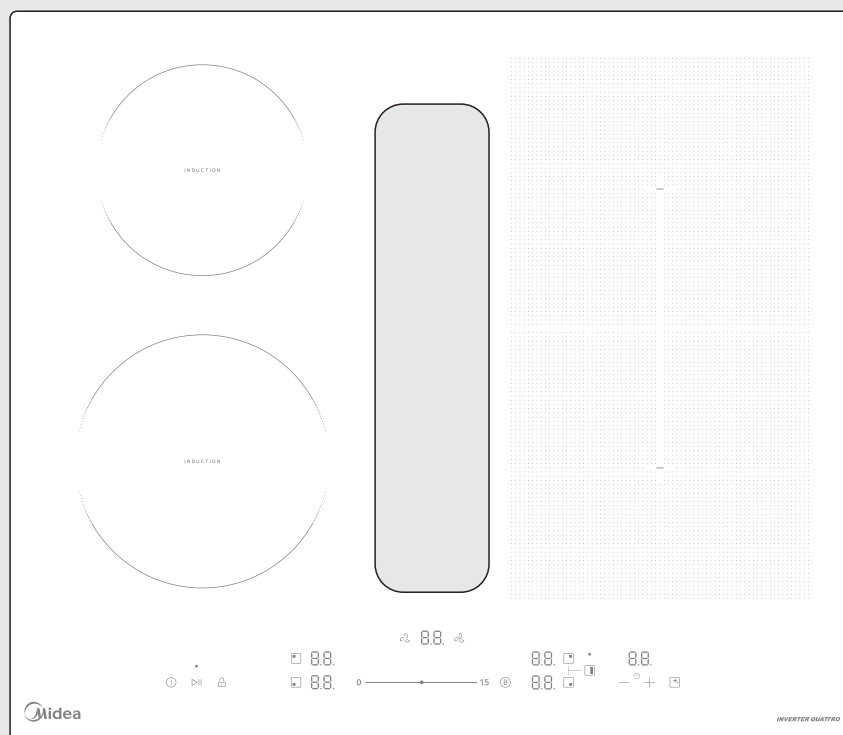




INDUCTION HOB WITH INTEGRATED EXTRACTOR HOOD

USER MANUAL

MIH742FY18K1Y

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 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.
- FR • 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.

FR

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	MIH742FY18K1Y
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

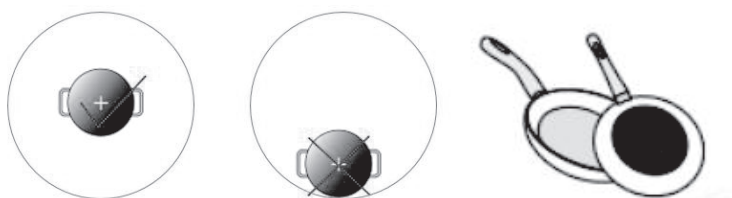
Le Poids et les Dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

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

FR

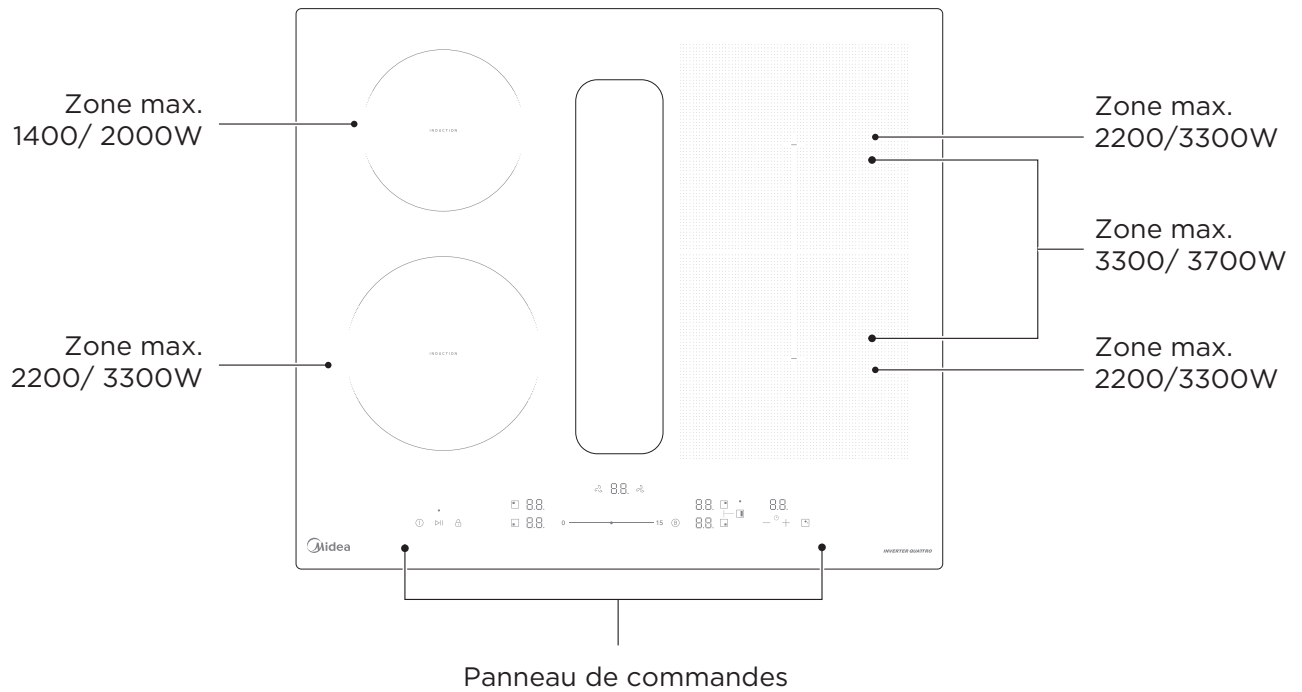
REMARQUE

- 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.



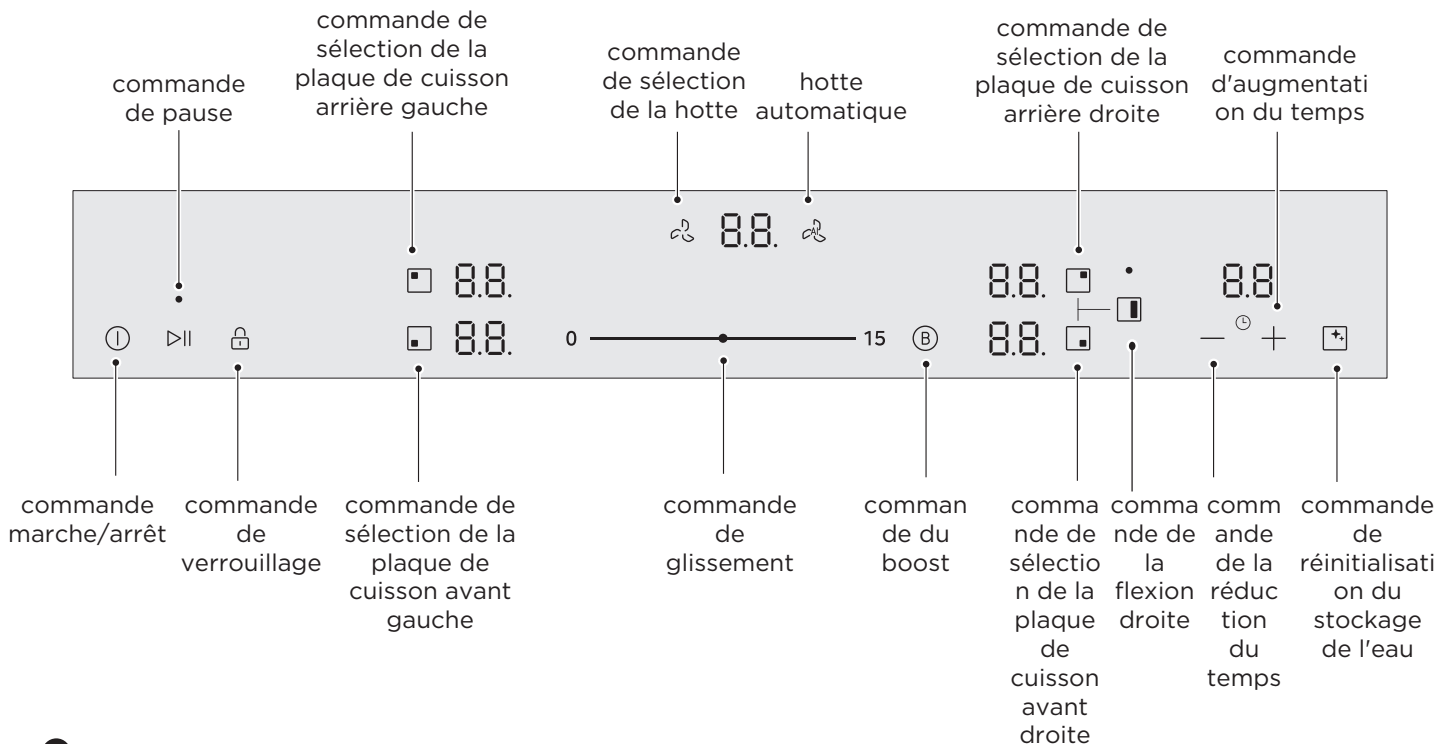
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Vue de Dessus



