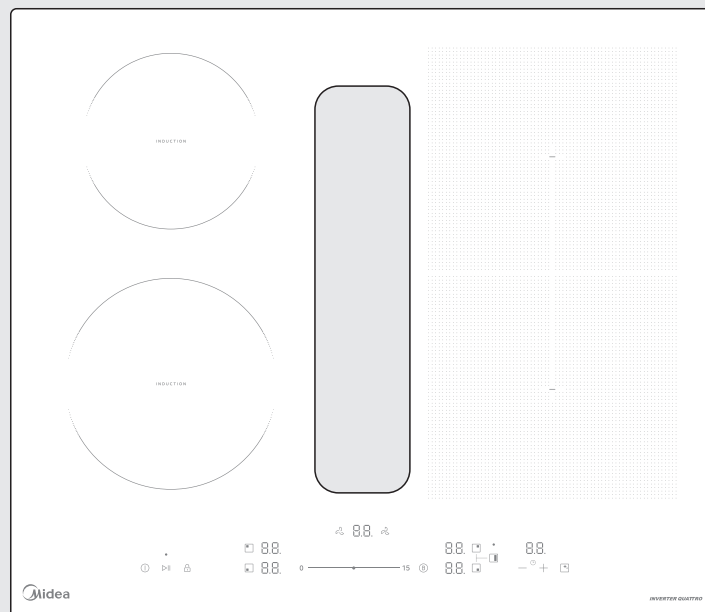




INDUCTION HOB WITH INTEGRATED EXTRACTOR HOOD

USER MANUAL

MIH742FY18K1

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

LANGUAGES

EN	English
DE	German
IT	Italian
ES	Spanish
FR	French

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	09
PRODUCT OVERVIEW	12
QUICK START GUIDE	14
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	27
TROUBLESHOOTING	33

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

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

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

INSTALLATION

- EN • 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.
 - -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
 - Earthing the device is compulsory.
 - The power cable must be long enough ,to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
 - In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
 - Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
 - Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Cut Hazard

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

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.
- 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.
- 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.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **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.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

OPERATION AND MAINTENANCE

EN 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.
- 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 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.
- 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.

EN

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.

- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RYI] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.
- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

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.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH742FY18K1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size W×D×H(mm)	600X520X230
Building-in Dimensions A B (mm)	560X480
Motor	BLDC

	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zone	Four zones		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Left front	180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Left rear	150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Right front	185*210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Right rear	185*210	mm
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Left front : 176.3 Left rear: 184.5 Right front area: 185.7 Right middle area: 181.2 Right rear area: 176.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	180.7	Wh/kg
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEChood	12.6	kWh/a
Energy efficiency class	-	A++	-
Energy efficiency index	EElhood	34.6	-
Fluid dynamic efficiency	FDEhood	31.1	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-

EN

Lighting			
Lighting efficiency	LEhood	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFEhood	90.8	%
Grease filtering efficiency class	-	B	-
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	245.3	m ³ /h
Maximum air flow at 8 th speed setting in normal use	-	388.8	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	512.8	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting in normal use	-	638.4	m ³ /h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	45	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at 8 th speed setting	-	54	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	61	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	PO	N/A	W
Power consumption in standby mode	PS	0.4	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting	-	261.7	m ³ /h
Maximum air flow at 8 th speed setting	-	370.2	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting	-	464.0	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting	-	496.6	m ³ /h

Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	52	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions 8 th speed setting	-	58	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	63	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	64	dB

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150	100	150
180	120	180
210*185	120	180
210*380 (bridge)	230	210*380

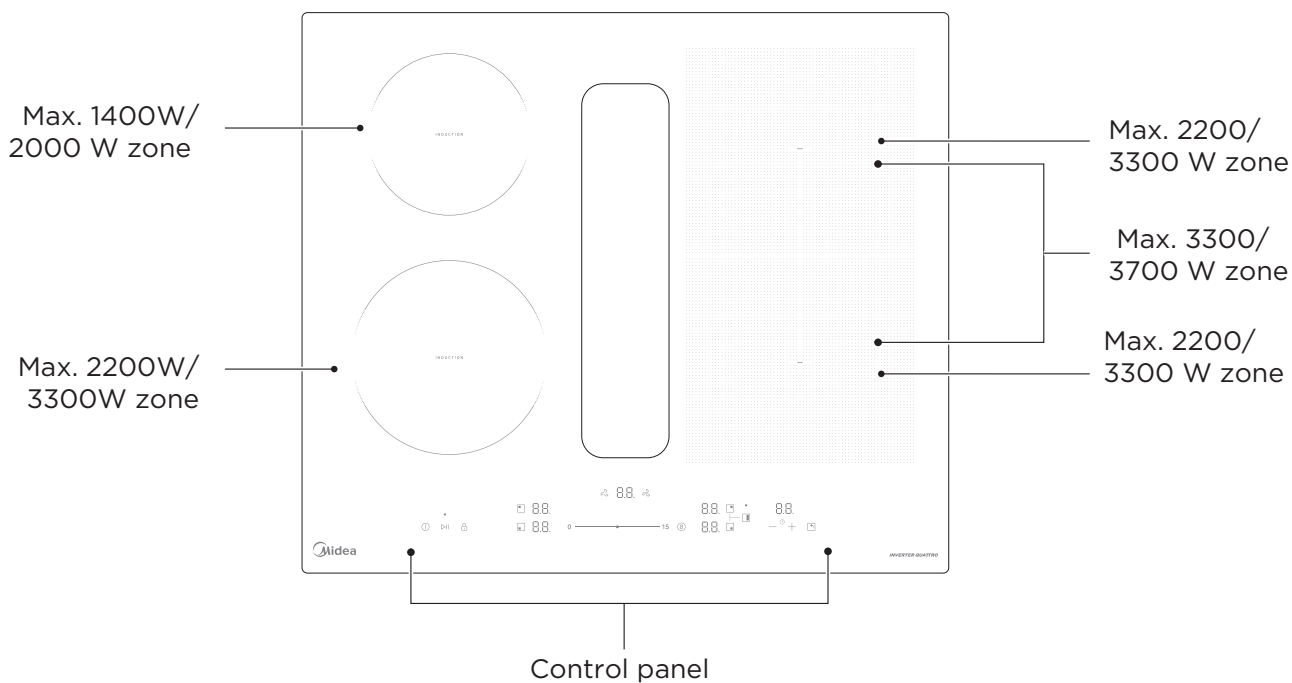
NOTE

- The use of small POTS needs to be placed in a central area for cooking;
- Using a bad pan requires a larger size for heating.



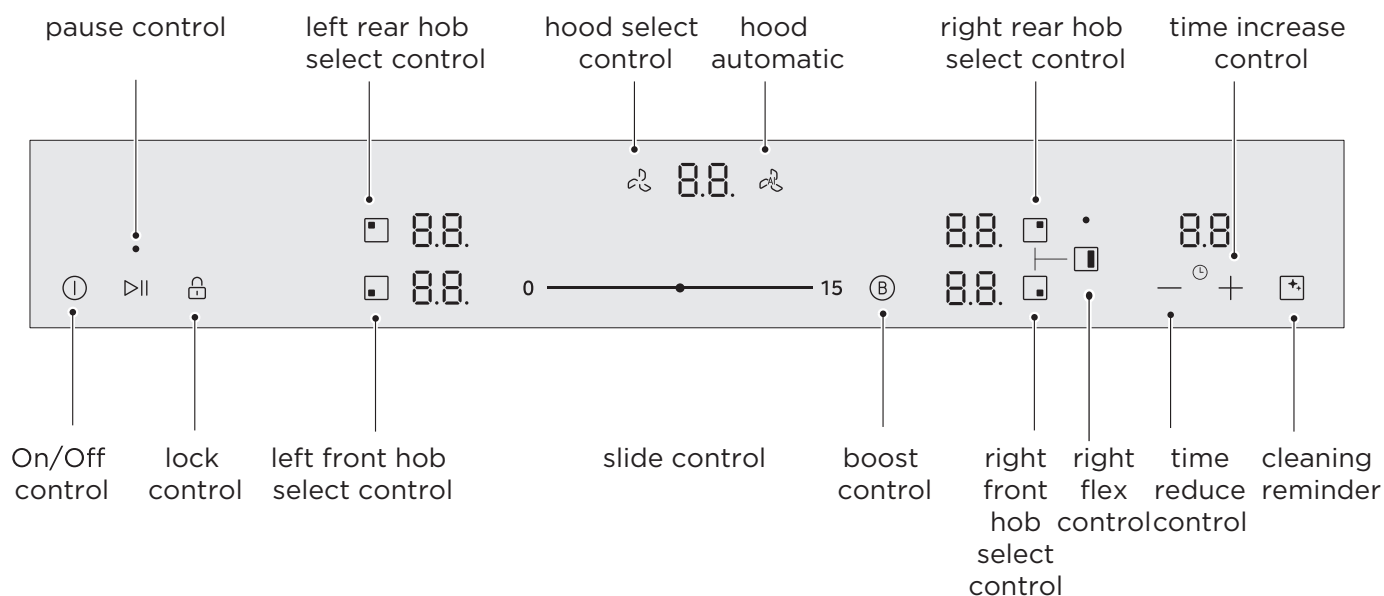
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Top View

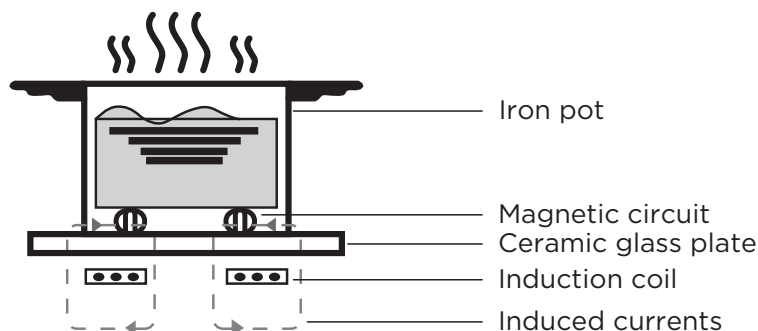


NOTE

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

Working Theory

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 And Hood

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

EN

Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Air extraction mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



Air recirculation mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.



The factory default mode is air extraction mode. You can perform the following steps to switch modes as required.

Refer to the user menu settings function and enter the h1 option for setting according to the actual situation.

QUICK START GUIDE

-  Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Tips and tricks

- When water comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

EN

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), 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.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

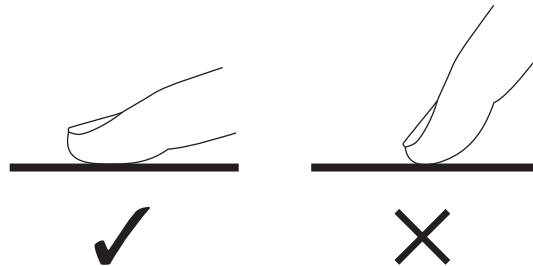
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 14	• fried • cooking pasta
15 / P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

EN

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

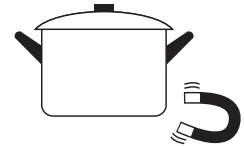
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



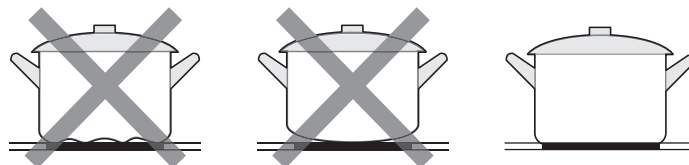
Choosing the Right Cookware

EN

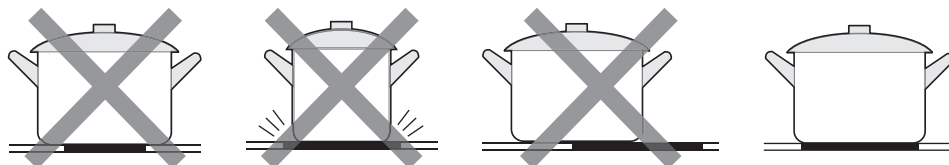
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  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.



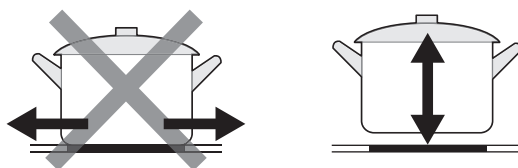
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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. Pot too small could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



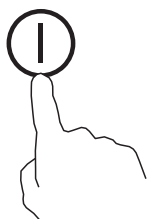
- Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



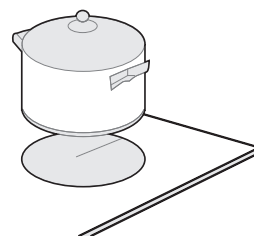
How to Use

EN 1. Start Cooking

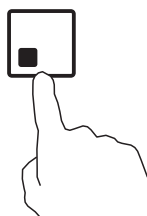
1. Long press the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of power on mode.
Note: In power on mode, it automatically enters standby mode after 20 seconds of no button operation.



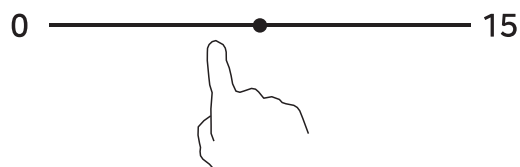
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



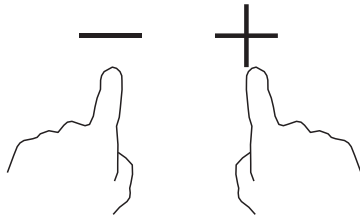
3. Touch the selection key to turn on the hob.



4. Slide the slider to set the gear.
After the hob is running, the hood automatically enters the automatic mode and the hood digital display shows A.



5. The timer can be set by using the '+' or '-' buttons.



If the display flashes $\geq \underline{U} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

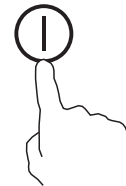
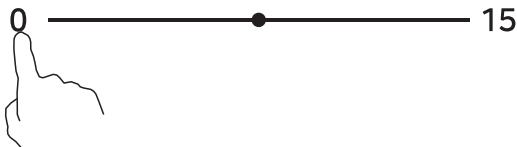
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “ $\underline{U}$ ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

1. Slide the slider to set the gear to 0.

2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces

H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Locking the Controls

- Long-term child lock:
You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
In power on state, when the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control and UNLOCK control are disabled.
- Temporary child lock:
Clean the operating area during cooking.

To lock the controls	
In heating mode, short press the lock control to enter temporary child lock state.	Hob indicator will show “Lo” for some times The time indicator will display a 30 second countdown.
Long press the lock control for 3 second to enter long-term child lock state.	All indicator will show “Lo” for some times.
To unlock the controls	
In temporary child lock state, short press the lock control to remove temporary child locks. In temporary child lock state, remove the child lock after the countdown to 0.	
In long-term child lock state, touch and hold the lock control for 3 second to remove long-term child locks.	

EN

- ⚠ When the hob is in the long-term lock heating mode, all the controls are disable except the ON/OFF and LOCK control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency.
When in long-term child lock shutdown mode, the digital display will prompt “Lo” after turning on, and the child lock needs to be released before opening the hob.
Temporary child lock can only be entered while working.

4. Timer control

You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.
The timer of default value is 1 min.

Set one zone

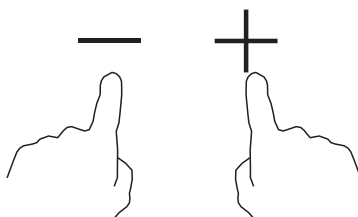
The time can be set only after the hob or hood is running.

Set the time by touching timer ‘+’ or ‘-’ control.

Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the “-” and “+” together for 1s, the time is cancelled.



5. Pause control

You can enter pause mode only when the hob is running.

After entering pause mode, hob and hood enter the lowest gear for operation.

enter pause
In heating mode, touch the pause control to enter pause state. In pause mode, the digital display shows or .
Remove pause
In pause mode, touch the pause control to remove the pause state and restore it to the state before entering pause.
The pause will exit after 10 minutes, with close hob and hood.

6. Boost control

Activate the boost function

In heating mode, Touching the B button. Make sure the display shows boost animation or “b”.

Note: Hood displays “b” in boost mode, hob displays shows boost animation in boost mode.

EN



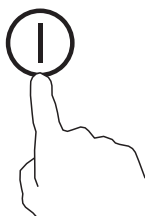
- Max boost animation



Cancel the Boost function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.

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



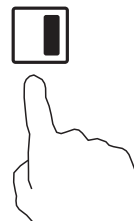
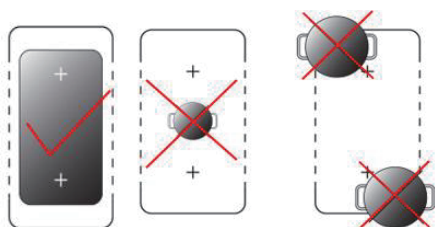
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone and hood returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after boost ends.

- When two burners on the same side are operating independently, if one burner is running on boost mode and the other burner is also switched to boost mode, both burners will switch to level 9.
- When two burners on the same side are operating independently, if one burner is running in boost mode and the other burner is started and set to a certain level, and the total power of the two burners exceeds the total power limit of 3700W for one side, then by default, neither burner can operate in boost mode.

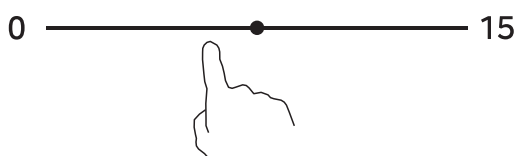
7. Flexible control

Flexible use

1. Place a big pan on the flexible zone center that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
 - Make sure the length of the pot is greater than 23cm.
2. Touch the flex key to turn on the hob.



3. Slide the slider to set the gear.



NOTE

When the cooking zone is working independently, press the flex zone key to enter the flex zone mode, and select the highest gear of the cooking zone to turn on the flex zone.

When heating in flex zone mode, only a single area covered by cookware will automatically exit flex zone mode.

Hood automatic

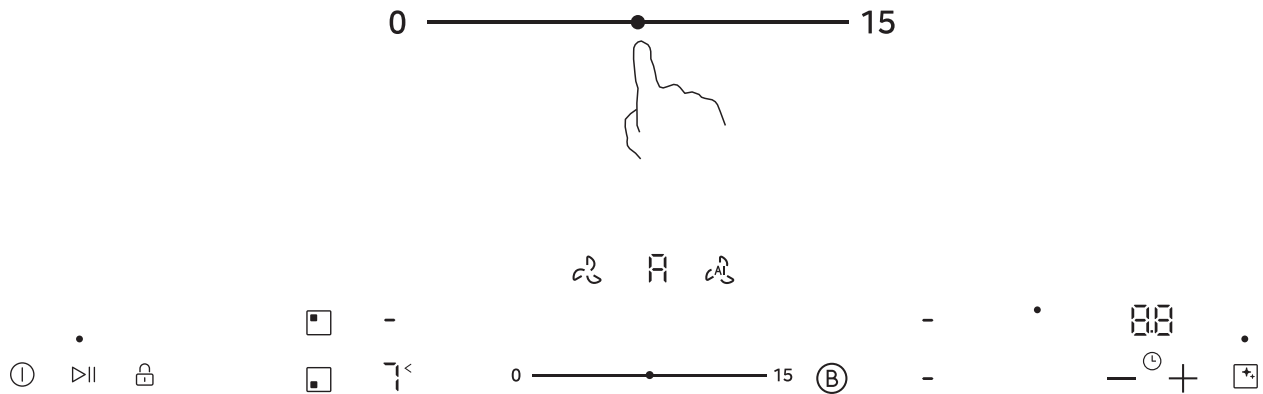
Automatically run the hood based on the status of induction.

In Hood automatic mode, after all cooking zones are turned off, the hood will be turned off 2 minutes later.

Cannot enter In Hood automatic mode without cooking zone enabled.

Hood automatic use

After pressing the power button to turn on the device, activate the cooking zone and set the gear, the system will automatically enter Hood automatic mode. the hood digital display shows A.



After entering Hood automatic mode, the Hood digital display shows A. When the Hood automatic button is pressed, the Hood gear is set to 0, and the range hood is turned off and exits Hood automatic mode.

EN



Cleaning Tips

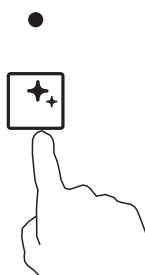
After running both hood and induction for 80 hours, the indicator light will light up.



1. Check if the filter screen is dirty. If it is dirty, please follow the cleaning instructions in the filter screen cleaning section for cleaning.
2. Clean the water storage box according to the disassembly and assembly instructions.
3. After cleaning the water storage box, the indicator light will automatically turn off.



You can also reset the prompt time by long pressing the cleaning button for 3 seconds, and the cleaning timer will restart. If the indicator light is on, it will turn off.



NOTE

Excessive grease can affect the integrated extractor's suction performance, and water stored in the water collection box for too long may develop odors. Regular cleaning is recommended.

8. Default Working Times

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

EN

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (hour)	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

Hood level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Hood level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (hour)	3	3	3	2	2	2			

Hood boost	Single hob boost	Flex boost
5min	10min	5min

When the boost ends, it will exit to the gear before entering the boost, and when entering the front gear is 0, it will exit to the 15th gear after the boost ends

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

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

User menu settings

The user menu function can be used to

C0: Restore factory settings

C3: Power limit setting

C4: Quality testing of cookware

C5: Sound switch

C7: Digital tube brightness setting

C8: Pan transfer functions switch

H1: Hood circulation system mode Setting

H2: Hood Delay Closing Time Setting

H3: Reset the working time of the filter screen setting

1. Instructions for Entry Method

Menu item switch button (short press to activate): "LOCK"

Configuration parameter switch button (short press to activate): "BOOST"

Parameter save button (long press for 3 seconds): "LOCK"

Step 1: Press the power button to turn on the device while it is turned off;

Step 2: Long press the "LOCK" button for 3 seconds to enter the child lock state;

Step 3: Long press the "BOOST" button for 3 seconds to enter the menu configuration mode for confirmation, and automatically release the child lock. At this time, the Left Front digital display shows "C";

Step 4: Short press the "BOOST" button to enter the menu configuration mode. The LF digital display will show the current menu number (e.g. c3), and the timer digital display will show the value corresponding to the current menu number (e.g. 1); (Pressing other buttons in this step will automatically exit)

Step 5: Short press the "LOCK" button to switch menu numbers (e.g. c3->c4->c4...);

Step 6: Short press the "BOOST" button to switch the value corresponding to the current menu number (e.g. 0->1);

Step 7: Long press the "LOCK" button for 3 seconds to save all modified menu parameters and exit menu mode;

EN

Channel number	Configuration Content	Configuration Options Description
c0	Restore factory settings	0: not recover- default 1: recover Default:0
c3	Power limit setting	2.8/3.5/4.5/5.8/7.4kw Default:7.4kw
c4	Quality testing of cookware	0: Do not enter the cookware quality testing 1: Enter the cookware quality testing After entering, long press the hob selection button 3s to enter the pot quality inspection (after 12 seconds, the quality level (0-10) will be displayed on the digital tube) Default:0
c5	Sound switch	0: Sound activated 1: sound turning off Default:0

Channel number	Configuration Content	Configuration Options Description
c7	Digital tube brightness setting	1-5: brightness level Default:3
c8	Pan transfer functions switch	0: OFF 1: ON Default: 0
h1	Hood circulation system mode Setting	0- Reserved - Not Used 1: Internal circulation 2: External circulation Default:2
h2	Hood Delay Closing Time Setting	0: off 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min Default:0
h3	Reset the working time of the filter screen setting	0: not recover 1: recover Default:0

EN

Hood Delay Closing Instructions:

You can set and enable the Hood Delay Closing function through the menu. The available time settings are 1 minute, 2 minutes, 5 minutes, 10 minutes, and 20 minutes. Once successfully set, after the hob and hood have been running for a while, pressing the power button to turn off the power will cause the range hood to continue running until the set time is reached before it stops.

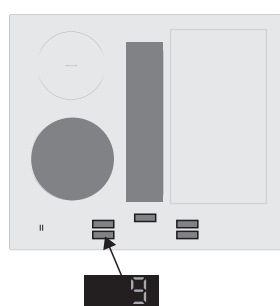
Pan transfer functions description:

After starting Pan transfer functions, turn on Hob except for boost mode, and move the cookware to the inactive cooking zone. When the transfer detection is completed, the digital display of the cooking zone to be transferred will flash and emit a prompt sound. At this time, press the pause button to confirm the transfer.

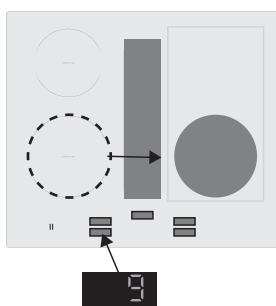
If the transferred HOB has a timed setting, the timed state and time will be transferred together. Flex zone or single HOB will not perform the transfer when running boost mode

If any cooking zone starts the boost mode, there will be no transfer function

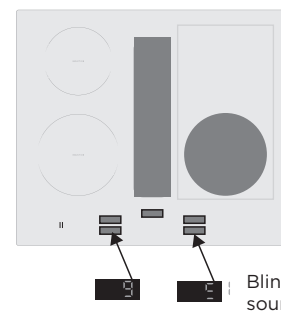
Example:



Open the left front burner and set the gear

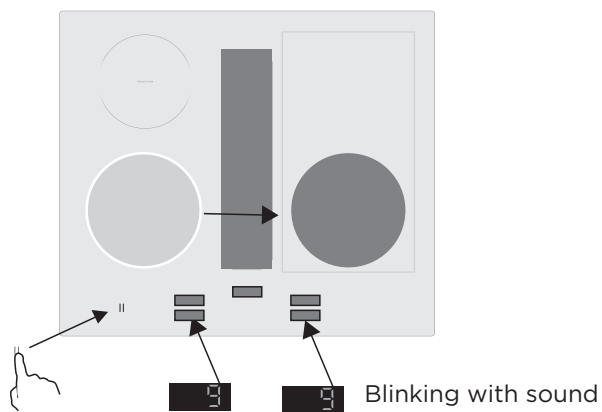


When the power is stable, transfer the pot from the left front burner to the right front burner

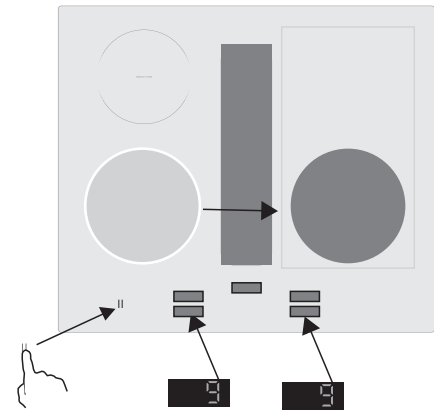


When the right hob detects the pot, the digital tube flashes the gear information and gives a sound prompt

Confirmation



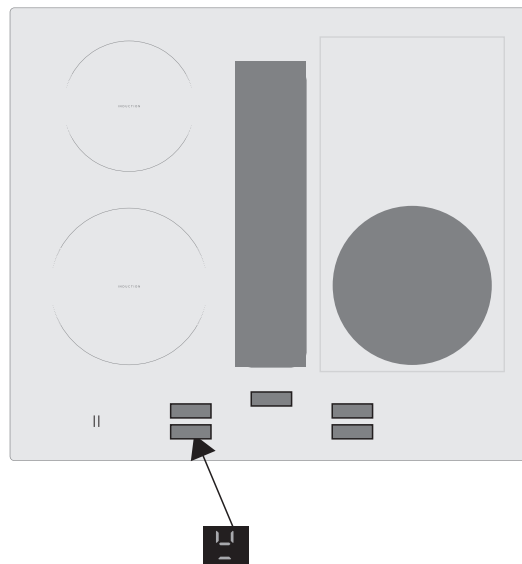
Press the pause key to confirm the transfer



The right front burner is heated at the left front burner gear

Disconfirmation

EN



1. Left front digital tube shows no pan icon
2. The transfer is cancelled after pressing another key or 10 seconds

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the Hob

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass. (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• 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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• 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.
Spillovers on the touch controls.	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.	• 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.

Cleaning The Grille, Grease Filter, Activated Carbon Filter

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

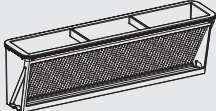
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless The heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION

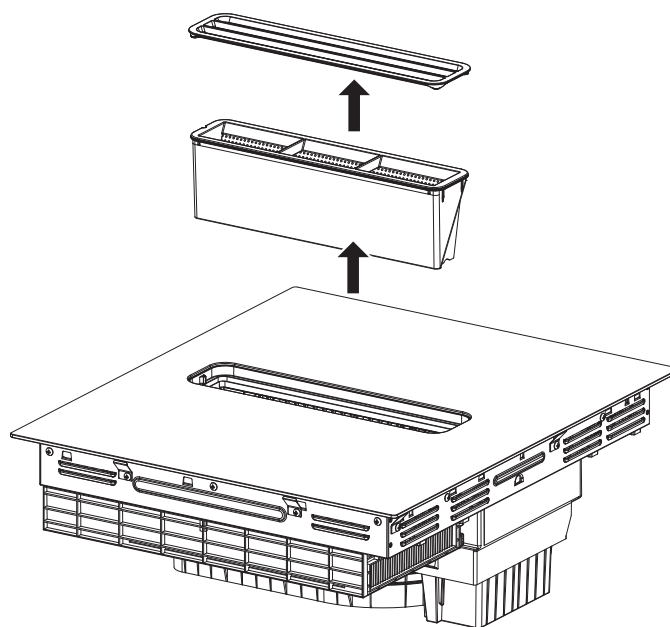
Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.

Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1

Take out the grid and grease filter from top to bottom



EN

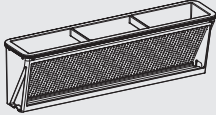
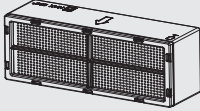
Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filters thoroughly.
4. Allow the grease filters to drain.

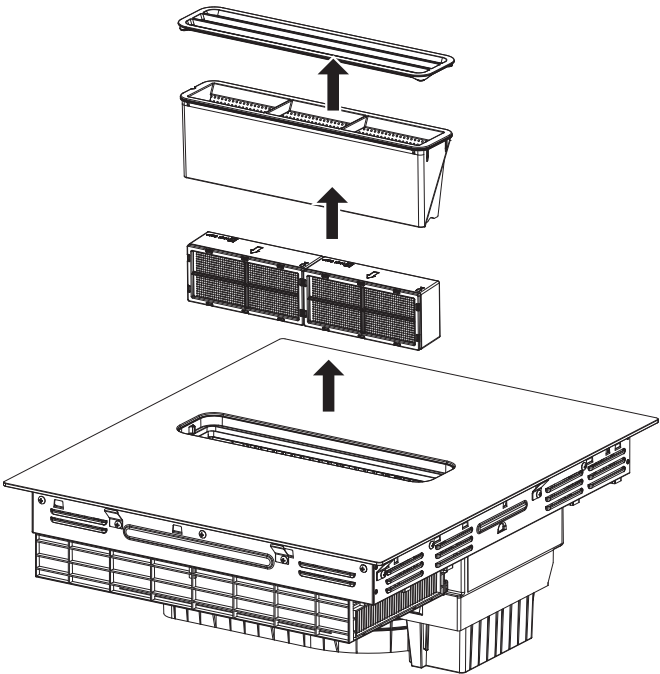
Cleaning the grease filter in the dishwasher

- 1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
- 2. Start the dishwasher, Select a temperature of no more than 70.°C.
- 3. Allow the grease filters to drain.

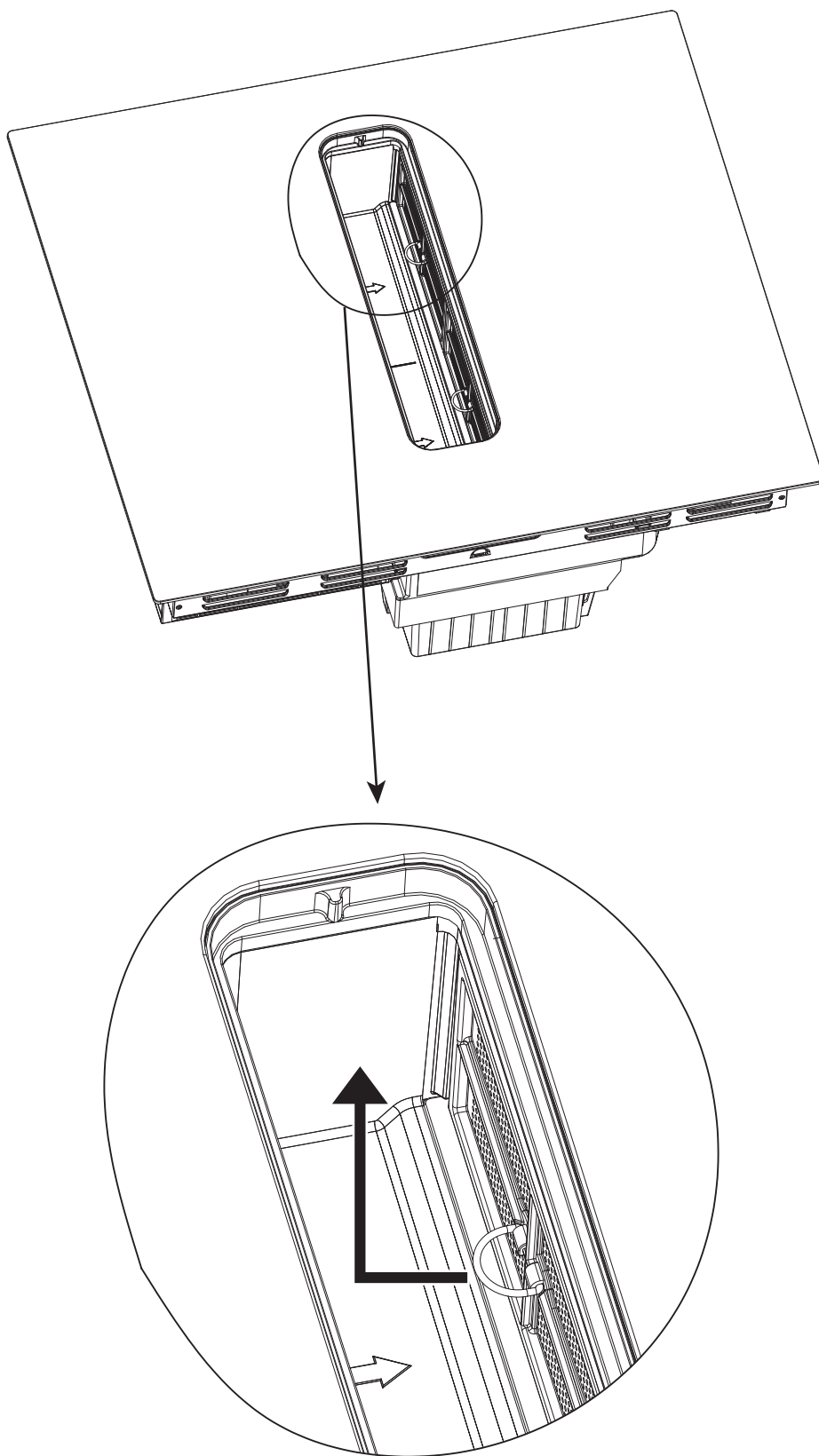
Cleaning The Activated Carbon Filter

Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
G		Activated Carbon Filter	2

Take out the grid, grease filter and activated carbon filter one by one from top to bottom



Pull out the activated carbon filter by hand using the metal ring and lift it upwards.



EN

Cleaning and replacement

1. Place the activated carbon filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5h~3h) to clean.
2. Soak the activated carbon filter in hot water (60-80°C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water, and rinse with clean water after soaking.
3. To maintain the good working condition of the activated carbon filter, please clean it regularly; replace it promptly when its lifespan expires after 5 years of use.
4. You can obtain activated carbon filter from specialist retailers or customer service.
5. Refer to the installation manual for installation of the activated carbon filter.

Drying

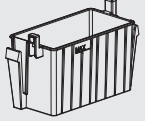
1. Place the cleaned activated carbon block in the oven and bake for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air blower to dry it for 0.5 hours.

NOTE

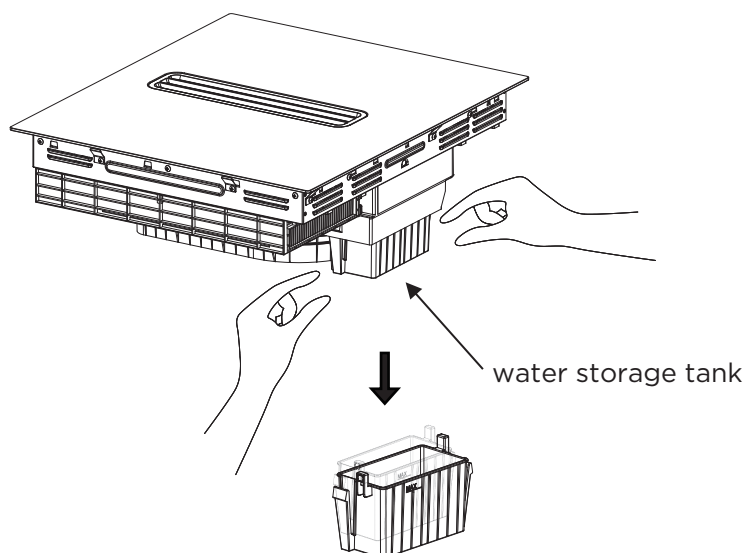
1. Do not use highly alkaline or heavy oil-based detergents (we recommend using dishwashing tablets/powders from Finish, Somat, or Ecover), as they may cause damage to the activated carbon filter.
2. The temperature of the hot water should not exceed 80°C, as this may cause damage to the activated carbon filter.
3. Do not exceed a baking temperature of 200°C, as this may cause damage to the activated carbon filter.
4. Do not use external force to scrub the activated carbon block, as this may cause damage to the activated carbon filter.

