

## INDUCTION HOB

# USER MANUAL

MIH740T278K0

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.

## MOT DE REMERCIEMENTS

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

# SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| <b>MOT DE REMERCIEMENTS</b>                         | 01 |
| <b>CONSIGNES DE SECURITE</b>                        | 02 |
| <b>SPÉCIFICATION TECHNIQUE</b>                      | 07 |
| <b>INTRODUCTION PRODUIT</b>                         | 08 |
| <b>INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>                      | 10 |
| <b>INSTALLATION</b>                                 | 12 |
| <b>INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT</b>           | 16 |
| <b>POWER MANAGEMENT FUNCTION</b>                    | 22 |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>                       | 24 |
| <b>DÉPANNAGE</b>                                    | 25 |
| <b>MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES</b> | 28 |
| <b>MISE AU REBUT ET RECYCLAGE</b>                   | 29 |
| <b>AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES</b>           | 30 |

# CONSIGNES DE SECURITE

## Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à 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 prévue 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 pour la vie et 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 pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



### **Avertissement**

Ce symbole signale un danger avec un niveau 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 immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

## Avertissement de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

## Installation

### Risque d'électrocution

- 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.

### 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.
- **FR** • 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

- 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.
- 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.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- 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 pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la plaque de cuisson à l'aide de sa commande, il ne faut pas vous fier au détecteur de casseroles.
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.  
ATTENTION : 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.
- AVERTISSEMENT: 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.
- 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.  
ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.  
Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT: Utiliser 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 le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de plaque de cuisson incorporées à l'appareil.  
L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

## 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.
- 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.

**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.

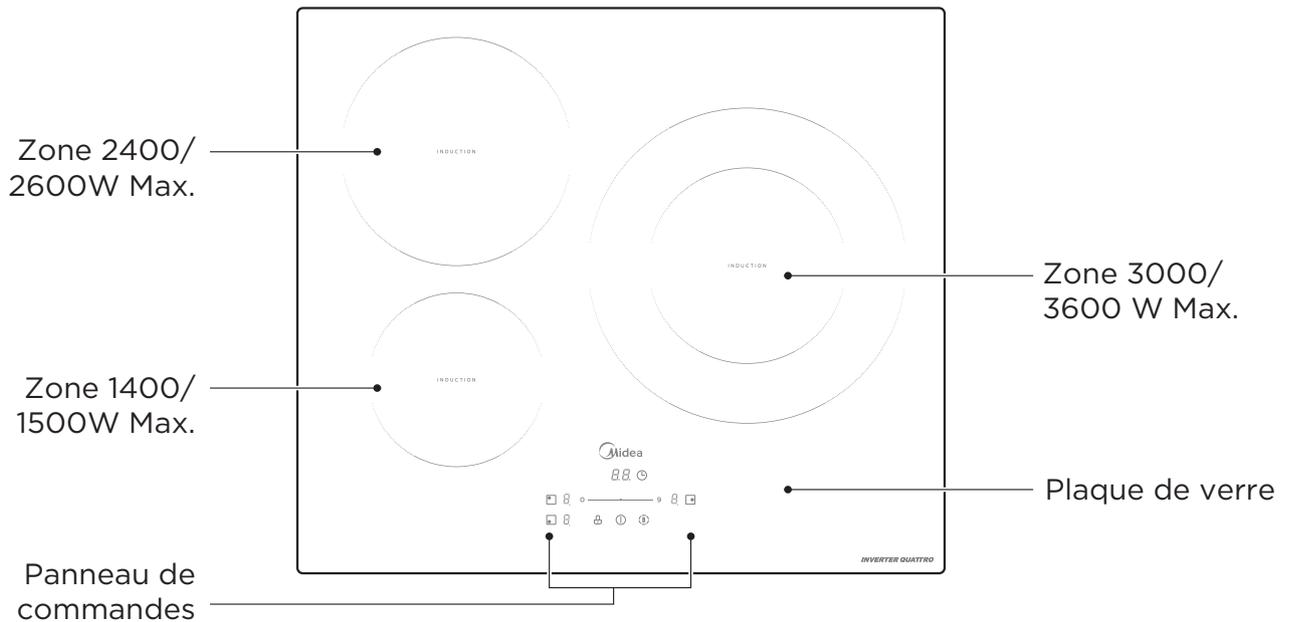
# SPÉCIFICATION TECHNIQUE

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| <b>Plaque de cuisson</b>       | <b>MIH740T278K0</b>   |
| Zones de cuisson               | 3 Zones               |
| Tension d'alimentation         | 220-240V-50Hz ou 60Hz |
| Puissance électrique installée | 7400W                 |
| Taille du produit P×L×H(mm)    | 590X520X62            |
| Dimensions A×B (mm)            | 560X490               |