Vue de Dessus

FR

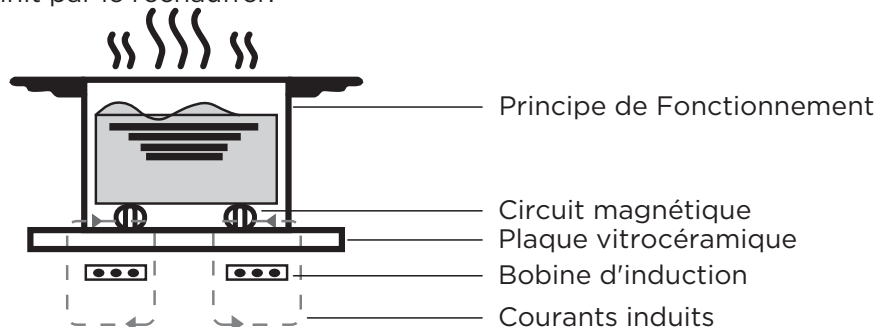


REMARQUE

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.

FR

Mode extraction d'air

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



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.

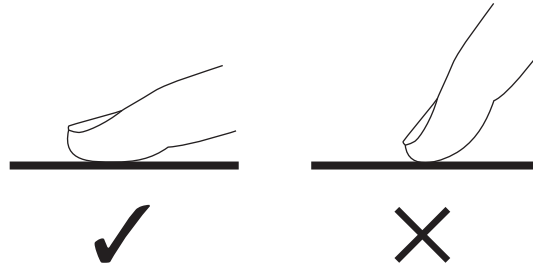
Position de cuisson	Convenance
1 - 2	• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffement lent
3 - 5	• Réchauffement • Cuisson rapide • Cuisson du riz
6 - 11	• Pancakes
12 - 14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

FR

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

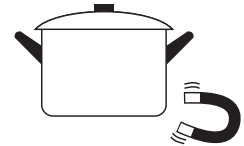
Commande tactile

- 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.



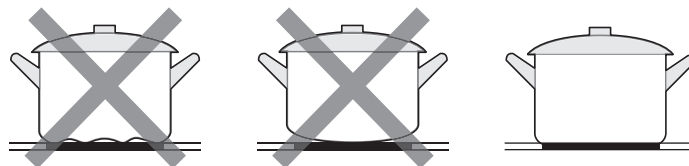
Choisir les bons ustensiles de cuisine

- ⚠ • 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.

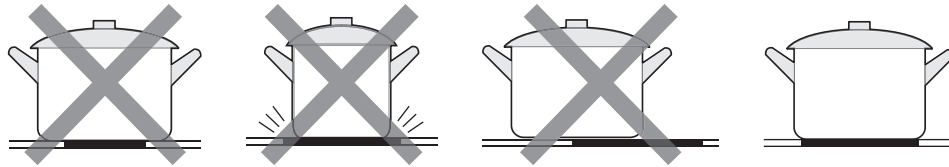


FR

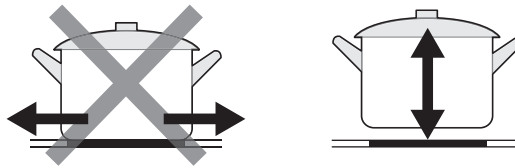
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- 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 utilisez 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.



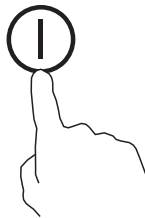
- Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



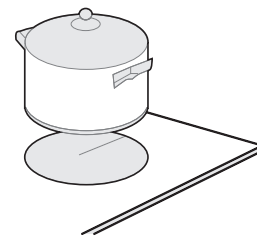
Utilisation

1. Démarrer la Cuisson

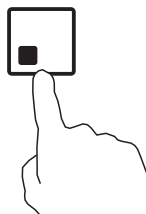
1. Appuyer longuement sur la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois et tous les écrans affichent “-” ou “- -”, ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode de mise sous tension. Remarque : en mode de mise sous tension, la plaque de cuisson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



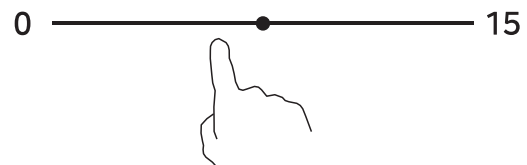
2. Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des
Vérifier que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



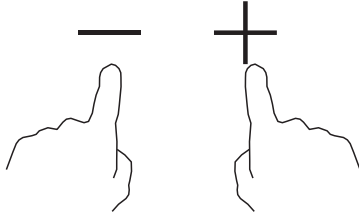
3. Appuyer sur la touche de sélection pour allumer la plaque de cuisson.



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 $\geq \text{U} \leq$ clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

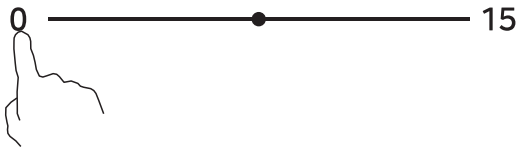
Cela signifie que :

- 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.

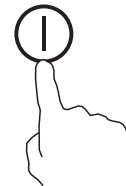
L'affichage " U " disparaît automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

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

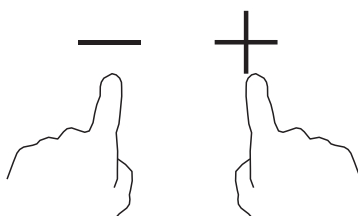
La durée ne peut être réglée qu'une fois la plaque de cuisson ou la hotte en marche.

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

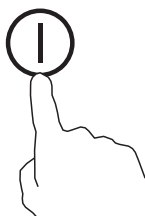


FR

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.



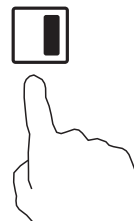
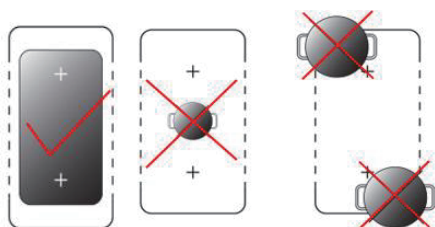
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 10 minutes.
- La zone de cuisson flexible et la hotte reviennent à leur réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de la chaleur est égal à 0, il reviendra au niveau numérique maximum après la fin du mode « boost ».

- 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

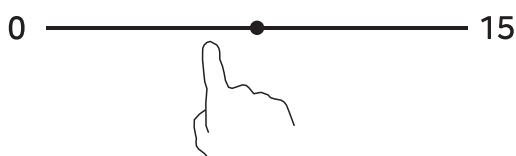
Utilisation de la zone flexible

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.