EN

Cleaning The Water Storage Tank

Code	Accessories	Description	Quantity
H		Water Storage Tank	1

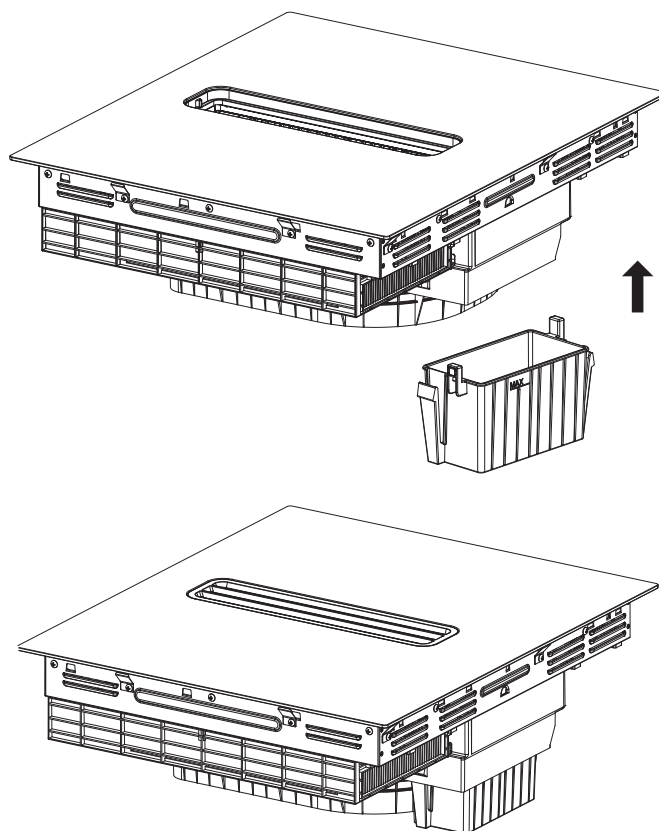
Press the buckles on the water storage tank with both hands and pull it down.



Cleaning

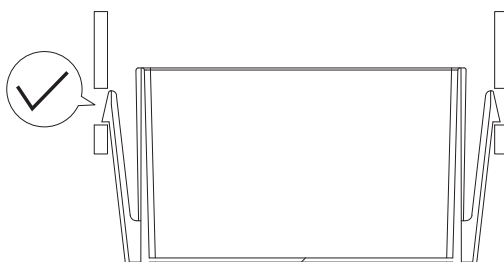
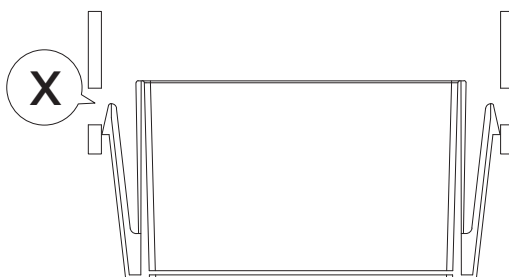
Rinse the water storage tank with warm water. If there are oil stains, you can add a cleaning agent to assist in cleaning.

Installation of water storage tank



EN

Make sure the buckle of the water tank is properly installed



TROUBLESHOOTING

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

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
EN EL,EH	Supply voltage is abnormal.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
b2	High temperature of IPM.	Wait for the temperature of IPM return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
b3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
	The water storage tank has been removed.	Check if the water tank is properly installed.
EF	Multiple function key are pressed at the same time.	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips.	hood and induction are used together for approximately 750 hours before it is recommended to replace the activated carbon filter. Please replace the carbon filter, refer to the carbon filter replacement guide. After the replacement is completed, please follow the user menu instructions to enter h3 for recovery operation.

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the inverter driver board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
b5/b7	Ventilation system error or Ventilation system air duct fully blocked.	Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether there are foreign objects inside the smoker. Check whether the connecting cable is damaged. Replace the hood driver board or motor.
bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	Replace the inverter driver board, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.
F5	Fan abnormality	Replace the cooling fan.

EN

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has over heated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> ".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	09
PRODUKTINFORMATIONEN	12
SCHNELLSTART-ANLEITUNG	14
GEBRAUCH	16
REINIGUNG	27
FEHLERBEHEBUNG	33

DE

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung von Symbolen



Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammbaren Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

DE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung der Kochplatte sorgfältig durch.

Bitte beachten Sie strikt die Anweisungen in diesem Handbuch. Für Probleme, Schäden oder Brände, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, um Lebensmittel zu kochen und die dabei entstehenden Dämpfe abzusaugen. Jede andere Nutzung (z. B. Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab. Das Produkt kann von den Abbildungen in diesem Handbuch abweichende ästhetische Merkmale aufweisen, jedoch bleiben die Betriebs-, Wartungs- und Installationsanweisungen gleich.

Dieses Handbuch muss für zukünftige Rückfragen jederzeit aufbewahrt werden. Wenn das Produkt verkauft, übertragen oder bewegt wird, muss es beim Produkt verbleiben.

INSTALLATION

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor Sie Arbeiten oder Reparaturen daran vornehmen.
- Die Verbindung mit einem ordnungsgemäß verkabelten Leitungsnetz ist wichtig und zwingend erforderlich.
- Modifikationen am häuslichen Leitungsnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursachen.
- Die Installation oder Wartung muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und den örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Das Erdung des Geräts ist obligatorisch.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um das in den Schrank eingebaute Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden.
- Um sicherzustellen, dass die Installation den aktuellen Sicherheitsstandards entspricht, ist ein regulärer, allpoliger Schalter erforderlich, der die vollständige Trennung vom Stromnetz bei Überspannungsbedingungen der Kategorie III gemäß den Installationsvorschriften gewährleistet.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Nach Abschluss der Installation dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (an der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass Spannung und Leistung den Netzwerten entsprechen und die Anschlussdose geeignet ist. Im Zweifelsfall konsultieren Sie einen qualifizierten Elektriker.

DE

Gefahr von Schnittverletzungen

- Vorsicht – die Kanten der Platte sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor der Installation und Nutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person bereit, die das Gerät installiert, um überhöhte Installationskosten zu vermeiden.
- Um Gefahrensituationen zu vermeiden, muss das Gerät gemäß diesen Installationsanleitungen aufgebaut werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Schaltkreis verbunden werden, in dem ein Trennschalter installiert ist, der für die vollständige Trennung der Stromzufuhr sorgt.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts werden Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Warnung: Falls die Oberfläche zersprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden. Dies gilt für die Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnliche Materialien, die vor stromführenden Teilen schützen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem bedient werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Das Gerät muss während des Kochvorgangs immer beaufsichtigt sein, egal wie kurz der Kochvorgang auch dauert.
- WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit heißem Fett oder Öl ist sehr gefährlich und kann Brände verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, solch ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

- Nach dem Gebrauch das Kochfeld über das Bedienfeld ausschalten und sich nicht auf den Topferkennungsmechanismus verlassen.
- Vermeiden Sie Verschüttungen; reduzieren Sie die Hitzezufuhr, wenn Sie Flüssigkeiten zum Kochen bringen oder erhitzen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht eingeschaltet, wenn Töpfe und Pfannen leer oder keine Behälter vorhanden sind.
- Schalten Sie nach dem Kochen die entsprechende Kochzone aus.
- Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie zum Kochen und legen Sie niemals Produkte, die mit Aluminium verpackt sind, direkt auf die Kochfläche. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine Blechdose oder eine Konservendose mit Lebensmitteln, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnte explodieren!

GEBRAUCH UND WARTUNG

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einer kaputten oder zersplitterten Kochplatte. Falls die Oberfläche der Kochplatte zerbricht oder zerspringt, schalten Sie das Gerät umgehend am Netzschalter (Steckdose) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochplatte über die Steckdose aus, bevor Sie sie reinigen oder warten.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise können Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

DE

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien über elektromagnetische Sicherheit.
- Dennoch müssen sich Personen, die einen Schrittmacher oder elektrische Implantate (wie z.B. Insulinpumpen) tragen, von ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats entsprechend beraten lassen, bevor sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass die Implantate nicht von den elektromagnetischen Feldern gestört werden.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen.

Heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden alle zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie Ihren Körper, Kleidung und andere Gegenstände (außer geeignetes Kochgeschirr) von der Induktionsplatte fern, bis sich die Oberfläche abgekühlt hat.
- Halten Sie Kindern fern.
- Die Griffe von Kasserollen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass sich die Stiele von Kasserollen nicht über anderen eingeschalteten Kochfeldern befinden. Halten Sie Kinder von den Griffen fern.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

Gefahr von Schnittverletzungen

- Die scharfe Klinge des Kochplatten-Schabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung entfernt wird. Bei der Handhabung des Schabers ist daher besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie den Schaber sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Beim Überkochen entsteht Rauch und übergeschwappte fettige Substanzen können anbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (wie z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (wie z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese von dem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochfelder und die Kochplatte wie in der Bedienungsanleitung beschrieben aus (d.h. über die Touch-gesteuerten Tasten). Verlassen Sie sich nach dem Herunternehmen von Töpfen nicht auf die Topf-Erkennungsfunktion zum Ausschalten der Kochfelder.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder daran hochklettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken oberhalb des Geräts auf. Kinder könnten auf das Gerät klettern und sich so schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder während des Betriebs des Geräts nicht allein oder unbeaufsichtigt.
- Kinder oder Personen mit Behinderungen, aufgrund derer ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer für sie verantwortlichen und kompetenten Person hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet werden. Diese Person muss sicher sein, dass sie das Gerät ohne Risiken für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist spezifisch in der Bedienungsanleitung erläutert. Alle anderen Wartungsarbeiten sind von qualifizierten Technikern durchzuführen.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
 - In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - In Gutshäusern;

- Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen;
- In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Der Raum muss ordnungsgemäß belüftet werden, wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit anderen Verbrennungsgeräten, sei es Gas oder andere, verwendet wird.
- Die Haube muss regelmäßig sowohl innen als auch außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) und dabei streng nach den Wartungsanweisungen vorgegangen werden.
- Die Nichteinhaltung der Regeln zur Reinigung der Haube sowie zum Austausch und zur Reinigung der Filter stellt eine Brandgefahr dar.
- Es ist strengstens untersagt, Speisen zu flambieren. Die Verwendung einer offenen Flamme kann die Filter beschädigen und eine Brandgefahr verursachen; dies muss daher unter allen Umständen vermieden werden. Besondere Vorsicht ist beim Braten geboten, um zu verhindern, dass das Öl überhitzt und in Brand gerät.
- **ACHTUNG:** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile der Haube heiß werden.
- In Bezug auf die technischen und sicherheitsrelevanten Maßnahmen, die für die Abführung von Dämpfen zu ergreifen sind, müssen die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften strikt eingehalten werden.
- Die abgesaugte Luft darf nicht durch die gleichen Kanäle geleitet werden, die zur Ableitung der durch Gasverbrennung oder andere Arten von Verbrennungsgeräten erzeugten Dämpfe verwendet werden. Verwenden Sie die Haube niemals, wenn das Gitter nicht korrekt montiert ist!
- Verwenden Sie für die Installation nur die mitgelieferten Befestigungsschrauben oder, falls nicht mitgeliefert, kaufen Sie den richtigen Schraubentyp. Verwenden Sie Schrauben mit der richtigen Länge, wie in der Installationsanleitung angegeben.
- Wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten verwendet wird, die nicht mit elektrischer Energie betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. Dies kann erreicht werden, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft durch nicht verschließbare Öffnungen, wie z. B. in Türen, Fenstern, Zu-/Abluftkästen oder durch andere technische Mittel, eintreten kann. Ein Zu-/Abluftkasten allein gewährleistet nicht die Einhaltung des Grenzwertes.
- Empfehlungen für den korrekten Gebrauch zur Reduzierung der Umweltbelastung: Schalten Sie die Haube beim Beginn des Kochens auf die niedrigste Stufe und lassen Sie sie einige Minuten lang eingeschaltet, auch nachdem das Kochen beendet ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur, wenn große Mengen an Dampf und Rauch vorhanden sind, und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz des

Geruchsreduzierungssystems aufrechtzuerhalten, tauschen Sie die Kohlefilter bei Bedarf aus.

- Um die hohe Leistung des Fettfilters sicherzustellen, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu verbessern und den Geräuschpegel zu minimieren, verwenden Sie den maximalen im Handbuch angegebenen Rohrdurchmesser.
- Das unbeaufsichtigte Kochen von Fett oder Öl auf einem eingeschalteten Kochfeld kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. Flambieren) um die Fettfilter herum.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Festbrennstoff-Heizgeräts (z. B. Holz- oder Kohleheizung), es sei denn, das Heizgerät hat eine verschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung. Es dürfen keine Funken fliegen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, entfernen Sie den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Es kann einen leichten Geruch beim Auspacken geben, der jedoch bald verschwindet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung [RYI] als geeignet angegeben oder in das Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Dunstabzugshauben und andere Abzugsvorrichtungen für Kochdämpfe können die sichere Funktion von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (einschließlich derer in anderen Räumen), durch Rückströmung der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder einer anderen Abzugsvorrichtung für Kochdämpfe sollte die Funktion von Gasgeräten mit Abzug von einer kompetenten Person überprüft werden, um sicherzustellen, dass keine Rückströmung der Verbrennungsgase auftritt.
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn sie zusammen mit Kochgeräten verwendet werden.
- Die Vorschriften zur Luftabführung müssen eingehalten werden.
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz mit Gaskochfeldern vorgesehen.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung sorgfältig durch, um sich mit der Installation und Nutzung des Geräts vertraut zu machen. Informieren Sie sich im Kapitel mit den Installationsanleitungen über die Installation des Geräts. Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

TECHNISCHE DATEN

Kochplatte	MIH742FY18K1
Kochfelder	4 Felder
Netzspannung	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz oder 60Hz
Anschlussleistung	7400W
Abmessungen B×T×H (mm)	600X520X230
Einbaumaße A×B (mm)	560X480
Motor	BLDC

	Symbol	Wert	Einheit
Typ des Kochfeldes	Induktionskochfeld mit integriertem dunstabzug		
Anzahl der Kochzonen	Vier Zonen		
Heiztechnologie	Induktionskochen		
Durchmesser der nutzbaren Fläche für Kochzone Ø	Links vorne	180	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche für Kochzone Ø	Links hinten	150	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche für Kochzone Ø	Rechts vorne	185*210	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche für Kochzone Ø	Rechts hinten	185*210	mm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich	EC Elektrokokochen	Links vorne: 176,3 Links hinten: 184,5 Rechts vorne Bereich: 185,7 Rechts Mitte Bereich: 181,2 Rechts hinten Bereich: 176,5	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes	EC Elektrokochfeld	180,7	Wh/kg
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEChood	12,6	kWh/a
Energieeffizienzklasse	-	A++	-
Energieeffizienzindex	EElhood	34,6	-
Fluiddynamische Effizienz	FDEhood	31,1	-
Fluiddynamische Effizienzklasse	-	A	-

DE

Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz	LEhood	N/A	lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	N/A	-
Fettfilterung			
Fettfiltereffizienz	GFEhood	90,8	%
Fettfiltereffizienzklasse	-	B	-
Luftstromvolumen (Abluftbetrieb)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Stufe im Normalbetrieb	-	245,3	m³/h
Maximaler Luftstrom bei 8. Stufe im Normalbetrieb	-	388,8	m³/h
Maximaler Luftstrom bei höchster Stufe im Normalbetrieb	-	512,8	m³/h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Stufe im Normalbetrieb	-	638,4	m³/h
Lärm (Abluftbetrieb)			
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei niedrigster Stufe	-	45	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei 8. Stufe	-	54	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei höchster Stufe	-	61	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei Boost-Stufe	-	65	dB
Stromverbrauch			
Stromverbrauch im Aus-Zustand	PO	N/A	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	PS	0,4	W
Luftstromvolumen (Umluftbetrieb)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Stufe	-	261,7	m³/h
Maximaler Luftstrom bei 8. Stufe	-	370,2	m³/h
Maximaler Luftstrom bei höchster Stufe	-	464,0	m³/h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Stufe	-	496,6	m³/h

Lärm (Umluftbetrieb)			
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei niedrigster Stufe	-	52	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei 8. Stufe	-	58	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei höchster Stufe	-	63	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungspegel bei Boost-Stufe	-	64	dB

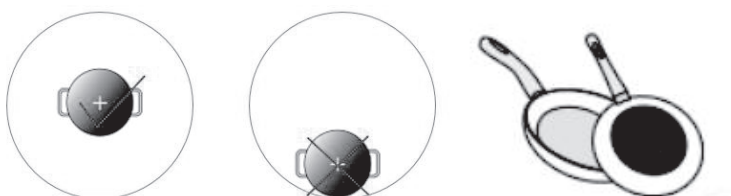
Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

Kochzone	Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150	100	150
180	120	180
210*185	120	180
210*380 (Brücke)	230	210*380

DE

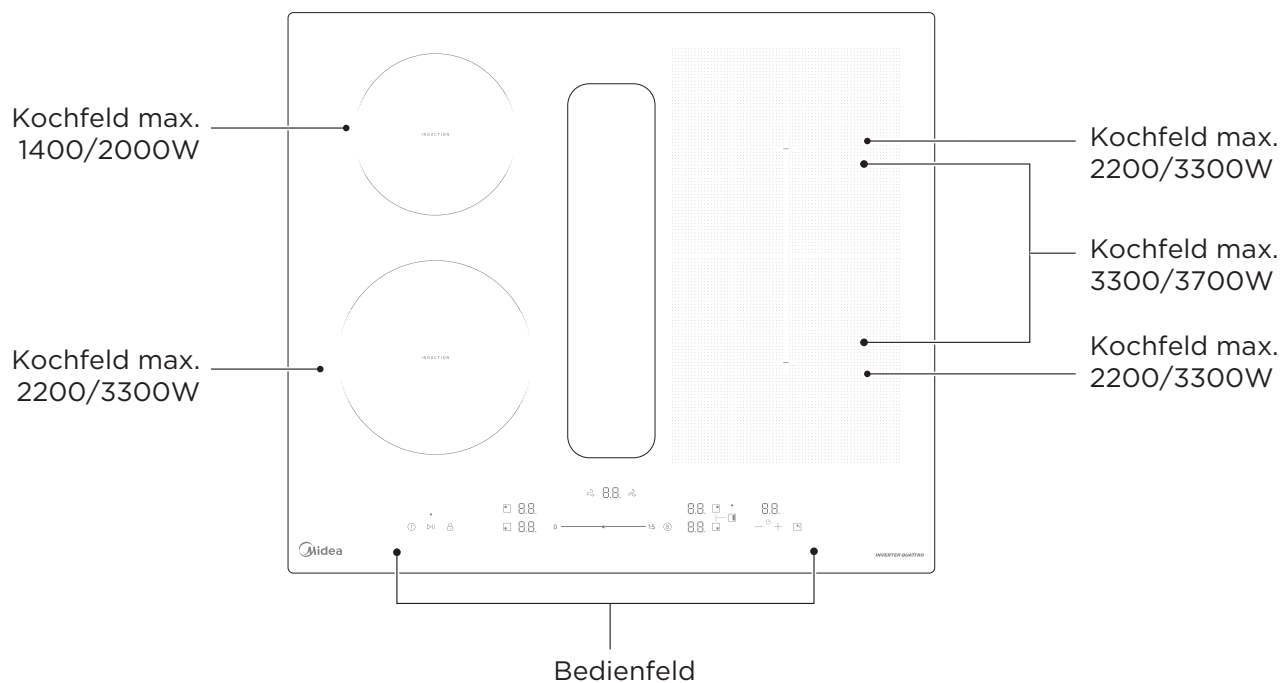
HINWEIS

- Kleine Töpfe müssen in einem zentralen Bereich zum Kochen platziert werden.
- Die Verwendung von minderwertigem Kochgeschirr erfordert eine größere Größe zum Erhitzen.



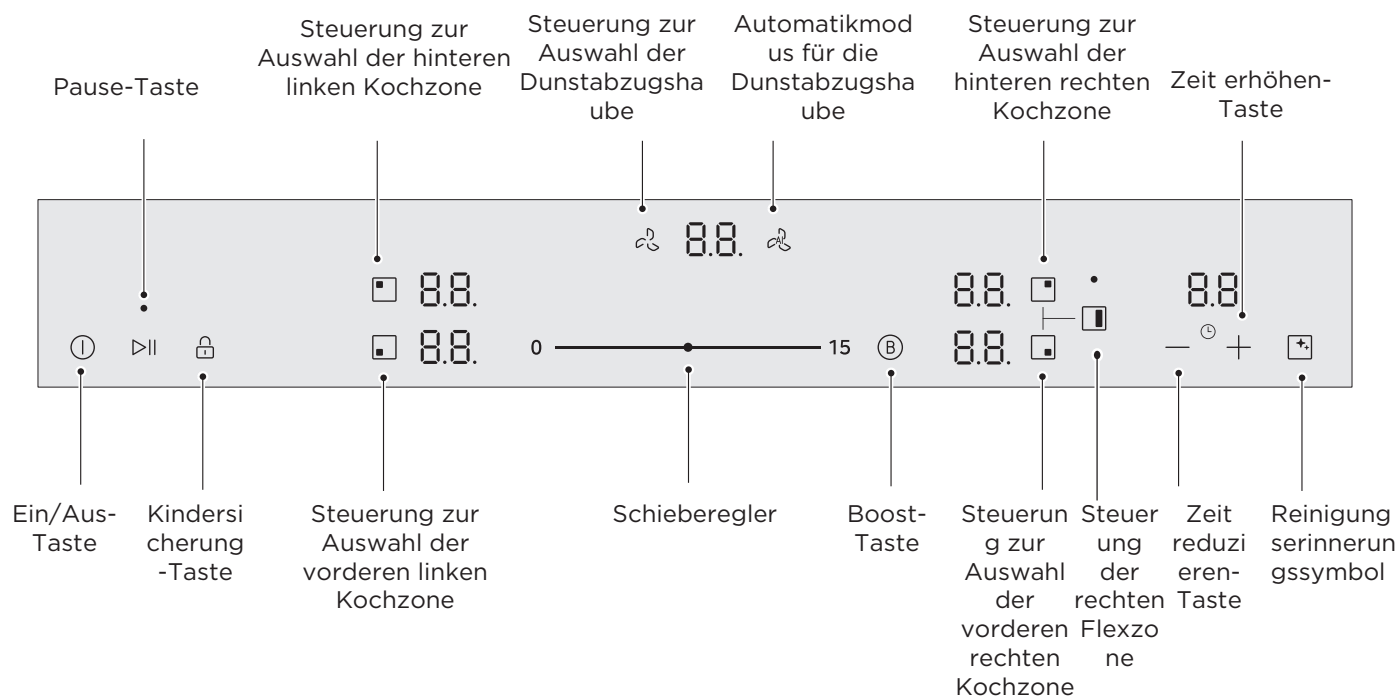
PRODUKTINFORMATIONEN

Oberseite



DE

Top View

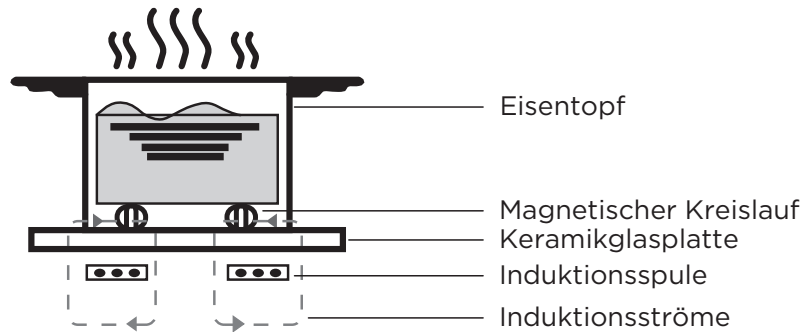


HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Funktionsweise

Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Technologie, bei der elektromagnetische Vibrationen direkt im Topf Hitze erzeugen anstatt indirekt durch Erhitzung der Glasplatte. Das Glas wird nur heiß, weil im Endeffekt der Topf heiß wird.



Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfeldes und Dunstabzugshaube

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere den Abschnitt mit den „Sicherheitshinweisen“.
- Entfernen Sie Schutzfolien, sofern diese noch an der Kochplatte vorhanden sind.

Betriebsmodus

Sie können Ihr Gerät im Abluftbetrieb oder Umluftbetrieb verwenden.

DE

Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und über ein Rohrsystem nach außen geleitet.



Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Geruchsfilter gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt.



Der werkseitig voreingestellte Modus ist der Abluftbetrieb. Sie können die folgenden Schritte ausführen, um den Modus bei Bedarf zu wechseln.

Beziehen Sie sich auf die Benutzer-Menü-Einstellungen und wählen Sie die Option h1 für die Einstellung entsprechend der tatsächlichen Situation.

SCHNELLSTART-ANLEITUNG

-  Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei äußerst hohen Temperaturen können sich Öl und Fett entzünden; es besteht also ein erhöhtes Brandrisiko.

Allgemeine Hinweise zum Kochen

- Wenn die Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels können die Kochdauer reduziert und aufgrund des Einschlusses der Wärme Energie gespart werden.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochdauer zu reduzieren.
- Starten Sie mit einer hohen Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese, wenn die Speisen erwärmt sind.

Reis garen/ kochen

- Das Garen findet bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts statt, bei ungefähr bei 85°C, wenn die ersten Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da sich die Aromen langsam entfalten, ohne dass dabei die Speisen zerkocht werden. Es wird auch empfohlen, Soßen auf Ei-Basis oder mit Mehl angedickte Soßen unterhalb des Siedepunkts zu kochen.
- Bei einigen Rezepten, wie z.B. beim Kochen von Reis anhand von Absorbierung, sind höhere Einstellungen als die niedrigste Einstellung erforderlich, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der vorgegebenen Zeit ordnungsgemäß gekocht werden.

DE

Steaks anbraten

Für die Zubereitung saftiger, köstlicher Steaks:

1. Nehmen Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank.
2. Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch dann in die Pfanne.
4. Wenden Sie die Steaks während des Bratens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Steaks ab und wie sehr Sie die Steaks durchbraten möchten. Die Zeit variiert von 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Fleisch, um zu sehen, wie durchgebraten es ist – je fester, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es noch weicher wird.

Unter Rühren anbraten

1. Verwenden Sie einen geeigneten flachen Wok oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Hilfsgegenstände vor. Bei dieser Art des Kochens sollte alles sehr schnell gehen. Falls Sie eine große Menge an Zutaten haben, kochen Sie diese in mehreren Durchgängen mit kleineren Mengen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst Fleisch, legen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann Gemüse. Sobald das Gemüse heiß aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie dann das Fleisch und die Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig, bis alles gleichmäßig erwärmt ist.
7. Servieren Sie das Gericht umgehend.

Erfassung kleiner Gegenstände

Falls Sie einen Topf ungeeigneter Größe oder mit nicht magnetischem Boden (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochplatte zurücklassen.

Temperatureinstellungen

Die nachfolgenden Einstellungen sind Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig, u.a. vom Geschirr und der zu kochenden Menge. Experimentieren Sie, bis Sie die für Sie optimalen Einstellungen gefunden haben.

Temperatureinstellungen	Empfehlungen
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen • Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen • sanftes Garen • Langsames Erwärmen
3 - 5	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
6 - 11	• Eierkuchen
12 - 14	• Andünsten • Nudeln kochen
15 / P	• Braten unter Rühren • Schnell anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

DE

GEBRAUCH

Touch-gesteuerte Tasten

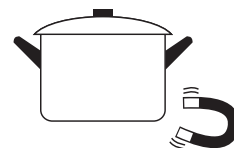
- Die Tasten reagieren auf Berührung; es ist nicht erforderlich, auf die Tasten zu drücken.
- Verwenden Sie Ihren Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Es ertönt ein Signalton, sobald eine Tastenberührung registriert wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und nicht (von Gegenständen oder Lappen usw.) verdeckt werden. Auch dünnste Wasserfilme können dazu führen, dass sich die Tasten nur schwer bedienen lassen.



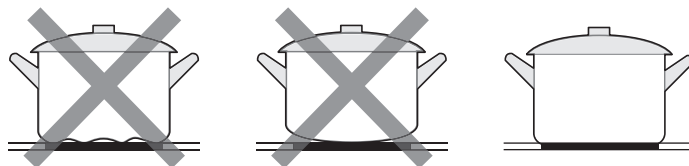
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

DE

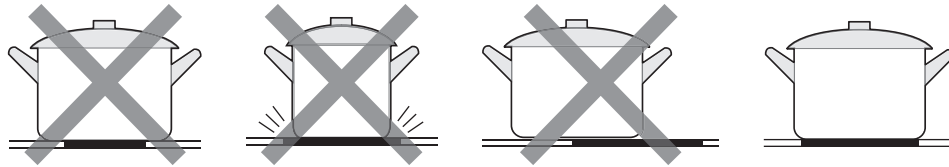
- ⚠ • Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind.
Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
- Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist.
Halten Sie einen Magnet an die Unterseite Ihres Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf für Induktion geeignet.
- Falls Sie keinen Magnet haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu überprüfenden Topf.
 2. Falls das Icon  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Geschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: purer Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.



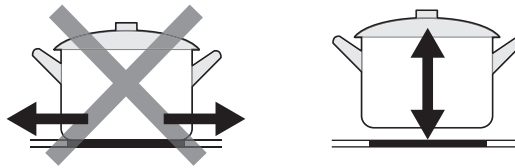
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden eben ist, flach auf der Glasplatte aufliegt und genauso groß ist wie das jeweilige Kochfeld. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung auf dem gewünschten Kochfeld. Ist der Topf etwas größer, wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Ist der Topf etwas kleiner, ist die Ausnutzung der Energie geringer. Ein zu kleiner Topf könnte vom Kochfeld nicht erkannt werden. Richten Sie den Topf mittig auf dem Kochfeld aus.



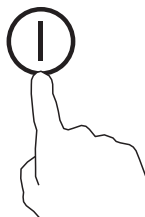
- Heben Sie Töpfe immer an – schieben Sie sie nicht über die Glasplatte, da diese anderenfalls zerkratzt werden würde.



So verwenden Sie das Kochfeld

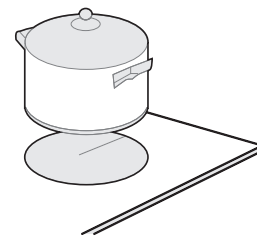
1. Kochen starten

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste lange gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und alle Anzeigen zeigen „–“ oder „– –“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Einschaltmodus gewechselt ist. Hinweis: Im Einschaltmodus wechselt das Kochfeld nach 20 Sekunden ohne Tastenbedienung automatisch in den Standby-Modus.

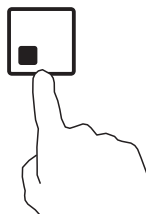


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone.

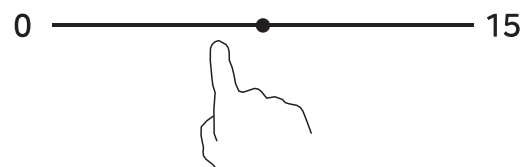
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Auswahl Taste, um das Kochfeld einzuschalten.

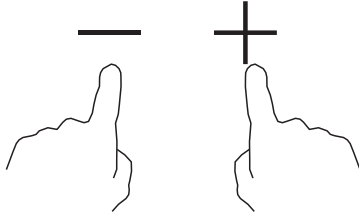


4. Wischen Sie über den Slider, um den Leistungsgrad einzustellen. Nachdem das Kochfeld läuft, wechselt die Dunstabzugshaube automatisch in den Automatikmodus, und die Digitalanzeige der Haube zeigt „A“ an.



DE

5. Der Timer kann mit den „+“ oder „-“ Tasten eingestellt werden.



Wenn das Display abwechselnd mit der Heizeinstellung $\geq \text{U} \leq$ blinkt

Das bedeutet, dass:

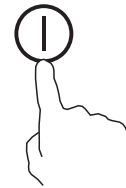
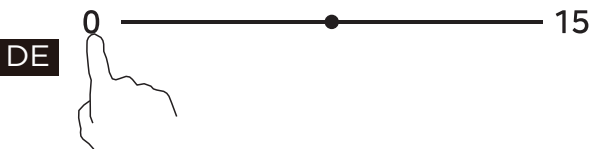
- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- der verwendete Topf nicht für Induktionskochen geeignet ist oder,
- der Topf zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

Es findet keine Erwärmung statt, es sei denn, ein geeigneter Topf befindet sich auf der Kochzone. Anzeige „ U “ verschwindet automatisch nach 1 Minute, wenn kein geeigneter Topf darauf platziert wird.

2. Kochen beenden

1. Wischen Sie über den Slider, um den Leistungsgrad auf 0 zu stellen.

2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Taste aus.



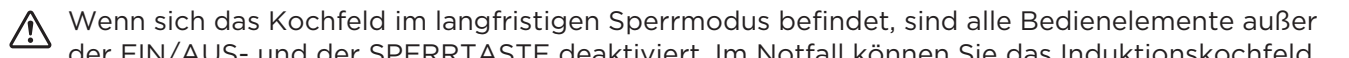
3. Achten Sie auf heiße Oberflächen
H/h zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten; verwenden Sie die Kochzone, die noch heiß ist.



3. Sperren der Bedienelemente

- **Langfristige Kindersicherung:**
Sie können die Bedienelemente sperren, um unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (zum Beispiel, dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
Im eingeschalteten Zustand, wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste und der ENTRIEGELN-Taste deaktiviert.
- **Temporäre Kindersicherung:**
Reinigen Sie den Bedienbereich während des Kochens.

Zum Sperren der Bedienelemente	
Im Heizmodus drücken Sie kurz die Sperrtaste, um den temporären Kindersicherungsmodus zu aktivieren.	Die Kochfeldanzeige zeigt für einige Zeit „Lo“ an. Die Zeitanzeige startet einen 30-Sekunden-Countdown.
Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt, um in den langfristigen Kindersicherungsmodus zu wechseln.	Alle Anzeigen zeigen für einige Zeit „Lo“ an.
Zum Entsperren der Bedienelemente	
Im temporären Kindersicherungsmodus drücken Sie kurz die Sperrtaste, um die temporäre Kindersicherung zu deaktivieren. Im temporären Kindersicherungsmodus wird die Kindersicherung nach Ablauf des Countdowns auf 0 aufgehoben.	
Im langfristigen Kindersicherungsmodus halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die langfristige Kindersicherung zu deaktivieren.	

-  Wenn sich das Kochfeld im langfristigen Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS- und der SPERRTASTE deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten.
Im langfristigen Kindersicherungsmodus zeigt die digitale Anzeige nach dem Einschalten „Lo“ an, und die Kindersicherung muss deaktiviert werden, bevor das Kochfeld eingeschaltet werden kann.
Die temporäre Kindersicherung kann nur während des Betriebs aktiviert werden.

DE

4. Timersteuerung

Sie können den Timer so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.
Der Standardwert des Timers beträgt 1 Minute.

Eine Zone einstellen

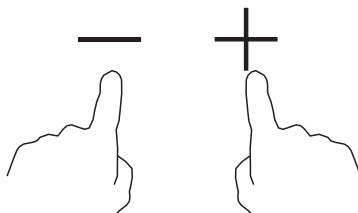
Die Zeit kann nur eingestellt werden, nachdem das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube in Betrieb sind.

Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Timer-„+“- oder „-“-Taste berühren.

Durch einmaliges Berühren der „-“ oder „+“-Taste des Timers wird die Zeit um 1 Minute verringert oder erhöht.

Durch langes Drücken der „-“ oder „+“-Taste des Timers wird die Zeit um 10 Minuten verringert oder erhöht.

Berühren Sie die „-“ und „+“-Tasten gleichzeitig für 1 Sekunde, um die Zeit zu löschen.



5. Pausensteuerung

Sie können den Pausenmodus nur aktivieren, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
Nach Aktivierung des Pausenmodus schalten das Kochfeld und die Dunstabzugshaube in den niedrigsten Gang.

Pause
Im Heizmodus, berühren Sie die Pausensteuerung, um den Pausenmodus zu aktivieren. Im Pausenmodus zeigt die Digitalanzeige oder . an.
Pause beenden
Im Pausenmodus, berühren Sie die Pausensteuerung, um den Pausenmodus zu beenden und in den Zustand vor der Pause zurückzukehren.
Der Pausenmodus endet nach 10 Minuten automatisch und schaltet das Kochfeld und die Dunstabzugshaube aus.

6. Boost-Steuerung

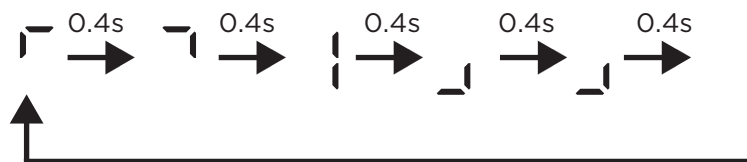
Boost-Funktion aktivieren

Im Heizmodus, berühren Sie die B-Taste. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige die Boost-Animation oder „b“ zeigt. Hinweis: Die Dunstabzugshaube zeigt im Boost-Modus „b“ an, das Kochfeld zeigt die Boost-Animation im Boost-Modus an.