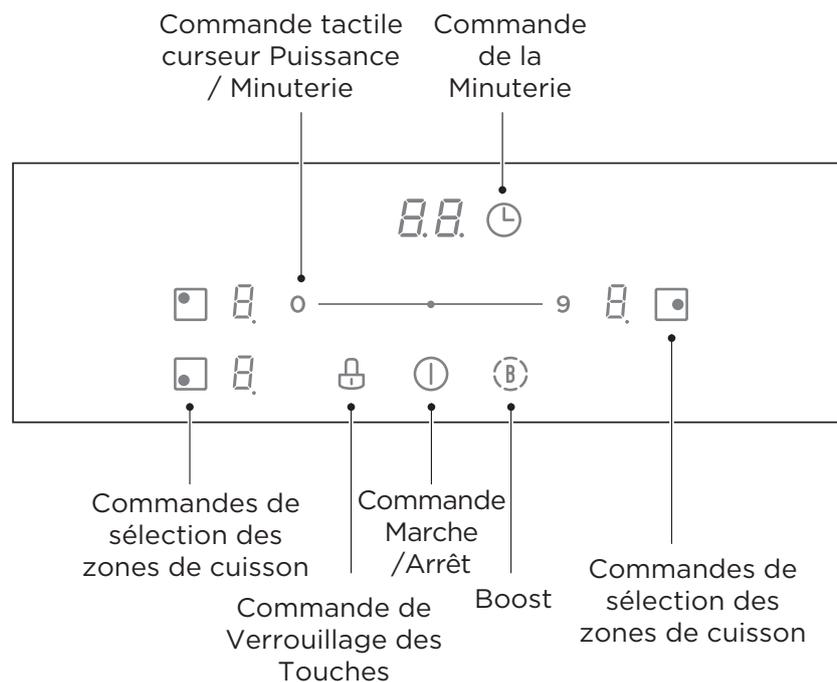
Le poids et les dimensions sont approximatives. Car nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et le design sans préavis.

# INTRODUCTION PRODUIT

## Vue de dessus



## Panneau de contrôle



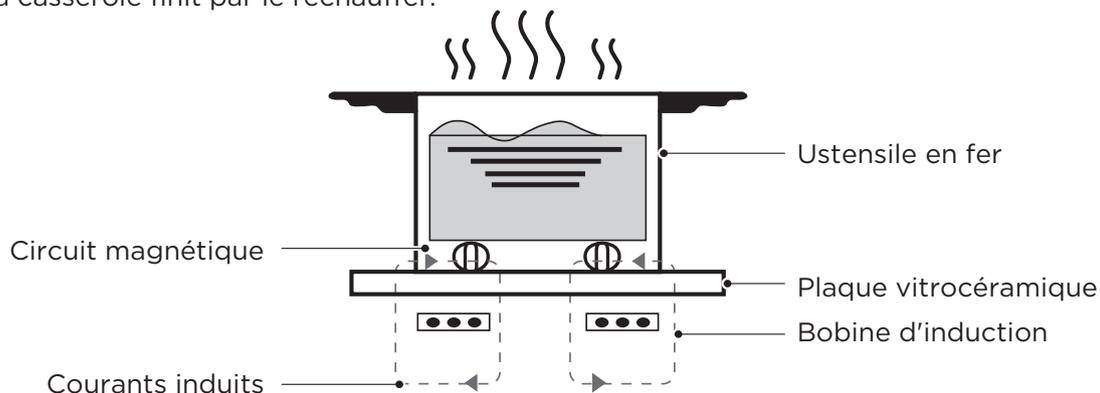
FR

### 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 à Induction

- Lire ce guide, en accordant une attention particulière à la section 'Avertissements de Sécurité'.
- Retirer tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

# INSTRUCTIONS DE CUISSON

- ⚠ 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.