FR

3. Faire glisser le curseur pour régler le débit.



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

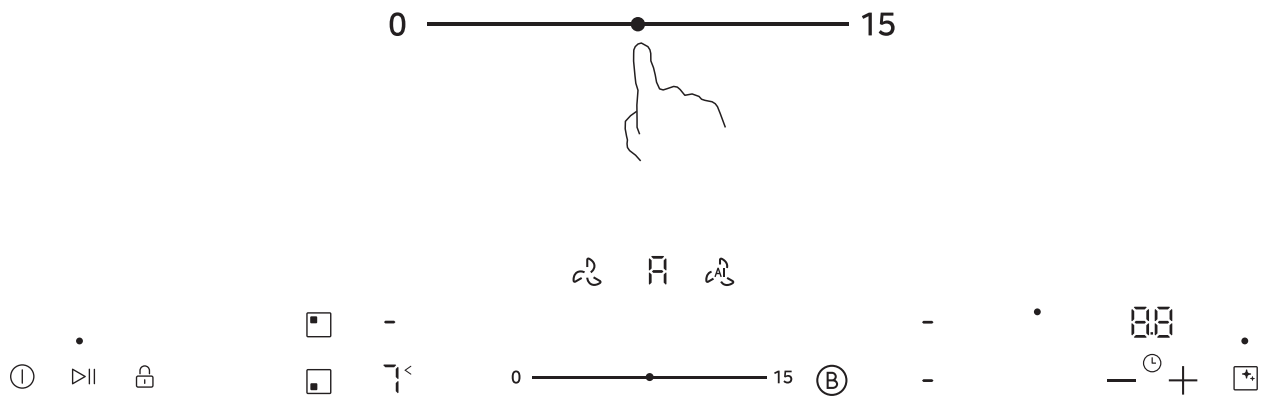
La hotte fonctionne automatiquement en fonction de l'état de l'induction.

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

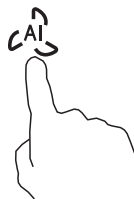
Impossible d'entrer dans le mode automatique de la hotte si la zone de cuisson n'est pas activée.

Utilisation de la hotte automatique

Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, activer la zone de cuisson et régler le débit, le système passe automatiquement en mode automatique de la hotte. L'écran numérique de la hotte affiche A.



Lorsque vous entrez dans le mode automatique de la hotte, l'affichage numérique de la hotte indique A. Lorsque vous appuyez sur la touche automatique de la hotte, le débit de la hotte est réglé sur 0, la hotte s'éteint et quitte le mode automatique.



FR

Conseils pour le Nettoyage

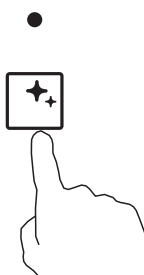
Après 80 heures de fonctionnement de la hotte et de l'appareil à induction, le voyant s'allume.



1. Vérifier si la grille du filtre est sale. Si c'est le cas, suivre les instructions de nettoyage de la section consacrée au nettoyage de la grille du filtre.
2. Nettoyer le réservoir de stockage de l'eau en suivant les instructions de démontage et d'assemblage.
3. Après avoir nettoyé le réservoir de stockage de l'eau, le voyant lumineux s'éteint automatiquement.



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			

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 ;

FR

Numéro du Canal	Contenu de la Configuration	Description des Options de Configuration
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- Réservé - 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 :

FR

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 ;

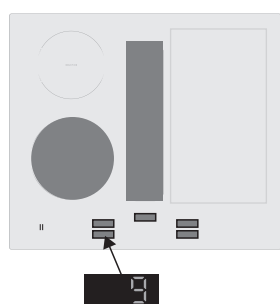
Description des fonctions de transfert de casseroles :

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.

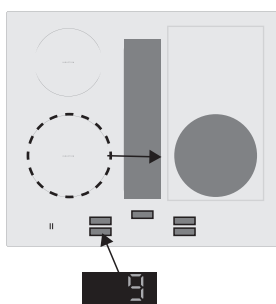
Si la zone de cuisson transférée est programmée, l'état programmé et la durée seront transférés ensemble. La zone Flexible ou une seule unité de cuisson n'effectuera pas le transfert en mode « boost ».

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

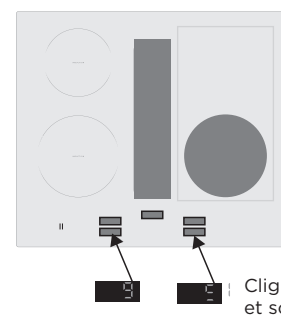
Exemple :



Ouvrir le brûleur avant gauche et régler le débit



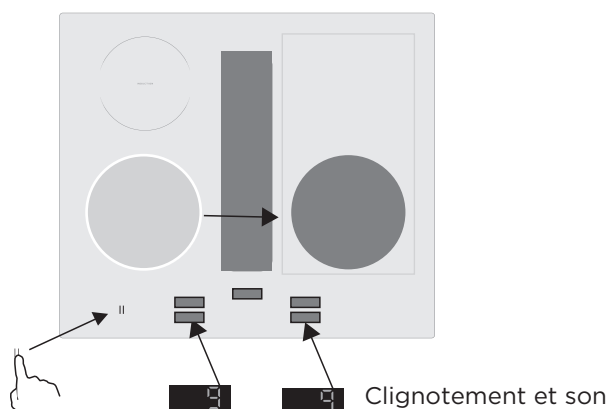
Lorsque la puissance est stable, transférer la casserole du brûleur avant gauche au brûleur avant droit.



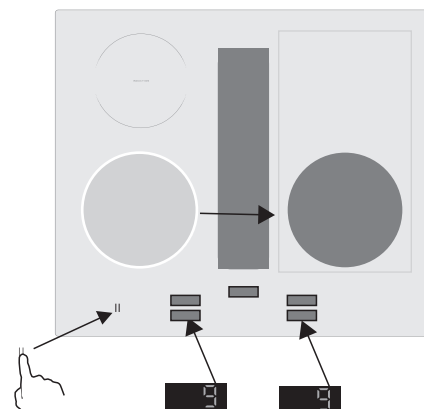
Clignotement et son

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

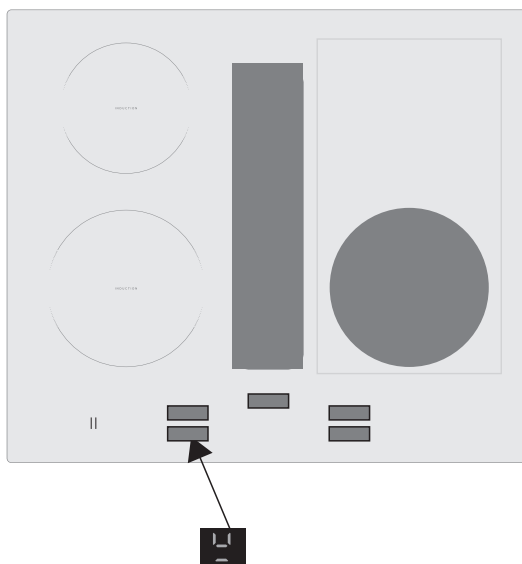


Appuyer sur la touche pause pour confirmer le transfert



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.
FR 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 bipet 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.

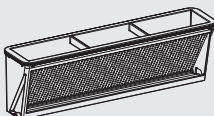
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyer régulièrement les filtres à graisse.
- Ne jamais travailler jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (p. ex. flamber).
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. 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

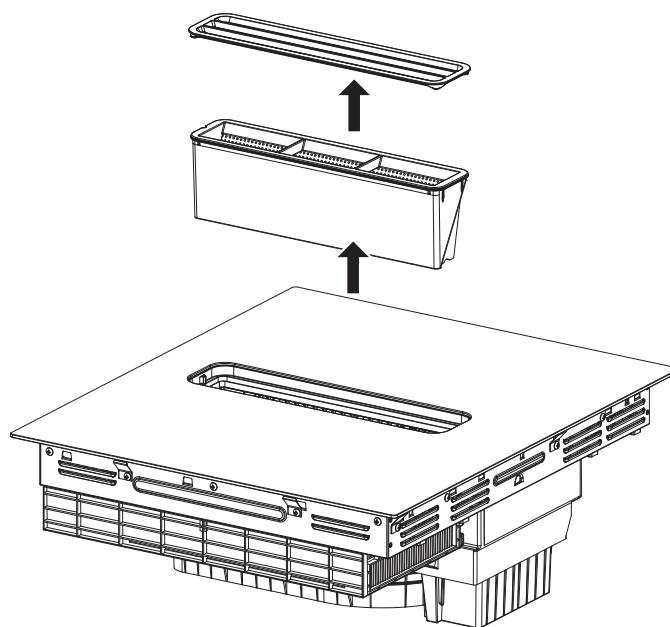
La chute des filtres à graisse peut endommager la plaque de cuisson située en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours.)