DE

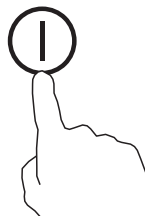
- Max Boost-Animation



Boost-Funktion deaktivieren

Berühren Sie den Schieberegler der Kochzone, deren Boost-Funktion Sie deaktivieren möchten.

Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste berühren.



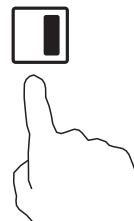
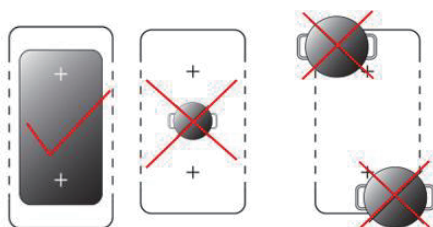
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Die Flex-Kochzone und die Dunstabzugshaube kehren nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche HitzeEinstellung 0 ist, kehrt sie nach dem Ende des Boost-Modus zum maximalen digitalen Wert zurück.

- Wenn zwei Brenner auf derselben Seite unabhängig voneinander betrieben werden und ein Brenner im Boost-Modus läuft und der andere Brenner ebenfalls in den Boost-Modus geschaltet wird, wechseln beide Brenner auf Stufe 9.
- Wenn zwei Brenner auf derselben Seite unabhängig voneinander betrieben werden und ein Brenner im Boost-Modus läuft und der andere Brenner gestartet und auf eine bestimmte Stufe eingestellt wird, und die Gesamtleistung der beiden Brenner das Gesamtleistungsgrenzwert von 3700W für eine Seite überschreitet, kann standardmäßig kein Brenner im Boost-Modus betrieben werden.

7. Flexible Steuerung

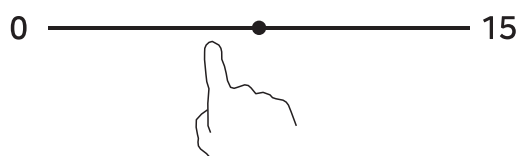
Flexible Nutzung

1. Stellen Sie einen großen Topf auf das Zentrum der Flexzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
 - Stellen Sie sicher, dass die Länge des Topfes größer als 23 cm ist.
2. Berühren Sie die Flex-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.



DE

3. Schieben Sie den Schieberegler, um die Stufe einzustellen.



● HINWEIS

Wenn die Kochzone unabhängig arbeitet, drücken Sie die Flexzonen-Taste, um in den Flexzonen-Modus zu wechseln, und wählen Sie die höchste Stufe der Kochzone, um die Flexzone zu aktivieren.

Beim Heizen im Flexzonen-Modus wird nur der Bereich, der von Kochgeschirr bedeckt ist, automatisch den Flexzonen-Modus verlassen.

Automatische Dunstabzugshaube

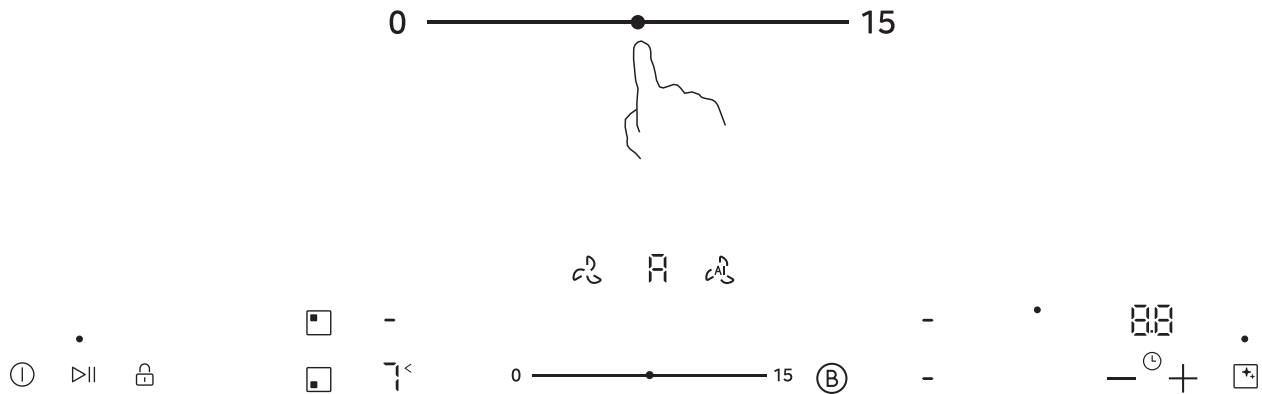
Die Dunstabzugshaube läuft automatisch basierend auf dem Status der Induktion.

Im automatischen Dunstabzugshauben-Modus wird die Dunstabzugshaube 2 Minuten nach dem Ausschalten aller Kochzonen ausgeschaltet.

Der automatische Dunstabzugshauben-Modus kann nicht aktiviert werden, wenn keine Kochzone eingeschaltet ist.

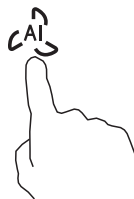
Automatische Nutzung der Dunstabzugshaube

Nachdem Sie die Einschalttaste gedrückt haben, um das Gerät einzuschalten, aktivieren Sie die Kochzone und stellen Sie die Stufe ein. Das System wechselt automatisch in den automatischen Dunstabzugshauben-Modus, und die digitale Anzeige der Dunstabzugshaube zeigt „A“ an.



Nachdem der automatische Dunstabzugshauben-Modus aktiviert wurde, zeigt die digitale Anzeige der Dunstabzugshaube „A“ an. Wenn die Taste für die automatische Dunstabzugshaube gedrückt wird, wird die Dunstabzugshauben-Stufe auf 0 gesetzt, die Dunstabzugshaube wird ausgeschaltet und der automatische Dunstabzugshauben-Modus wird verlassen.

DE



Reinigungstipps

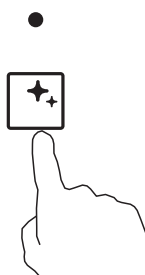
Nach 80 Betriebsstunden der Dunstabzugshaube und des Induktionskochfelds leuchtet die Kontrollleuchte auf.



1. Überprüfen Sie, ob das Filtersieb verschmutzt ist. Falls es verschmutzt ist, folgen Sie bitte den Reinigungshinweisen im Abschnitt zur Reinigung des Filtersiebs.
2. Reinigen Sie den Wasserauffangbehälter gemäß den Anweisungen zum Zerlegen und Zusammenbauen.
3. Nach der Reinigung des Wasserauffangbehälters erlischt die Kontrollleuchte automatisch.



Sie können die Aufforderungszeit auch zurücksetzen, indem Sie die Reinigungstaste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Reinigungstimer wird neu gestartet. Wenn die Kontrollleuchte eingeschaltet ist, wird sie ausgeschaltet.



HINWEIS

Übermäßiges Fett kann die Saugleistung des integrierten Abzugs beeinträchtigen, und Wasser, das zu lange im Wasserauffangbehälter verbleibt, kann Gerüche entwickeln. Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen.

8. Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, das Kochen auszuschalten. Die Standardarbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbeitszeit (Stunden)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Leistungsstufe	10	11	12	13	14	15			
Standardarbeitszeit (Stunden)	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

Haubenstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbeitszeit (Stunden)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Haubenstufe	10	11	12	13	14	15			
Standardarbeitszeit (Stunden)	3	3	3	2	2	2			

Hauben-Boost	Einzelner Kochfeld-Boost	Flex-Boost
5min	10min	5min

Wenn der Boost endet, kehrt er zur Stufe zurück, bevor der Boost aktiviert wurde. Wenn die vorherige Stufe 0 war, wird er nach dem Boost zur 15. Stufe zurückkehren.

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen, und das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab.

 Menschen mit Herzschrittmachern sollten vor der Nutzung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Benutzermenü-Einstellungen

Die Funktion des Benutzermenüs kann verwendet werden, um

C0: Werkseinstellungen wiederherstellen

C3: Leistungslimit-Einstellung

C4: Qualitätsprüfung des Kochgeschirrs

C5: Sound-Schalter

C7: Helligkeit der Digitalanzeige einstellen

C8: Pfannenübertragungsfunktion einschalten

H1: Umluftmodus der Haube einstellen

H2: Verzögerte Abschaltzeit der Haube einstellen

H3: Arbeitszeit des Filters zurücksetzen

1. Anleitung zum Einstieg

Menüpunktauswahl-Taste (kurz drücken zum Aktivieren): „SPERREN“

Konfigurationsparameter-Auswahl-Taste (kurz drücken zum Aktivieren): „BOOST“

Parameter speichern-Taste (lang drücken für 3 Sekunden): „SPERREN“

Schritte 1: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten, während es ausgeschaltet ist;
Schritte 2: Drücken Sie die „SPERREN“-Taste 3 Sekunden lang, um den Kindersicherungszustand zu aktivieren;

Schritte 3: Drücken Sie die „BOOST“-Taste 3 Sekunden lang, um den Menükonfigurationsmodus zu betreten und die Kindersicherung automatisch aufzuheben. Zu diesem Zeitpunkt zeigt die linke vordere Digitalanzeige „c“ an;

Schritte 4: Drücken Sie kurz die „BOOST“-Taste, um in den Menükonfigurationsmodus zu gelangen.

Die LF-Digitalanzeige zeigt die aktuelle Menünummer an (z. B. c3), und die Timer-Digitalanzeige zeigt den Wert an, der der aktuellen Menünummer entspricht (z. B. 1); (Durch Drücken anderer Tasten in diesem Schritt wird das Menü automatisch verlassen) Schritte 5: Drücken Sie kurz die

„SPERREN“-Taste, um die Menünummern zu wechseln (z. B. c3->c4->c4...);

Schritte 6: Drücken Sie kurz die „BOOST“-Taste, um den Wert zu wechseln, der der aktuellen Menünummer entspricht (z. B. 0->1);

Schritte 7: Drücken Sie die „SPERREN“-Taste 3 Sekunden lang, um alle geänderten Menüparameter zu speichern und den Menümodus zu verlassen;

Kanalnummer	Konfigurationsinhalt	Konfigurationsoptionen Beschreibung
c0	Werkseinstellungen wiederherstellen	0: Nicht wiederherstellen - Standard 1: Wiederherstellen Standard: 0
c3	Leistungslimit-Einstellung	2,8/3,5/4,5/5,8/7,4kw Standard: 7,4kw
c4	Qualitätsprüfung des Kochgeschirrs	0: Keine Kochgeschirr-Qualitätsprüfung 1: Kochgeschirr-Qualitätsprüfung aktivieren Nach Aktivierung, lange auf die Kochfeld-Auswahl-Taste drücken (3s), um die Topfqualitätsprüfung zu starten (nach 12 Sekunden wird die Qualitätsstufe (0-10) auf der Digitalanzeige angezeigt) Standard: 0
c5	Sound-Schalter	0: Ton aktiviert 1: Ton ausschalten Standard: 0

Kanalnummer	Konfigurationsinhalt	Konfigurationsoptionen Beschreibung
c7	Helligkeit der Digitalanzeige einstellen	1-5: Helligkeitsstufen Standard: 3
c8	Pfannenübertragungsfunktion ein/aus	0: AUS 1: EIN Standard: 0
h1	Umluftmodus der Haube einstellen	0: Reserviert - Nicht verwendet 1: Interne Umluft 2: Externe Umluft Standard: 2
h2	Verzögerte Abschaltzeit der Haube einstellen	0: Aus 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min Standard: 0
h3	Arbeitszeit des Filters zurücksetzen	0: Nicht zurücksetzen 1: Zurücksetzen Standard: 0

Anleitung zur Verzögerten Abschaltung der Haube:

Nach der Einstellung der automatischen Abschaltzeit wird die automatische Abschaltlogik der Haube ausgelöst, wenn die Dunstabzugshaube und das Kochfeld gleichzeitig mehr als 30 Sekunden betrieben werden. Drücken Sie in diesem Fall die Power-Taste, um das Gerät auszuschalten. Die Dunstabzugshaube läuft dann im Modus 1 für die eingestellte Zeit weiter;

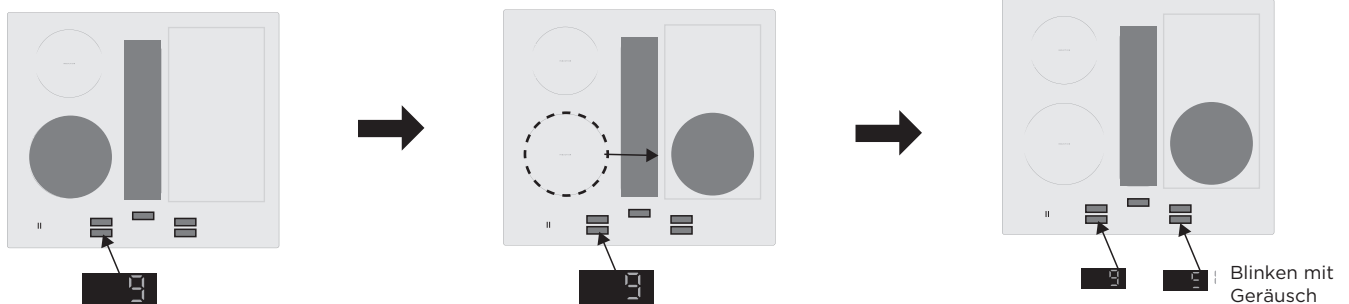
Beschreibung der Pfannenübertragungsfunktion:

Nach Aktivierung der Pfannenübertragungsfunktion, schalten Sie das Kochfeld (außer im Boost-Modus) ein und bewegen Sie das Kochgeschirr zur inaktiven Kochzone. Sobald die Übertragungsdetektion abgeschlossen ist, blinkt die Digitalanzeige der Kochzone, zu der übertragen werden soll, und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie in diesem Fall die Pausetaste, um die Übertragung zu bestätigen.

Wenn das übertragene Kochfeld eine Zeiteinstellung hat, werden der Zeitzustand und die Zeit ebenfalls übertragen. Die Flexzone oder ein einzelnes Kochfeld führt keine Übertragung durch, wenn der Boost-Modus aktiv ist.

Wenn eine Kochzone den Boost-Modus startet, gibt es keine Übertragungsfunktion.

Beispiel:

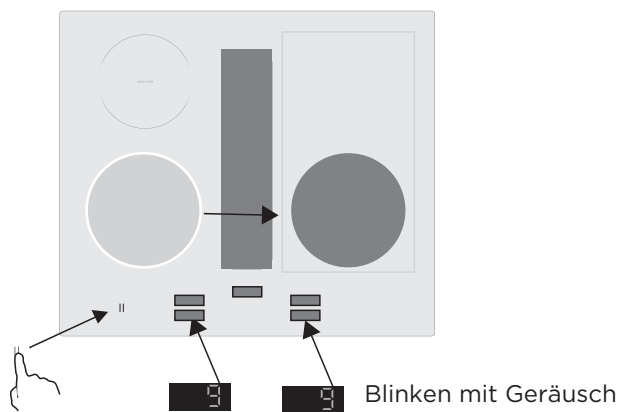


Schalten Sie den linken vorderen Brenner ein und stellen Sie die Stufe ein

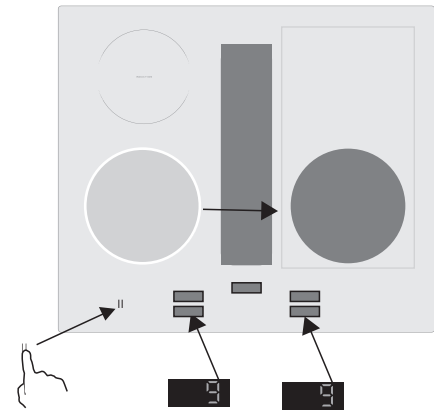
Wenn die Leistung stabil ist, übertragen Sie den Topf vom linken vorderen Brenner zum rechten vorderen Brenner

Wenn der rechte Kochbereich den Topf erkennt, blinkt die Digitalanzeige mit den Stufeninformationen und es ertönt ein akustisches Signal

Bestätigung



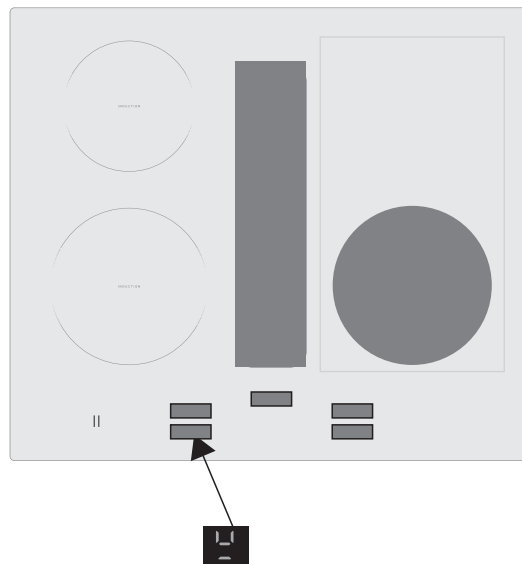
Drücken Sie die Pausetaste, um die Übertragung zu bestätigen



Der rechte vordere Brenner wird auf der Stufe des linken vorderen Brenners betrieben

Stornierung der Übertragung

DE



1. Die linke vordere Digitalanzeige zeigt kein Topf-Symbol.
2. Die Übertragung wird abgebrochen, wenn eine andere Taste gedrückt wird oder nach 10 Sekunden.

REINIGUNG

Um Ihr Gerät lange effizient zu halten, ist es wichtig, es sorgfältig zu reinigen und zu warten.

Reinigung des Kochfelder

Was?	Was?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Kleckse aufgrund von Speiserückständen oder nicht zuckerhaltige übergelaufene Rückstände)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab. 4. Schalten Sie dann die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erscheint keine Anzeige mehr, die auf eine „heiße Oberfläche“ hinweist. Die Kochfelder können dennoch heiß sein! Hier ist Vorsicht geboten. • Scharfe Topfkratzer, einige Nylon-Topfkratzer und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer die Etiketten, bevor Sie einen Reiniger oder Topfkratzer verwenden. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochplatte zurück; das Glas könnte dadurch verschmutzen.
Übergelaufene, geschmolzene oder zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Entfernen Sie solche Rückstände umgehend mit einem für Induktionsherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen: 1. Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus. 2. Halten Sie den Schaber oder Spachtel in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Rückstände bis zu einem kühlen Bereich der Kochplatte. 3. Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier. 4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem obigen Absatz „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie Rückstände geschmolzener Flüssigkeiten, zuckerhaltiger Speisen oder übergelaufener Speisen so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen ist es sehr schwer, solche Rückstände zu entfernen, und das Glas könnte permanent beschädigt werden. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, sind Schaber sehr scharf. Verwenden Sie diese vorsichtig und bewahren Sie sie sicher und für Kinder unzugänglich auf.
Übergelaufene Rückstände auf den Tasten	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Saugen Sie Rückstände auf. 3. Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab. 4. Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Es kann sein, dass der Buzzer ertönt, sich das Gerät selbst ausschaltet und die Tasten nicht funktionieren, wenn sich darauf Flüssigkeiten befinden. Wischen Sie das gesamte Bedienfeld vollständig trocken, bevor Sie die Kochplatte wieder einschalten.

DE

Reinigung des Gitters, Fettfilters, Aktivkohlefilters

Die Fettfilter filtern das Fett aus dem Kochdampf. Um den Fettfilter in gutem Zustand zu halten, müssen Sie ihn regelmäßig reinigen.

WARNUNG... Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können Feuer fangen.

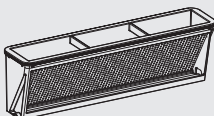
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. beim Flambieren).
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Festbrennstoff-Heizgeräts (z. B. Holz- oder Kohleheizung), es sei denn, das Heizgerät hat eine verschlossene, nicht entfernbare Abdeckung. Es dürfen keine Funken fliegen.

1. ACHTUNG

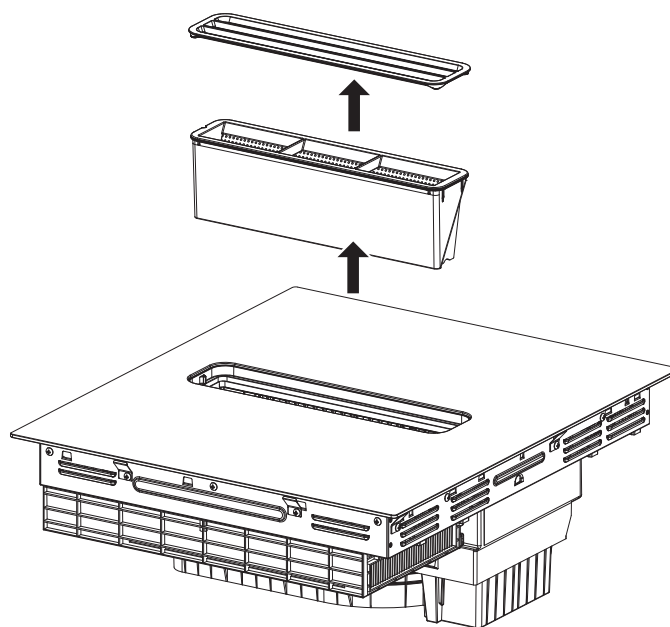
Herunterfallende Fettfilter können das darunter liegende Kochfeld beschädigen. (Es wird empfohlen, den Fettfilter alle 7 Tage zu reinigen).

Entfernen Sie das Gitter und den Fettfilter und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.

- Fett kann sich am Boden des Behälters ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagerecht, um zu verhindern, dass Fett herausläuft.

Code	Zubehör	Beschreibung	Menge
C		Gitter	1
D		Fettfilter	1

Entfernen Sie das Gitter und den Fettfilter von oben nach unten



DE

Manuelle Reinigung der Fettfilter oder des Gitters

1. Weichen Sie den Fettfilter oder das Gitter in heißem Seifenwasser ein.
2. Verwenden Sie eine Bürste, um den Fettfilter oder das Gitter zu reinigen.
Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder alkalihaltigen Reinigungsmittel.
Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie einen speziellen Fettlöser.
3. Spülen Sie die Fettfilter gründlich ab.
4. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Reinigung des Fettfilters in der Spülmaschine

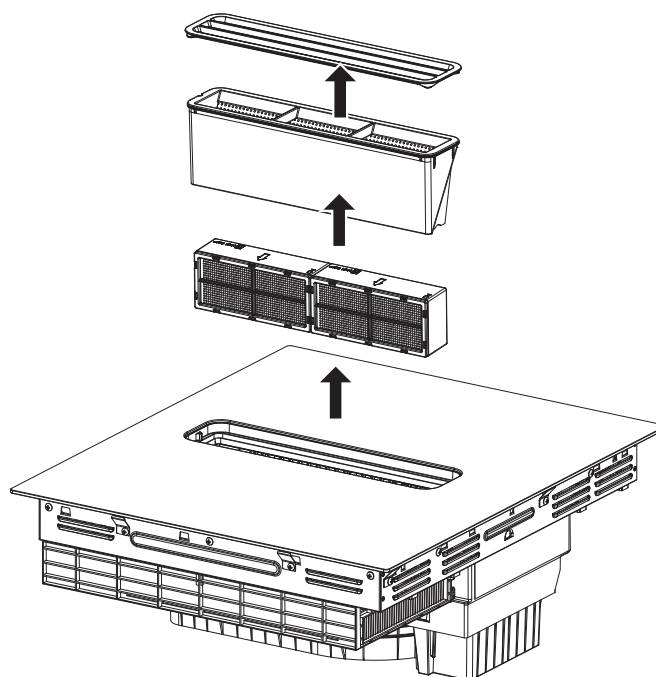
1. Legen Sie die Fettfilter locker in die Spülmaschine und klemmen Sie sie nicht ein.
Für optimale Reinigungsergebnisse legen Sie den Fettfilter mit der Filterseite nach unten in die Spülmaschine.
Reinigen Sie stark verschmutzte Fettfilter nicht zusammen mit anderem Geschirr.
Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder alkalihaltigen Reinigungsmittel.
2. Starten Sie die Spülmaschine und wählen Sie eine Temperatur von maximal 70°C.
3. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Reinigung des Aktivkohlefilters

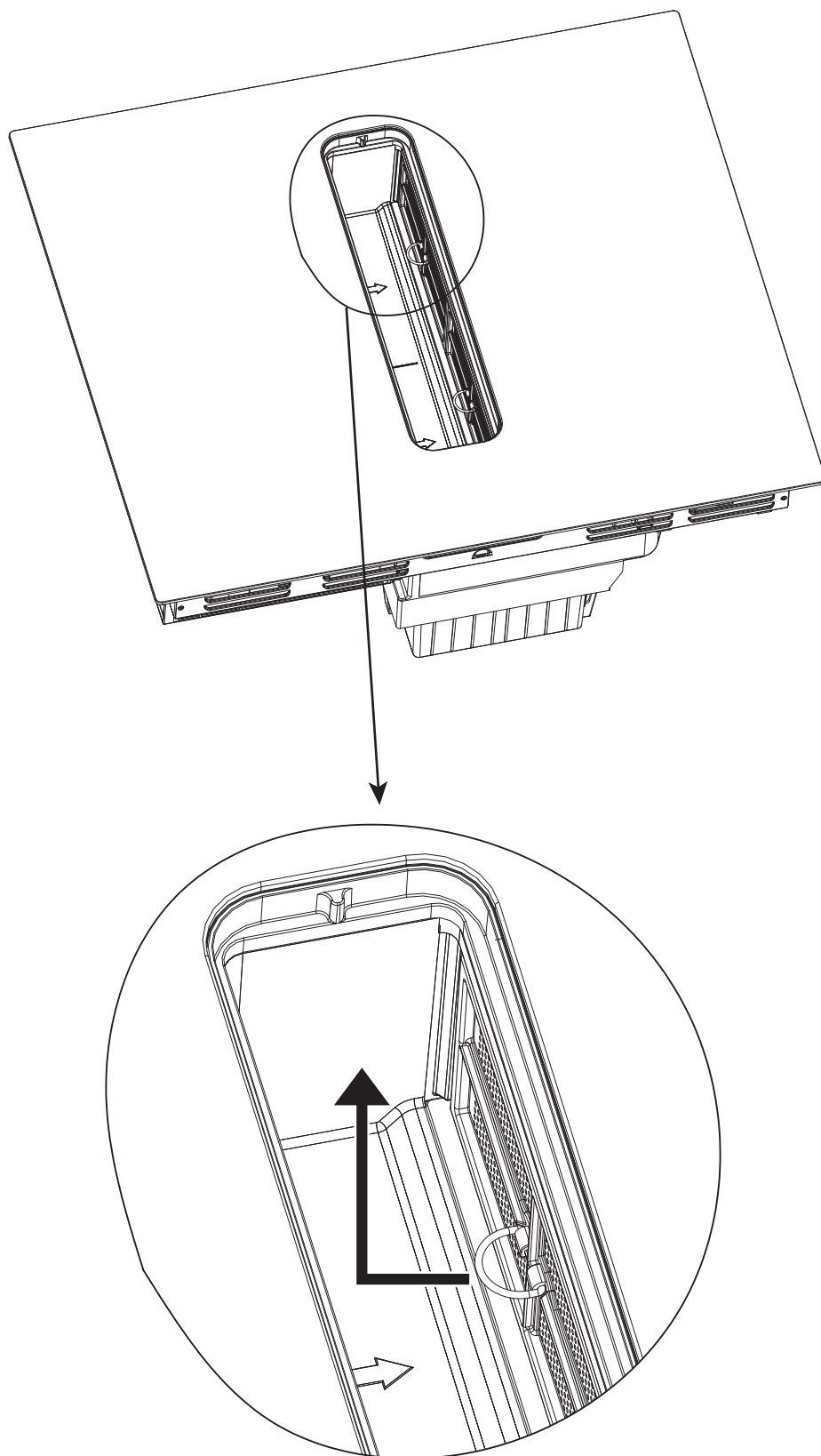
Code	Zubehör	Beschreibung	Menge
C		Gitter	1
D		Fettfilter	1
G		Aktivkohlefilter	2

DE

Entfernen Sie das Gitter, den Fettfilter und den Aktivkohlefilter nacheinander von oben nach unten



Ziehen Sie den Aktivkohlefilter mit der Hand am Metallring heraus und heben Sie ihn nach oben.



DE

Reinigung und Austausch

1. Legen Sie den Aktivkohlefilter in die Spülmaschine, fügen Sie Reinigungsmittel hinzu, und verwenden Sie den Standardmodus (1,5 bis 3 Stunden) zur Reinigung.
2. Weichen Sie den Aktivkohlefilter 1-2 Stunden lang in heißem Wasser (60-80°C) ein, fügen Sie dem heißen Wasser Reinigungsmittel hinzu, und spülen Sie ihn nach dem Einweichen mit sauberem Wasser ab.
3. Um den guten Arbeitszustand des Aktivkohlefilters zu erhalten, reinigen Sie ihn regelmäßig; ersetzen Sie ihn rechtzeitig, wenn seine Lebensdauer nach 5 Jahren abgelaufen ist.
4. Sie können Aktivkohlefilter im Fachhandel oder beim Kundendienst beziehen.
5. Beachten Sie das Installationshandbuch für die Installation des Aktivkohlefilters.

Trocknung

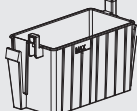
1. Legen Sie den gereinigten Aktivkohleinsatz in den Ofen und backen Sie ihn 3 Stunden lang (150°C).
2. Verwenden Sie einen Warmluftgebläse, um ihn 0,5 Stunden lang zu trocknen.

HINWEIS

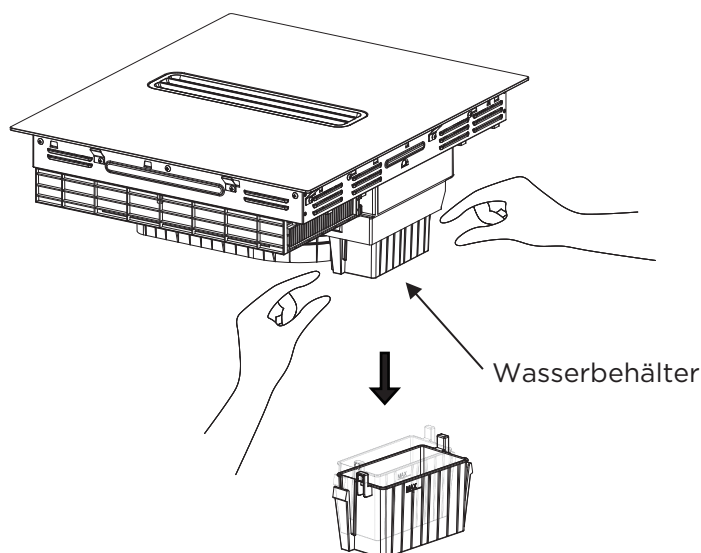
1. Verwenden Sie keine stark alkalischen oder stark ölhaltigen Reinigungsmittel (wir empfehlen die Verwendung von Geschirrspültabs/-pulvern von Finish, Somat oder Ecover), da diese den Aktivkohlefilter beschädigen können.
2. Die Temperatur des heißen Wassers sollte 80°C nicht überschreiten, da dies den Aktivkohlefilter beschädigen kann.
3. Überschreiten Sie keine Backtemperatur von 200°C, da dies den Aktivkohlefilter beschädigen kann.
4. Üben Sie keinen äußeren Druck aus, um den Aktivkohleinsatz zu schrubbieren, da dies den Aktivkohlefilter beschädigen kann.

DE

Reinigung des Wasserbehälters

Code	Zubehör	Beschreibung	Menge
H		Wasserbehälter	1

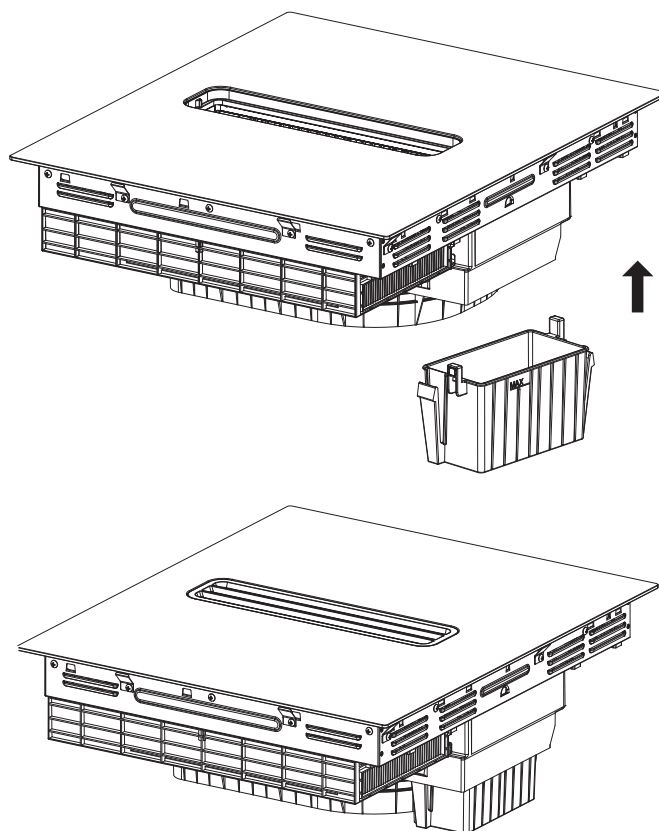
Drücken Sie die Schnallen am Wasserbehälter mit beiden Händen und ziehen Sie ihn nach unten.



Reinigung

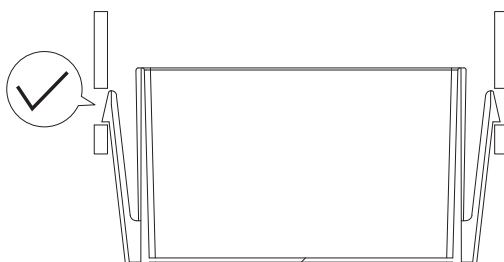
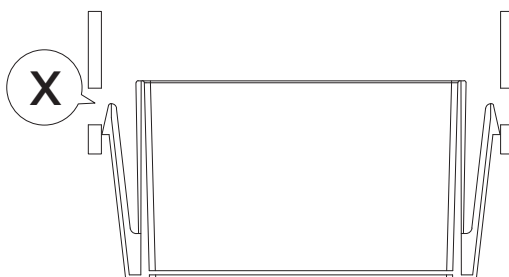
Spülen Sie den Wasserbehälter mit warmem Wasser aus. Bei Ölverschmutzungen können Sie ein Reinigungsmittel hinzufügen, um die Reinigung zu unterstützen.

Installation des Wasserbehälters



DE

Stellen Sie sicher, dass der Verschluss des Wassertanks ordnungsgemäß installiert ist



FEHLERBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Kosten für einen Serviceeinsatz zu sparen.

Fehleranzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche abzubauen oder zu demontieren.

Fehlerbehebung

1) Fehlercode während der Nutzung und Lösung;

Fehlercode	Problem	Lösung
Automatische Wiederherstellung		
EL,EH	Versorgungsstromspannung ist abnormal.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät nach Normalisierung der Stromversorgung wieder ein.
C1	Hohe Temperatur des Keramikplatten-Sensors.	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten.
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert; falls nicht, ersetzen Sie den Lüfter.
b2	Hohe Temperatur des IPM.	Warten Sie, bis die Temperatur des IPM wieder normal ist. Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten.
b3	Der Strom des Dunstabzugshauben-Treibers ist abnormal.	Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten.
	Der Wassertank wurde entfernt.	Überprüfen Sie, ob der Wassertank richtig installiert ist.
EF	Mehrere Funktionstasten werden gleichzeitig gedrückt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
FC	Filterwechsel-Hinweis.	Die Dunstabzugshaube und das Induktionskochfeld werden zusammen für etwa 750 Stunden verwendet, bevor der Aktivkohlefilter ersetzt werden sollte. Bitte ersetzen Sie den Kohlenstofffilter, und beachten Sie den Leitfaden zum Austausch des Kohlenstofffilters. Nach dem Austausch folgen Sie bitte den Anweisungen im Benutzerhandbuch und geben Sie h3 für die Wiederherstellungsoperation ein.

DE

Fehlercode	Problem	Lösung
Kein Auto-Wiederherstellungsmodus		
E2	Temperaturfühler der Keramikplatte - Kurzschluss	Überprüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperaturfühler der Keramikplatte.
E1	Temperaturfühler der Keramikplatte - Unterbrechung	
E7	Temperaturfühler der Keramikplatte - Unterbrechung	
E4	Temperatursensor des IGBT - Kurzschluss	Ersetzen Sie die Inverter-Treiberplatine.
E3	Temperatursensor des IGBT - Unterbrechung	
b5/b7	Fehler im Belüftungssystem oder Belüftungsluftkanal vollständig blockiert	Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Rauchabzug befinden. Überprüfen Sie, ob das Anschlusskabel beschädigt ist. Ersetzen Sie die Steuerplatine oder den Motor des Abzugs.
bd	Die Kommunikation zwischen der Anzeigeplatine und der Steuerplatine des Abzugs schlägt fehl	Ersetzen Sie die Steuerplatine des Abzugs, die Leistungsplatine oder die Anzeigeplatine, und überprüfen Sie, ob das Anschlusskabel beschädigt ist.
EU	Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Hauptplatine fehlgeschlagen oder Touch-IC-Kommunikation fehlgeschlagen	Ersetzen Sie die Inverter-Treiberplatine, die Leistungsplatine oder die Anzeigeplatine, und überprüfen Sie, ob das Anschlusskabel beschädigt ist.
F5	Lüfteranomalie	Ersetzen Sie den Kühlventilator.