FR

## 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               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture</li><li>• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• Mijoter à feu doux</li><li>• Réchauffement lent</li></ul> |
| 3 - 4               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffement</li><li>• Cuisson rapide</li><li>• Cuisson du riz</li></ul>   |
| 5 - 6               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pancakes</li></ul>  |
| 7 - 8               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautés</li><li>• Cuisson des pâtes</li></ul>  |
| 9                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautés</li><li>• Brûlant</li><li>• Apporter la soupe à ébullition</li><li>• Eau bouillante</li></ul>  |

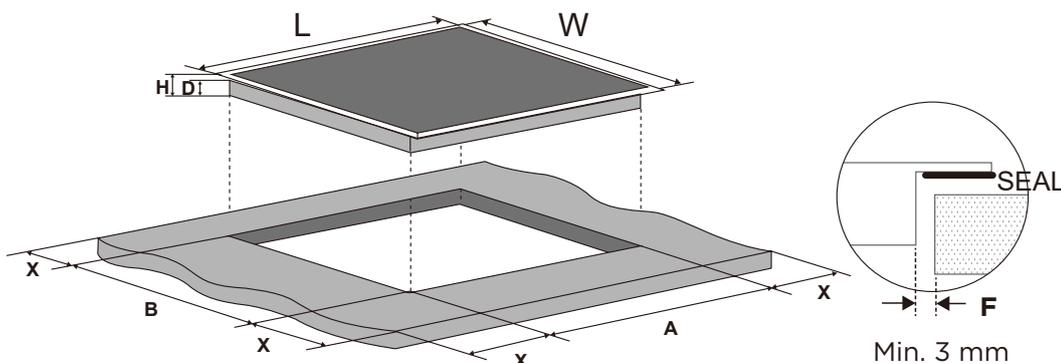
FR

# INSTALLATION

## Sélection de l'équipement d'installation

Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur l'image. Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement de la plaque chaude. Comme indiqué ci-dessous:

**⚠** Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

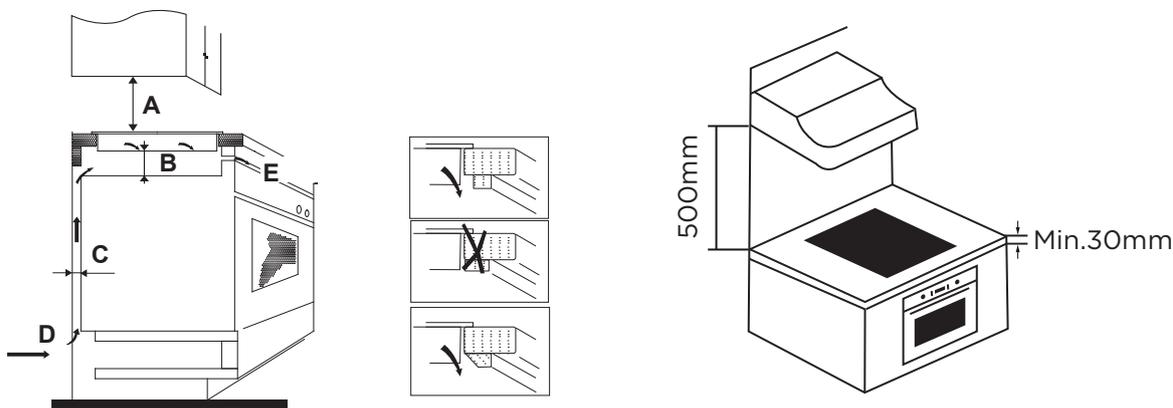


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)       | B(mm)       | X(mm)   | F(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590   | 520   | 62    | 58    | 560+4<br>+1 | 490+4<br>+1 | 50 min. | 3 min. |

FR

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson en induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurer la plaque de cuisson en induction est en bon état de marche. Comme indiqué ci-dessous