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

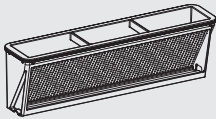
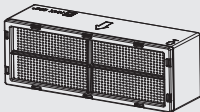
Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille

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

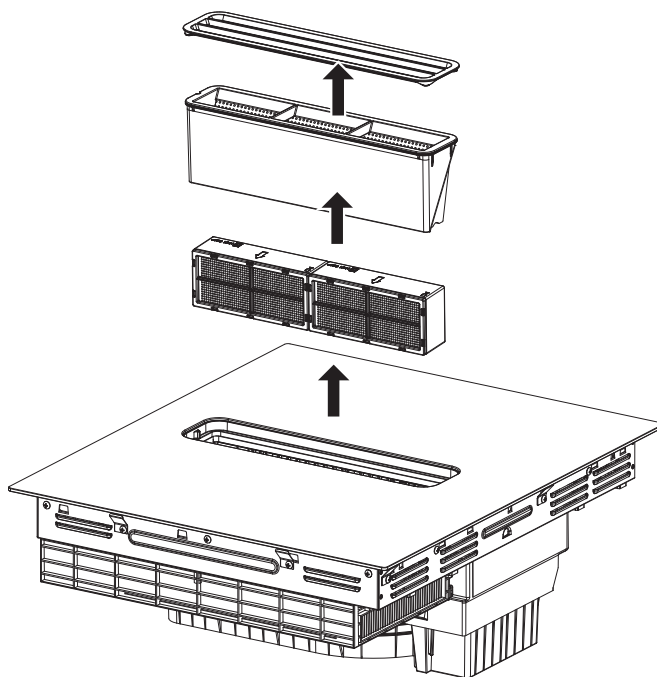
1. Placer les filtres à graisse sans les serrer dans le lave-vaisselle et ne pas les bloquer.
Pour un nettoyage optimal, placer le filtre à graisse du côté du filtre dans le lave-vaisselle.
Ne pas nettoyer les filtres à graisse très sales avec des ustensiles.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage 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

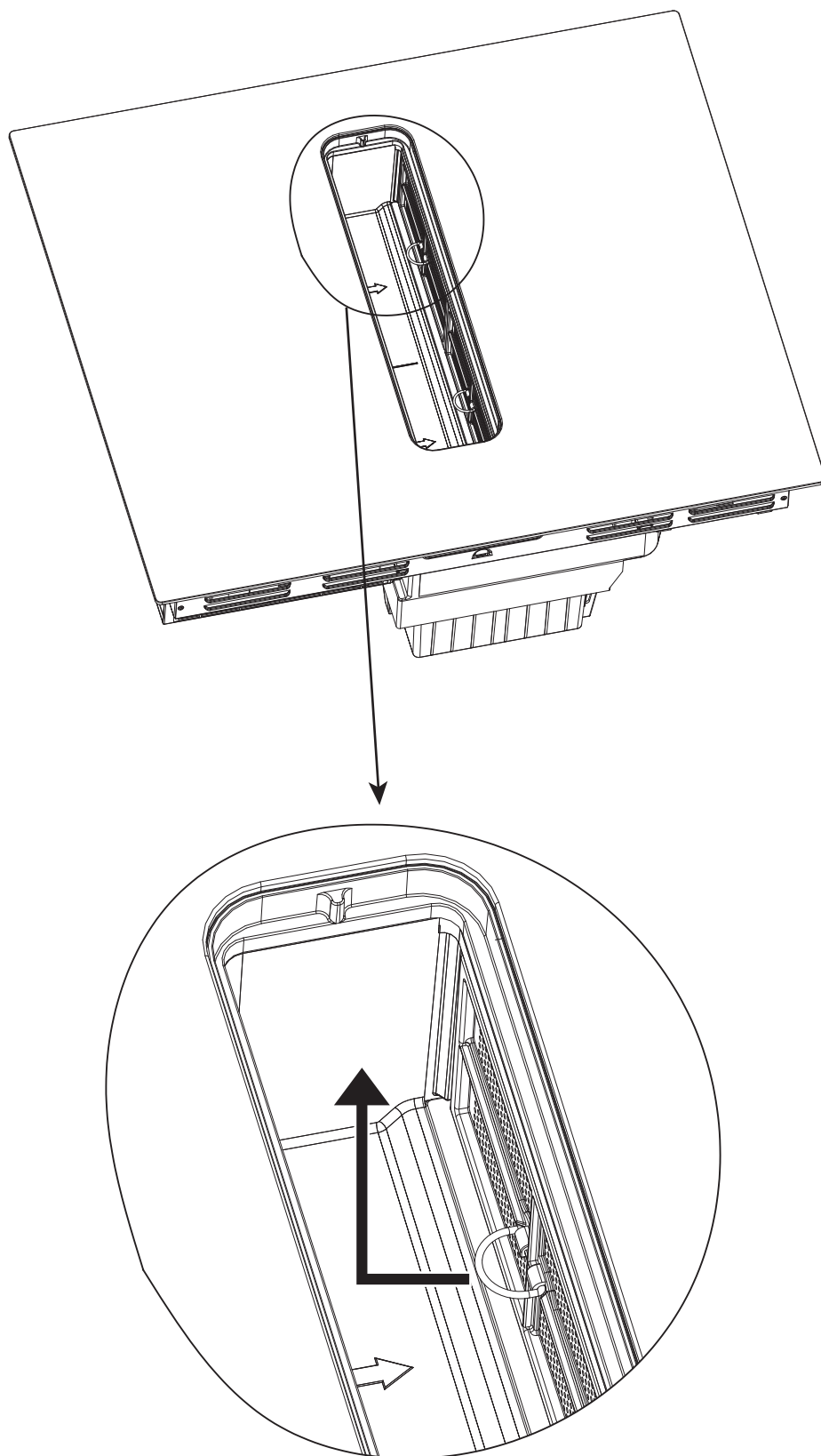
Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à Graisse	1
G		Filtre à Charbon Actif	2

FR

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.



FR

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

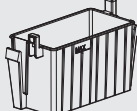
1. Placer le bloc de charbon actif nettoyé dans le four et cuire pendant 3 heures (150°C).
2. Le sécher à l'aide d'un ventilateur d'air chaud pendant 0,5 heure.

REMARQUE

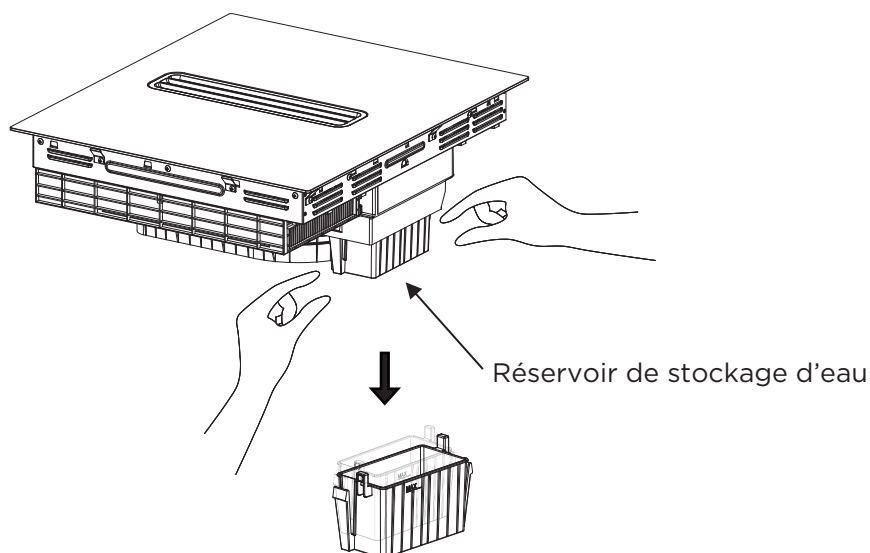
1. Ne pas utiliser de détergents très alcalins ou à base d'huile lourde (nous vous recommandons d'utiliser des tablettes/poudres à vaisselle Finish, Somat ou Ecover), car ils risquent d'endommager le filtre à charbon actif.
2. La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80°C, car cela pourrait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