Spezielle Fehlfunktionen & Behebung

Error	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt und dass die Steckdose Strom führt.	
	Verbindungsfehler an der zusätzlichen Netzplatine und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die zusätzliche Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die zusätzliche Netzplatine.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht und das Display funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber das Kochfeld erwärmt sich nicht.	Übertemperatur am Gerät.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	Fehler am Gebläse.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft; falls nicht, ersetzen Sie es.	
	Netzplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Erhitzung wird abrupt beendet und im Display blinkt die Anzeige „u“.	Falscher Topf.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltkreis zur Erfassung des Topfs beschädigt; ersetzen Sie die Netzplatine.
	Topfdurchmesser zu klein.		
	Kochplatte überhitzt;	Gerät überhitzt. Warten Sie, bis das Gerät auf eine normale Temperatur abgekühlt ist. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.	
Für die Kochfelder auf der gleichen Seite (z.B. erstes und zweites Kochfeld) erscheint die Anzeige „u“.	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Displayplatine eines Kommunikationsteils beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
	Hauptplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Abnormale Geräusche am Gebläse-Motor.	Gebläse-Motor beschädigt.	Ersetzen Sie das Gebläse.	

DE

In der obigen Liste werden allgemeine Fehler ausgewertet und analysiert. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht eigenständig; anderenfalls könnten Gefahrensituationen entstehen oder das Gerät beschädigt werden.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	02
SPECIFICHE	09
PANORAMICA DEL PRODOTTO	12
GUIDA RAPIDA	14
ISTRUZIONI PER L'USO	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	27
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	33

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

Spiegazione dei simboli

	Pericolo Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.
	Avviso di tensione elettrica pericolosa Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.
	Avviso La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.
	Attenzione La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.
	Attenzione La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.
	Attenersi alle istruzioni Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

IT

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

Avvertenze di sicurezza

La sicurezza dell'utente è importante per noi. Prima di utilizzare il piano di cottura, leggere queste informazioni. Osservare scrupolosamente le istruzioni contenute nel presente manuale. Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, per la cottura dei cibi e l'aspirazione dei fumi generati dalla cottura. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, riscaldamento di ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o l'errata impostazione dei comandi.

Il prodotto può avere caratteristiche estetiche diverse rispetto alle illustrazioni di questo manuale, ma le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

Questo manuale deve essere conservato per una futura consultazione in qualsiasi momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, deve rimanere con il prodotto.

Installazione

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Qualsiasi modifica al sistema di cablaggio domestico devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe provocare scosse elettriche o morte.
- L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle norme di sicurezza locali. Non riparare o sostituire alcuna parte del dispositivo se non espressamente indicato nelle istruzioni per l'uso.
- La messa a terra del dispositivo è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento del dispositivo, incorporato nell'armadio, alla rete elettrica.
- Per garantire che l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, è necessario un regolare interruttore unipolare che assicuri il distacco completo della rete elettrica in condizioni di sovratensione di categoria III, secondo le regole di installazione.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utente.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica: controllare la targhetta (sul fondo dell'apparecchio) per verificare che la tensione e la potenza corrispondano ai valori della rete e che la presa di collegamento sia adatta. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

Rischio di tagli

- Prestare attenzione – I bordi del pannello sono affilati.
- Mancata attenzione potrebbe causare lesioni o tagli.

Importanti indicazioni di sicurezza

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di installare o usare l'apparecchio.
- Non collocare sull'apparecchio alcun materiale o prodotto combustibile in nessuna circostanza.
- Far consultare queste istruzioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare ogni rischio, l'apparecchio deve essere installato in modo conforme a queste indicazioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e munito di messa a terra solo da persone adeguatamente qualificate.
- L'apparecchio dovrebbe essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore isolante che fornisca completa disconnessione dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare ogni richiesta di garanzia o responsabilità.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni di età, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza purché vengano garantite supervisione o indicazioni utili circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e purché tali persone comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo rappresentante o una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.
- Avvertenza: Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche, poiché le superfici di vetro-ceramica o materiali simili proteggono le parti vive.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi dal momento che potrebbero diventare roventi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non dovrebbe venire utilizzato un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un sistema di timer esterno o di telecomando separato.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano di cottura con grassi o oli può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite; quando si fanno bollire o si riscaldano liquidi, abbassare l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote o senza contenitori.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la relativa zona.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non appoggiare direttamente sulla superficie di cottura prodotti confezionati con alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente l'apparecchio.
- Non riscaldare mai una lattina o una scatola di latta contenente alimenti senza prima aprirla: potrebbe esplodere!

Funzionamento e manutenzione

Rischi di scosse elettriche

- Non cuocere su un piano cottura rotto o con crepe. Se la superficie del piano cottura si dovesse rompere o incrinare, spegnere immediatamente l'apparecchio staccandolo dall'alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura mediante l'interruttore a parete prima di eseguire pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare scosse elettriche o morte.

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, persone con pacemaker cardiaci o altre apparecchiature mediche (come, ad es., pompe insuliniche) devono consultare il proprio medico o il produttore o medico prima di utilizzare l'apparecchio per assicurarsi che il proprio dispositivo non venga influenzato dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare la morte.

Rischio di superficie rovente

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventerà abbastanza rovente da causare bruciature.
- Evitare che parti del corpo, abiti o qualsiasi oggetto altro da pentole adatte vengano a contatto con il vetro del piano a induzione finché la superficie non si sia raffreddata.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle padelle potrebbero essere troppo roventi per essere toccati. Verificare che i manici della padella non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare bruciature e scottature.

Rischio di tagli

- La lama affilata del raschietto per piano di cottura rimane esposta quando il coperchio di sicurezza viene rimosso. Usare con estrema cautela e conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Importanti indicazioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio privo di sorveglianza quando è in uso. Liquidi in ebollizione causano fumo e traboccamenti oleosi che potrebbero prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non mettere né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria magnetici) o apparecchi elettrici (ad es. computer, riproduttori MP3) vicino all'apparecchio, in quanto potrebbero venire influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non usare l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè, utilizzando i comandi tattili). Non confidare nella funzione di rilevamento pentola per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedervisi, starvi in piedi o salirvi sopra.
- Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini in armadietti collocati sopra l'apparecchio. Qualora i bambini si arrampicassero sull'apparecchio, potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o privi di sorveglianza nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Bambini o persone con una disabilità che ne limiti la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca circa il suo utilizzo. L'istruttore dovrebbe accertarsi che sappiano usare l'apparecchio senza provocare danni a se stessi o all'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna componente dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi dovrebbero essere fatti da un tecnico qualificato.
- Non mettere né lasciar cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano di cottura.
- Non usare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le pentole lungo la superficie in vetro del piano a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non usare abrasivi o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.

- Questo apparecchio è progettato per essere usato in ambiente domestico o simile, come: - cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; - fattorie; - clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti tipo bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.
- L'ambiente deve essere adeguatamente ventilato quando la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad altri dispositivi di combustione, a gas o meno.
- La cappa deve essere pulita regolarmente sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), seguendo scrupolosamente le istruzioni di manutenzione.
- La mancata osservanza delle regole di pulizia della cappa e di sostituzione e pulizia dei filtri comporta un rischio di incendio.
- È severamente vietato bruciare gli alimenti con la fiamma. L'uso di una fiamma libera può danneggiare i filtri e causare un rischio d'incendio; è quindi da evitare in ogni caso. È necessario prestare particolare attenzione durante la frittura per evitare che l'olio si surriscaldi e prenda fuoco.
- **ATTENZIONE:** quando il piano cottura è acceso, le parti accessibili della cappa possono diventare calde.

IT

- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'aspirazione dei fumi, è necessario attenersi scrupolosamente alle normative emanate dalle autorità locali.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata attraverso gli stessi condotti utilizzati per l'aspirazione dei fumi generati dalla combustione del gas o da altri tipi di dispositivi di combustione. Non utilizzare mai la cappa se la griglia non è stata montata correttamente!
- Per l'installazione utilizzare esclusivamente le viti di fissaggio fornite con il prodotto o, se non fornite, acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare viti della giusta lunghezza, come indicato nella guida all'installazione.
- Quando la cappa viene utilizzata insieme ad altri dispositivi alimentati con energia non elettrica, la pressione negativa del locale non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar). Questo obiettivo può essere raggiunto quando l'aria necessaria per la combustione può entrare attraverso aperture che non possono essere sigillate, ad esempio porte, finestre, cassette a muro per l'aria in ingresso/di scarico o altri mezzi tecnici. La sola presenza di una scatola a muro per l'aria in entrata/uscita non garantisce il rispetto del limite.
- Raccomandazioni per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente: Quando si inizia a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima e lasciarla accesa per alcuni minuti anche a cottura ultimata. Aumentare la velocità solo in presenza di una grande quantità di fumi e vapore, utilizzando la funzione Booster solo in casi estremi. Per mantenere efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire il/i filtro/i al carbone quando necessario.

- Per garantire le elevate prestazioni del filtro del grasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro massimo del condotto indicato in questo manuale.
- Lasciare grasso o olio in cottura su un piano di cottura incustodito può essere pericoloso e provocare incendi.
- Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad es. flambatura) in prossimità dei filtri del grasso.
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio, a legna o a carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non abbia un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono essere presenti scintille.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Se liquidi caldi penetrano nell'apparecchio, rimuovere il filtro del grasso o il contenitore del troppopieno solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
- Al momento del disimballaggio si avverte un leggero odore, che scomparirà presto.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente le protezioni del piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni [RY1] per l'uso appropriate o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Le cappe da cucina e gli altri estrattori di fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro di apparecchi a gas o altri combustibili (anche in altri locali) a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono causare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un altro estrattore di fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas deve essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un riflusso dei gas di combustione.
- Se la pulizia non viene eseguita secondo le istruzioni, sussiste il rischio di incendio.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono surriscaldarsi se utilizzate con apparecchi di cottura.
- Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso con piani di cottura a gas.

Congratulazioni per aver acquistato il nuovo piano cottura a induzione. Si consiglia di leggere questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno le modalità di installazione e funzionamento. Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione. Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza e conservare il presente Manuale di istruzioni/di installazione per future consultazioni.

SPECIFICHE

Piano cottura	MIH742FY18K1
Zone di cottura	4 zone di cottura
Tensione	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni L×P×A (mm)	600X520X230
Dimensioni di incasso A×B (mm)	560X480
Motore	BLDC

	Simbolo	Valore	Unità
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura	Quattro zone		
Tecnologia di riscaldamento	Cottura a induzione		
Diametro della superficie utile della zona di cottura Ø	Parte anteriore sinistra	180	mm
Diametro della superficie utile della zona di cottura Ø	Sinistra posteriore	150	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura Ø	Anteriore destra	185*210	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura Ø	Posteriore destra	185*210	mm
Consumo energetico per zona o area di cottura	EC Cottura elettrica	Anteriore sinistra: 176,3 Posteriore sinistra: 184,5 Area anteriore destra: 185,7 Area centrale destra: 181,2 Area posteriore destra: 176,5	Wh/kg
Consumo energetico per il piano di cottura	EC Piano cottura elettrico	180,7	Wh/kg
Consumo energetico			
Consumo annuo di energia	AEC Cappa	12,6	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A++	-
Indice di efficienza energetica	EEl Cappa	34,6	-
Efficienza fluidodinamica	FDE Cappa	31,1	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	-

Illuminazione			
Efficienza dell'illuminazione	LEhood	N/A	lux/W
Classe di efficienza dell'illuminazione	-	N/A	-
Filtrazione dei grassi			
Efficienza di filtrazione dei grassi	GFEhood	90,8	%
Classe di efficienza di filtrazione dei grassi	-	B	-
Portata d'aria (estrazione canalizzata)			
Flusso d'aria massimo all'impostazione più bassa in condizioni d'uso normali	-	245,3	m ³ /h
Flusso d'aria massimo all'impostazione dell'ottava velocità in condizioni d'uso normali	-	388,8	m ³ /h
Flusso d'aria massimo all'impostazione più alta in condizioni d'uso normali	-	512,8	m ³ /h
Flusso d'aria massimo con impostazione dell'aumento di potenza in condizioni d'uso normali	-	638,4	m ³ /h
Rumore (estrazione canalizzata)			
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con il settaggio più basso	-	45	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con impostazione di velocità 8	-	54	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con la regolazione più alta	-	61	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con impostazione dell'aumento di potenza	-	65	dB
Consumo energetico			
Consumo energetico in modalità spenta	PO	N/A	W
Consumo di energia in modalità standby	PS	0,4	W
Portata d'aria (estrazione a ricircolo)			
Portata d'aria massima all'impostazione più bassa	-	261,7	m ³ /h
Portata d'aria massima all'impostazione su velocità 8	-	370,2	m ³ /h
Portata massima d'aria con impostazione massima	-	464,0	m ³ /h
Portata d'aria massima con impostazione aumento della potenza	-	496,6	m ³ /h

Rumore (estrazione a ricircolo)			
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con la regolazione più bassa	-	52	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con impostazione di velocità 8	-	58	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con la regolazione più alta	-	63	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A dell'aria con impostazione aumento della potenza	-	64	dB

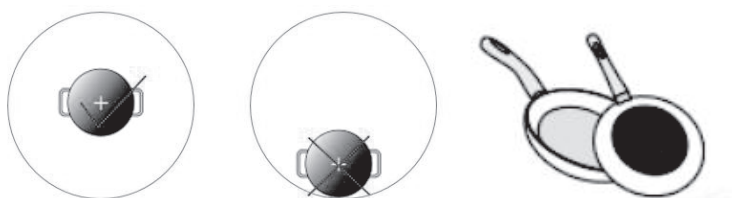
Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare le specifiche e il design senza preavviso.

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
150	100	150
180	120	180
210*185	120	180
210*380 (ponte)	230	210*380

IT

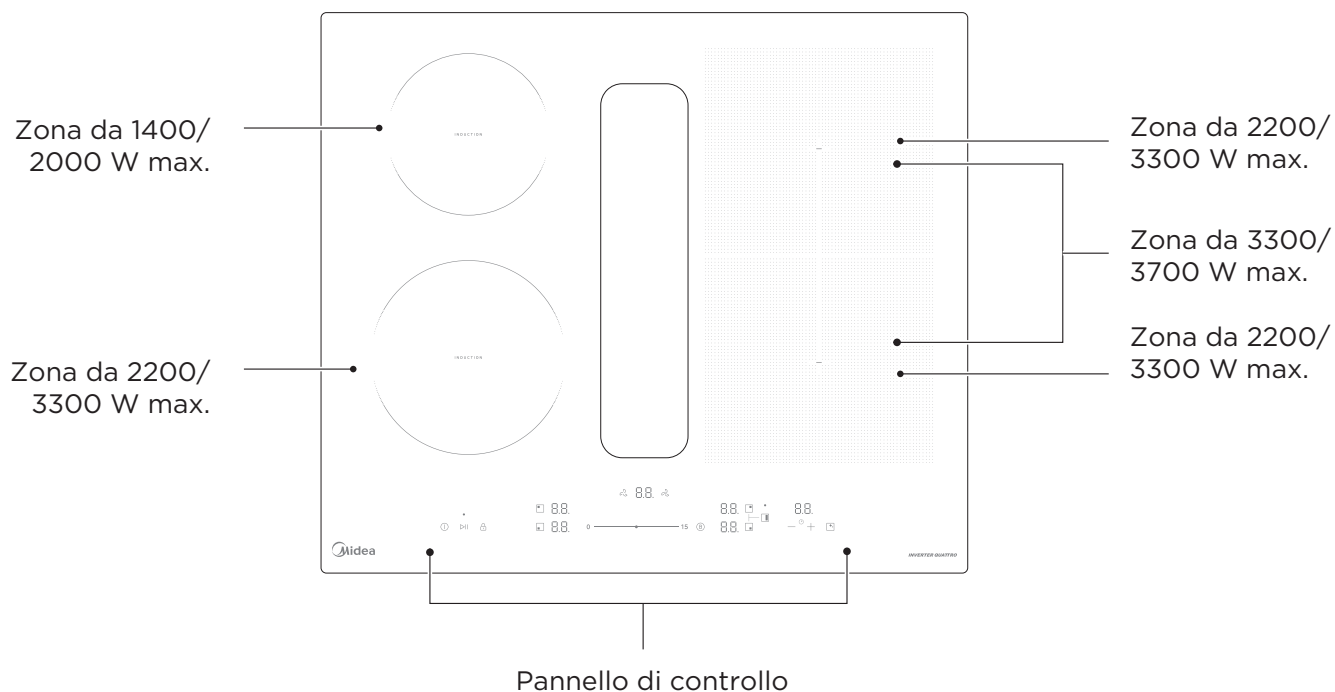
● NOTA

- L'uso di pentole piccole deve essere collocato in un'area centrale per la cottura.
- L'uso di una pentola di scarsa qualità richiede una dimensione maggiore per il riscaldamento.



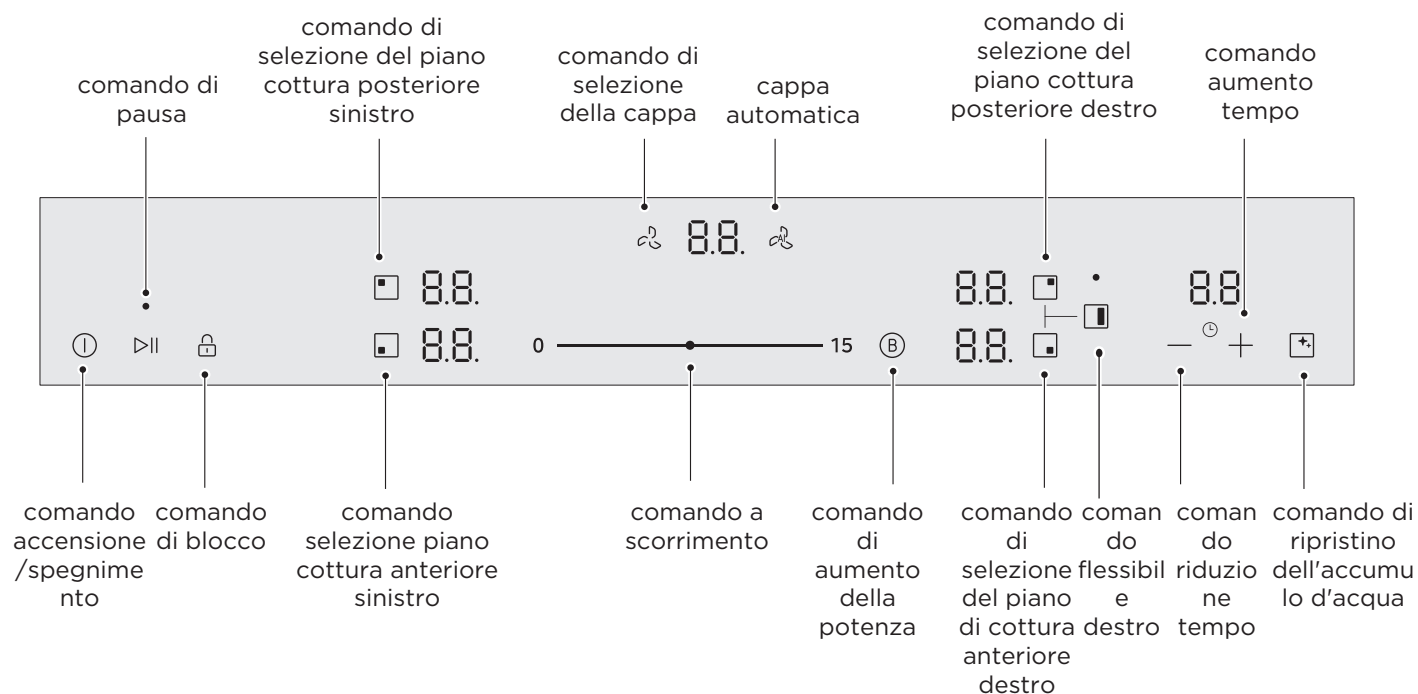
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista superiore



Vista superiore

IT

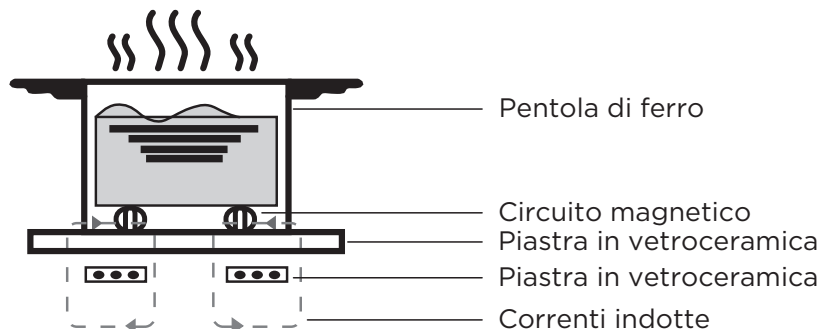


NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione del disegno è soggetta all'oggetto reale.

Teoria operativa

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione e la cappa aspirante

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione “Avvertenze di sicurezza”.
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva presente sul piano di cottura a induzione.

Modalità operativa

L'apparecchio può essere utilizzato in modalità di estrazione dell'aria o in modalità di circolazione dell'aria.

IT

Modalità di estrazione dell'aria

L'aria aspirata viene pulita dai filtri antigrasso e convogliata verso l'esterno tramite un sistema di tubature.



Modalità di ricircolo dell'aria

L'aria aspirata viene depurata dai filtri antigrasso e da un filtro antiodore e reimpressa nel locale.



La modalità predefinita è quella di estrazione dell'aria. È possibile eseguire le seguenti operazioni per cambiare modalità a seconda delle esigenze.

Consultare la funzione di impostazione del menu utente e inserire l'opzione h1 per l'impostazione in base alla situazione reale.

GUIDA RAPIDA

-  Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano velocemente, soprattutto se si usa il Potenziatore. A temperature molto alte l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente e ciò rappresenta un serio pericolo di incendio.

Suggerimenti di cottura

- Quando il cibo giunge a ebollizione, ridurre le impostazioni di temperatura.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Cominciare a cuocere a elevate impostazioni e ridurle quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollire, cucinare il riso

- A circa 85°C, quando le bolle cominciano a salire di tanto in tanto in superficie, il liquido di cottura comincia a sobbollire. Questa è la chiave per zuppe deliziose e teneri stufati, poiché il sapore si diffonde senza scuocere il cibo. Cibi a base di uova e salse addensate con la farina dovrebbero essere cotti al di sotto del livello di ebollizione.
- Alcune ricette, compresa la cottura del riso mediante assorbimento, possono richiedere un'impostazione più alta di quella minima per assicurare che il cibo si cuocia adeguatamente nel tempo consigliato.

Cuocere le bistecche

Per cucinare succulente bistecche:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Scaldare una padella dai bordi alti.
3. Spennellare di olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi mettere la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto ben cotta la si desidera. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per sondare il livello di cottura – più compatta risulta, più sarà 'ben cotta'.
5. Lasciar riposare la bistecca su un piatto caldo per pochi minuti per permetterle di riposare e ammorbidirsi prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere una padella a induzione dai bordi bassi o un'ampia padella per friggere.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli attrezzi necessari. Friggere dovrebbe essere un processo veloce. Se si devono friggere grandi quantità, cucinare il cibo in tante piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cucinare prima la carne, mettere da parte e tenere al caldo.
5. Far saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura su impostazioni più basse, rimettere la carne in padella e aggiungere la propria salsa.
6. mescolare con delicatezza gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio), o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

Impostazione del Calore

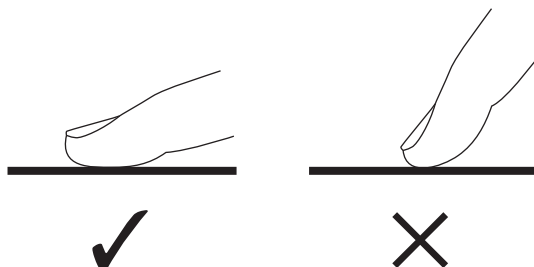
Se seguenti impostazioni sono puramente indicative. L'esatta impostazione dipende da diversi fattori, compreso il tipo di pentola e la quantità di cibo cucinato. Fare delle prove per trovare le impostazioni più adatte al proprio modo di cucinare.

Impostazioni	Adeguate per
1 - 2	• scaldare delicatamente piccole porzioni di cibo • sciogliere cioccolato, burro, cibi che bruciano velocemente • sobbollire delicatamente • riscaldare lentamente
3 - 5	• riscaldare • sobbollire rapidamente • cuocere il riso
6 - 11	• pancake / frittelle / crêpes
12 - 14	• far saltare le verdure • cuocere la pasta
15/P	• friggere • scottare • portare la zuppa a ebollizione • portare l'acqua a ebollizione

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi tattili

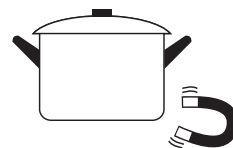
- I comandi rispondono al tocco, pertanto non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirete un beep ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicursi sempre che i comandi siano puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad es. utensili o panni) che li coprano. Anche una minima traccia di acqua potrebbe rendere il funzionamento dei comandi difficoltoso.



Scegliere la giusta pentola

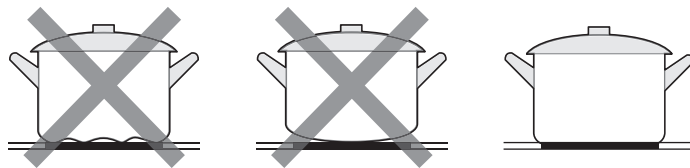


- Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Si può anche determinare se la pentola è adatta eseguendo un semplice test. Muovere una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:
 1. Mettere dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua bolle, la pentola è adatta.
- Pentolame realizzato con i seguenti materiali non è adatto: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

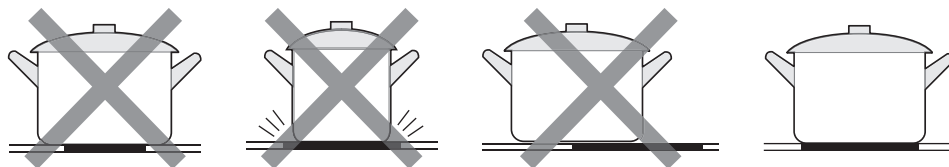


IT

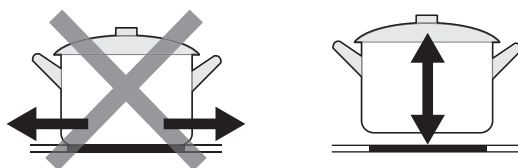
- Non usare pentolame con bordi dentellati o base curva.



- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, poggi aderente al vetro, e sia della stessa dimensione della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia largo quanto il segno grafico della zona selezionata. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si usa una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore alle attese. Una pentola troppo piccola potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Mettere sempre la pentola al centro della zona di cottura.



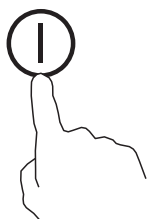
- Sollevare sempre le pentole per toglierle dal piano - non farle scivolare: potrebbero graffiare il vetro.



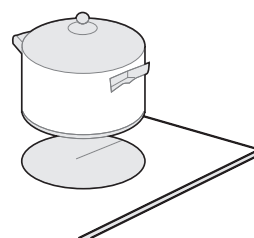
Istruzioni per l'uso

1. Avvio della cottura

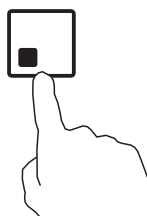
1. Premere a lungo il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display visualizzano “-” o “- -”, a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità di accensione. Nota: in modalità di accensione, entra automaticamente in modalità standby dopo 20 secondi di inattività dei pulsanti.



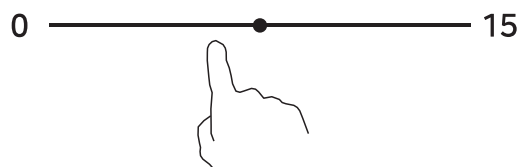
2. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



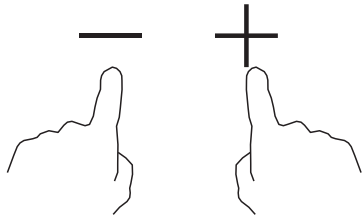
3. Toccare il tasto di selezione per accendere il piano di cottura.



4. Far scorrere il cursore per impostare la velocità. Dopo il funzionamento del piano cottura, la cappa entra automaticamente in modalità automatica e il display digitale della cappa visualizza A.



5. Il timer può essere impostato utilizzando i pulsanti “+” o “-”.



Se il display lampeggia $\geq \underline{\text{U}} \leq$ alternativamente con l'impostazione della temperatura

Significa che:

- non è stata posizionata una padella sulla zona di cottura corretta oppure,
- la padella utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la padella è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

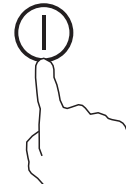
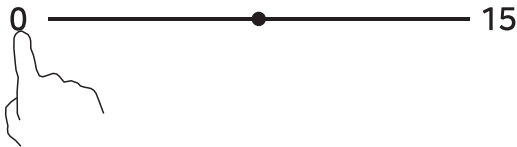
Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display $\underline{\text{U}}$ si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola adatta.

2. Fine della cottura

1. Spostare il cursore per impostare la velocità su 0.

2. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.



3. Attenzione alle superfici calde

H/h indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.



3. Blocco dei comandi

- Blocco bambini a lungo termine:

È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).

In stato di accensione, quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi ad eccezione del comando ON/OFF e del comando SBLOCCO sono disabilitati.

- Blocco temporaneo per bambini:

Pulire l'area di lavoro durante la cottura.

Per bloccare i comandi	
In modalità riscaldamento, premere brevemente il comando di blocco per accedere allo stato di blocco temporaneo dei bambini.	L'indicatore del piano cottura mostrerà "Lo" per alcune volte. L'indicatore del tempo visualizzerà un conto alla rovescia di 30 secondi.
Premere a lungo il comando di blocco per 3 secondi per entrare nello stato di blocco bambini a lungo termine.	Tutti gli indicatori mostreranno "Lo" per alcuni periodi.
Per sbloccare i comandi	
Nello stato di blocco temporaneo del bambino, premere brevemente il comando di blocco per rimuovere i blocchi temporanei del bambino. Nello stato di blocco temporaneo, rimuovere il blocco bambini dopo il conto alla rovescia a 0.	
Nello stato di blocco bambini a lungo termine, toccare e tenere premuto il comando di blocco per 3 secondi per rimuovere i blocchi bambini a lungo termine.	

⚠ Quando il piano di cottura è in modalità di riscaldamento con blocco a lungo termine, tutti i comandi sono disattivati tranne il comando ON/OFF e BLOCCO; in caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF.

In modalità di disattivazione del blocco bambini a lungo termine, dopo l'accensione il display digitale visualizza "Lo" e il blocco bambini deve essere sbloccato prima di aprire il piano di cottura.

Il blocco temporaneo dei bambini può essere inserito solo durante il funzionamento.

IT

4. Comando del timer

È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.

Il timer massimo è di 99 minuti.

Il valore predefinito del timer è 1 minuto.

Impostazione di una zona

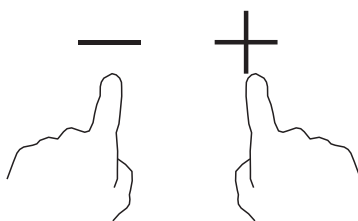
Il tempo può essere impostato solo dopo che il piano cottura o la cappa sono in funzione.

Impostare l'ora toccando il comando "+" o "-" del timer.

Toccando una volta il comando "-" o "+" del timer, l'orario diminuisce o aumenta di 1 minuto.

Tenendo premuto il comando "-" o "+" del timer, l'orario diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se si toccano insieme i comandi "-" e "+" per 1 s, il tempo viene annullato.



5. Comando di pausa

È possibile accedere alla modalità di pausa solo quando il piano cottura è in funzione.

Dopo l'attivazione della modalità pausa, il piano cottura e la cappa entrano nella velocità più bassa per il funzionamento.

Pausa
In modalità riscaldamento, toccare il comando di pausa per accedere allo stato di pausa. In modalità pausa, il display digitale mostra o .
Disattivare la pausa
In modalità pausa, toccare il comando di pausa per rimuovere lo stato di pausa e ripristinare lo stato precedente all'entrata in pausa.
La pausa si conclude dopo 10 minuti, con la chiusura del piano cottura e della cappa.

6. Comando aumento della potenza

Attivazione della funzione di aumento della potenza

In modalità riscaldamento, toccare il pulsante B. Assicurarsi che il display visualizzi l'azione di aumento della potenza o "b". Nota: la cappa visualizza "b" in modalità aumento della potenza, il display del piano cottura visualizza l'azione di aumento della potenza in modalità aumento della potenza.



- Azione di aumento della potenza massima

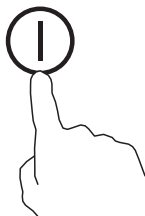


IT

Annullamento della funzione di aumento della potenza

Toccare il cursore della zona di riscaldamento su cui si desidera annullare la funzione aumento della potenza.

Spegnere l'intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.



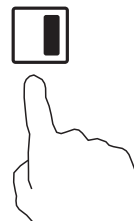
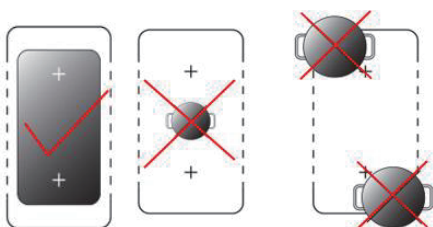
- La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 10 minuti.
- La zona di cottura flessibile e la cappa tornano all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originale del calore è uguale a 0, al termine della modalità aumento della potenza tornerà al livello digitale massimo.

- Quando due fornelli sullo stesso lato funzionano in modo indipendente, se un fornello funziona in modalità di aumento della potenza e l'altro fornello passa anch'esso in modalità di aumento della potenza, entrambi i fornelli passano al livello 9.
- Quando due fornelli sullo stesso lato funzionano in modo indipendente, se un fornello funziona in modalità di aumento della potenza e l'altro fornello viene avviato e impostato su un determinato livello, e la potenza totale dei due fornelli supera il limite di potenza totale di 3700 W per un lato, per impostazione predefinita nessuno dei due fornelli può funzionare in modalità di aumento della potenza.

7. Comando flessibile

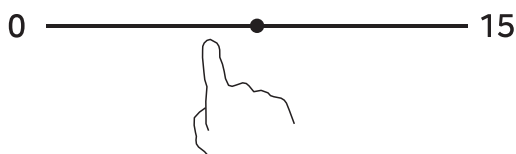
Uso flessibile

1. Posizionare una grande padella al centro della zona flessibile che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
 - Assicurarsi che la lunghezza della pentola sia superiore a 23 cm.
2. Toccare il tasto flessibile per accendere il piano di cottura.



IT

3. Far scorrere il cursore per impostare la velocità.



● NOTA

Quando la zona di cottura funziona in modo indipendente, premere il tasto zona flessibile per entrare in modalità zona flessibile e selezionare la velocità più alta della zona di cottura per attivare la zona flessibile.

Quando si riscalda in modalità zona flessibile, solo una singola area coperta da pentole uscirà automaticamente dalla modalità zona flessibile.

Cappa automatica

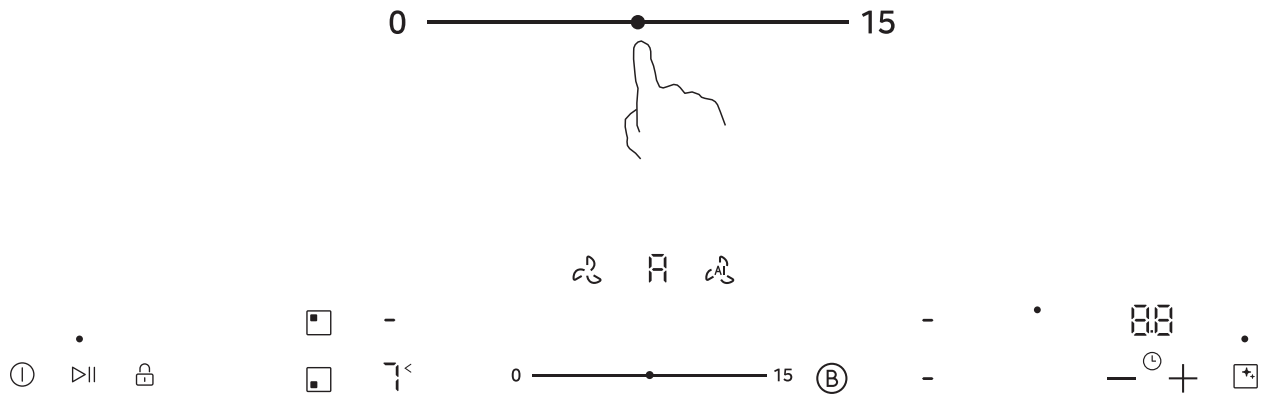
La cappa funziona automaticamente in base allo stato dell'induzione.