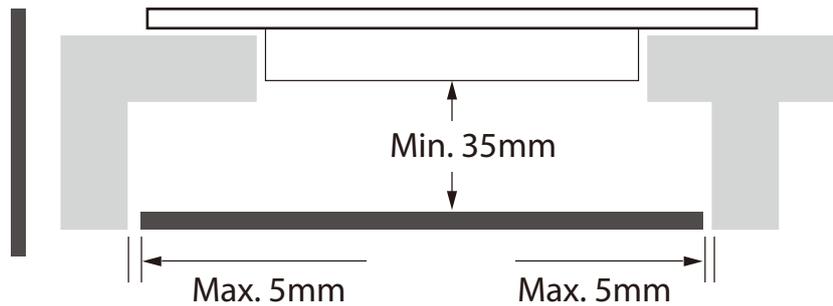
**⚠** Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 500 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D            | E                 |
|-------|---------|---------|--------------|-------------------|
| 500   | 50 min. | 20 min. | Entrée d'air | Sortie d'air 5 mm |

## AVERTISSEMENT: Assurer une Ventilation Adéquate

Vérifier que la plaque vitro induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la plaque de cuisson en surchauffe, ou tout choc électrique imprévisible pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 35 mm du dessous de la plaque de cuisson. Suivre les instructions ci-dessous.



- ⚠ Il y a des orifices de ventilation situés à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.
- ⚠ • Garder à l'esprit que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de supporter une température de 90°C.

### Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que

- Le plan de travail est carré et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace nécessaire.
- Le plan de travail est fabriqué dans une matière résistante à la chaleur et isolée.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en termes de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolation approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les normes et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolation doit être d'un type agréé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les normes de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client lorsque la plaque de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sont utilisées pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

### Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client.

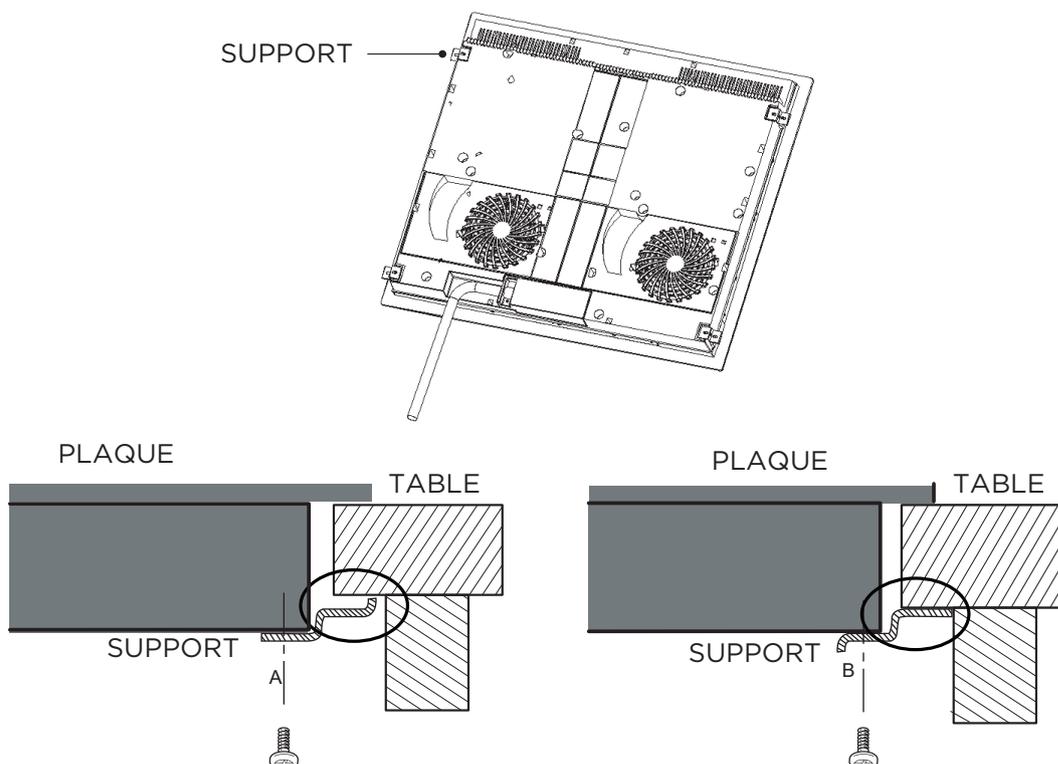
## Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage au besoin). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

## Réglage de la position du support

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les 2 supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration).

Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



 En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

## Précautions à prendre

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Merci de ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque de cuisson par induction doit être installée de manière à assurer un rayonnement optimal de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches intermédiaires et adhésives doivent être résistantes à la chaleur.
6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

## Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

⚠ Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

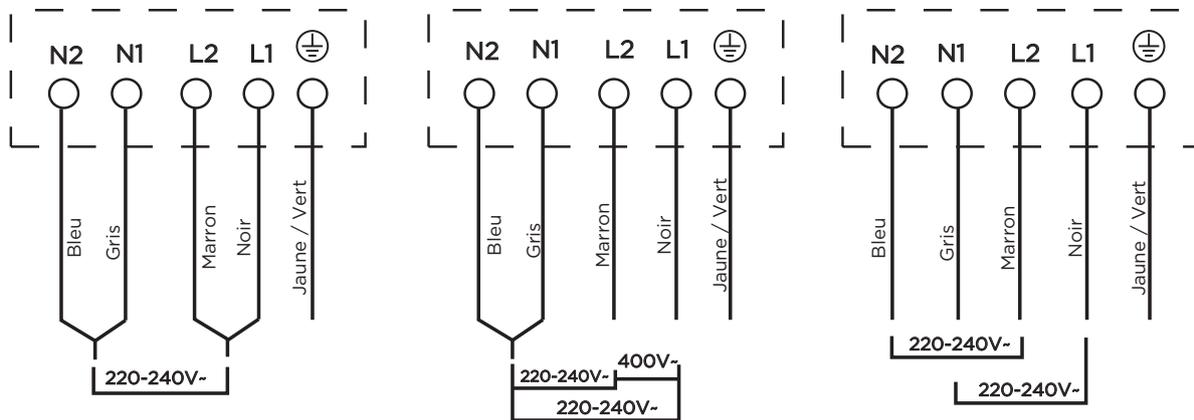
Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifier que:

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, cela pouvant provoquer une surchauffe ou un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C.

⚠ Vérifier auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification nécessaire.

Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



FR

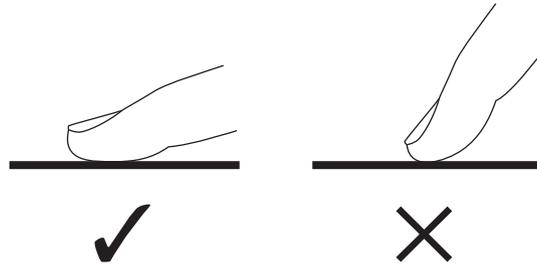
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique soit correcte et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.

⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles une fois l'installation effectuée.

# INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

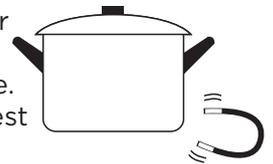
## Commande tactile

- Les contrôles réagissent au toucher, de sorte que vous n'avez 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

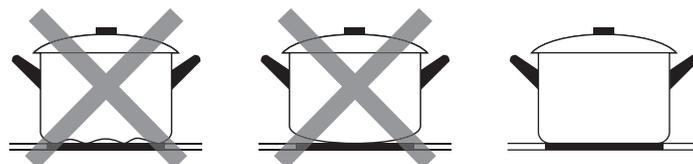
- ⚠ N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers 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.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base risquant de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter la cuisson et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



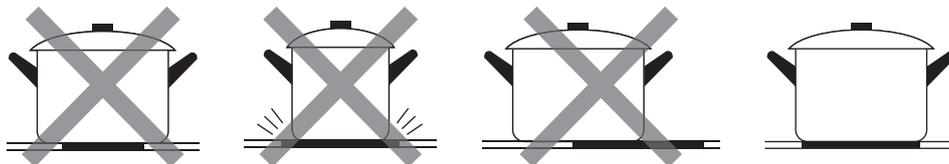
FR



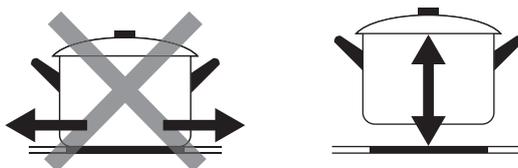
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- 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 de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrer toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



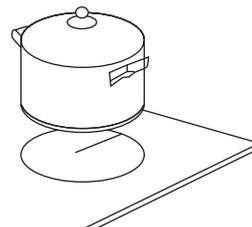
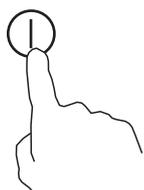
- Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson - Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