FR

Nettoyage du Réservoir de Stockage d'Eau

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

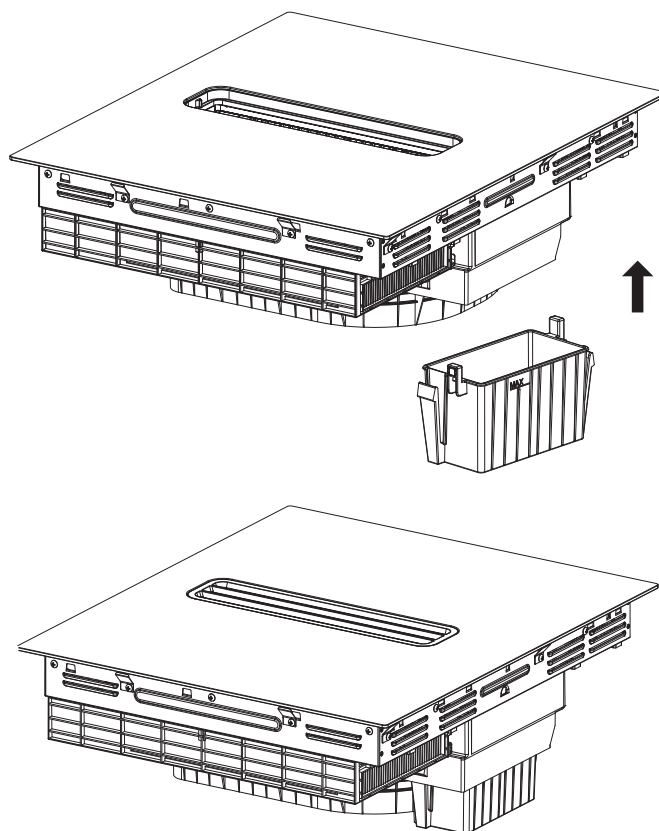
Appuyer des deux mains sur les boucles du réservoir de stockage d'eau et tirer vers le bas.



Nettoyage

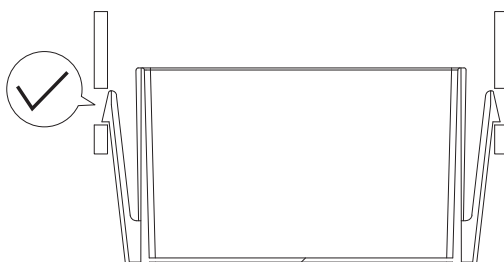
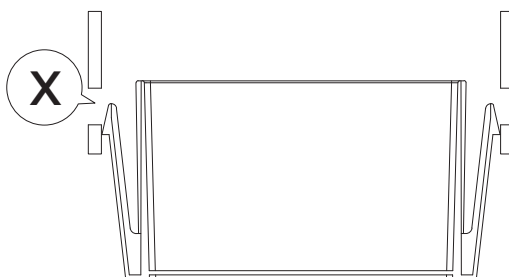
Rincer le réservoir de stockage d'eau à l'eau chaude. En cas de taches d'huile, vous pouvez ajouter un produit de nettoyage pour faciliter le nettoyage.

Installation d'un réservoir de stockage d'eau



FR

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



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.

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.	
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.

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	MIH742FY18K1Y
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

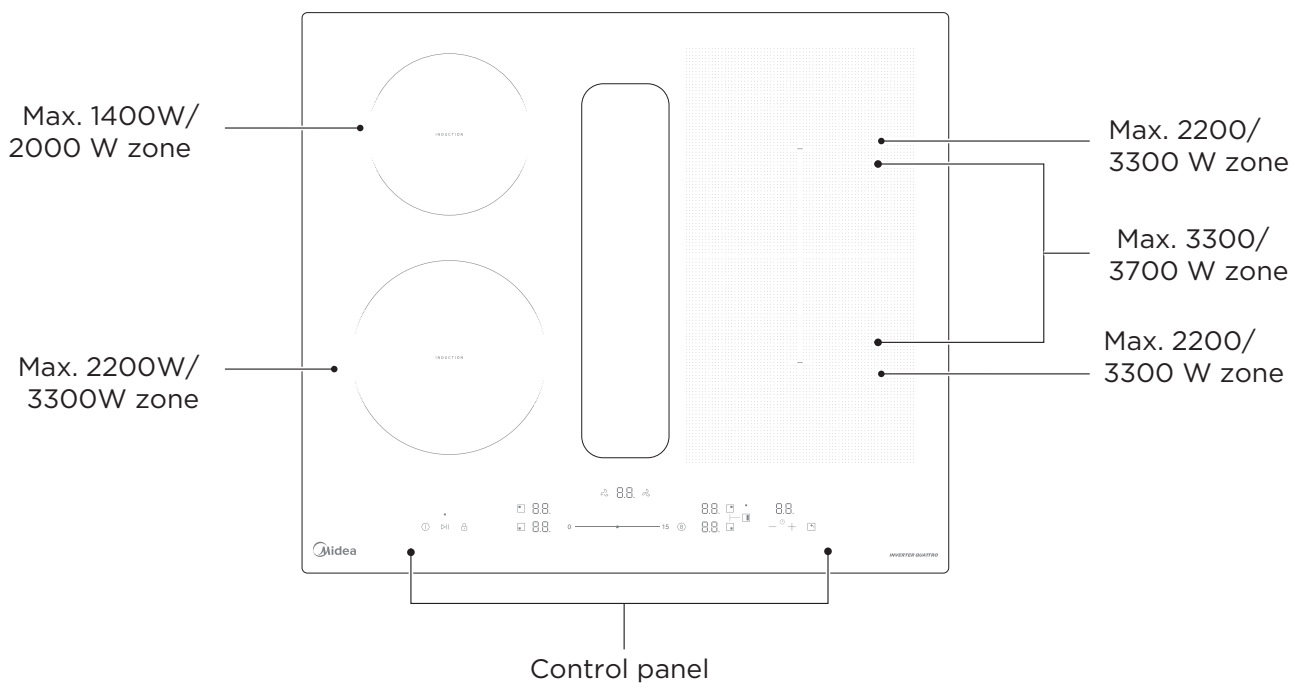
NOTE

- 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.



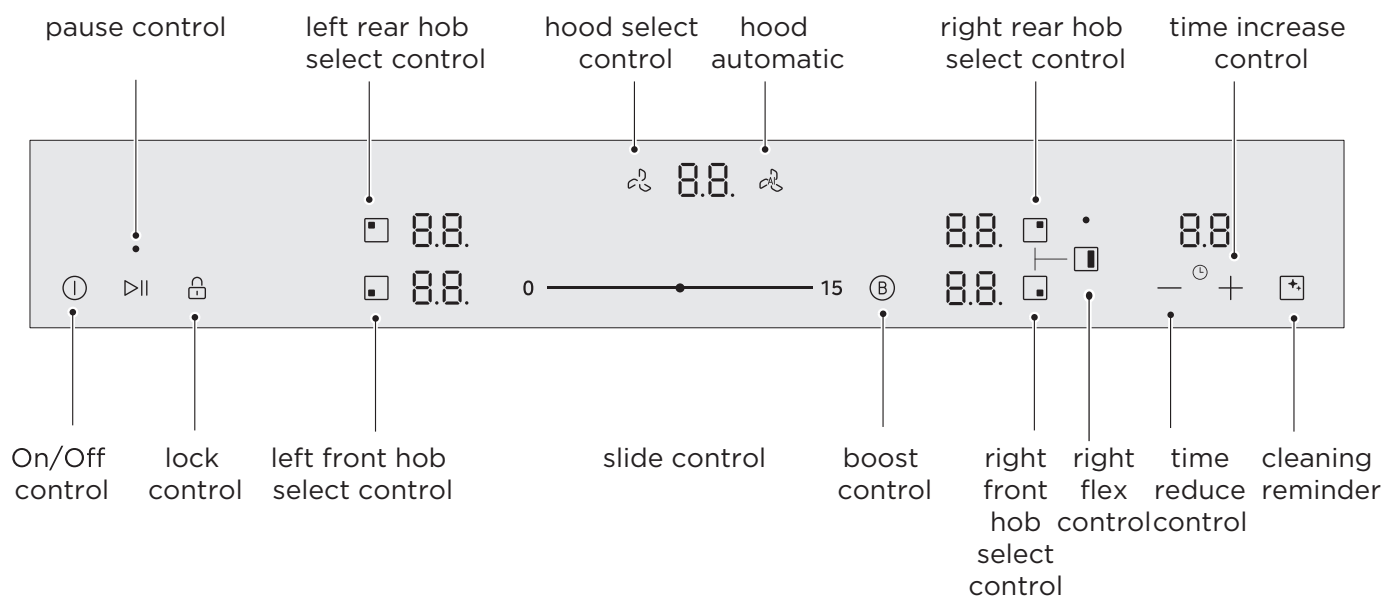
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Top View