In modalità automatica Cappa, dopo lo spegnimento di tutte le zone di cottura, la cappa si spegnerà dopo 2 minuti.

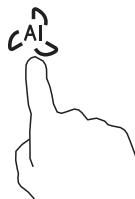
Non è possibile accedere alla modalità automatica Cappa senza zone di cottura abilitate.

Uso automatico della cappa

Dopo aver premuto il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio, attivare la zona di cottura e impostare la velocità, il sistema entra automaticamente in modalità automatica della cappa. Il display digitale della cappa mostra A.



Dopo essere entrati in modalità automatica della cappa, il display digitale della cappa visualizza A. Quando si preme il pulsante automatico della cappa, la velocità della cappa viene impostata su 0 e la cappa si spegne, uscendo dalla modalità automatica della cappa.



IT

Suggerimenti per la pulizia

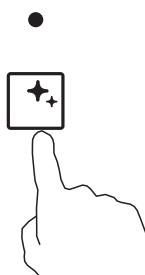
Dopo aver fatto funzionare cappa e induzione per 80 ore, la spia si accende.



1. Controllare se lo schermo del filtro è sporco. Se è sporco, seguire le istruzioni per la pulizia riportate nella sezione dedicata alla pulizia del filtro.
2. Pulire il contenitore dell'acqua seguendo le istruzioni di smontaggio e montaggio.
3. Dopo la pulizia del contenitore dell'acqua, la spia si spegne automaticamente.



È inoltre possibile reimpostare il tempo di richiesta premendo a lungo il pulsante di pulizia per 3 secondi; il timer di pulizia si riavvierà. Se la spia è accesa, si spegnerà.



● NOTA

Un'eccessiva quantità di grasso può compromettere le prestazioni di aspirazione dell'estrattore integrato e l'acqua conservata troppo a lungo nella cassetta di raccolta dell'acqua può sviluppare odori. Si raccomanda una pulizia regolare.

8. Tempi di lavoro predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. Si spegne automaticamente se si dimentica di interrompere la cottura. I tempi di lavoro predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ora)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Livello di potenza	10	11	12	13	14	15			
Timer di lavoro predefinito (ora)	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

Livello della cappa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ora)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Livello della cappa	10	11	12	13	14	15			
Timer di lavoro predefinito (ora)	3	3	3	2	2	2			

Aumento della potenza della cappa	Aumento della potenza del singolo fornello	Aumento della potenza della funzione flessibile
5min	10min	5min

Quando l'aumento della potenza termina, il piano esce dalla velocità prima di entrare nell'aumento della potenza, mentre quando l'entrata nella velocità iniziale è pari a 0, il piano esce dalla velocità 15 dopo il termine dell'aumento della potenza.

Quando la pentola viene rimossa, il piano di cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

⚠ I portatori di pace maker cardiaco devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

Impostazioni del menu utente

La funzione menu utente può essere utilizzata per

C0: Ripristino delle impostazioni di fabbrica

C3: Impostazione limite di potenza

C4: Test di qualità delle pentole

C5: Interruttore acustico

C7: Impostazione luminosità del display digitale

C8: Interruttore funzioni di trasferimento padella

H1: Impostazione della modalità di circolazione della cappa

H2: Impostazione del ritardo di chiusura della cappa

H3: Azzeramento del tempo di lavoro dell'impostazione dello schermo del filtro

1. Istruzioni per il metodo di accesso

Pulsante di commutazione delle voci di menu (premere brevemente per attivare): "LOCK" (BLOCCO)

Pulsante di commutazione dei parametri di configurazione (premere brevemente per attivare):

"BOOST" (AUMENTO DELLA POTENZA)

Pulsante di salvataggio dei parametri (pressione prolungata per 3 secondi): "LOCK" (BLOCCO)

Fase 1: premere il pulsante di accensione per accendere il dispositivo mentre è spento.

Fase 2: premere a lungo il pulsante "LOCK" (Blocco) per 3 secondi per entrare nello stato di blocco bambini.

Fase 3: premere a lungo il pulsante "BOOST" (aumento della potenza) per 3 secondi per accedere alla modalità di configurazione del menu per la conferma e rilasciare automaticamente il blocco bambini.

A questo punto, il display digitale della parte anteriore sinistra indica "c".

Fase 4: premere brevemente il pulsante "BOOST" (aumento della potenza) per accedere alla modalità di configurazione del menu. Il display digitale anteriore sinistro visualizzerà il numero del menu corrente (ad es. c3) e il display digitale del timer visualizzerà il valore corrispondente al numero del menu corrente (ad es. 1) (premendo altri pulsanti in questa fase si uscirà automaticamente)

Fase 5: premere brevemente il pulsante "LOCK" (Blocco) per cambiare numero di menu (ad es. c3->c4->c4...).

Fase 6: premere brevemente il tasto "BOOST" (aumento della potenza) per cambiare il valore corrispondente al numero di menu corrente (ad es. 0->1).

Fase 7: premere a lungo il pulsante "LOCK" (Blocco) per 3 secondi per salvare tutti i parametri di menu modificati e uscire dalla modalità menu.

IT

Numero canale	Contenuto della configurazione	Descrizione delle opzioni di configurazione
c0	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0: nessun recupero, impostazione predefinita 1: recupero Predefinito: 0
c3	Impostazione del limite di potenza	2,8/3,5/4,5/5,8/7,4 kW Predefinito: 7,4 kW
c4	Test di qualità delle pentole	0: non accedere al test di qualità delle pentole 1: Accedere al test di qualità delle pentole Dopo l'accesso, premere a lungo il pulsante di selezione del piano cottura per 3 secondi per accedere al controllo della qualità della pentola (dopo 12 secondi, il livello di qualità (0-10) verrà visualizzato sul display digitale). Predefinito: 0
c5	Interruttore del suono	0: suono attivato 1: suono disattivato Predefinito: 0

Numero canale	Contenuto della configurazione	Descrizione delle opzioni di configurazione
c7	Impostazione della luminosità del display digitale	1-5: livello di luminosità Predefinito: 3
c8	Interruttore funzioni di trasferimento padella	0: OFF 1: ON Predefinito: 0
h1	Impostazione della modalità del sistema di circolazione della cappa	0- Riservato - Non utilizzato 1: circolazione interna 2: circolazione esterna Predefinito: 2
h2	Impostazione del ritardo di chiusura della cappa	0: spento 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min Predefinito: 0
h3	Azzeramento del tempo di lavoro dell'impostazione dello schermo del filtro	0: nessun recupero 1: recupero Predefinito: 0

Istruzioni per la chiusura ritardata della cappa:

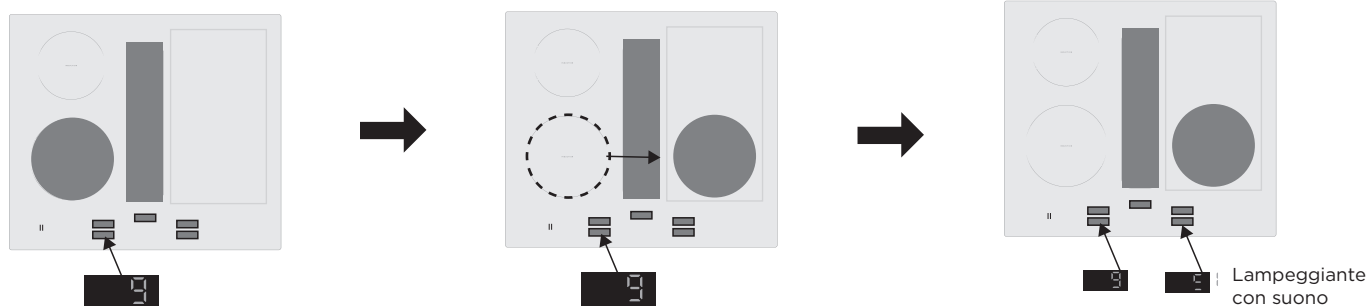
Dopo aver impostato il tempo di spegnimento automatico, se la cappa e il fornello funzionano contemporaneamente per più di 30 secondi, si attiva la logica di spegnimento automatico della cappa. A questo punto, premere il pulsante di accensione per spegnere la macchina e la cappa funzionerà con la velocità 1 per il tempo impostato.

Descrizione delle funzioni di trasferimento padella:

Dopo aver avviato le funzioni di trasferimento della padella, accendere il piano cottura, ad eccezione della modalità aumento di potenza, e spostare le pentole nella zona di cottura inattiva. Al termine del rilevamento del trasferimento, il display digitale della zona di cottura da trasferire lampeggia ed emette un segnale acustico. A questo punto, premere il pulsante di pausa per confermare il trasferimento.

Se il piano cottura trasferito ha un'impostazione temporizzata, lo stato temporizzato e il tempo saranno trasferiti insieme. La zona flessibile o il singolo piano cottura non eseguono il trasferimento quando è in corso la modalità aumento di potenza.

Se una zona di cottura avvia la modalità aumento di potenza, non vi sarà alcuna funzione di trasferimento.

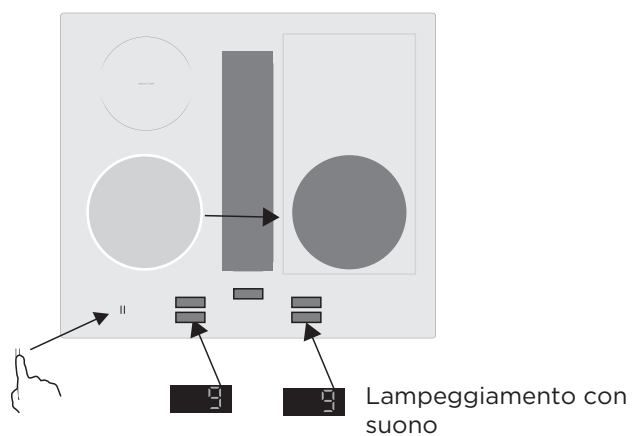


Aprire il fornello anteriore sinistro e impostare la velocità

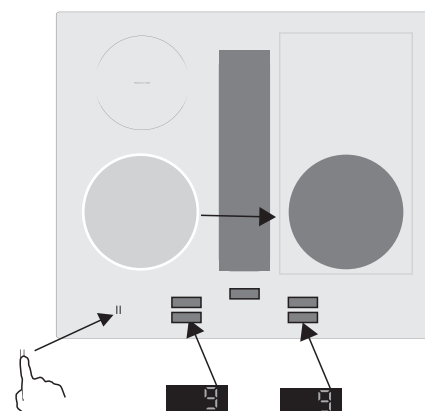
Quando la potenza è stabile, trasferire la pentola dal fornello anteriore sinistro al fornello anteriore destro.

Quando il piano cottura destro rileva la pentola, il display digitale lampeggia le informazioni sulla velocità ed emette un segnale acustico.

Conferma

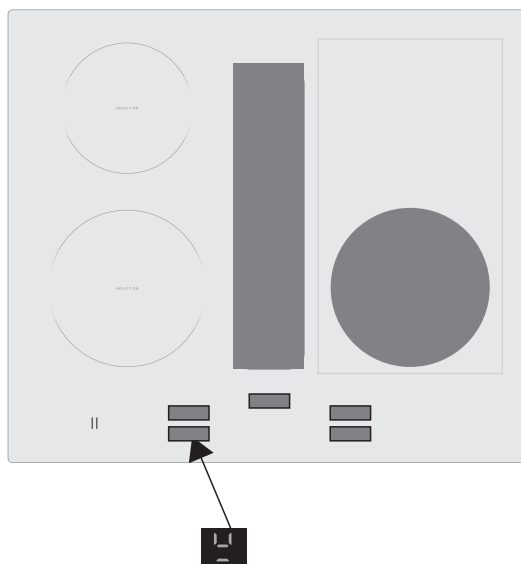


Premere il tasto di pausa per confermare il trasferimento



Il fornello anteriore destro viene riscaldato con la velocità del fornello anteriore sinistro.

Disconferma



1. Il display digitale anteriore sinistro non mostra alcuna icona di padella.
2. Il trasferimento viene annullato dopo aver premuto un altro tasto o dopo 10 secondi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per far sì che l'elettrodomestico funzioni a lungo in modo efficiente, è importante pulirlo e sottoporlo a un'accurata manutenzione.

Pulizia del piano cottura

Che cosa?	Come?	Importante!
La sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o da riversamenti non zuccherini sul vetro)	1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con panno carta. 4. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione.	• Quando il piano di cottura è staccato dall'alimentazione, non c'è indicazione di 'superficie rovente', ma la zona di cottura può ancora essere rovente! Fare molta attenzione. • Spugne resistenti, alcuni spugne di nylon e detergenti aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di detergenti sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.
Traboccamenti, cibo fuso, e riversamenti di zucchero bollente sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto adatti a piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Staccare il piano di cottura dall'alimentazione a parete. 2. Tenere l'utensile ad una angolazione di 30° e spingere il riversamento verso un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire il cibo riversatosi con un panno o un panno-carta. 4. Seguire i passi 2 a 4 di 'Sporcizia quotidiana sul vetro' sopra.	• Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o traboccamenti il prima possibile. Se lasciati a raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando viene tolta la copertura di protezione, la lama del raschietto è molto affilata. Usare con estrema cautela e tenere fuori dalla portata dei bambini.
Travasamenti sui comandi tattili	1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Asciugare il travasamento. 3. Pulire l'area dei comandi tattili con una spugna o un panno pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno-carta. 5. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione.	• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi tattili potrebbero non funzionare quando hanno del liquido sopra. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi tattili prima di riaccendere il piano di cottura.

Pulizia della griglia, del filtro antigrasso e del filtro a carboni attivi

I filtri del grasso filtrano il grasso dai vapori di cottura. Per mantenerlo in buono stato di funzionamento, è necessario pulirlo regolarmente.

ATTENZIONE... Rischio di incendio!

I depositi di grasso nei filtri del grasso possono incendiarsi.

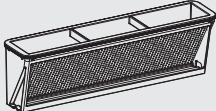
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza un filtro per il grasso.
- Pulire regolarmente i filtri del grasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad esempio, flambare).
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio, a legna o a carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non abbia un coperchio sigillato e non rimovibile. Non ci devono essere scintille volanti.

1. ATTENZIONE

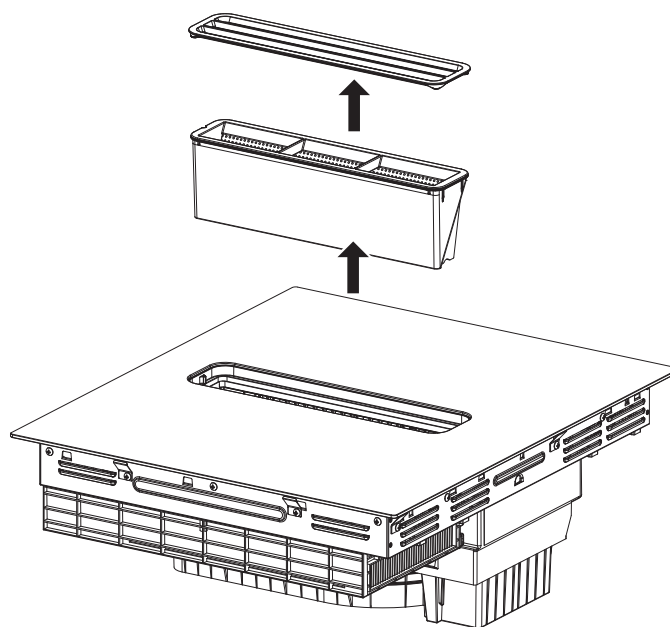
La caduta del filtro del grasso può danneggiare il piano di cottura sottostante (si raccomanda di pulire il filtro del grasso ogni 7 giorni).

Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.

- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro del grasso in posizione orizzontale per evitare che il grasso fuoriesca.

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
C		Griglia	1
D		Filtro del grasso	1

Estrarre la griglia e il filtro del grasso dall'alto verso il basso.



IT

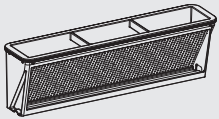
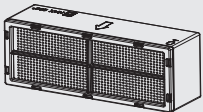
Pulizia manuale dei filtri del grasso o della griglia

1. Immergere il filtro del grasso o la griglia in acqua calda e sapone.
2. Utilizzare una spazzola per pulire il filtro del grasso o la griglia. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, acidi o alcalini. Per lo sporco ostinato, utilizzare un solvente speciale per grassi.
3. Sciacquare accuratamente i filtri del grasso.
4. Lasciare scolare i filtri del grasso.

Pulizia del filtro antigrasso nella lavastoviglie

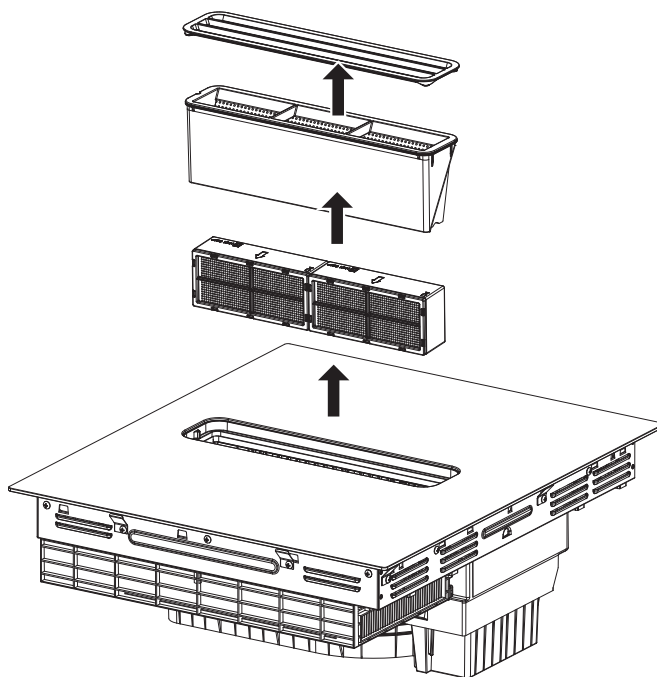
1. Posizionare i filtri antigrasso senza bloccarli nella lavastoviglie.
Per ottenere risultati ottimali di pulizia, appoggiare il filtro del grasso sul lato del filtro nella lavastoviglie.
Non pulire i filtri del grasso molto sporchi con utensili.
Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, acidi o alcalini.
2. Avviare la lavastoviglie, selezionare una temperatura non superiore a 70 °C.
3. Lasciare scolare i filtri del grasso.

Pulizia del filtro a carbone attivo

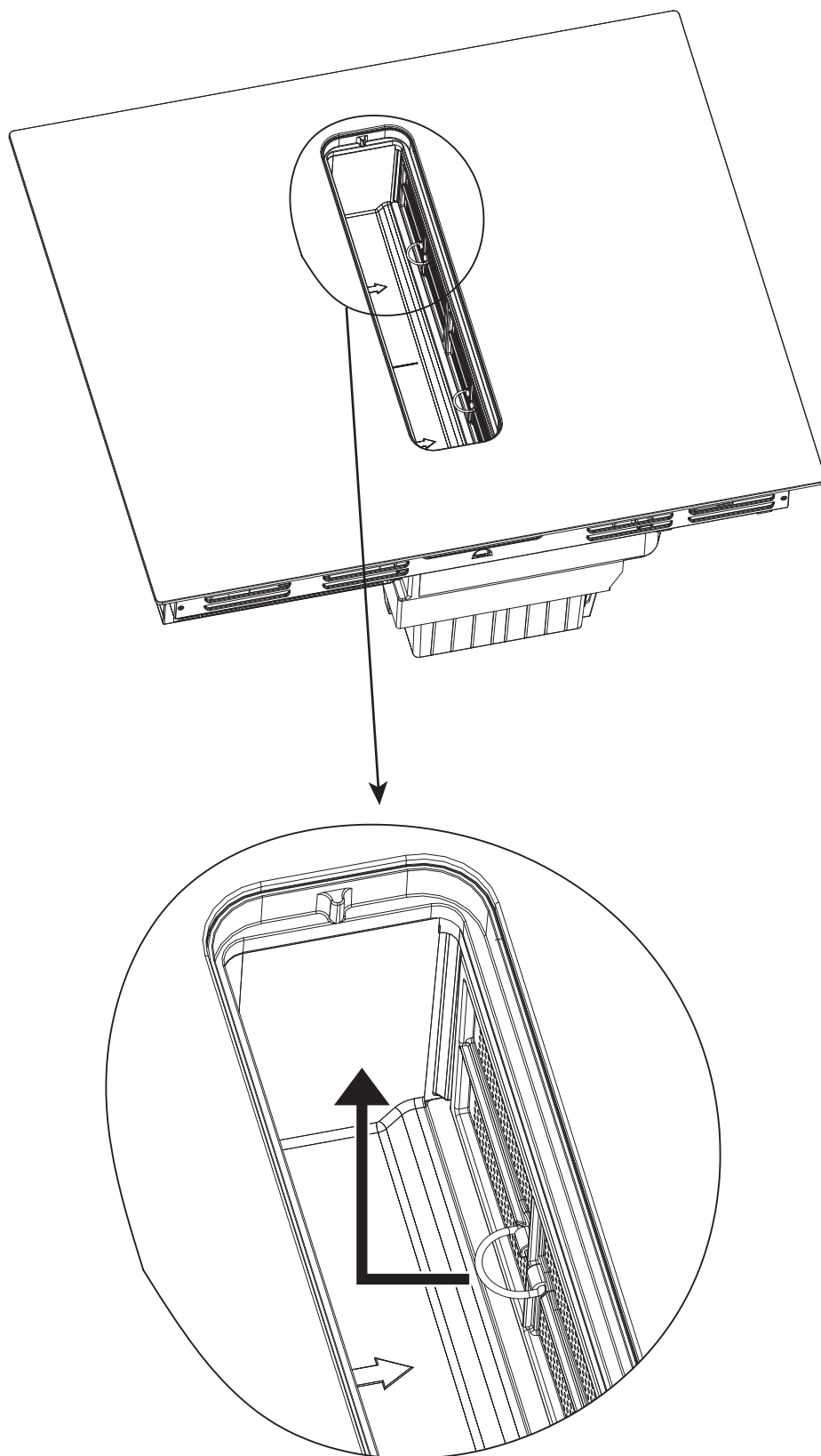
Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
C		Griglia	1
D		Filtro antigrasso	1
G		Filtro a carbone attivo	2

IT

Estrarre la griglia, il filtro antigrasso e il filtro a carboni attivi uno alla volta, dall'alto verso il basso.



Estrarre manualmente il filtro a carboni attivi utilizzando l'anello metallico e sollevarlo verso l'alto.



IT

Pulizia e sostituzione

1. Posizionare il filtro a carboni attivi nella lavastoviglie, aggiungere il detergente e utilizzare la modalità standard (1,5h-3h) per la pulizia.
2. Immergere il filtro a carboni attivi in acqua calda (60-80 °C) per 1-2 ore, aggiungere il detergente all'acqua calda e risciacquare con acqua pulita dopo l'immersione.
3. Per mantenere le buone condizioni di funzionamento del filtro a carboni attivi, pulirlo regolarmente; sostituirlo tempestivamente quando la sua durata scade dopo 5 anni di utilizzo.
4. Il filtro a carboni attivi può essere acquistato presso i rivenditori specializzati o il servizio clienti.
5. Per l'installazione del filtro a carboni attivi, consultare il manuale di installazione.

Asciugatura

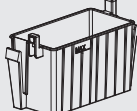
1. Mettere il blocco di carbone attivo pulito nel forno e cuocere per 3 ore (150 °C).
2. Utilizzare un dispositivo di soffiaggio ad aria calda per asciugare il blocco per 0,5 ore.

● NOTA

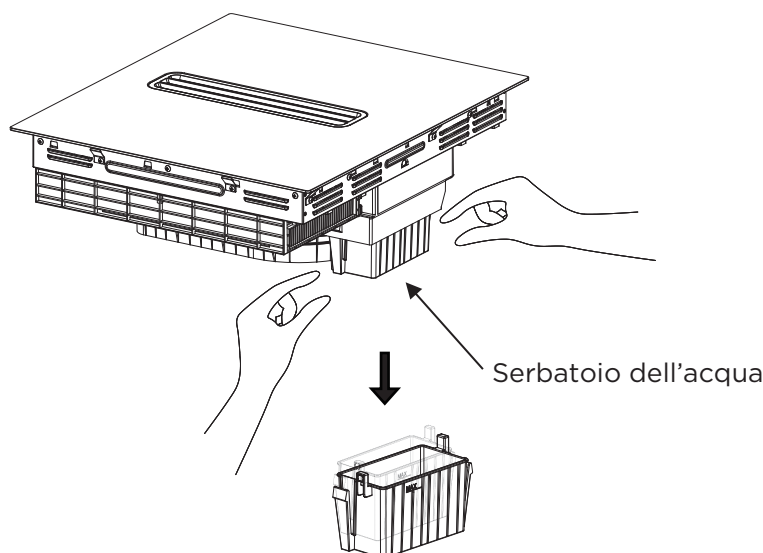
1. Non utilizzare detergenti altamente alcalini o a base di oli pesanti (si consiglia di utilizzare pastiglie/polveri per piatti Finish, Somat o Ecover), per evitare di danneggiare il filtro a carboni attivi.
2. La temperatura dell'acqua calda non deve superare gli 80 °C, poiché potrebbe danneggiare il filtro a carboni attivi.
3. Non superare la temperatura di cottura di 200 °C per non danneggiare il filtro a carboni attivi.
4. Non utilizzare forze esterne per strofinare il blocco di carbone attivo, in quanto si potrebbe danneggiare il filtro a carbone attivo.

IT

Pulizia del serbatoio dell'acqua

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
H		Serbatoio dell'acqua	1

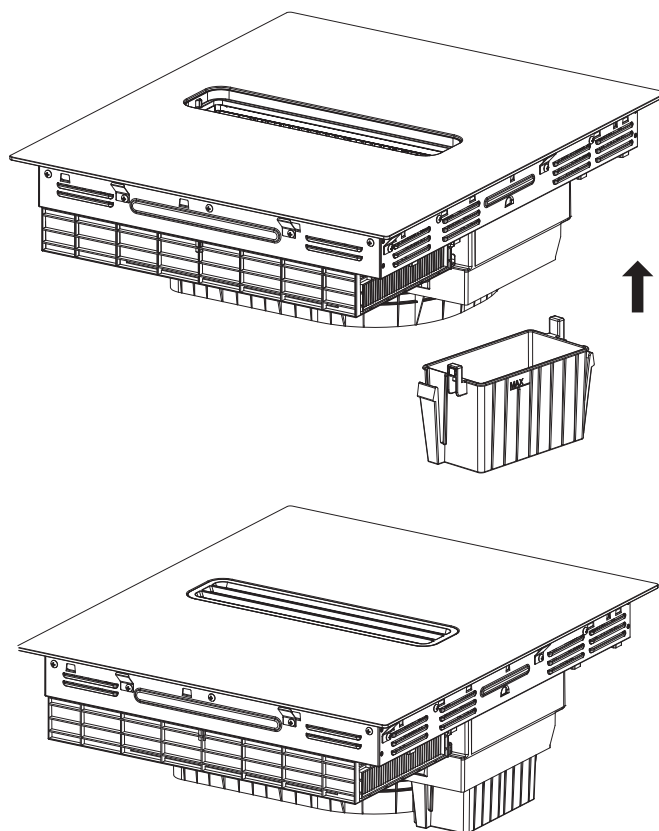
Premere con entrambe le mani le linguette sul serbatoio dell'acqua e tirarlo verso il basso.



Pulizia

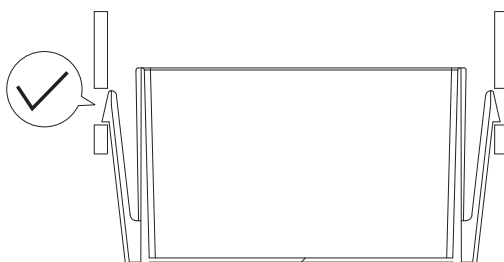
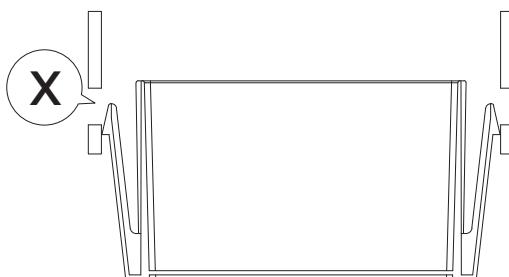
Sciacquare il serbatoio dell'acqua con acqua calda. In caso di macchie d'olio, è possibile aggiungere un detergente per facilitare la pulizia.

Installazione di un serbatoio di stoccaggio dell'acqua



IT

Assicurarsi che la linguetta del serbatoio dell'acqua sia installata correttamente.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il funzionamento dell'apparecchio può causare errori e malfunzionamenti. Le tabelle seguenti contengono le possibili cause e le note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si raccomanda di leggere attentamente le tabelle seguenti per risparmiare tempo e denaro necessari per rivolgersi al centro di assistenza.

Visualizzazione e ispezione dei guasti

Il piano di cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza disassemblare o smontare il piano di cottura dalla superficie di lavoro.

Risoluzione dei problemi

1) Codice di guasto durante l'utilizzo da parte del cliente e soluzione

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Ripristino automatico		
EL,EH	La tensione di alimentazione è anomala.	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere il sistema dopo che l'alimentazione è normale.
C1	Temperatura elevata del sensore della piastra di ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra ceramica torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
C2	Alta temperatura dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituire la ventola.
b2	Temperatura elevata dell'IPM.	Attendere che la temperatura dell'IPM torni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
b3	La corrente della scheda del driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
	Il serbatoio dell'acqua è stato rimosso.	Controllare che il serbatoio dell'acqua sia installato correttamente.
EF	Sono stati premuti più tasti funzione contemporaneamente.	Pulire il pannello operativo.
FC	Suggerimenti per la sostituzione del filtro.	La cappa e l'induzione vengono utilizzate insieme per circa 750 ore prima che sia consigliata la sostituzione del filtro a carboni attivi. Per sostituire il filtro al carbone, consultare la guida alla sostituzione del filtro al carbone. Al termine della sostituzione, seguire le istruzioni del menu utente per inserire h3 per il funzionamento di recupero.

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
E2	Sensore di temperatura a piastra ceramica guasto - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E1	Sensore di temperatura a piastra ceramica guasto - cortocircuito.	
E7	Sensore di temperatura a piastra ceramica guasto - cortocircuito.	
E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT - cortocircuito.	Sostituire la scheda driver dell'inverter.
E3	Sensore di temperatura dell'IGBT guasto - circuito aperto.	
b5/b7	Errore del sistema di ventilazione o Il condotto dell'aria del sistema di ventilazione è completamente ostruito.	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se all'interno del condotto dell'aria sono presenti oggetti estranei. Controllare se il cavo di collegamento è danneggiato. Sostituire la scheda del driver della cappa o il motore.
bd	La comunicazione tra la scheda del display e la scheda del driver della cappa si interrompe.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.
EU	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda principale è difettoso o la comunicazione con il touch IC non funziona.	Sostituire la scheda driver dell'inverter, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.
F5	Anomalia della ventola	Sostituire la ventola di raffreddamento.

Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è connessa all'alimentazione.	Manca l'alimentazione.	Verificare se la spina è inserita correttamente nella presa e che la presa sia funzionante.	
	La scheda di potenza accessoria e il pannello di visualizzazione sono guasti.	Verificare la connessione.	
	La scheda di potenza accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni tasti non funzionano, o il display LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore di modo cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Elevate temperature del piano a induzione.	La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. La presa d'aria o di ventilazione potrebbero essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non va nella ventola.	Verificare se la ventola funziona correttamente; Se no, sostituire il ventilatore.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si ferma durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di pentola sbagliata	Usare la pentola corretta (consultare il manuale d'uso)	Il circuito di rilevamento pentola è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Diametro della pentola troppo piccolo		
	Il fornello è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Aspettare che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di cottura dello stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano "u".	La scheda di alimentazione e il pannello di visualizzazione sono guasti;	Verificare la connessione.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il suono del motore del ventilatore è anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire il ventilatore.	

Questi sono solo alcuni parametri di giudizio e di controllo dei guasti più comuni.
Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura a induzione.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	09
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	12
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	14
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	27
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	33

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad.

El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

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



Advertencia

Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

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



Atención

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones

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

ES

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción. Siga estrictamente las instrucciones de este manual. No asumiremos ninguna responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de uso inadecuado o ajuste incorrecto de los controles.

El producto puede tener características estéticas diferentes a las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

Este manual debe guardarse para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, traspaso o traslado, debe permanecer con el producto.

INSTALACIÓN

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.
- La instalación o el mantenimiento deben ser realizados por un técnico calificado, respetando las instrucciones del fabricante y la normativa local de seguridad. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de instrucciones.
- Es obligatorio conectar el aparato a tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato a la red eléctrica.
- Para garantizar que la instalación cumple las normas de seguridad vigentes, se requiere un interruptor omnipolar que garantice la desconexión total de la red en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normas de instalación.
- No utilice regletas de enchufes ni alargadores. Una vez finalizada la instalación, el usuario no debe poder acceder a los componentes eléctricos.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe la placa de datos (ubicada en la parte inferior del aparato) para asegurarse de que el voltaje y la potencia corresponden a los valores de la red y que la toma de conexión es adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista calificado.

ES

Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.
- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
- No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la hornilla, ya que pueden cobrar temperatura.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su hornilla.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.

- Después de usarla, apague la placa de cocción utilizando su dispositivo de control y no dependa únicamente del detector de ollas.
- Evite derrames; cuando esté hirviendo o calentando líquidos, reduzca el suministro de calor.
- No deje los elementos calentadores encendidos con ollas y sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona correspondiente.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la superficie de cocción productos envasados en aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente una lata o un contenedor metálico que contenga alimentos sin abrirlo previamente: ¡podría explotar!

USO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una hornilla que se halle rota o quebrada. Si la superficie de la hornilla se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.
- Apague la hornilla desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo para la salud

ES

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de hornilla queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su hornilla.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como: -áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; -granjas;- -para los clientes en hoteles,

moteles y otros establecimientos de tipo residencial; -establecimientos de tipo "bed and breakfast".

- **ADVERTENCIA:** el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- Cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que otros aparatos de combustión, ya sean de gas o no, es imprescindible que la habitación esté correctamente ventilada.
- La campana debe limpiarse periódicamente, tanto por dentro como por fuera (al menos una vez al mes), siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento.
- El incumplimiento de las normas de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros puede suponer un riesgo de incendio.
- Está estrictamente prohibido flambear los alimentos bajo la campana. El uso de una llama abierta puede dañar los filtros y provocar un riesgo de incendio, por lo tanto, debe evitarse en cualquier circunstancia. Se debe tener especial cuidado al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y cause un incendio
- **PRECAUCIÓN:** Cuando la placa de cocción está encendida, las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la extracción de humos, se deben respetar estrictamente las normativas dictadas por las autoridades locales
- El aire extraído no debe ser conducido por los mismos conductos utilizados para los humos generados por la combustión de gas u otros tipos de dispositivos de combustión. No utilice nunca la campana si la parrilla no está correctamente ensamblada.
- Utilice sólo los tornillos de fijación suministrados con el producto para su instalación. Si no se suministran, adquiera el tipo correcto de tornillos. Utilice tornillos con la longitud correcta, como se indica en la guía de instalación.
- Cuando la campana extractora se utiliza en conjunto con otros aparatos alimentados con energía no eléctrica, la presión negativa del ambiente no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar). Esto puede lograrse siempre que el aire necesario para la combustión pueda ingresar a través de aberturas que no puedan sellarse, como puertas, ventanas, cajas murales de entrada y salida de aire u otros medios técnicos. Una caja de entrada/salida de aire por sí sola no garantiza el cumplimiento de este límite
- Recomendaciones para un uso correcto con el objetivo de reducir el impacto en el medio ambiente: Al comenzar a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima y manténgala encendida durante unos minutos incluso después de finalizar la cocción. Incremente la velocidad solo si hay una gran cantidad de humos y vapor, y utilice la función Booster (Potenciador) únicamente en casos extremos. Para mantener el buen funcionamiento del sistema de reducción de olores, reemplace el filtro o los filtros de carbón

cuando sea necesario.

- Para garantizar el alto rendimiento del filtro de grasa, límpielo cuando sea necesario. Para mejorar la eficiencia y minimizar el ruido, utilice el diámetro máximo de conducto indicado en este manual.
- Dejar grasa o aceite cocinándose sin supervisión puede ser peligroso y provocar incendios.
- Nunca deje aceite o grasa caliente sin supervisión.
- No utilice nunca el aparato sin el filtro de grasas.
- No trabaje nunca con llamas cerca del aparato (por ejemplo, al flambear) cerca de los filtros de grasas.
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No deben saltar chispas
- Deje enfriar el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Si líquidos calientes penetran en el aparato, retire el filtro de grasa o el recipiente de rebose sólo cuando el aparato se haya enfriado.
- Al desembalar, el aparato puede desprender un ligero olor que desaparecerá rápidamente.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o sugeridos por el mismo en las instrucciones de uso (RY1) como adecuados, o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Las campanas extractoras y otros sistemas de extracción de humos de cocina pueden afectar de manera negativa al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluyendo los de otras habitaciones), debido a la posibilidad de reflujo de los gases de combustión. Estos gases pueden causar una intoxicación por monóxido de carbono. Por lo tanto, después de la instalación de una campana extractora u otro sistema de extracción de humos de cocina, es necesario que una persona competente compruebe el funcionamiento de los aparatos de gas para garantizar que no se produce reflujo de los gases de combustión.
- Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con las instrucciones
- **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina.
- Se debe cumplir las normas relativas a la descarga de aire
- **PRECAUCIÓN:** Este aparato no está diseñado para ser utilizado con cocinas de gas.