## Comment utiliser

### Commencer la cuisson

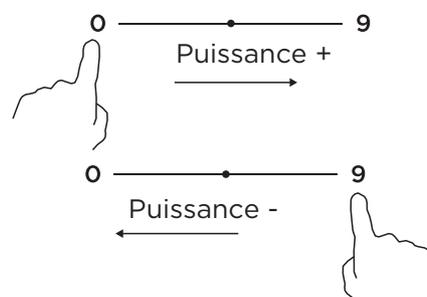
1. Appuyer sur la commande Marche/Arrêt. Après la mise sous tension, l'indicateur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.
2. Placer un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. En touchant le curseur de la zone de cuisson, le voyant situé à côté de la touche clignote.



4. Sélectionner un réglage de chaleur en touchant la commande à glissière.
  - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur en 1 minute, la table de cuisson en induction se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer de l'étape 1.
  - Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.



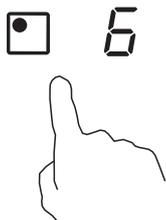
## Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

- 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.

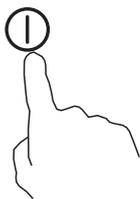
Aucune cuisson n'aura lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

### Terminer la cuisson

1. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



3. Eteindre la plaque de cuisson entière en touchant la commande Marche/Arrêt.



2. Eteindre la zone de cuisson en touchant le curseur sur " | ". Assurez-vous que l'écran affiche "0".



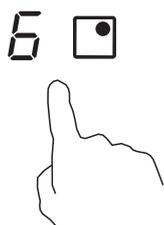
4. Faire attention aux surfaces chaudes «H» affiche la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque chauffante qui est encore chaude.



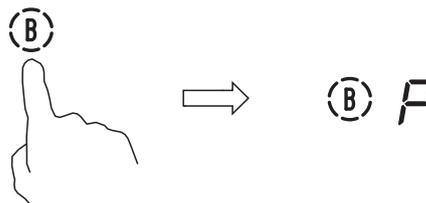
### Utiliser la fonction Boost

#### Activer la fonction Boost

1. Toucher le curseur de la zone de cuisson.

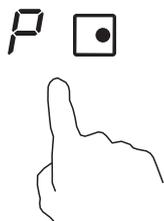


2. Toucher le bouton Boost "(B)", l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint Max.

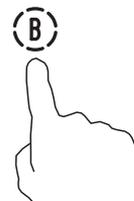


#### Annuler la fonction Boost

1. Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.



2. Toucher le bouton "Boost" "(B)" pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient alors à son réglage d'origine.



- Cette fonction est disponible pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire (par exemple les enfants peuvent allumer accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf « Activé/Désactivé » sont désactivées.

### Pour verrouiller les commandes

Toucher la commande de verrouillage

L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".

### Pour déverrouiller les commandes

Maintenir la commande de verrouillage appuyée pendant un moment.

- ⚠ Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf Activé/Désactivé (ⓘ) sont désactivés, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la touche Activé/Désactivé (ⓘ) en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.

## Commande de la Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée programmée écoulée.  
La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

### a) Utilisation de la minuterie comme compte à rebours

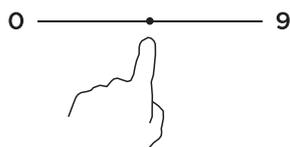
**FR** Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

- Vérifier que la plaque de cuisson est allumée.  
Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

- Toucher la commande de minuterie, le "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le "0" clignote.



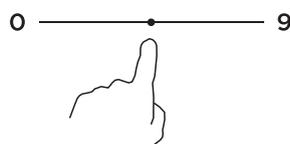
- Régler l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 5)



- Toucher à nouveau la commande de la minuterie, "1" clignote.



- Régler la durée en touchant le curseur (Par exemple 9). La durée que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.



- Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

7. L'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le réglage est terminé.



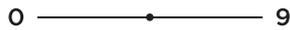
## b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



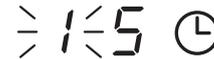
3. Régler l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 5)



2. En peu de temps, touchez la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignote.



4. Toucher à nouveau la commande de la minuterie, "1" clignote.



5. Régler la durée en touchant le curseur (Par exemple 9). La durée que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.