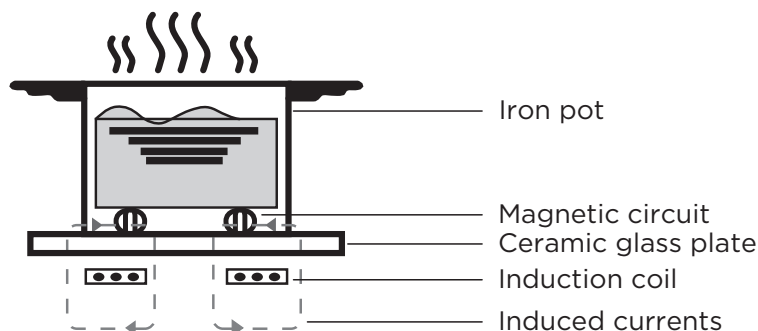


NOTE

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.

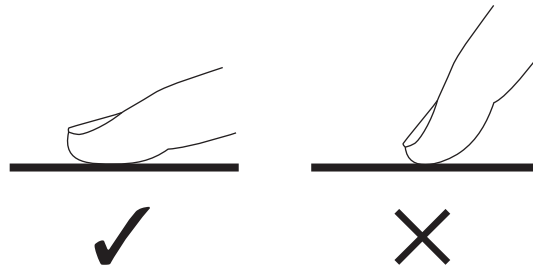
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 14	• fried • cooking pasta
15 / P	• stir-frying • searing •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

EN

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

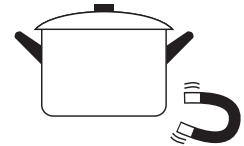
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



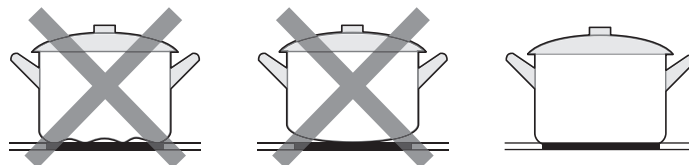
Choosing the Right Cookware

EN

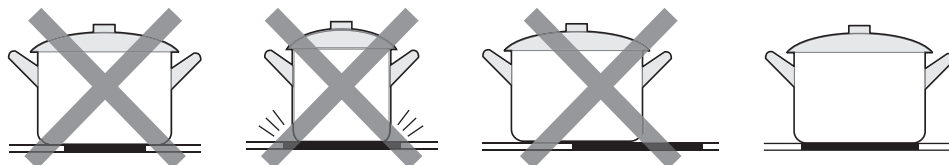
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



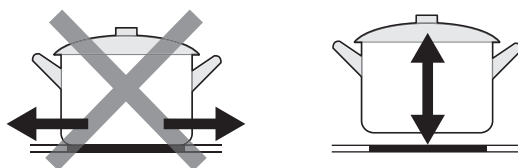
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



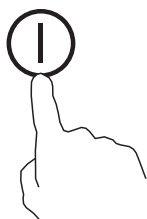
- Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



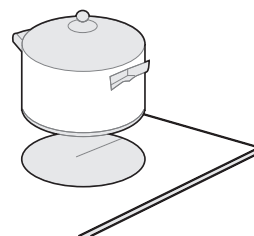
How to Use

EN 1. Start Cooking

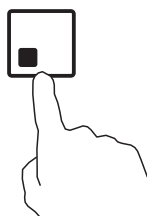
1. Long press the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of power on mode.
Note: In power on mode, it automatically enters standby mode after 20 seconds of no button operation.



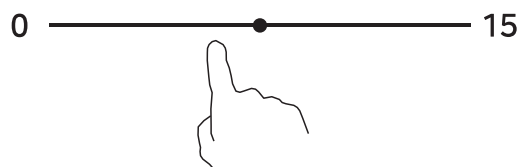
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



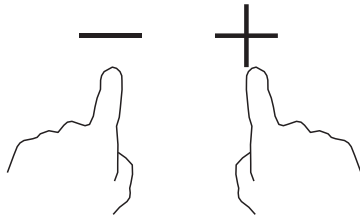
3. Touch the selection key to turn on the hob.



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 $\geq \underline{\text{U}} \leq$ 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.

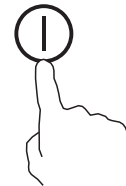
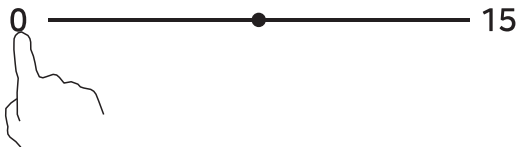
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “ $\underline{\text{U}}$ ” 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

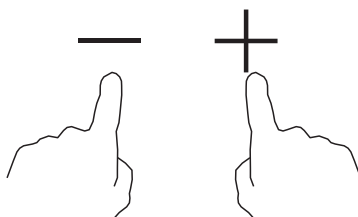
The time can be set only after the hob or hood is running.

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



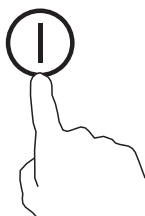
- Max boost animation



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.



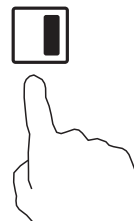
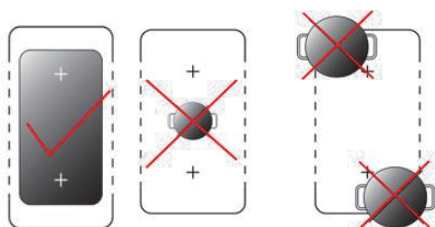
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone and hood returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after boost ends.

- 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.

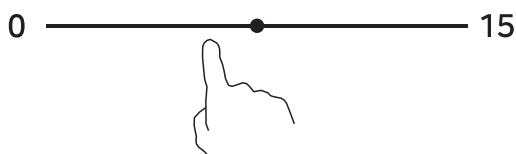
7. Flexible control

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

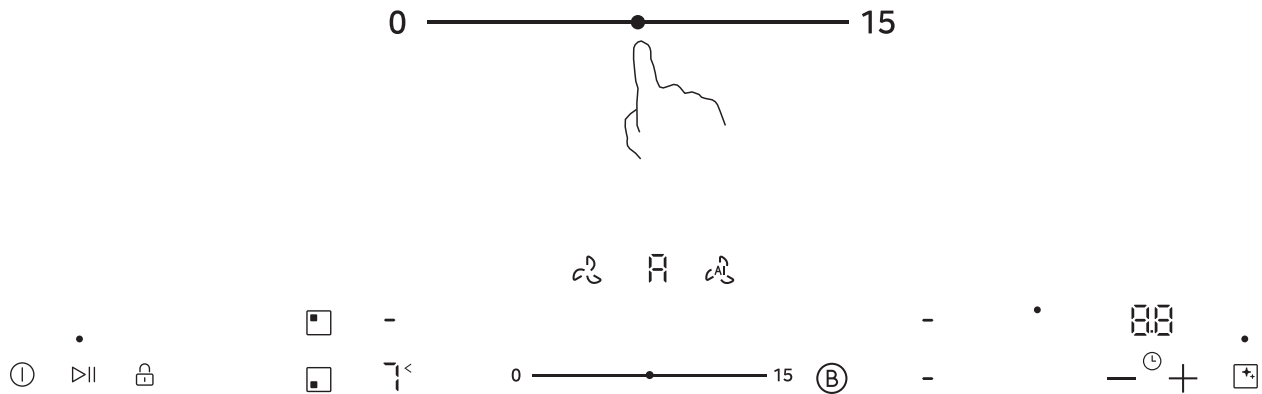
Automatically run the hood based on the status of induction.