Felicitaciones por la compra de su nueva placa de cocción.

Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

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

ESPECIFICACIONES

Placa de Cocción	MIH742FY18K1
Zonas de cocción	4 Zonas
Suministro de voltaje	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica	7400W
Tamaño del producto An×P×Al (mm)	600X520X230
Dimensiones de montaje A×B (mm)	560X480
Motor	BLDC

	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa	Placa eléctrica		
Número de zonas de cocción	Cuatro zonas		
Tecnología de calentamiento	Cocción por inducción		
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Frontal izquierdo	180	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Trasero izquierdo	150	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Frontal derecho	185*210	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Trasero derecho	185*210	mm
Consumo de energía por zona o área de cocción	CE Cocción eléctrica	Frontal izquierdo: 176.3 Trasero izquierdo: 184.5 Área frontal derecha: 185.7 Área media derecha: 181.2 Área trasera derecha: 176.5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa	CE Placa de cocción eléctrica	180.7	Wh/kg
Consumo de energía			
Consumo anual de energía	AEChood	12.6	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	A++	-
Índice de eficiencia energética	EElhood	34.6	-
Eficiencia dinámica de fluidos	FDEhood	31.1	-
Clase de eficiencia dinámica de fluidos	-	A	-

ES

Iluminación			
Eficiencia de la iluminación	LEhood	N/A	lux/W
Clase de eficiencia de la iluminación	-	N/A	-
Filtro de grasa			
Eficiencia del filtrado de grasa	GFEhood	90.8	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	-	B	-
Volumen de flujo de aire (extracción con conducto)			
Flujo de aire máximo en el ajuste más bajo en uso normal	-	245.3	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste de velocidad 8 en uso normal	-	388.8	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste más alto en uso normal	-	512.8	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste de potencia en uso normal	-	638.4	m³/h
Ruido (extracción con conducto)			
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste más bajo	-	45	dB
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste de velocidad 8	-	54	dB
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste más alto	-	61	dB
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste de potencia	-	65	dB
Consumo de energía			
Consumo de energía en modalidad apagado	PO	N/A	W
Consumo de energía en modalidad de espera	PS	0.4	W
Volumen de flujo de aire (recirculación)			
Flujo de aire máximo en el ajuste más bajo	-	261.7	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste de velocidad 8	-	370.2	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste más alto	-	464.0	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste de potencia	-	496.6	m³/h

Ruido (recirculación)			
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste más bajo	-	52	dB
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste de velocidad 8	-	58	dB
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste más alto	-	63	dB
Emisiones acústicas aéreas ponderadas A en el ajuste de potencia	-	64	dB

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

Zona de cocción	El diámetro de la base de los utensilios de cocina para inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
150	100	150
180	120	180
210*185	120	180
210*380 (puente)	230	210*380

NOTA

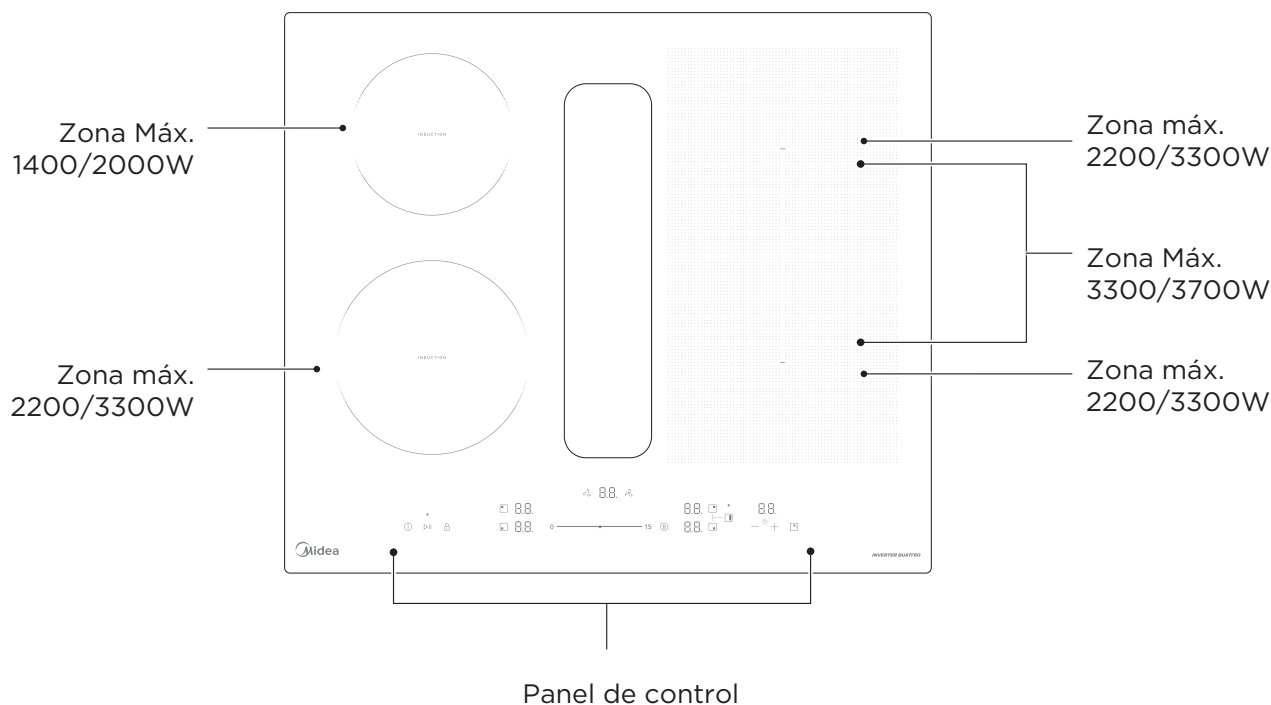
- El uso de ollas pequeñas debe realizarse colocándolas en la zona central para cocinar;
- Usar una olla inadecuada requiere un tamaño mayor para el calentamiento.



ES

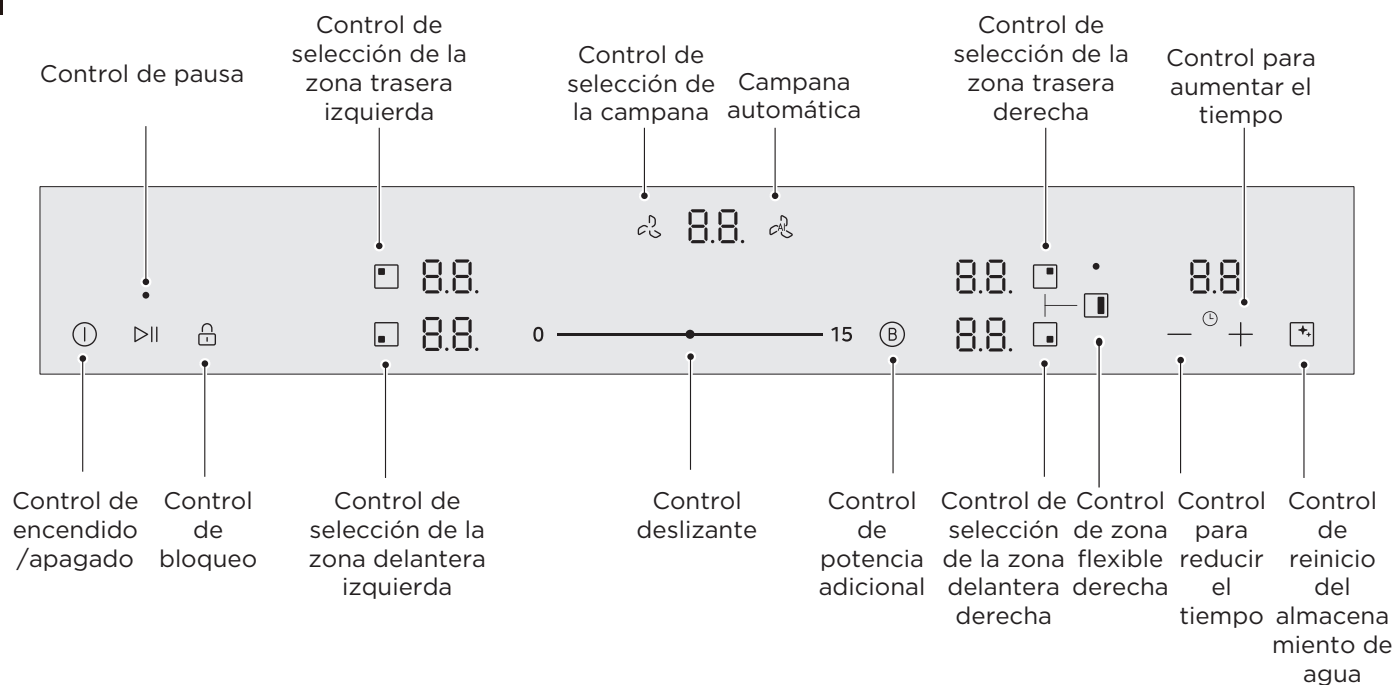
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Vista superior

ES

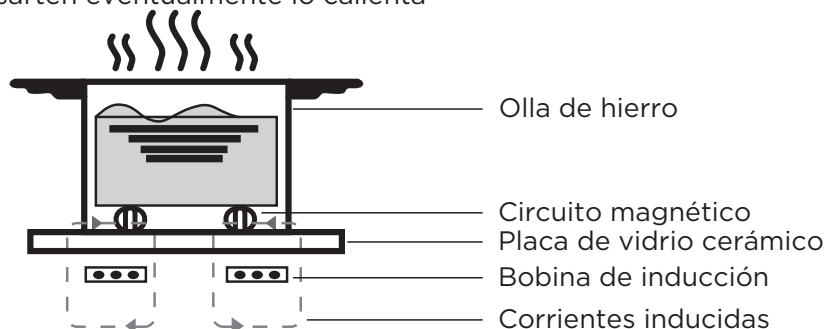


NOTA

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

Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta



Antes de utilizar su nueva placa de inducción y campana extractora

- Lea esta guía, tomando especial nota de la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

Modalidad de funcionamiento

Puedes utilizar tu electrodoméstico en modo de extracción de aire o en modo de circulación de aire.

Modo de extracción de aire

El aire que se aspira es limpiado por los filtros de grasa y conducido al exterior por un sistema de tuberías.



Modalidad de recirculación de aire

El aire que se aspira es limpiado por los filtros de grasa y un filtro de olores, y se reconduce de nuevo a la habitación.



El modo predeterminado de fábrica es la modalidad de extracción de aire. Puede realizar los siguientes pasos para cambiar de modalidad según sea necesario. Consulte la función de configuración del menú de usuario y seleccione la opción h1 para configurarlo según la situación actual.

ES

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

- ⚠ Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en una ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de un ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

Detección de artículos pequeños

Si se coloca en la placa de inducción una sartén de tamaño inadecuado o que no sea magnética (como una de aluminio), o cualquier objeto pequeño (como un cuchillo, tenedor o llave).

Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

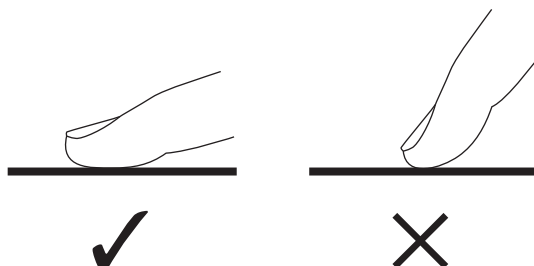
Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 5	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
6 - 11	• tortitas
12 - 14	• salteado • cocción de pasta
15 / P	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

ES

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

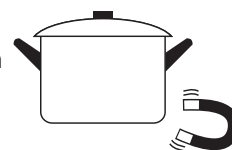
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oír un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



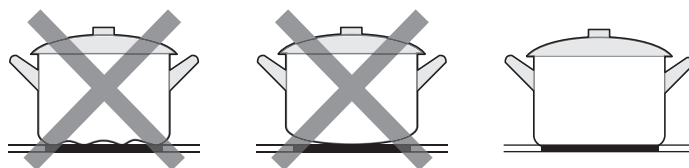
Elección de los utensilios correctos

-  • Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
 2. Si la  pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
- Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

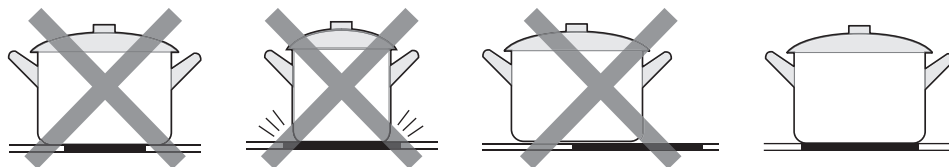


ES

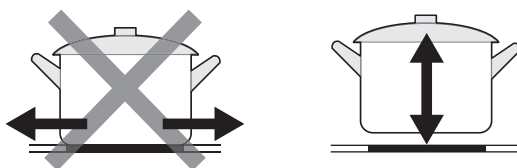
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Una olla demasiado pequeña podría no ser detectada por la placa. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.



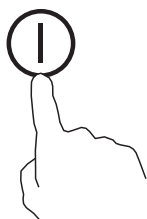
- Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



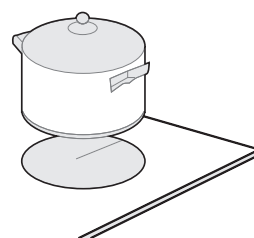
Cómo usar el dispositivo

1. Inicio de la cocción

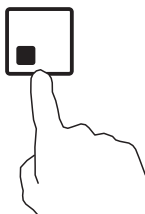
1. Mantenga presionado el control de encendido/apagado. Después de encender, el zumbador emite un pitido una vez y todas las pantallas muestran “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en la modalidad de encendido. Nota: En modalidad de encendido, la placa entra automáticamente en modalidad de espera después de 20 segundos sin operación de botones.



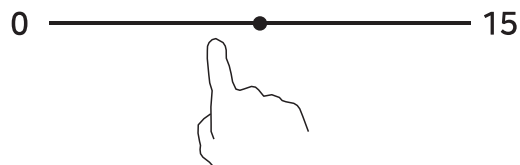
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Toque la tecla de selección para encender la placa.

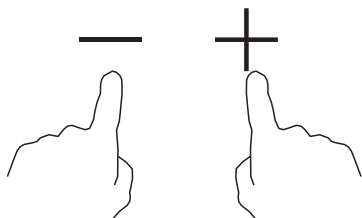


4. Deslice el control deslizante para ajustar el nivel de potencia. Después de que la placa esté en funcionamiento, la campana entra automáticamente en modalidad automático y la pantalla digital de la campana muestra "A".



ES

5. El temporizador se puede ajustar utilizando los botones '+' o '-'.



Si la pantalla parpadea alternativamente con la configuración de calor

Esto quiere decir que:

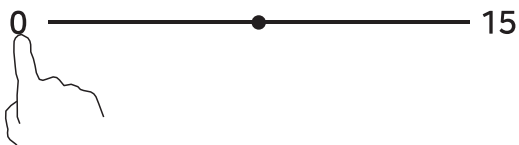
- no ha colocado una olla en la zona de cocción correcta o,
- la sartén u olla que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén u olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se producirá ningún calentamiento a menos que haya una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.

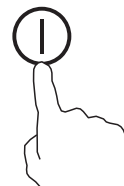
La imagen “” desaparecerá automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una olla adecuada.

2. Término de la cocción

1. Deslice el control deslizante para ajustar el nivel de potencia a 0.



2. Apague toda la placa de cocción pulsando el control de encendido/apagado.



3. Tenga cuidado con las superficies calientes
Las letras H/h indicarán qué zona de cocción está caliente al tacto.
Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.
También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes u ollas, utilice la placa que aún está caliente.

H o H

3. Bloquear los Controles

- Bloqueo infantil a largo plazo:
Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
En estado de encendido, cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control de encendido/apagado y el de desbloqueo, están deshabilitados.
- Bloqueo infantil temporal:
Limpie el área de operación durante la cocción.

Para bloquear los controles	
En modalidad de calentamiento, presione brevemente el control de bloqueo para ingresar al estado de bloqueo infantil temporal.	El indicador de la placa mostrará "Lo" durante un tiempo. El indicador de tiempo mostrará una cuenta regresiva de 30 segundos.
Mantenga presionado el control de bloqueo durante 3 segundos para ingresar al estado de bloqueo infantil a largo plazo.	Todos los indicadores mostrarán "Lo" durante un tiempo.
Para desbloquear los controles	
En el estado de bloqueo infantil temporal, presione brevemente el control de bloqueo para eliminar el bloqueo infantil temporal. En el estado de bloqueo infantil temporal, el bloqueo se eliminará automáticamente después de que la cuenta regresiva llegue a 0.	
En el estado de bloqueo infantil a largo plazo, toque y mantenga presionado el control de bloqueo durante 3 segundos para eliminar el bloqueo infantil a largo plazo.	

- ⚠ Cuando la placa está en modalidad de calentamiento con bloqueo a largo plazo, todos los controles están deshabilitados excepto el control de encendido/apagado y el control de bloqueo. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado en caso de emergencia.
- Cuando la placa está en modalidad de apagado con bloqueo infantil a largo plazo, la pantalla digital mostrará "Lo" después de encenderla, y el bloqueo infantil debe ser desactivado antes de poder usar la placa.
- El bloqueo infantil temporal solo puede activarse mientras la placa está en funcionamiento.

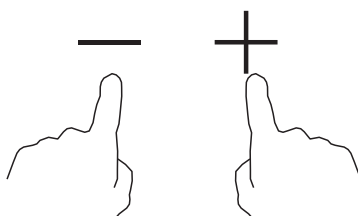
ES

4. Control del temporizador

- Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El tiempo máximo del temporizador es 99 minutos.
- El valor predeterminado del temporizador es de 1 minuto.

Configurar una zona

- El tiempo solo se puede configurar después de que la placa o la campana estén en funcionamiento.
- Ajuste el tiempo pulsando los controles "-" o "+" del temporizador.
- Toque una vez el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 1 minuto.
- Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.
- Si toca los controles "-" y "+" juntos durante 1 segundo, el tiempo se cancela.



5. Control de pausa

Puede ingresar a la modalidad de pausa solo cuando la placa esté en funcionamiento. Después de ingresar a la modalidad de pausa, la placa y la campana pasan al nivel más bajo de operación.

Pausa
En modalidad de calentamiento, toque el control de pausa para ingresar al estado de pausa. En modalidad de pausa, la pantalla digital exhibirá “ ” o “ ”.
Desactivar la pausa
En modalidad de pausa, toque el control de pausa para salir del estado de pausa y restaurar el estado anterior a la pausa.
La pausa se desactivará después de 10 minutos, cerrando la placa y la campana.

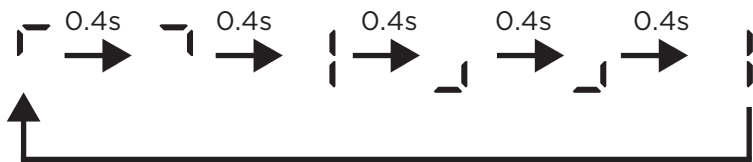
6. Control de función de refuerzo (Boost)

Activar la función boost

En modalidad de calentamiento, toque el botón B. Asegúrese de que la pantalla muestre la animación de Boost o “b”. Nota: La campana muestra “b” en modalidad Boost, la placa muestra la animación de Boost en modalidad Boost.



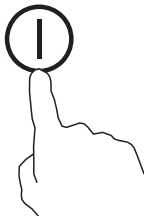
- Animación de Boost máxima



Cancelar la función de refuerzo (Boost)

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento que desea cancelar la función de refuerzo (boost).

Apague toda la placa de cocción pulsando el control de encendido/apagado.



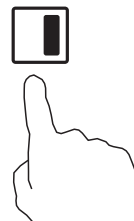
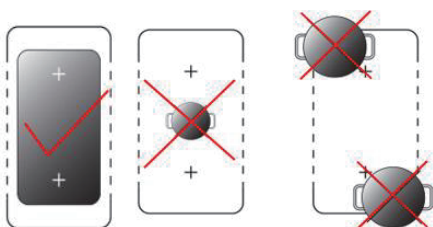
- La zona de cocción volverá a su ajuste original transcurridos 10 minutos.
- La zona de cocción flexible y la campana volverán a su configuración original después de 5 minutos.
- Si la configuración original de calor es 0, volverá al nivel digital máximo después de que termine el Boost.

- Cuando dos quemadores en el mismo lado operan de manera independiente, si un quemador está en modalidad Boost y el otro quemador también se cambia a la modalidad Boost, ambos quemadores cambiarán al nivel 9.
- Cuando dos quemadores en el mismo lado operan de manera independiente, si un quemador está en modalidad Boost y el otro quemador se enciende y se configura a un cierto nivel, y la potencia total de los dos quemadores excede el límite de potencia total de 3700W para un lado, entonces por defecto, ninguno de los quemadores podrá operar en modalidad Boost.

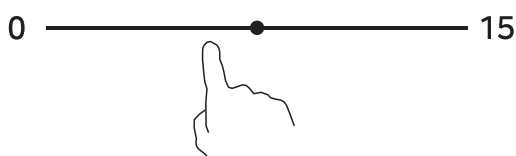
7. Control flexible

Uso flexible

1. Coloque una sartén grande en el centro de la zona flexible que desea usar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
 - Asegúrese de que la longitud de la olla sea mayor de 23 cm.
2. Toque la tecla de flexibilidad para encender la placa.



3. Deslice el control deslizante para ajustar el nivel de potencia.



● NOTA

Cuando la zona de cocción está funcionando de manera independiente, presione la tecla de zona flexible para ingresar a la modalidad de zona flexible y seleccione el nivel más alto de la zona de cocción para activar la zona flexible.

Cuando se calienta en modalidad de zona flexible, solo un área cubierta por utensilios de cocina saldrá automáticamente de la modalidad de zona flexible.

Campana automática

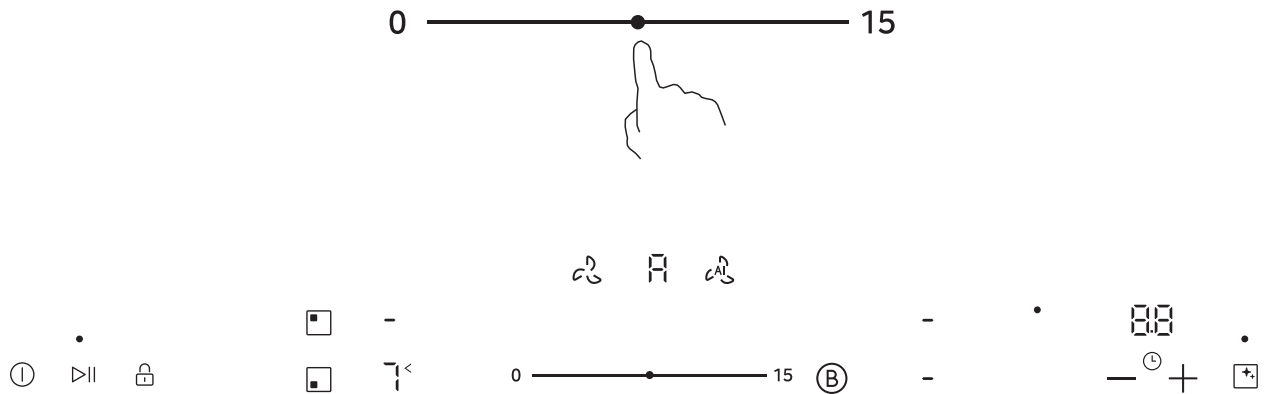
Ejecuta automáticamente la campana según el estado de la inducción.

En modalidad de campana automática, después de que todas las zonas de cocción se apaguen, la campana se apagará 2 minutos después.

No se puede ingresar a la modalidad de campana automática sin habilitar la zona de cocción.

Uso de la campana automática

Después de presionar el botón de encendido para encender el dispositivo, active la zona de cocción y ajuste el nivel de potencia, el sistema ingresará automáticamente a la modalidad de campana automática. La pantalla digital de la campana muestra "A".



Después de ingresar a la modalidad de campana automática, la pantalla digital de la campana muestra "A". Cuando se presiona el botón de la campana automática, la campana se ajusta a 0 y la campana extractora se apaga y sale de la modalidad de campana automática.



ES

Consejos de limpieza

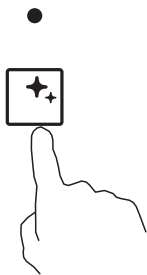
Después de utilizar la campana y la placa de inducción durante 80 horas, la luz indicadora se encenderá.



1. Verifique si la rejilla del filtro está sucia. Si está sucia, siga las instrucciones de limpieza en la sección de limpieza de la rejilla del filtro.
2. Limpie el depósito de agua según las instrucciones de desmontaje y montaje.
3. Después de limpiar el depósito de agua, la luz indicadora se apagará automáticamente.



También puede restablecer el tiempo de aviso presionando prolongadamente el botón de limpieza durante 3 segundos, y el temporizador de limpieza se reiniciará. Si la luz indicadora está encendida, se apagará.



NOTA

El exceso de grasa puede afectar el rendimiento de succión del extractor integrado, y el agua almacenada en la caja de recolección de agua durante demasiado tiempo puede desarrollar olores. Se recomienda una limpieza regular.

8. Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si olvida apagar la cocción. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Nivel de potencia	10	11	12	13	14	15			
Temporizador de funcionamiento predeterminado (horas)	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

ES

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Nivel de potencia	10	11	12	13	14	15			
Temporizador de funcionamiento predeterminado (horas)	3	3	3	2	2	2			

Boost campana	Boost de una sola zona	Boost flexible
5min	10min	5min

Cuando el Boost termina, saldrá al nivel de potencia que tenía antes de activar el Boost, y si el nivel previo era 0, cambiará al nivel 15 después de que el Boost termine.
Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apagará automáticamente después de 1 minuto.

 Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar este aparato.

Configuración del menú de usuario

La función del menú de usuario se puede utilizar para:

C0: Restaurar los ajustes de fábrica

C3: Configuración del límite de potencia

C4: Prueba de calidad de los utensilios de cocina

C5: Interruptor de sonido

C7: Configuración del brillo de pantalla digital

C8: Interruptor de funciones de transferencia de sartén

H1: Configuración de la modalidad de sistema de circulación de la campana

H2: Configuración del tiempo de cierre retardado de la campana

H3: Restablecer el tiempo de trabajo del filtro

1. Instrucciones para el método de entrada

Botón de cambio de elemento del menú (presión breve para activar): "LOCK"

Botón de cambio de parámetro de configuración (presión breve para activar): "BOOST"

Botón de guardar parámetro (presión prolongada de 3 segundos): "LOCK"

Paso 1: Presione el botón de encendido para activar el dispositivo mientras está apagado.

Paso 2: Mantenga presionado el botón "LOCK" durante 3 segundos para ingresar al estado de bloqueo infantil.

Paso 3: Mantenga presionado el botón "BOOST" durante 3 segundos para ingresar a la modalidad de configuración del menú para confirmar, y libere automáticamente el bloqueo infantil. En este momento, la pantalla digital frontal izquierda muestra "c".

Paso 4: Presione brevemente el botón "BOOST" para ingresar a la modalidad de configuración del menú. La pantalla digital de la zona frontal izquierda mostrará el número de menú actual (por ejemplo, c3), y la pantalla del temporizador mostrará el valor correspondiente al número de menú actual (por ejemplo, 1). (Presionar otros botones en este paso saldrá automáticamente del menú). Paso 5:

Presione brevemente el botón "LOCK" para cambiar los números del menú (por ejemplo, c3->c4->c4...).

Paso 6: Presione brevemente el botón "BOOST" para cambiar el valor correspondiente al número de menú actual (por ejemplo, 0->1).

Paso 7: Mantenga presionado el botón "LOCK" durante 3 segundos para guardar todos los parámetros del menú modificados y salir de la modalidad de menú.

ES

Número de canal	Contenido de configuración	Descripción de las opciones de configuración
c0	Restaurar los ajustes de fábrica	0: no recuperar - predeterminado 1: recuperar Predeterminado: 0
c3	Configuración del límite de potencia	2.8/3.5/4.5/5.8/7.4 kW Predeterminado: 7.4 kW
c4	Prueba de calidad de los utensilios de cocina	0: No entrar en la prueba de calidad de los utensilios 1: Entrar en la prueba de calidad de los utensilios Después de ingresar, mantenga presionado el botón de selección de la placa durante 3 segundos para ingresar a la inspección de calidad de la olla (después de 12 segundos, el nivel de calidad (0-10) se mostrará en la pantalla digital) Predeterminado: 0
c5	Interruptor de sonido	0: Sonido activado 1: Sonido desactivado Predeterminado: 0

Número de canal	Contenido de configuración	Descripción de las opciones de configuración
c7	Configuración del brillo de pantalla digital	1-5: Nivel de brillo Predeterminado: 3
c8	Interruptor de funciones de transferencia de sartén	0: APAGADO 1: ENCENDIDO Predeterminado: 0
h1	Configuración de la modalidad de sistema de circulación de la campana	0: Reservado - No utilizado 1: Circulación interna 2: Circulación externa Predeterminado: 2
h2	Configuración del tiempo de cierre retardado de la campana	0: APAGADO 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min Predeterminado: 0
h3	Restablecer el tiempo de trabajo del filtro	0: no recuperar 1: recuperar Predeterminado: 0

Instrucciones para el cierre retardado de la campana:

Después de configurar el tiempo de apagado automático, si la campana extractora y la estufa funcionan simultáneamente durante más de 30 segundos, se activará la lógica de apagado automático de la campana extractora. En este momento, presione el botón de encendido para apagar el aparato, y la campana extractora funcionará en la velocidad 1 durante el tiempo establecido.

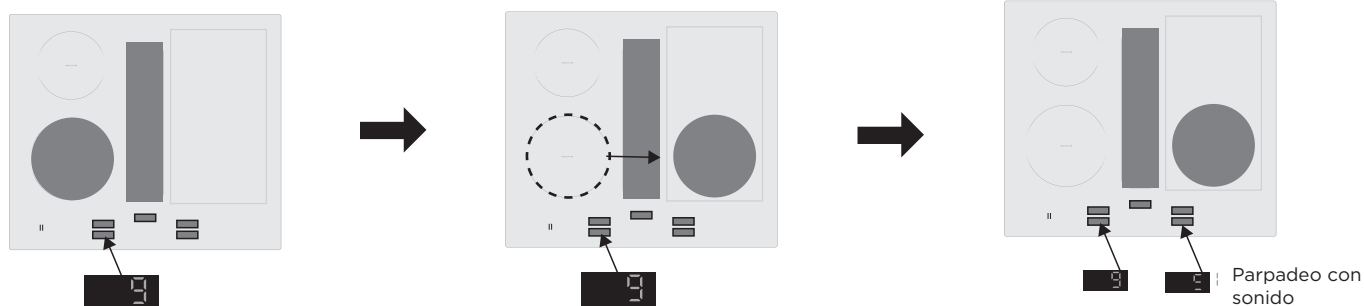
Descripción de las funciones de transferencia de sartén:

Después de activar las funciones de transferencia de sartén, encienda la placa, excepto en la modalidad Boost, y mueva el utensilio de cocina a la zona de cocción inactiva. Cuando se complete la detección de transferencia, la pantalla digital de la zona de cocción a la que se va a transferir parpadeará y emitirá un sonido de aviso. En este momento, presione el botón de pausa para confirmar la transferencia.

Si la zona de cocción transferida tiene una configuración de tiempo, el estado de tiempo y el tiempo se transferirán juntos. La zona flexible o una sola zona de cocción no realizarán la transferencia cuando estén en modalidad Boost.

Si alguna zona de cocción inicia la modalidad Boost, no habrá función de transferencia.

Ejemplo:

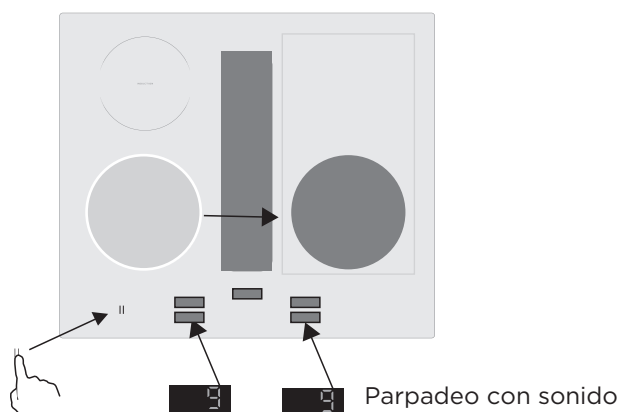


Abra el quemador frontal izquierdo y configure el nivel

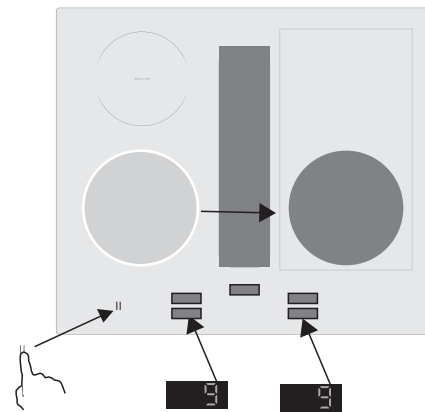
Cuando la potencia sea estable, transfiera la olla del quemador frontal izquierdo al quemador frontal derecho

Cuando la placa derecha detecte la olla, el tubo digital parpadeará la información del nivel y dará un aviso sonoro.

Confirmación



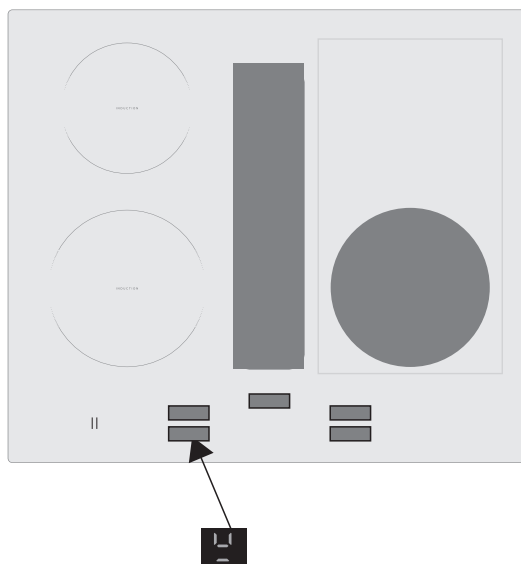
Presione el botón de pausa para confirmar la transferencia.



El quemador delantero derecho se calienta al nivel del quemador delantero izquierdo.

Cancelación

ES



1. La pantalla digital frontal izquierda no muestra el icono de sartén.
2. La transferencia se cancela después de presionar otra tecla o después de 10 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su electrodoméstico funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y realizar un mantenimiento cuidadoso.

Limpiar la placa de inducción

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitrocerámica; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.

Limpeza de la rejilla, el filtro de grasa y el filtro de carbón activado

Los filtros de grasa filtran la grasa del vapor de cocción. Para mantenerlos en buen estado de funcionamiento, debe limpiar el filtro de grasa regularmente.

ADVERTENCIA... ¡Riesgo de incendio!

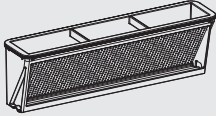
Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse.

- Nunca opere el aparato sin un filtro de grasa.
- Limpie los filtros de grasa regularmente.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, al flambear).
- No instale el aparato cerca de un calentador de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el calentador tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber chispas voladoras.

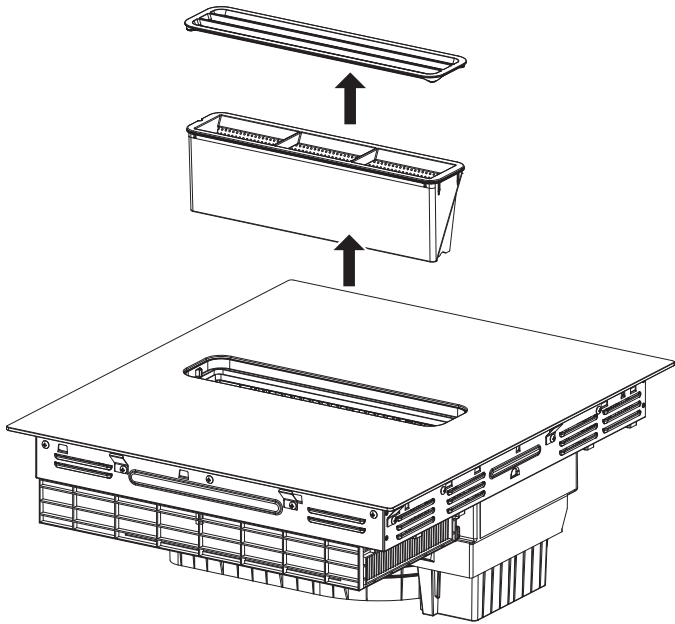
1. ATENCIÓN

Los filtros de grasa que caen pueden dañar la placa de abajo. (Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días).
Retire la rejilla y el filtro de grasa, y deséchelos correctamente.

- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa se derrame.

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1

Retire la rejilla y el filtro de grasa de arriba hacia abajo.