6. Lorsque la durée est établie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant. REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone qui est sélectionnée.



7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



**⚠** Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment. Les illustrations ci-dessus sont présentées à titre de référence uniquement, le produit final faisant foi.

### Etablir plus de zones:

- Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires à celles de la définition d'une zone ;
- Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 15 minutes)



(réglé sur 45 minutes)

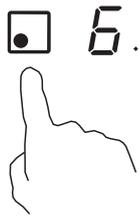
Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, elle affiche la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignote.



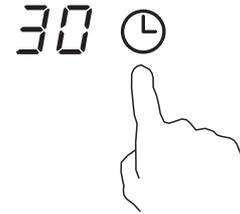
Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.

### c) Annulation de la minuterie

1. Toucher le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la minuterie.



2. Si vous touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.



3. Toucher le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.

### Durées de fonctionnement par défaut

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

FR

| Niveau de puissance                            | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Minuterie de fonctionnement par défaut (heure) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Lorsque la casserole sera retirée, la plaque à induction pourra cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

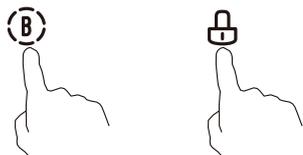
Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption de puissance maximal pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont capables de se régler automatiquement afin de fonctionner à faible niveau de puissance, pour éviter les risques de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de mettre n'importe quelle marmite sur les zones de chauffage. Nous vous suggérons de commencer à régler dans les 5 secondes après avoir branché l'alimentation. Vous devez passer en mode réglage de la puissance dans les 60 secondes pour accéder à la fonction de gestion de la puissance.

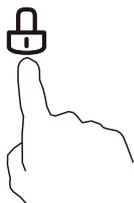
### Pour accéder à la Gestion de la puissance

1. Veuillez noter que vous ne devez pas allumer la plaque de cuisson. À ce stade, appuyez simultanément sur «Boost» (Amplifier) et «Lock» (Verrouiller).



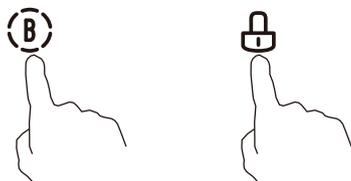
Le symbole «S» sera affiché sur la zone #1.

2. Appuyez sur la touche «Lock» (Verrouiller).



Le symbole «S» sera affiché sur la zone #1 et le symbole «E» sera affiché sur la zone #2.

3. Appuyez à nouveau sur les touches «Boost» (Amplifier) et «Lock» (Verrouiller) en même temps.

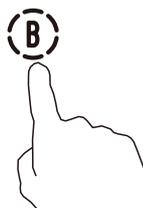


Le symbole «S» sera affiché sur la zone #1, «E» sera affiché sur la zone #2 et «t» sera affiché sur la zone #3. Dans le même temps, le mode de puissance maximale en cours (7.4) sera affiché sur le voyant de la minuterie.

FR

### Pour basculer à un autre niveau

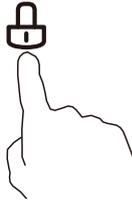
- appuyez brièvement sur la touche «Boost» (Amplifier)



Il existe 6 niveaux de puissance, de «7,4» à «2,5». Le voyant du minuteur indique l'un d'eux.  
«7,4» : est la puissance maximale de 7,4 kW.  
«6,5» : est la puissance maximale de 6,5 kW.  
«5,5» : est la puissance maximale de 5,5 kW.  
«4,5» : est la puissance maximale de 4,5 kW.  
«3,5» : est la puissance maximale de 3,5 kW.  
«2,5» : est la puissance maximale de 2,5 kW.

### Confirmation de la fonction de gestion de la puissance

Une fois le mode réglage de la puissance souhaitée sélectionné, veuillez appuyer sur la touche «Lock» (Verrouiller)



Lorsque le voyant de minuterie cesse de clignoter, le mode de puissance est réglé avec succès.

### Quitter la fonction de gestion de la puissance

Après le réglage, assurez-vous de débrancher l'alimentation et de la rebrancher.