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

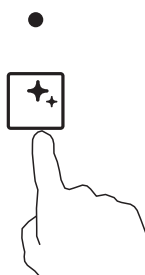
After running both hood and induction for 80 hours, the indicator light will light up.



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.

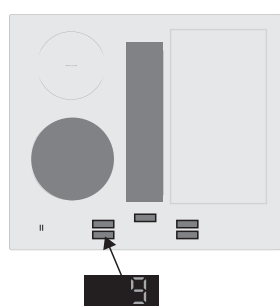
Pan transfer functions description:

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.

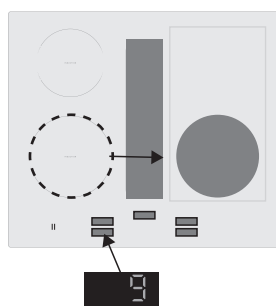
If the transferred HOB has a timed setting, the timed state and time will be transferred together. Flex zone or single HOB will not perform the transfer when running boost mode

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

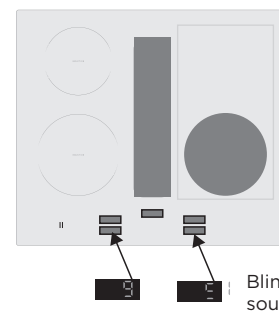
Example:



Open the left front burner and set the gear

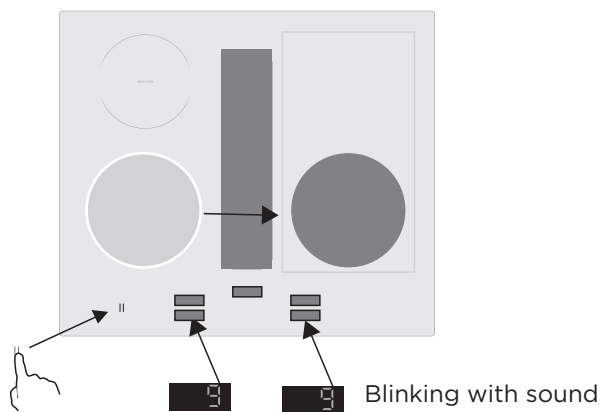


When the power is stable, transfer the pot from the left front burner to the right front burner

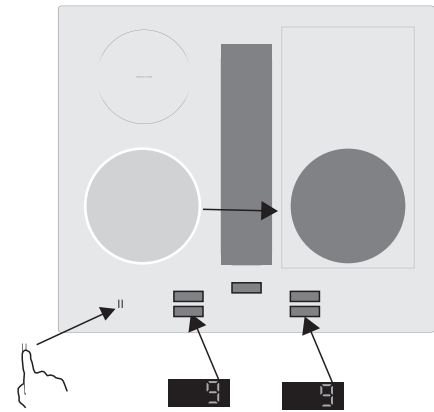


When the right hob detects the pot, the digital tube flashes the gear information and gives a sound prompt

Confirmation



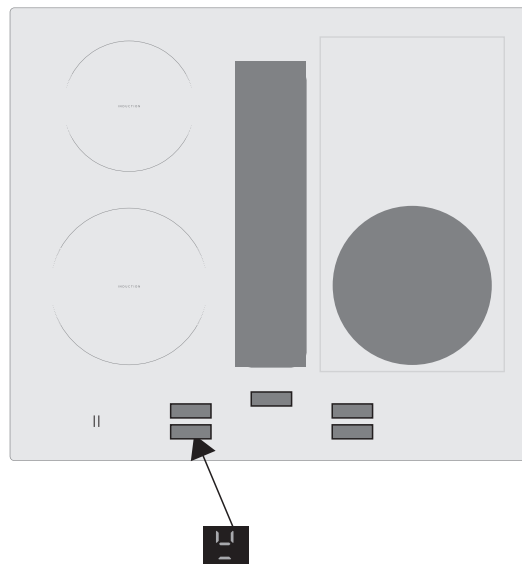
Press the pause key to confirm the transfer



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.

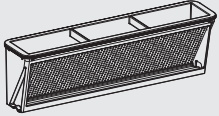
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless The heating appliance has a sealed,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

1. ATTENTION

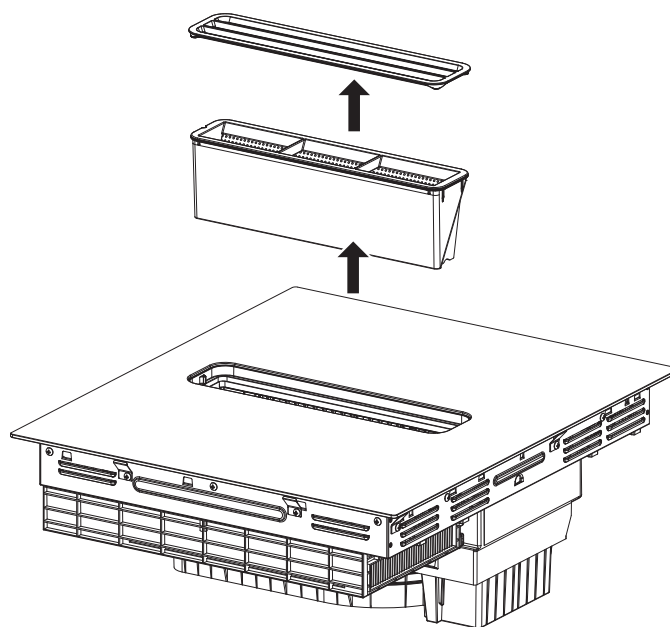
Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

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

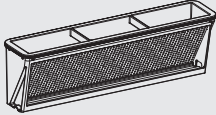
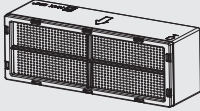
Cleaning the grease filters or grille manually

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.

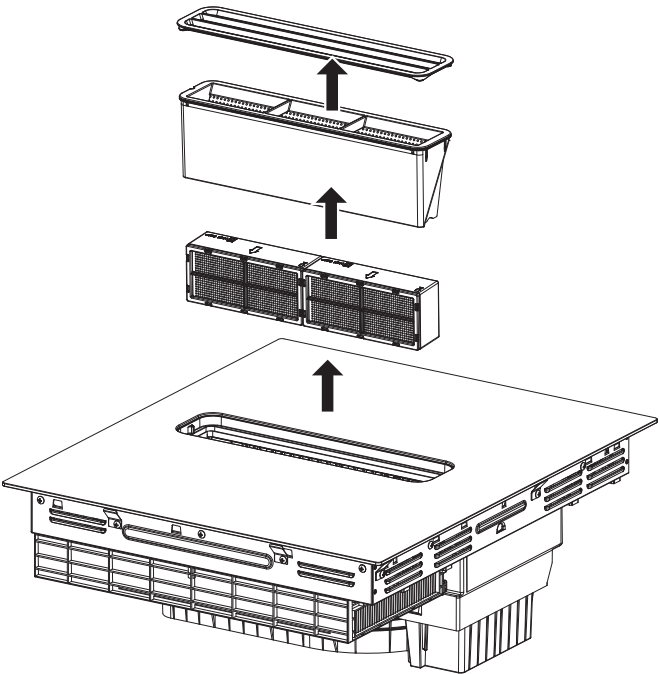
Cleaning the grease filter in the dishwasher

- 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.