ES

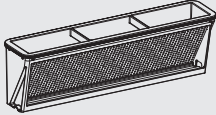
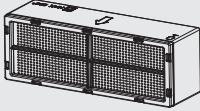
Limpieza manual de los filtros de grasa o la rejilla

1. Remoje el filtro de grasa o la rejilla en agua caliente con jabón.
2. Use un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla. No use productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos. Utilice un solvente especial para grasa en caso de suciedad persistente.
3. Enjuague bien los filtros de grasa.
4. Deje que los filtros de grasa se escurran.

Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

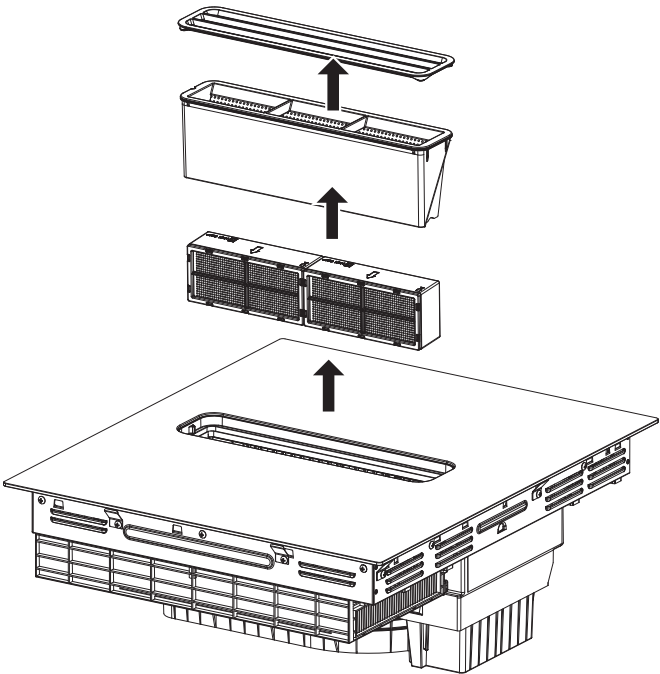
1. Coloque los filtros de grasa sueltos en el lavavajillas, sin atascarlos.
Para obtener resultados óptimos de limpieza, coloque el filtro de grasa con el lado del filtro hacia abajo en el lavavajillas.
No limpie filtros de grasa muy sucios con utensilios.
No use productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
2. Inicie el lavavajillas y seleccione una temperatura de no más de 70 °C.
3. Deje que los filtros de grasa se escurran.

Limpieza del filtro de carbón activado

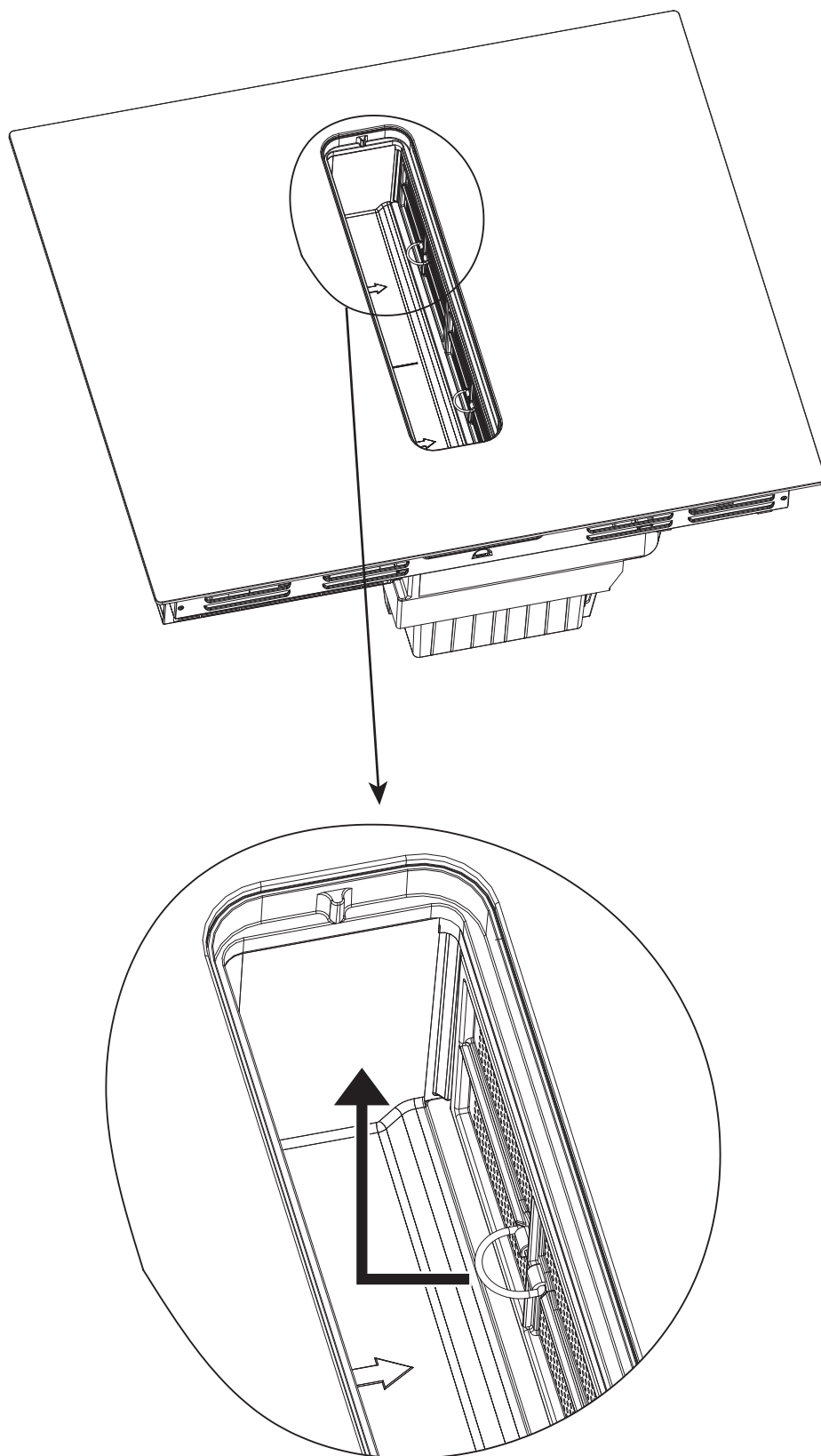
Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1
G		Filtro de carbón activado	2

Retire la rejilla, el filtro de grasa y el filtro de carbón activado uno por uno de arriba hacia abajo.

ES



Retire el filtro de carbón activado a mano utilizando el anillo de metal y levántelo hacia arriba.



ES

Limpieza y reemplazo

- Coloque el filtro de carbón activado en el lavavajillas, agregue detergente y utilice la modalidad estándar (1.5h~3h) para limpiarlo.
- Remoje el filtro de carbón activado en agua caliente (60-80°C) durante 1-2 horas, agregue detergente al agua caliente y enjuague con agua limpia después de remojarlo.
- Para mantener el filtro de carbón activado en buen estado de funcionamiento, límpielo regularmente; reemplácelo de manera oportuna cuando su vida útil expire después de 5 años de uso.
- Puede obtener filtros de carbón activado en tiendas especializadas o en el servicio al cliente.
- Consulte el manual de instalación para la instalación del filtro de carbón activado.

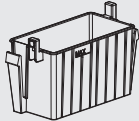
Secado

- Coloque el bloque de carbón activado limpio en el horno y hornéelo durante 3 horas (150°C)
- Use un secador de aire caliente para secarlo durante 0,5 horas.

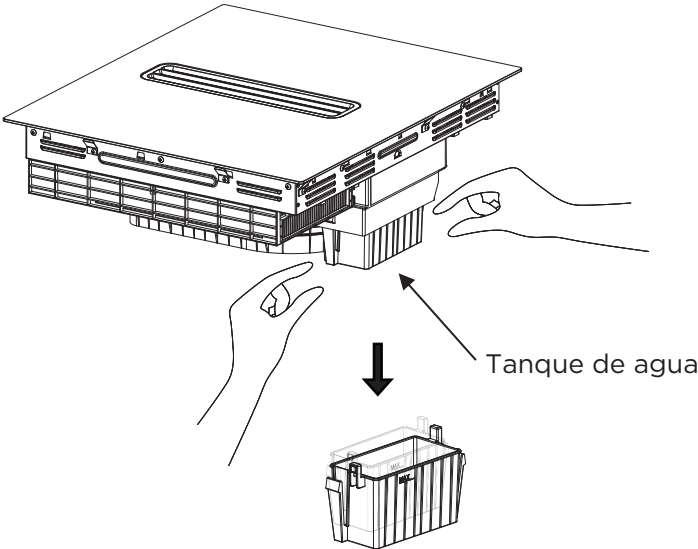
NOTA

- No use detergentes altamente alcalinos o a base de aceites pesados (recomendamos usar tabletas/polvos para lavavajillas de Finish, Somat o Ecover), ya que pueden dañar el filtro de carbón activado.
- La temperatura del agua caliente no debe exceder los 80°C, ya que esto puede dañar el filtro de carbón activado.
- No exceda una temperatura de horneado de 200°C, ya que esto puede dañar el filtro de carbón activado.
- No use fuerza externa para frotar el bloque de carbón activado, ya que esto puede dañarlo.

Limpieza del tanque de agua

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
H		Instalación del tanque de agua	1

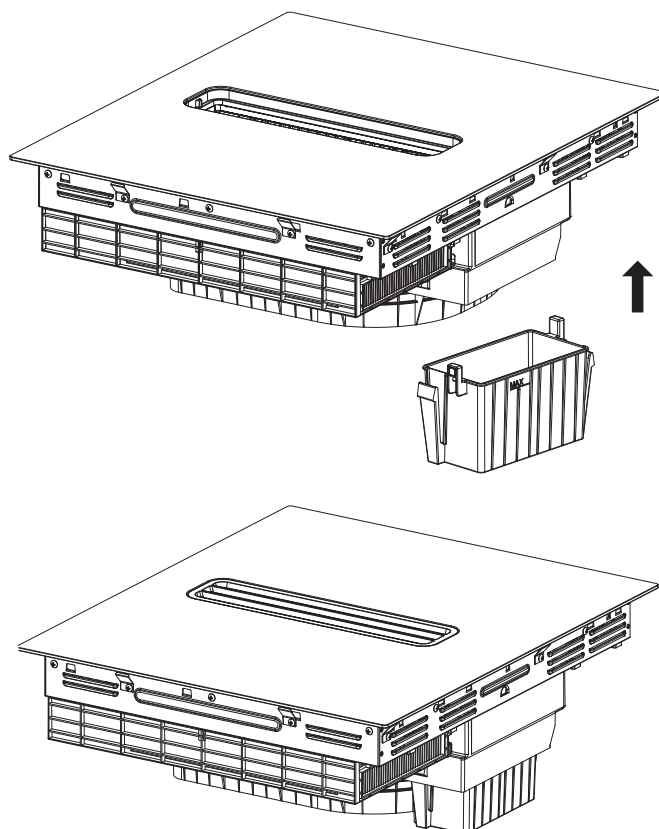
Asegúrese de que la hebilla del tanque de agua esté correctamente instalada.



Limpieza

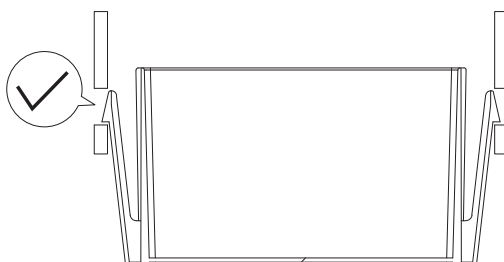
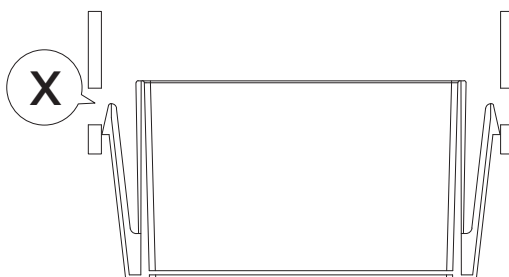
Enjuague el tanque de agua con agua tibia. Si hay manchas de aceite, puede agregar un agente de limpieza para ayudar en la limpieza.

Instalación del tanque de agua



ES

Asegúrese de que la hebilla del tanque de agua esté correctamente instalada.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El manejo de este aparato puede dar lugar a errores y fallos de funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o avería. Se recomienda leer atentamente esta información para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

Pantalla de fallos e inspección

Código de fallo durante el uso por parte del cliente y solución: Con esta prueba, el técnico puede verificar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni retirar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Código de falla durante el uso del cliente y solución:

Código de falla	Problema	Solución
Autorrecuperación		
EL,EH	El suministro de voltaje es anormal.	Verifique si el suministro de energía es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
C1	Alta temperatura del sensor de la placa de cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón “ENCENDIDO/APAGADO” para reiniciar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón “ENCENDIDO/APAGADO” para reiniciar la unidad. Verifique si el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, reemplace el ventilador.
b2	Alta temperatura del IPM.	Espere a que la temperatura del IPM vuelva a la normalidad. Toque el botón “ENCENDIDO/APAGADO” para reiniciar la unidad.
b3	La corriente de la placa de control de la campana es anormal.	Toque el botón “ENCENDIDO/APAGADO” para reiniciar la unidad.
	El tanque de agua ha sido retirado.	Verifique el tanque de agua esté instalado correctamente.
EF	Se han presionado varias teclas de función al mismo tiempo.	Limpie el panel de operaciones.
FC	Consejos para reemplazar el filtro.	La campana y la inducción se utilizan juntas durante aproximadamente 750 horas antes de que se recomiende reemplazar el filtro de carbón activado. Por favor, reemplace el filtro de carbón, consulte la guía de reemplazo del filtro de carbón activado. Después de completar el reemplazo, siga las instrucciones del menú de usuario para ingresar h3 y realizar la operación de recuperación.

ES

Código de falla	Problema	Solución
Sin Autorrecuperación		
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto	
E7	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto	
E4	Falla del sensor de temperatura del IGBT - cortocircuito.	Reemplace la placa de control del inversor.
E3	Falla del sensor de temperatura del IGBT - circuito abierto.	
b5/b7	Error en el sistema de ventilación o el conducto de aire del sistema de ventilación está completamente bloqueado.	Toque el botón “ENCENDIDO/APAGADO” para reiniciar la unidad. Verifique si hay objetos extraños dentro del extractor. Verifique si el cable de conexión está dañado. Reemplace la placa de control de la campana o el motor.
bd	Falla en la comunicación entre la pantalla y la placa de control de la campana.	Reemplace la placa de control de la campana, la placa de alimentación o la pantalla, y verifique si el cable de conexión está dañado.
EU	Falla en la conexión entre la pantalla y la placa principal o falla en la comunicación del IC táctil.	Reemplace la placa de control del inversor, la placa de alimentación o la pantalla, y verifique si el cable de conexión está dañado.
F5	Anomalía del ventilador.	Reemplace el ventilador de enfriamiento.

Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

ES

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes. No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

MOT DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer de bien utiliser, et en toute sécurité, les caractéristiques et fonctions de votre appareil.

SOMMAIRE

MOT DE REMERCIEMENT	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATION	09
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	12
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	14
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
DÉPANNAGE	33

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil dès réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles

	Danger Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel ou dommageable à la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.
	Avertissement sur la tension électrique Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel ou dommageable à la santé des personnes en raison de la tension.
	Avertissement Ce symbole signale un danger avec un degré de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	Attention Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.
	Attention Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.
	Respecter les instructions Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

FR

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité de ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure !

Avertissement de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson. Veuillez strictement respecter les instructions de ce manuel. Aucune responsabilité ne sera assumée pour tout problème, dommage ou incendie causé par le non-respect des instructions de ce manuel. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, pour cuire les aliments et extraire les fumées générées par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes.

Le produit peut présenter des caractéristiques esthétiques différentes par rapport aux illustrations de ce manuel ; cependant, les instructions de fonctionnement, d'entretien et d'installation restent les mêmes.

Ce manuel doit être conservé pour consultation ultérieure à tout moment. En cas de vente, de transfert ou de déplacement, il doit rester avec le produit.

Installation

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance sur l'appareil.
- La connexion à un bon système de câblage à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique ne doivent être effectués seulement par un électricien qualifié.
- Si ces conseils ne sont pas suivis, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- L'installation ou la maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales de sécurité. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf indication spécifique dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre à l'appareil, intégré dans le meuble, d'être connecté au réseau électrique.
- Afin de garantir que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire régulier est requis pour assurer la déconnexion complète du réseau électrique en cas de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges. Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles par l'utilisateur.
- Avant de connecter l'appareil au réseau électrique : vérifiez la plaque signalétique (au bas de l'appareil) pour vous assurer que la tension et la puissance correspondent aux valeurs du réseau et que la prise de connexion est appropriée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchantes.
- Cela peut entraîner des blessures ou des coupures.

Mesures de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produits combustibles ne doit être placé sur l'appareil, à tout moment.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un sectionneur fournissant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toute réclamation de garantie ou de réclamation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Attention: Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties actives.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie:** Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à partir de son dispositif de contrôle et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Évitez les débordements ; lorsque vous faites bouillir ou chauffez des liquides, réduisez la chaleur.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés avec des casseroles et poêles vides ou sans récipients.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone concernée.
- N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner et ne placez jamais directement des produits emballés avec de l'aluminium sur la surface de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irréparablement votre appareil.
- Ne chauffez jamais une boîte de conserve contenant des aliments sans l'avoir d'abord ouverte : elle pourrait exploser !

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne pas faire cuire sur une plaque de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contacter un technicien qualifié.
- Eteignez la plaque de cuisson en retirant la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner la mort.

Danger surface chaude

- Lors de l'utilisation, les éléments accessibles de cet appareil deviennent assez chauds et peuvent causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément, autre que les récipients adaptés, être en contact avec la plaque de cuisson en induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Gardez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chauds. Vérifier que les poignées de casseroles ne surplombent pas d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures.

Risque de coupure

- La lame de rasoir du racleur du plateau de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est retiré. Utilisez avec extrême prudence et stocker l'appareil dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des blessures ou coupures.

Mesures de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, cartes de mémoire) ou des dispositifs électroniques (par exemple, les ordinateurs, les lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (par exemple en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se mettre debout, ou monter sur celle-ci.
- Ne pas stocker des objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur la table de cuisson peuvent se blesser sévèrement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur l'utilisation de l'appareil. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans les mettre eux-mêmes ou leur entourage en danger.
- Ne pas réparer ou remplacer quelconque partie de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords irréguliers ou des casseroles qui peuvent glisser sur la surface verre induction car cela peut rayer le verre.
- Ne pas utiliser des récurveurs ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre induction.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires tels que: -le personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; -maisons de ferme; -Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; -les environnements de type chambre d'hôtes.
- ATTENTION: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- La pièce doit être correctement ventilée lorsque la hotte de cuisine est utilisée en même temps que d'autres appareils de combustion, au gaz ou autres.
- La hotte doit être nettoyée régulièrement, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), en stricte conformité avec les instructions d'entretien.
- Le non-respect des règles de nettoyage de la hotte et de remplacement et nettoyage des filtres entraîne un risque d'incendie.
- Il est strictement interdit de flamber des aliments. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; elle doit donc être évitée en toutes circonstances. Une attention particulière doit être portée lors de la friture pour éviter que l'huile ne surchauffe et prenne feu.
- ATTENTION : Lorsque la plaque de cuisson est allumée, les parties accessibles de la hotte peuvent devenir chaudes.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'extraction des fumées, les réglementations émises par les autorités locales doivent être strictement suivies.
- L'air extrait ne doit pas être conduit par les mêmes conduits utilisés pour extraire les fumées générées par la combustion du gaz ou d'autres types d'appareils de combustion. N'utilisez jamais la hotte à moins que la grille n'ait été correctement assemblée !
- Utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour son installation, ou si elles ne sont pas fournies, achetez le type de vis correct. Utilisez des vis de la bonne longueur, comme indiqué dans le guide d'installation.
- Lorsque la hotte de cuisine est utilisée en même temps que d'autres appareils alimentés par une énergie non électrique, la dépression dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).
Cela peut être réalisé lorsque l'air nécessaire à la combustion peut entrer par des ouvertures qui ne peuvent pas être scellées, par exemple dans les portes, fenêtres, boîtes murales d'arrivée/extraction d'air ou par d'autres moyens techniques. Une boîte murale d'arrivée/extraction d'air seule ne garantit pas le respect de la limite.
- Recommandations pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact sur l'environnement : Lors du début de la cuisson, allumez la hotte à vitesse minimale et laissez-la allumée pendant quelques minutes même après la fin de la cuisson. Augmentez la vitesse seulement en cas de grande quantité de fumée et de vapeur, en utilisant la fonction Booster uniquement dans des cas extrêmes. Pour maintenir le système de réduction des odeurs en bon état de fonctionnement, remplacez le/les filtre(s) à charbon lorsque nécessaire.

- Pour assurer la haute performance du filtre à graisse, nettoyez-le lorsque nécessaire.
Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre de conduit maximum indiqué dans ce manuel.
- Laisser cuire de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereux et peut entraîner des incendies.
- Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, flamber) autour des filtres à graisse.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (par exemple, à bois ou à charbon) à moins que l'appareil de chauffage ne soit muni d'un couvercle scellé et non amovible.
Il ne doit y avoir aucune étincelle volante.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, retirez le filtre à graisse ou le bac de débordement uniquement après que l'appareil a refroidi.
- Il y a une légère odeur lors du déballage, mais elle disparaîtra rapidement.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriées ou des protections de plaque de cuisson incorporées dans l'appareil.
L'utilisation de protections inappropriées peut causer des accidents.
- Les hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson peuvent nuire à la sécurité de fonctionnement des appareils à gaz ou autres combustibles (y compris ceux des autres pièces) en raison du refoulement des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou d'un autre extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz doit être testé par une personne compétente pour s'assurer qu'il n'y a pas de refoulement des gaz de combustion.
- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.
- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson à gaz.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle Plaque à Induction.

Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions / Installation pour une référence ultérieure.

SPÉCIFICATION

Plaque de cuisson	MIH742FY18K1
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit L×P×H(mm)	600X520X230
Dimensions A×B (mm)	560X480
Moteur	BLDC

	Symbole	Valeur	Unité
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones de cuisson	Quatre zones		
Technologie de chauffage	Cuisson par induction		
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Avant gauche	180	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Arrière gauche	150	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Avant droite	185*210	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Arrière droite	185*210	mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Cuisson électrique ^{CE}	Avant gauche : 176,3 Arrière gauche : 184,5 Zone avant droite : 185,7 Zone médiane droite : 181,2 Zone arrière droite : 176,5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	Plaque de cuisson ^{CE} électrique	180,7	Wh/kg
Consommation d'énergie			
Consommation annuelle d'énergie	Hotte CEA	12,6	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	-
Indice d'efficacité énergétique	Hotte IEE	34,6	-
Efficacité dynamique des fluides	Hotte EFD	31,1	-
Classe d'efficacité de la dynamique des fluides	-	A	-

FR

Eclairage			
Eclairage	Hotte EE	N/A	lux/W
Efficacité de l'éclairage	-	N/A	-
Filtrage des graisses			
Efficacité du filtrage des graisses	Hotte EFG	90,8	%
Classe d'efficacité du filtrage des graisses	-	B	-
Volume d'air (extraction par conduit)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas en utilisation normale	-	245,3	m³/h
Débit d'air maximum au 8ème débit en utilisation normale	-	388,8	m³/h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	512,8	m³/h
Débit d'air maximal au réglage de boost de l'alimentation dans des conditions normales d'utilisation	-	638,4	m³/h
Bruit (extraction par conduit)			
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus bas	-	45	dB
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage du 8ème débit	-	54	dB
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus élevé	-	61	dB
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage boosté	-	65	dB
Consommation électrique			
Consommation électrique en mode arrêt	PO	N/A	W
Consommation électrique en mode veille	PS	0,4	W
Volume d'air (extraction recyclée)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas	-	261,7	m³/h
Débit d'air maximum au 8ème débit	-	370,2	m³/h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé	-	464,0	m³/h
Débit d'air maximum au réglage boosté	-	496,6	m³/h

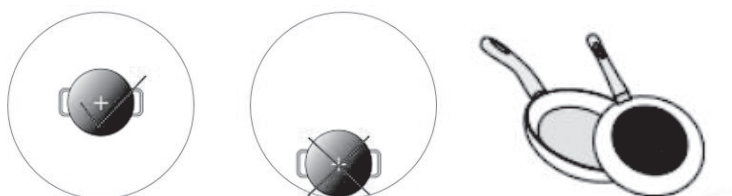
Bruit (extraction par recirculation)			
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus bas	-	52	dB
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage du 8ème débit	-	58	dB
Emissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus élevé	-	63	dB
Emissions acoustiques aéroportées de puissance acoustique pondérée A au réglage boosté	-	64	dB

Le Poids et les Dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Zone de Cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150	100	150
180	120	180
210*185	120	180
210*380 (passerelle)	230	210*380

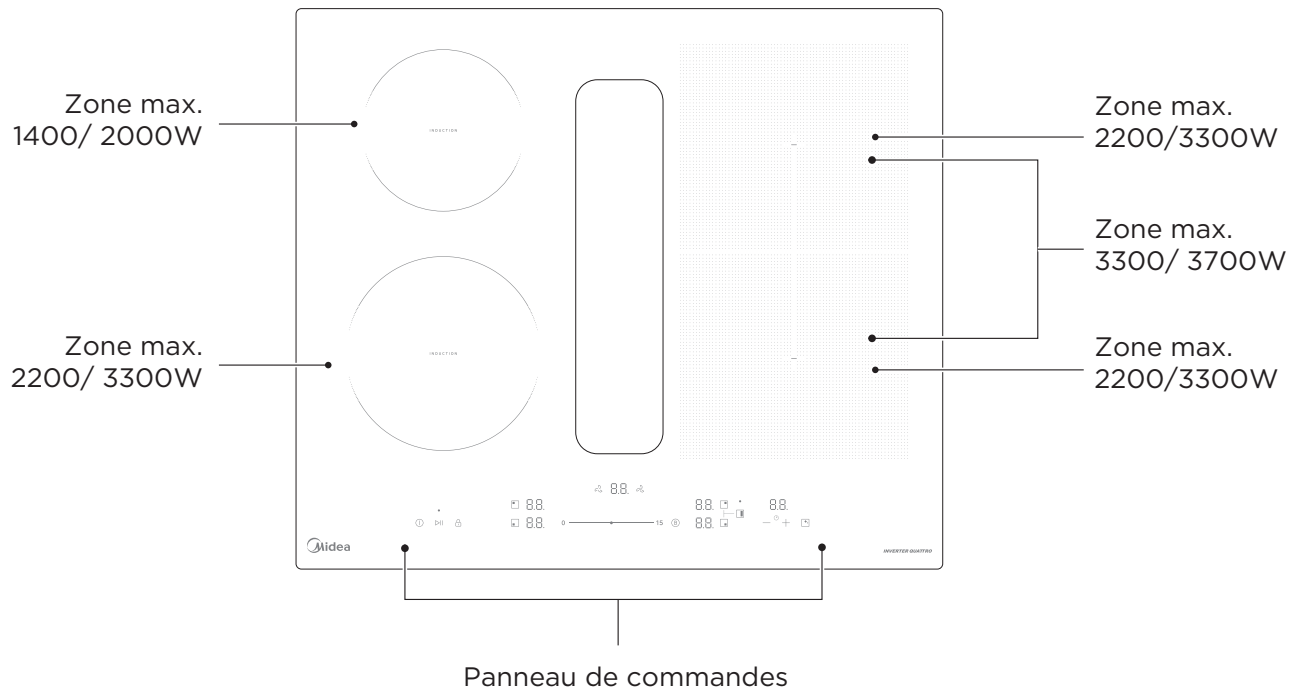
REMARQUE

- Les petites CASSEROLES utilisées doivent être placées dans un endroit central pour la cuisson.
- L'utilisation d'une mauvaise casserole nécessite une plus grande taille pour la cuisson.

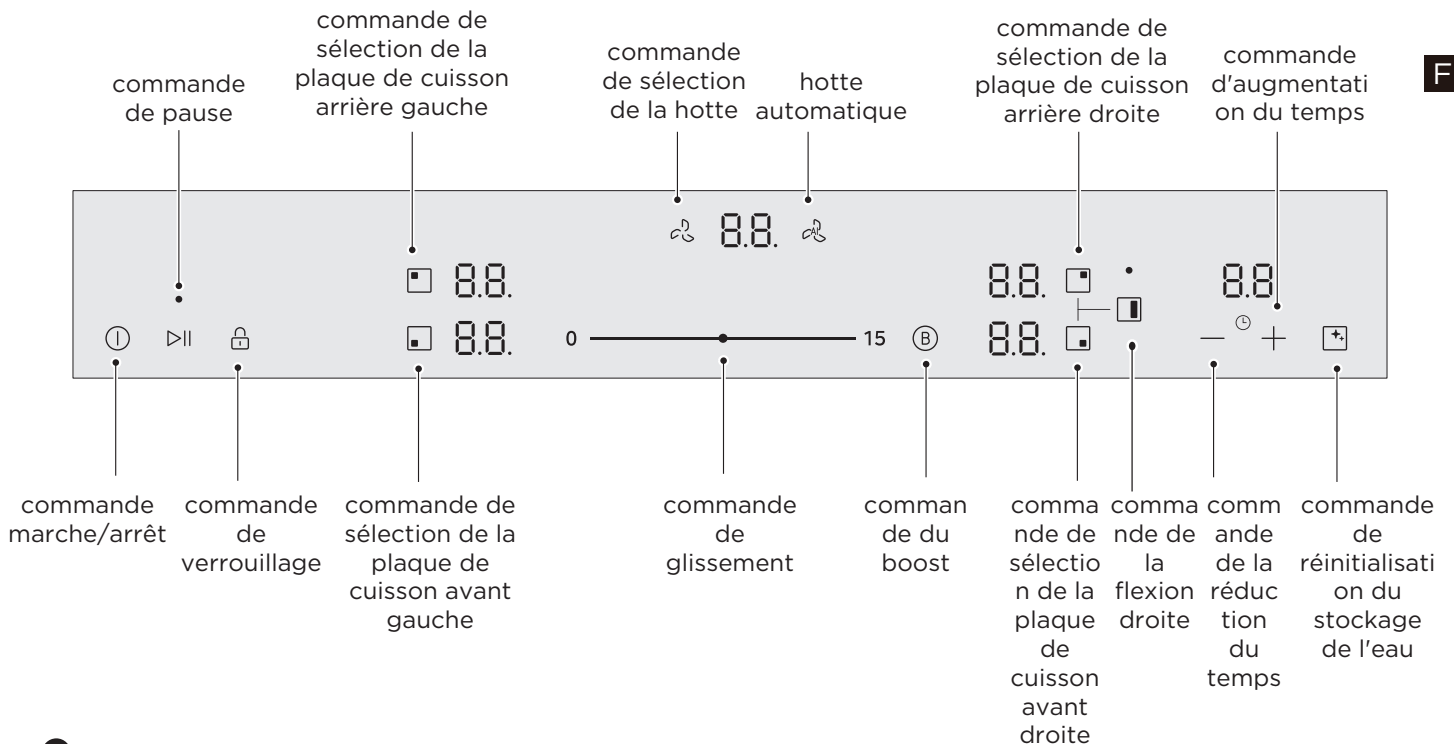


VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Vue de Dessus



Vue de Dessus



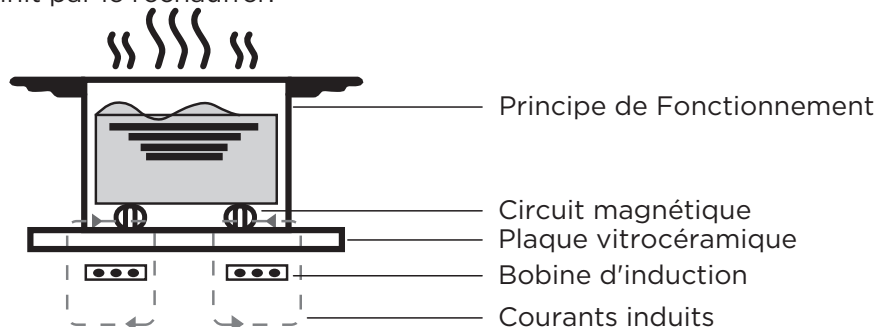
FR

REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise à l'objet réel.

Principe de Fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



Avant d'Utiliser Votre Nouvelle Plaque De Cuisson A Induction Et Votre Hotte

- Lire ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section « Avertissements de sécurité ».
- Enlever tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

Mode de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode extraction d'air ou en mode air circulant.

Mode extraction d'air

L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisse et évacué vers l'extérieur par un système de conduits.

FR



Mode de recirculation de l'air

L'air aspiré est filtré par des filtres à graisse et un filtre anti-odeurs, puis renvoyé dans la pièce.



Le mode par défaut est le mode extraction d'air. Vous pouvez effectuer les étapes suivantes pour changer de mode selon vos besoins.

Se reporter à la fonction de paramétrage des menus de l'utilisateur et entrer l'option h1 pour le paramétrage en fonction de la situation réelle.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

-  Prenez garde lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction PowerBoost. A des températures très élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et cela présente un grand risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque la nourriture vient à ébullition, réduire le réglage de la température.
- À l'aide d'un couvercle vous pouvez réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Démarrer la cuisson sur une puissance élevée et réduire le réglage lorsque la nourriture est chaude.

Mijoter à feu doux, cuisson du riz

- Pour mijoter à feu doux, vous devez être en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles apparaissent parfois à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire la nourriture. Vous pouvez aussi faire cuire les sauces épaisses à base d'œufs et de farine en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur pour s'assurer que la nourriture est cuite correctement dans le temps recommandé.

Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak avec l'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis poser la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et comment vous souhaitez le cuire. Le temps de cuisson peut varier entre environ 2-8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit - Plus le steak sera ferme, le « mieux cuisiné » il sera.
5. Laissez le steak se reposer sur une plaque chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok compatible en induction à base plat ou une grande poêle à frire.
2. Ayez tous les ingrédients et le matériel prêt. Sauter les ingrédients doit être rapide. Pour faire cuire de grandes quantités, il faut faire cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffer la poêle brièvement et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande d'abord, mettez-la de côté et garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, diminuez la zone de cuisson sur une puissance inférieure, mettez à nouveau la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Faites chauffer les ingrédients légèrement pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Détection des Petits Éléments

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la plaque de cuisson, celle-ci se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de cuire sur la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Position de cuisson

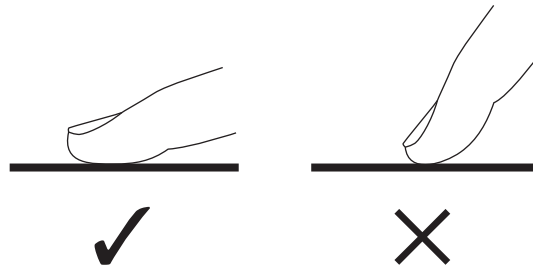
Les paramètres ci-dessous sont seulement des directives générales. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre ustensile de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Position de cuisson	Convenance
1 - 2	• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffement lent
3 - 5	• Réchauffement • Cuisson rapide • Cuisson du riz
6 - 11	• Pancakes
12 - 14	• Sautés • Cuisson des pâtes
15/b	• Sautés • Brûlant • Apporter la soupe à ébullition • Eau bouillante

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

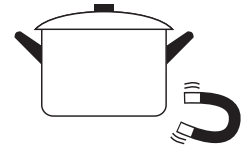
Commande tactile

- Les contrôles réagissent au toucher, de sorte que vous n'ayez pas à exercer de pression.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sec, et qu'il n'y ait pas d'objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les contrôles difficiles à utiliser.



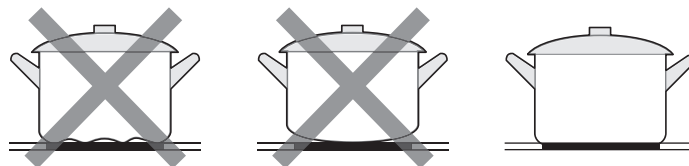
Choisir les bons ustensiles de cuisine

- ⚠ • N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction.
Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique.
Déplacer un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant:
 1. Mettre un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

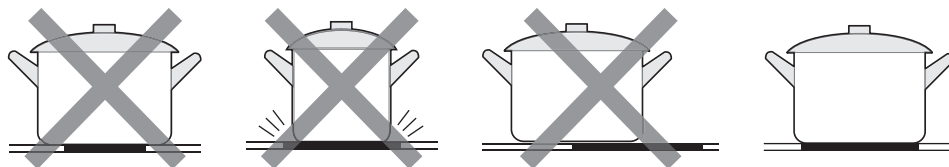


FR

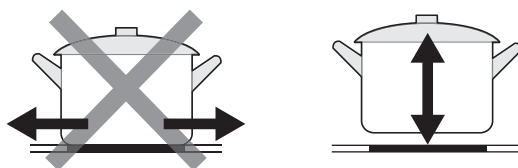
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- Vérifier que la base de votre casserole soit lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle soit de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utiliser une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole trop petite pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrer toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



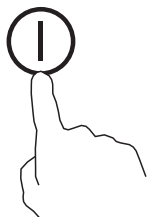
- Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



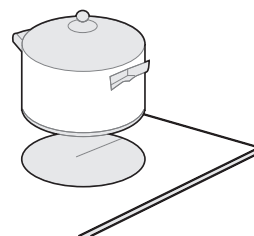
Utilisation

1. Démarrer la Cuisson

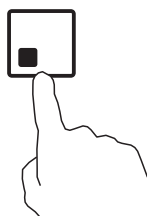
1. Appuyer longuement sur la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois et tous les écrans affichent “-” ou “- -”, ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode de mise sous tension. Remarque : en mode de mise sous tension, la plaque de cuisson à induction passe automatiquement en mode veille après 20 secondes d'inactivité.