La plaque à induction s'éteindra.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

| 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) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Appliquer un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!)</li> <li>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li> <li>4. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut être taché.</li> </ul> |
| Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre  | <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale.</li> <li>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.</li> <li>3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>  |
| Retombées sur les commandes tactiles   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Faire tremper le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche.</li> <li>5. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>   |

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 le tableau ci-dessous afin d'économiser votre temps et l'argent que pourrait vous coûter un appel au centre de service.

| Problèmes  | Causes possibles  | Ce qu'il convient de faire!   |
|--|---|---|
| La plaque de cuisson ne s'allume pas.  | Pas d'alimentation électrique.  | Assurez-vous que la plaque vitroinduction est reliée à la source d'alimentation et qu'il est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans la zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.  | Les commandes sont verrouillées.  | Déverrouillez les commandes. Voir les instructions dans la section 'Utilisation de votre plaque de cuisson en induction'.   |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.   | Il peut y avoir une fine couche d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.   | Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.   |
| Le verre est rayé.   | Ustensiles de cuisine à bords irréguliers. Récupérateur abrasif ou produits de nettoyage utilisés inadaptés   | Utiliser des ustensiles avec des bases plates et lisses. Voir «Choisir les bons ustensiles de cuisine». Voir la section 'Entretien et nettoyage.  |
| Certaines casseroles font des bruits de craquements ou des cliquetis.  | Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (les couches de différents métaux vibrant différemment).  | Ceci est normal pour un ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.   |
| La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.   | Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.  | C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.  |
| Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.   | Le ventilateur de refroidissement de votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction.  | Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne pas couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur fonctionne.  |
| La casserole ne chauffe pas et apparaît sur l'écran.   | La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.<br>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci. | Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir le bon ustensile de cuisson".<br>Centrer la casserole et vérifier que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.   |
| La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson). | Défaillance technique.  | Merci de noter les lettres et les chiffres de l'erreur, couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau de la prise murale et contacter un technicien qualifié.  |

## Contrôle et Affichage des Défaillances

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la plaque de cuisson du plan de travail.

### DÉPANNAGE

#### 1) Code de défaillance survenant lors de l'utilisation par le client et Solution;

| Code de Défaillance               | Problème   | Solution   |
|-----------------------------------|--|--|
| <b>Pas de Reprise Automatique</b> |  |  |
| E1                                | Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.</li> </ul>   |
| E2                                | Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.  |  |
| Eb                                | Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.                  |  |
| E3                                | Température élevée du capteur de plaque céramique.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale.</li> <li>• Appuyer sur la touche "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil.</li> </ul>   |
| E4                                | Défaillance du capteur de température IGBT--circuit ouvert pour.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer la carte d'alimentation.</li> </ul>   |
| E5                                | Défaillance du capteur de température IGBT--Court-circuit.                     |  |
| E6                                | Température élevée de l'IGBT.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale.</li> <li>• Touchez le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité.</li> <li>• Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.</li> </ul> |
| E7                                | La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merci de vérifier si l'alimentation électrique est normale.</li> <li>• Mettre sous tension après le retour à la normale de l'alimentation électrique.</li> </ul>  |
| E8                                | La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.                |  |
| U1                                | Erreur de communication.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et la carte d'alimentation.</li> <li>• Remplacer la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.</li> </ul>  |

FR

## 2) 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.

# MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droits d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

# MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

## Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



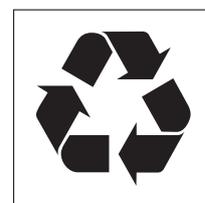
## Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

FR

## Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



# AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com**.

## Service client

Votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.  
En cas de question, veuillez contacter notre centre de service client local.  
France : 04 42 97 07 26 ou [serviceclient\\_fr@midea.com](mailto:serviceclient_fr@midea.com)

FR



# Midea

*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

© Midea 2022 all rights reserved

|       |  |  |
|-------|--|--|
| MIDEA | Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn, Germany  | <a href="mailto:kundenservice@midea.com">kundenservice@midea.com</a>   |
|       | MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy   | <a href="mailto:assistenza@midea.com">assistenza@midea.com</a>         |
|       | Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS  | <a href="mailto:service_france@midea.com">service_france@midea.com</a> |
|       | MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK | <a href="mailto:service_uk@midea.com">service_uk@midea.com</a>         |