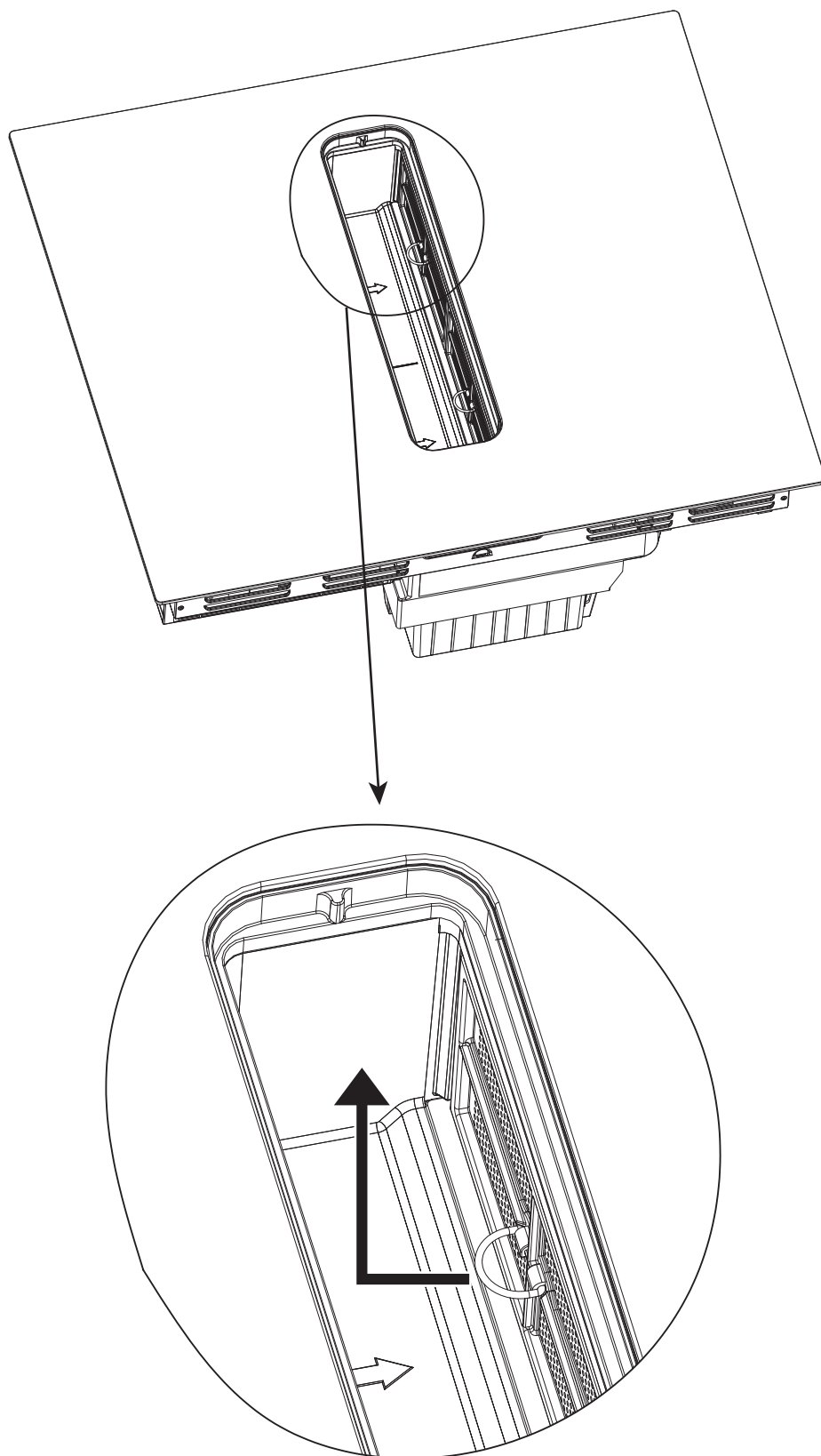
Cleaning The Activated Carbon Filter

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

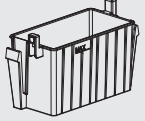
1. Place the cleaned activated carbon block in the oven and bake for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air blower to dry it for 0.5 hours.

NOTE

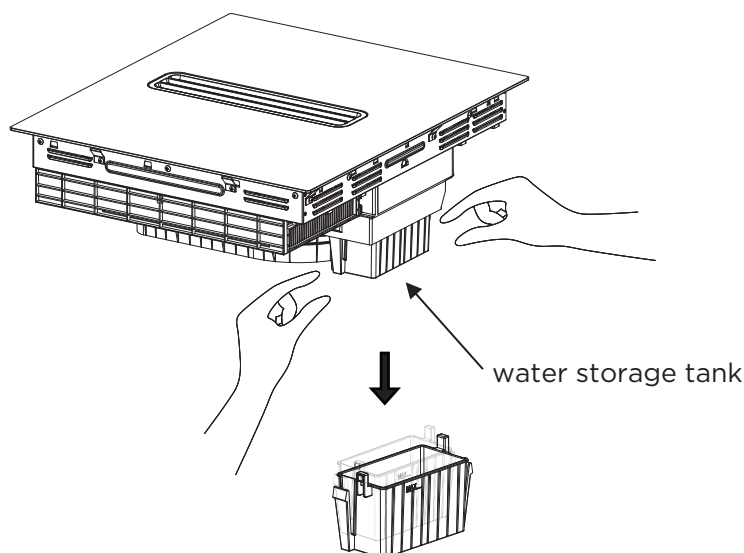
1. Do not use highly alkaline or heavy oil-based detergents (we recommend using dishwashing tablets/powders from Finish, Somat, or Ecover), as they may cause damage to the activated carbon filter.
2. The temperature of the hot water should not exceed 80°C, as this may cause damage to the activated carbon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

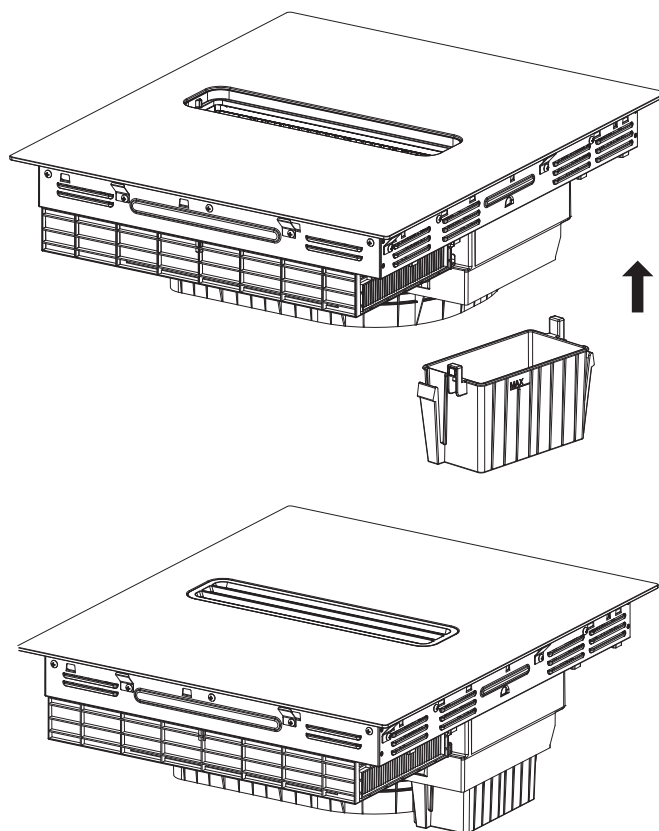
Press the buckles on the water storage tank with both hands and pull it down.



Cleaning

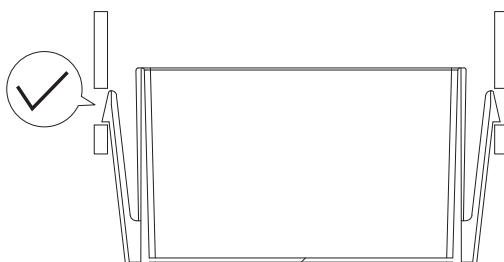
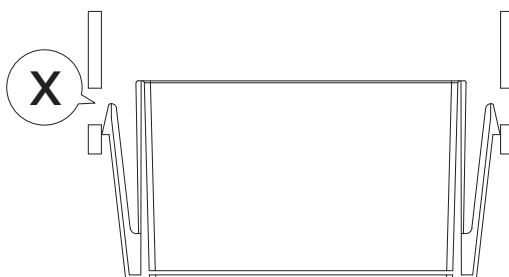
Rinse the water storage tank with warm water. If there are oil stains, you can add a cleaning agent to assist in cleaning.

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.



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

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

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd
19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