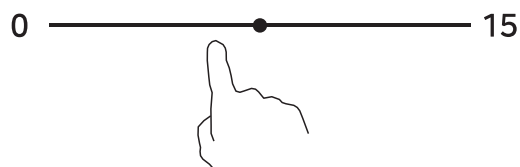
2. Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des
Vérifier que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



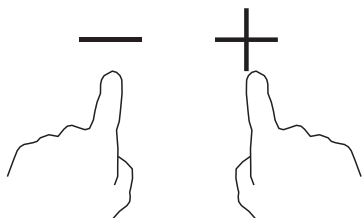
3. Appuyer sur la touche de sélection pour allumer la plaque de cuisson.



4. Faire glisser le curseur pour régler le débit. Une fois la plaque de cuisson en marche, la hotte passe automatiquement en mode automatique et l'écran numérique de la hotte affiche A.



5. La minuterie peut être réglée à l'aide des boutons '+' ou '-'.



Si l'affichage $\geq \underline{U} \leq$ clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

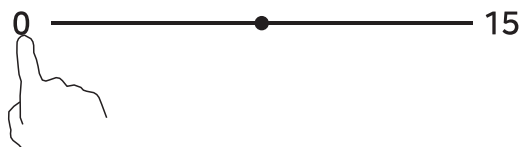
Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
 - la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
 - la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.
- Aucune cuisson n'a lieu tant qu'il n'y a pas de casserole appropriée sur la zone de cuisson.

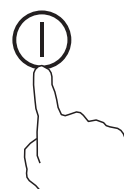
L'affichage “ $\underline{U}$ ” disparaît automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

2. Terminer la Cuisson

1. Faire glisser le curseur pour mettre le débit sur 0.



2. Eteindre la plaque de cuisson entière en touchant la commande ON/OFF.



3. Attention aux surfaces chaudes

H/h indique une zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque de cuisson qui est encore chaude.

H ou H

3. Verrouillage des Commandes

- Verrouillage à long terme pour les enfants :

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF et de la commande UNLOCK (déverrouillage).

- Verrouillage temporaire pour les enfants :

Nettoyer la zone de fonctionnement pendant la cuisson.

Pour verrouiller les commandes	
En mode de cuisson, appuyer brièvement sur la commande de verrouillage pour passer à l'état de verrouillage temporaire pour enfants.	L'indicateur de cuisson affichera « Lo » pendant un certain temps L'indicateur de temps affichera un compte à rebours de 30 secondes.
Appuyer longuement sur la commande de verrouillage pendant 3 secondes pour entrer dans l'état de verrouillage pour enfants à long terme.	Tous les indicateurs affichent « Lo » pendant quelques instants.
Pour déverrouiller les commandes	
En cas de verrouillage temporaire des enfants, appuyer brièvement sur la commande de verrouillage pour supprimer les verrouillages temporaires pour enfants. En cas de verrouillage pour enfants temporaire, retirer le verrouillage pour enfants après le compte à rebours jusqu'à 0.	
En cas de verrouillage pour enfants à long terme, toucher et maintenir la commande de verrouillage pendant 3 secondes pour supprimer les verrouillages pour enfants à long terme.	

- ⚠ Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage de cuisson à long terme, toutes les commandes sont désactivées à l'exception des commandes ON/OFF et LOCK ; vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence.
- En mode de verrouillage à long terme pour enfants, l'écran numérique affiche « Lo » après la mise en marche, et le verrouillage pour enfants doit être déverrouillé avant d'ouvrir la plaque de cuisson.
- Le verrouillage temporaire pour enfants ne peut être activé que pendant le fonctionnement.

FR

4. Commande de la Minuterie

Vous pouvez régler l'appareil pour qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à la fin de la durée programmée.

La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

La valeur par défaut de la minuterie est de 1 minute.

Régler une zone

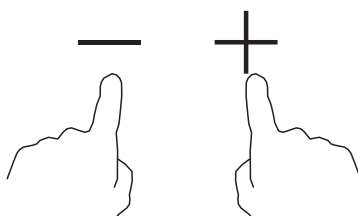
La durée ne peut être réglée qu'une fois la plaque de cuisson ou la hotte en marche.

Régler l'heure en touchant la commande « + » ou « - » de la minuterie.

Effleurer une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie diminue ou augmente le temps d'une minute.

En touchant et maintenant la commande « - » ou « + » de la minuterie, vous diminuerez ou augmenterez la durée de 10 minutes.

Si vous touchez simultanément les touches « - » et « + » pendant 1 seconde, la durée est annulée.



5. Commande de Pause

Vous ne pouvez passer en mode pause que lorsque la plaque de cuisson est en marche.
Après le passage en mode pause, la plaque de cuisson et la hotte passent au débit le plus bas pour fonctionner.

Pause
En mode de cuisson, toucher la commande de pause pour passer en mode pause. En mode pause, l'écran numérique affiche ou . .
Désactiver la pause
En mode pause, toucher la commande de pause pour supprimer l'état de pause et revenir à l'état précédant l'entrée en pause.
La pause se termine au bout de 10 minutes, avec la fermeture de la plaque de cuisson et de la hotte.

6. Contrôle du Boost

Activer la fonction de boost

En mode de cuisson, appuyer sur la touche B. Vérifier que l'écran affiche l'animation boost ou « b ».
Remarque : la hotte affiche « b » en mode boost, la plaque de cuisson affiche l'animation boost en mode boost.



- Animation du niveau de boost maximal

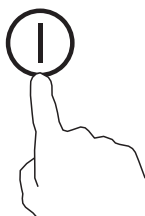


FR

Annuler la Fonction de Boost

Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction de boost.

Eteindre entièrement la plaque de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



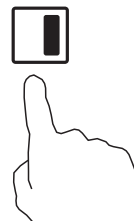
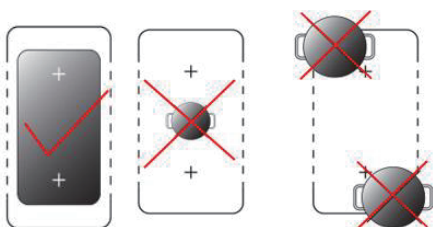
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 10 minutes.
- La zone de cuisson flexible et la hotte reviennent à leur réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de la chaleur est égal à 0, il reviendra au niveau numérique maximum après la fin du mode « boost ».

- Lorsque deux brûleurs du même côté fonctionnent indépendamment, si l'un des brûleurs fonctionne en mode « boost » et que l'autre brûleur est également en mode « boost », les deux brûleurs passent au niveau 9.
- Lorsque deux brûleurs du même côté fonctionnent indépendamment, si un brûleur fonctionne en mode boost et que l'autre brûleur est démarré et réglé à un certain niveau, et que la puissance totale des deux brûleurs dépasse la limite de puissance totale de 3700 W pour un côté, alors par défaut, aucun des deux brûleurs ne peut fonctionner en mode boost.

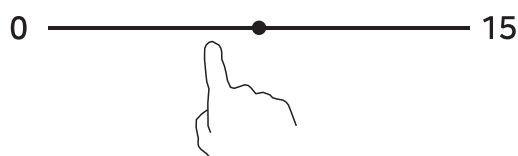
7. Commande de la zone flexible

Utilisation de la zone flexible

1. Placer une grande casserole au centre de la zone flexible que vous souhaitez utiliser.
 - Vérifier que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
 - Vérifier que la longueur de la casserole est supérieure à 23 cm.
2. Appuyer sur la touche flexible pour allumer la plaque de cuisson.



3. Faire glisser le curseur pour régler le débit.



FR

REMARQUE

Lorsque la zone de cuisson fonctionne indépendamment, appuyer sur la touche de zone flexible pour accéder au mode de zone flexible puis sélectionner le rapport le plus élevé de la zone de cuisson pour activer la zone flexible.

Lorsque vous cuisez en mode zone flexible, seule une zone unique couverte par un ustensile de cuisson quittera automatiquement le mode zone flexible.

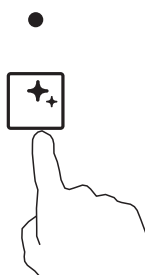
Hotte automatique

La hotte fonctionne automatiquement en fonction de l'état de l'induction.

En mode automatique de la hotte, une fois que toutes les zones de cuisson sont éteintes, la hotte s'éteint 2 minutes plus tard.

Impossible d'entrer dans le mode automatique de la hotte si la zone de cuisson n'est pas activée.

Vous pouvez également réinitialiser la durée avant alerte en appuyant longuement sur le bouton de nettoyage pendant 3 secondes, le minuteur de nettoyage redémarrera. Si le témoin lumineux est allumé, il s'éteint.



REMARQUE

Un excès de graisse peut affecter les performances d'aspiration de l'extracteur intégré, et l'eau stockée trop longtemps dans le bac de récupération peut dégager des odeurs. Un nettoyage régulier est recommandé.

8. Durées de Fonctionnement par Défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Niveau de puissance	10	11	12	13	14	15			
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

FR

Niveau de la hotte	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Niveau de la hotte	10	11	12	13	14	15			
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	3	3	3	2	2	2			

Boost de hotte	Boost d'une seule plaque de cuisson	Boost zone flexible
5min	10min	5min

Lorsque le boost se termine, l'appareil passe au débit précédant l'entrée dans le boost, et lorsque le débit entré avant le boost est 0, l'appareil passe au 15ème débit après la fin du boost.

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement puis elle s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

 Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Réglages du menu utilisateur

La fonction du menu utilisateur peut être utilisée pour

C0 : Rétablir les réglages d'usine

C3 : Régler de la limite de puissance

C4 : Tester la qualité des ustensiles de cuisine

C5 : Commuter le son

C7 : Régler la luminosité de l'affichage numérique

C8 : Commuter les fonctions de transfert de casseroles

H1 : Régler le mode de circulation de la hotte

H2 : Régler le délai d'extinction de la hotte

H3 : Réinitialiser la durée de fonctionnement de l'écran filtrant

1. Instructions concernant la Méthode d'Entrée

Bouton de commutation des éléments de menu (pression courte pour activer) : « LOCK »
(Verrouillage)

Bouton de commutation des paramètres de configuration (pression courte pour activer) : « BOOST »

Bouton de sauvegarde des paramètres (pression longue pendant 3 secondes) : « LOCK »

Etape 1 : Appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil lorsqu'il est éteint ;

Etape 2 : Appuyer longuement sur le bouton « LOCK » pendant 3 secondes pour entrer dans l'état de verrouillage pour enfants ;

Etape 3 : Appuyer longuement sur le bouton « BOOST » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de configuration du menu pour confirmation, et libérer automatiquement le verrouillage pour enfants. À ce moment-là, l'écran numérique de l'avant gauche affiche « c » ;

Etape 4 : Appuyer brièvement sur le bouton « BOOST » pour entrer dans le mode de configuration du menu. L'affichage numérique LF indique le numéro du menu en cours (par exemple c3), et l'affichage numérique de minuterie indique la valeur correspondant au numéro du menu en cours (par exemple 1) ; (Appuyer sur d'autres boutons au cours de cette étape permet de quitter automatiquement le mode)

Etape 5 : Appuyer brièvement sur le bouton « LOCK » pour changer de numéro de menu (par exemple c3->c4->c4...) ;

Etape 6 : Appuyer brièvement sur le bouton « BOOST » pour changer la valeur correspondant au numéro de menu actuel (par exemple 0->1) ;

Etape 7 : Appuyer longuement sur le bouton « LOCK » pendant 3 secondes pour enregistrer tous les paramètres de menu modifiés et quitter le mode menu ;

Numéro du Canal	Contenu de la Configuration	Description des Options de Configuration	FR
c0	Rétablir les paramètres d'usine	0 : pas de récupération - valeur par défaut 1 : récupération Valeur par défaut : 0	
c3	Réglage de la limite de puissance	2,8/3,5/4,5/5,8/7,4kw Par défaut: 7,4kw	
c4	Test de qualité des ustensiles de cuisine	0 : Ne pas entrer dans le test de qualité des ustensiles de cuisine 1 : Entrer dans le test de qualité de l'ustensile de cuisine Après la saisie, appuyer longuement sur le bouton de sélection de la table de cuisson pendant 3 secondes pour passer à l'inspection de la qualité de la casserole (après 12 secondes, le niveau de qualité (0-10) s'affichera sur l'affichage numérique). Valeur par défaut : 0	
c5	Commutateur de son	0 : son activé 1 : son désactivé Valeur par défaut : 0	

Numéro du Canal	Contenu de la Configuration	Description des Options de Configuration
c7	Réglage de la luminosité de l'affichage numérique	1-5 : niveau de luminosité Valeur par défaut : 3
c8	Commutateur des fonctions de transfert de casserole	0 : Désactivé 1 : Activé Valeur par défaut : 0
h1	Réglage du mode de circulation de la hotte	0- Réserve - Non utilisé 1 : Circulation interne 2 : Circulation externe Valeur par défaut : 2
h2	Réglage du délai de d'extinction de la hotte	0 : désactivé 1 : 1 min 2 : 2 min 5 : 5 min 10 : 10 min 20 : 20 min Valeur par défaut : 0
h3	Réinitialiser le temps de fonctionnement de l'écran filtrant	0 : pas de récupération 1 : récupération Valeur par défaut : 0

Instructions pour l'Arrêt Différé de la Hotte :

Après avoir réglé l'heure d'arrêt automatique, si la hotte et la cuisinière fonctionnent simultanément pendant plus de 30 secondes, la logique d'arrêt automatique de la hotte se déclenche. A ce moment-là, appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre la machine, et la hotte fonctionnera en débit 1 pendant la durée programmée ;

Description des fonctions de transfert de casseroles :

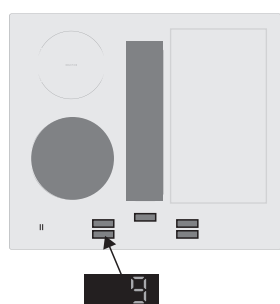
FR

Après avoir lancé les fonctions de transfert de casseroles, allumer la Hotte, sauf pour le mode boost, et déplacer les ustensiles de cuisine vers la zone de cuisson inactive. Lorsque la détection du transfert est terminée, l'affichage numérique de la zone de cuisson à transférer clignote et émet un signal sonore. A ce moment, appuyer sur la touche pause pour confirmer le transfert.

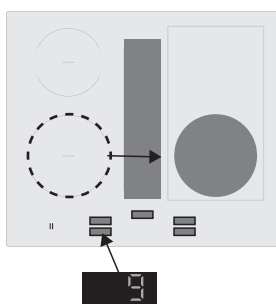
Si la zone de cuisson transférée est programmée, l'état programmé et la durée seront transférés ensemble. La zone Flexible ou une seule unité de cuisson n'effectuera pas le transfert en mode « boost ».

Si une zone de cuisson démarre le mode boost, il n'y aura pas de fonction de transfert.

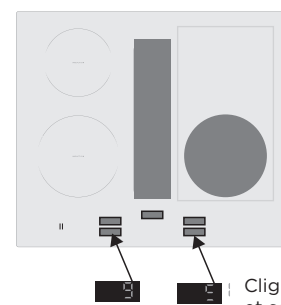
Exemple :



Ouvrir le brûleur avant gauche et régler le débit



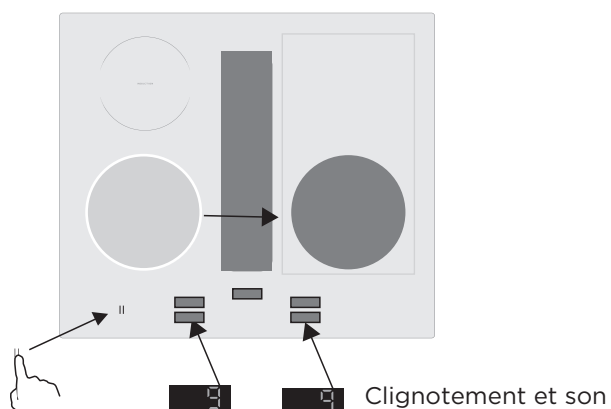
Lorsque la puissance est stable, transférer la casserole du brûleur avant gauche au brûleur avant droit.



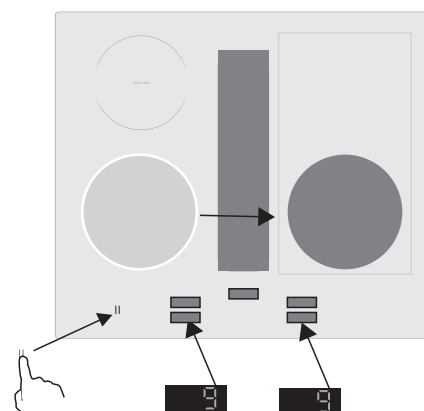
Clignotement et son

Lorsque la plaque de cuisson droite détecte la casserole, l'affichage numérique fait clignoter les informations relatives au débit et émet un signal sonore.

Confirmation

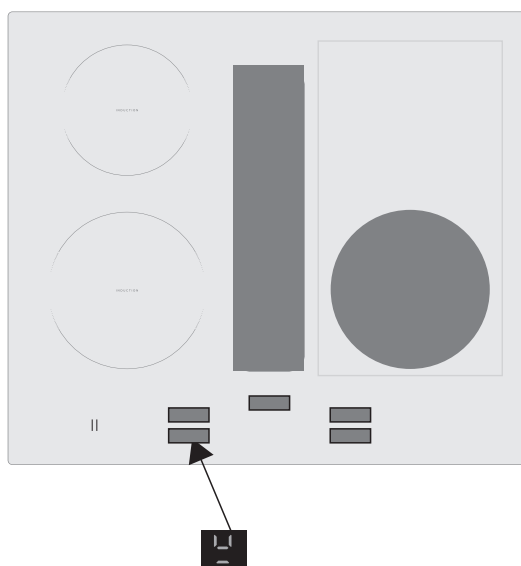


Appuyer sur la touche pause pour confirmer le transfert



Le brûleur avant droit est chauffé avec le débit du brûleur avant gauche.

Dé confirmation



1. L'affichage numérique avant gauche n'affiche pas d'icône de casseroles.
2. Le transfert est annulé après pression sur une autre touche ou après 10 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir soigneusement.

Nettoyage de la hotte

Quoi?	Comment?	Important!
Salissure sur le verre (empreintes de doigt, les marques, les taches laissées par les retombées alimentaires ou non-sucrés sur le verre)	1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	• Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié. • Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut être tachée.
Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre	Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou une lame adapté pour la plaque de cuisson vitroinduction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson: 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la plaque de cuisson. 3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.	• Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les retombées. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Faire tremper le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	• La plaque de cuisson peut biper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de contrôle soit sèche avant de mettre la plaque de cuisson en marche.

Nettoyage de la Grille, du Filtre à Graisse et du Filtre à Charbon Actif

Les filtres à graisse filtrent la graisse des vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état de fonctionnement, il faut nettoyer régulièrement le filtre à graisse.

AVERTISSEMENT...Risque d'incendie !

Les dépôts graisseux dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

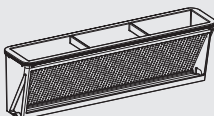
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyer régulièrement les filtres à graisse.
- Ne jamais travailler jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (p. ex. flamber).
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. ex. à bois ou à charbon), sauf si l'appareil de chauffage est muni d'un couvercle scellé et inamovible. Il ne doit pas y avoir d'étincelles.

1. ATTENTION

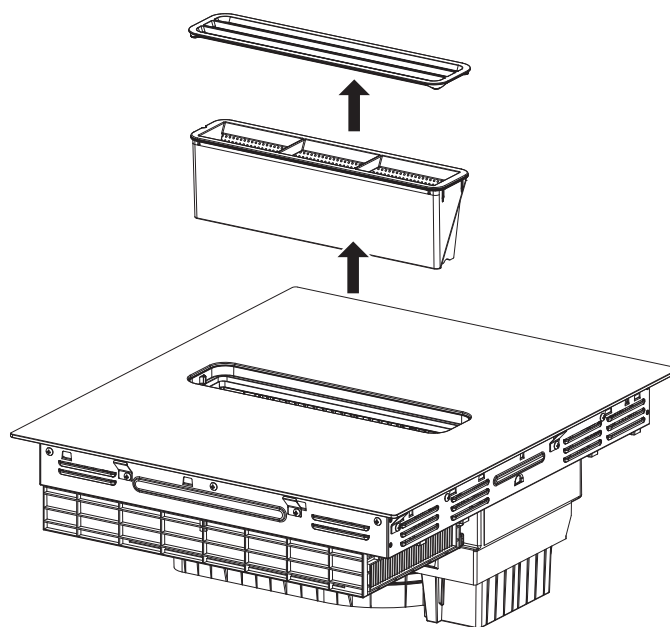
La chute des filtres à graisse peut endommager la plaque de cuisson située en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours.)

Retirer la grille et le filtre à graisse et les mettre au rebut de manière appropriée.

- La graisse peut s'accumuler au fond du récipient. Maintenir le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.

Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à Graisse	1

Retirer la grille et le filtre à graisse de haut en bas.



FR

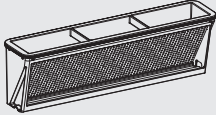
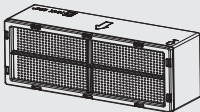
Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille

1. Tremper le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utiliser une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins. Utiliser un solvant spécial pour graisses en cas de saleté tenace.
3. Rincer soigneusement les filtres à graisse.
4. Laisser les filtres à graisse s'égoutter.

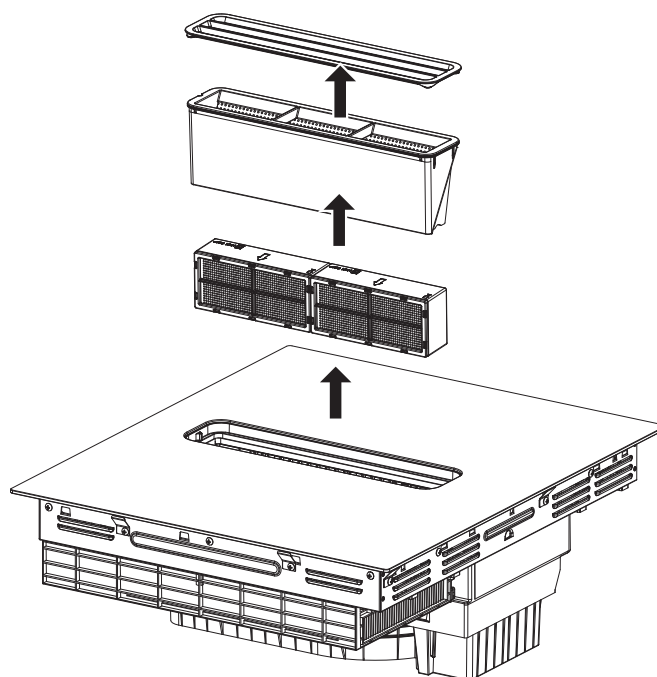
Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placer les filtres à graisse sans les serrer dans le lave-vaisselle et ne pas les bloquer.
Pour un nettoyage optimal, placer le filtre à graisse du côté du filtre dans le lave-vaisselle.
Ne pas nettoyer les filtres à graisse très sales avec des ustensiles.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrer le lave-vaisselle, sélectionner une température ne dépassant pas 70 °C.
3. Laisser les filtres à graisse s'égoutter.

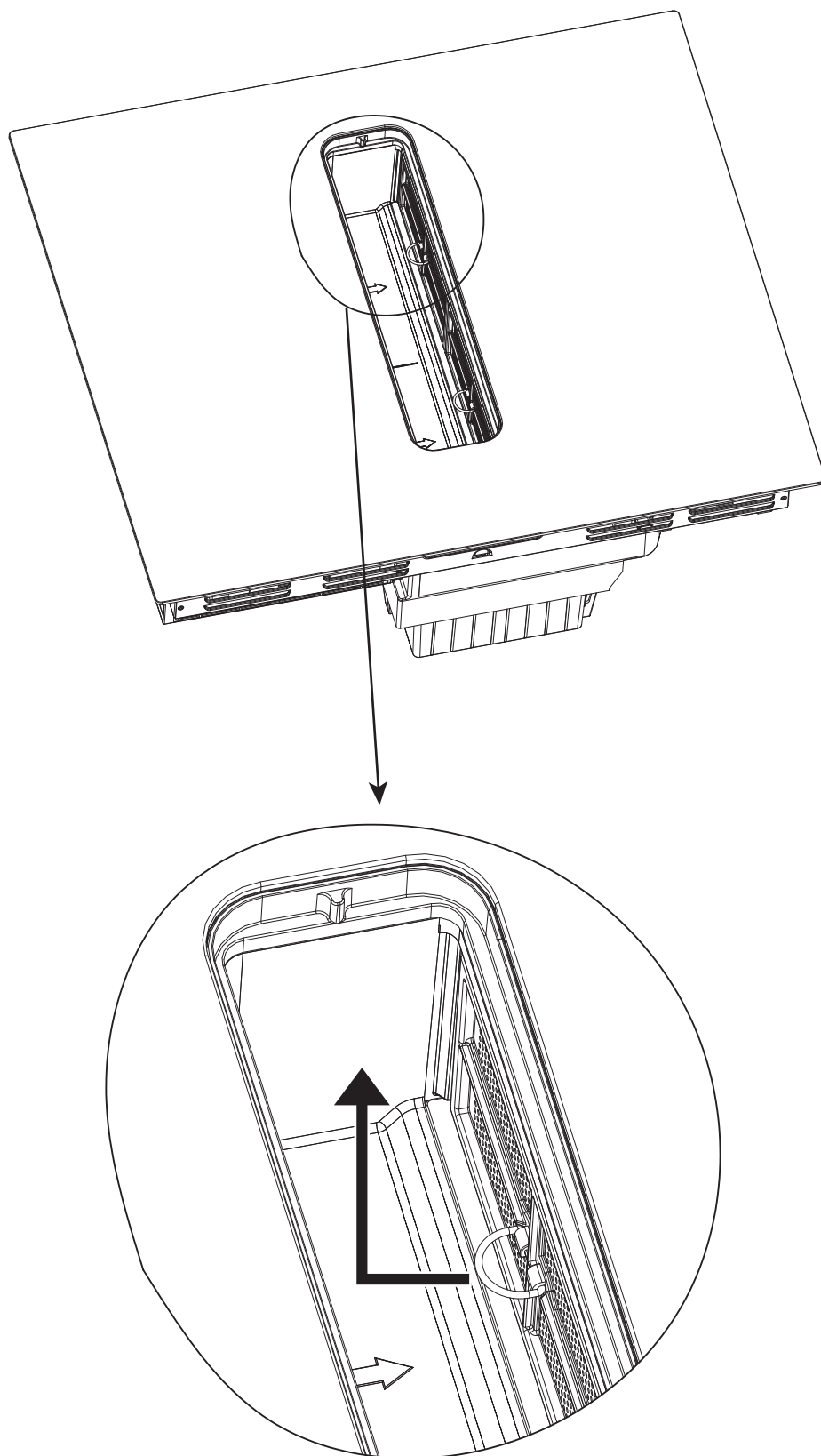
Nettoyage du Filtre à Charbon Actif

Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à Graisse	1
G		Filtre à Charbon Actif	2

Retirer la grille, le filtre à graisse et le filtre à charbon actif un par un, de haut en bas.



Retirer le filtre à charbon actif à la main à l'aide de l'anneau métallique et le soulever vers le haut.



Nettoyage et remplacement

1. Placer le filtre à charbon actif dans le lave-vaisselle, ajouter du détergent et utiliser le mode standard (1,5h-3h) pour le nettoyer.
2. Faire tremper le filtre à charbon actif dans de l'eau chaude (60-80°C) pendant 1 à 2 heures, ajouter du détergent à l'eau chaude et rincer à l'eau claire après le trempage.
3. Pour maintenir le bon état de fonctionnement du filtre à charbon actif, merci de le nettoyer régulièrement ; merci de le remplacer rapidement lorsque sa durée de vie est dépassée après 5 ans d'utilisation.
4. Vous pouvez vous procurer un filtre à charbon actif auprès des revendeurs spécialisés ou du service clientèle.
5. Se reporter au manuel d'installation pour l'installation du filtre à charbon actif.

Séchage

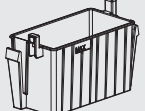
1. Placer le bloc de charbon actif nettoyé dans le four et cuire pendant 3 heures (150°C).
2. Le sécher à l'aide d'un ventilateur d'air chaud pendant 0,5 heure.

REMARQUE

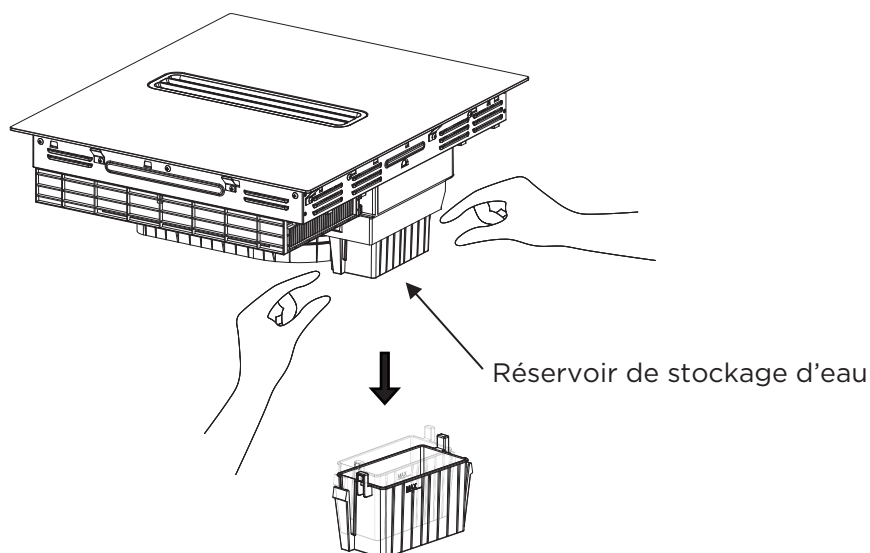
1. Ne pas utiliser de détergents très alcalins ou à base d'huile lourde (nous vous recommandons d'utiliser des tablettes/poudres à vaisselle Finish, Somat ou Ecover), car ils risquent d'endommager le filtre à charbon actif.
2. La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80°C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.
3. Ne pas dépasser une température de cuisson de 200°C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.
4. Ne pas utiliser de force extérieure pour frotter le bloc de charbon actif, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.

Nettoyage du Réservoir de Stockage d'Eau

FR

Code	Accessoires	Description	Quantité
H		Réservoir de Stockage d'Eau	1

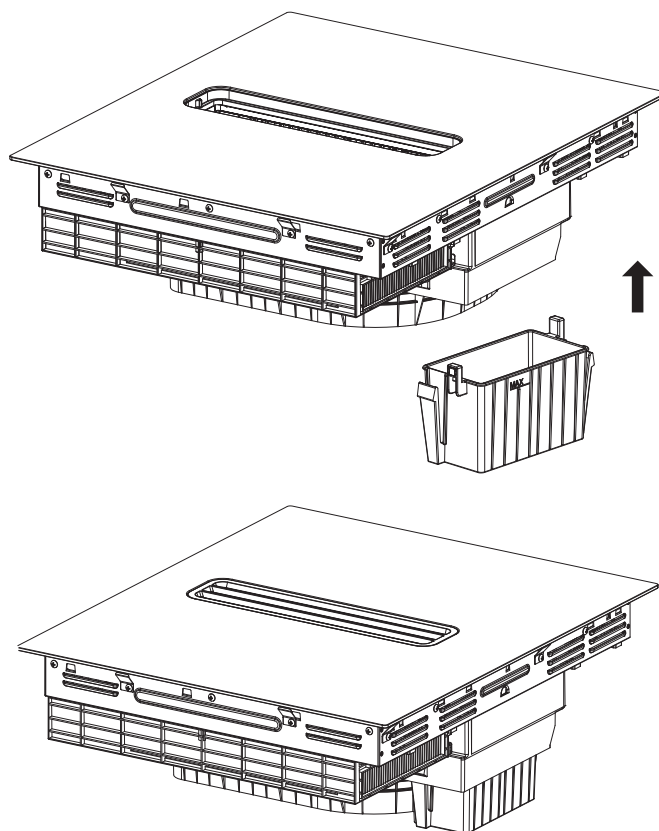
Appuyer des deux mains sur les boucles du réservoir de stockage d'eau et tirer vers le bas.



Nettoyage

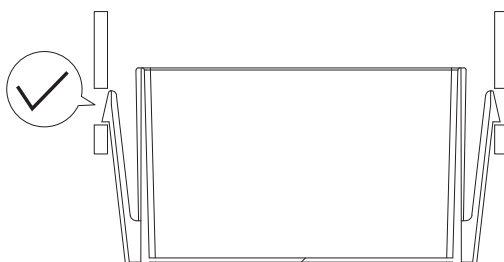
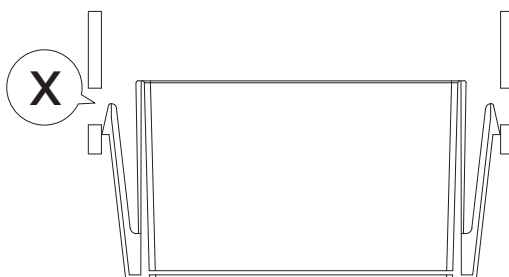
Rincer le réservoir de stockage d'eau à l'eau chaude. En cas de taches d'huile, vous pouvez ajouter un produit de nettoyage pour faciliter le nettoyage.

Installation d'un réservoir de stockage d'eau



Vérifier que la boucle du réservoir d'eau est correctement installée.

FR



DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser le temps et l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Affichage et Inspection des Défaillances

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter ou à retirer la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code de la défaillance se produisant lors de l'utilisation par le client et la solution ;

Code de Défaillance	Problème	Solution
Restauration Automatique		
EL,EH	La tension d'alimentation est anormale.	Merci de vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettre l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
C1	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacer le ventilateur.
b2	Température élevée de l'IPM.	Attendre que la température de l'IPM revienne à la normale. Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
b3	Le courant de la carte de commande de la hotte est anormal.	Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
	Le réservoir de stockage d'eau a été retiré.	Vérifier que le réservoir d'eau est correctement installé.
EF	Plusieurs touches de fonction sont pressées en même temps.	Nettoyer le panneau de commandes.
FC	Conseils pour le remplacement des filtres.	La hotte et l'induction sont utilisées ensemble pendant environ 750 heures avant qu'il ne soit recommandé de remplacer le filtre à charbon actif. Pour remplacer le filtre à charbon, se reporter au guide de remplacement du filtre à charbon. Une fois le remplacement effectué, suivre les instructions du menu utilisateur pour entrer dans le mode h3 pour l'opération de récupération.

FR

Code de Défaillance	Problème	Solution
Pas de Restauration Automatique		
E2	Défaillance du capteur de température à plaque céramique - court-circuit.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque en céramique.
E1	Défaillance du capteur de température à plaque céramique - circuit ouvert.	
E7	Défaillance du capteur de température à plaque céramique - circuit ouvert.	
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit.	Remplacer la carte pilote de l'onduleur.
E3	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	
b5/b7	Erreur du système de ventilation ou le conduit d'air du système de ventilation est complètement obstrué.	Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifier si des objets étrangers se trouvent à l'intérieur du fumoir. Vérifier si le câble de connexion est endommagé. Remplacer la carte de commande de la hotte ou le moteur.
bd	La communication entre la carte d'affichage et la carte de pilotage de la hotte échoue.	Remplacer le pilote, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage de la hotte et vérifier si le câble de connexion est endommagé.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte principale est défectueuse ou la communication avec le circuit intégré tactile est défectueuse.	Remplacer la carte pilote de l'onduleur, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage, et vérifier si le câble de connexion est endommagé.
F5	Anomalie du ventilateur	Remplacer le ventilateur de refroidissement.

FR

Défaillances Spécifiques et Solutions

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
L'indicateur LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la prise est bien connecté à la prise murale et qu'elles fonctionnent.	
	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	le circuit d'alimentation accessoire est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation accessoire.	
	Le circuit d'affichage est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED est anormal.	Le circuit d'affichage est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
Le Témoin du Mode de Cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la sortie d'air peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacer le ventilateur.	
	le circuit d'alimentation est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation.	
FR La cuisson s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage indique le symbole clignotant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utiliser l'ustensile de cuisine approprié (consulter le manuel d'instructions).	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacer le circuit d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit		
	La cuisinière a surchauffé;	L'appareil est en surchauffe. Attendre que la température revienne à la normale. Appuyer sur le bouton "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone) affichent "u".	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	Le circuit d'affichage de la pièce de communication est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
	Le circuit d'alimentation est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les éléments ci-dessus reposent sur le jugement et l'inspection de défaillances courantes. Merci de ne pas démonter l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.





www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

