

Plaque à induction

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MIH742FY58K2Y

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, merci de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour toute référence ultérieure. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis afin d'améliorer le produit.

Consulter votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus n'est que pour référence. Merci de considérer l'apparence du produit réel comme la norme.

MOT DE REMERCIEMENTS

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

SOMMAIRE

MOT DE REMERCIEMENTS	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATION TECHNIQUE	10
INTRODUCTION PRODUIT	13
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	16
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
DÉPANNAGE	33

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

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

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

Avertissement de sécurité

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

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance sur l'appareil.
- La connexion à un bon système de câblage à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique ne doivent être effectués seulement par un électricien qualifié.
- Si ces conseils ne sont pas suivis, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- 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.
- 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.
- 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.

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

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

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

Danger pour la santé

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

Danger surface chaude

- Lors de l'utilisation, les éléments accessibles de cet appareil deviennent assez chauds et peuvent causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément, autre que les récipients adaptés, être en contact avec la plaque de cuisson en induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- 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.

Mesures de sécurité importantes

- 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.
- 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.
- 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	MIH742FY58K2Y
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit L×L×H(mm)	800X520X237
Dimensions A×B (mm)	750X490
Moteur	BLDC

Étiquetage énergétique

Fabricant		Midea	
Identification du modèle		MIH742FY58K2Y	
	Symbole	Valeur	Unité
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones de cuisson	Deux zones		
Technologie de chauffage	Cuisson par induction		
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Ø	-	cm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson L*W	L W	Zone gauche: 38*18 Zone droite: 38*18	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC _{electric cooking}	Zone gauche: 191,1 Zone droite: 188,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	EC _{electric hob}	190	Wh/kg
Consommation d'énergie			
Consommation annuelle d'énergie	AEC _{hood}	11.9	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	-
Indice d'efficacité énergétique	EEl _{hood}	33.7	-
Efficacité dynamique des fluides	FDE _{hood}	30.1	-
Classe d'efficacité dynamique des fluides	-	A	-
Éclairage			
Efficacité de l'éclairage	LE _{hood}	N/A	lux/W
Classe d'efficacité de l'éclairage	-	N/A	-

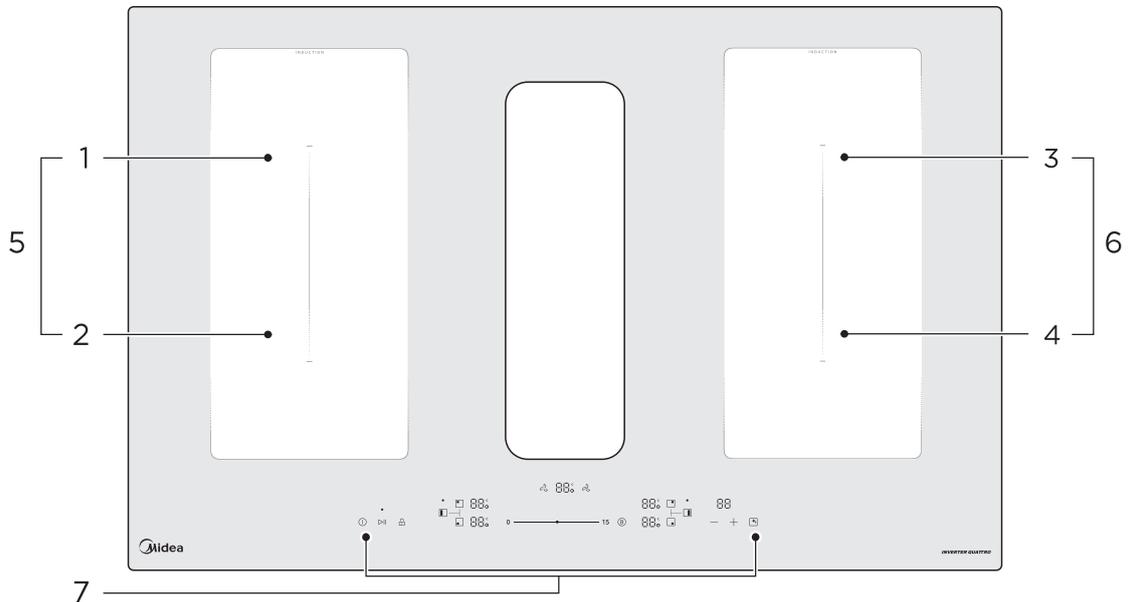
	Symbole	Valeur	Unité
Filtration des graisses			
Efficacité de filtration des graisses	GFE_{hood}	77,1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	-	C	-
Volume de débit d'air (extraction par conduit)			
Débit d'air maximum au réglage le plus bas en utilisation normale	-	246,5	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	554,1	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage boost	-	707,7	m ³ /h
Niveau sonore (extraction par conduit)			
Émissions de puissance acoustique pondérée A à l'air à réglage le plus bas	-	47	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A à l'air à réglage le plus élevé	-	62	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A à l'air à réglage boost	-	68	dB
Consommation électrique			
Consommation électrique en mode éteint	P ₀	0,35	W
Consommation électrique en mode veille	P _s	N/A	W
Volume de débit d'air (extraction en recirculation)			
Débit d'air maximum au réglage le plus bas en utilisation normale	-	184,6	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	478,9	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage boost	-	521,2	m ³ /h
Niveau sonore (extraction en recirculation)			
Émissions de puissance acoustique pondérée A à l'air au réglage le plus bas	-	44	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A à l'air au réglage le plus élevé	-	62	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A à l'air au réglage boost	-	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.

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction		
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	140	200
Zone pont	250	190*390

APERÇU DU PRODUIT

Vue du dessus

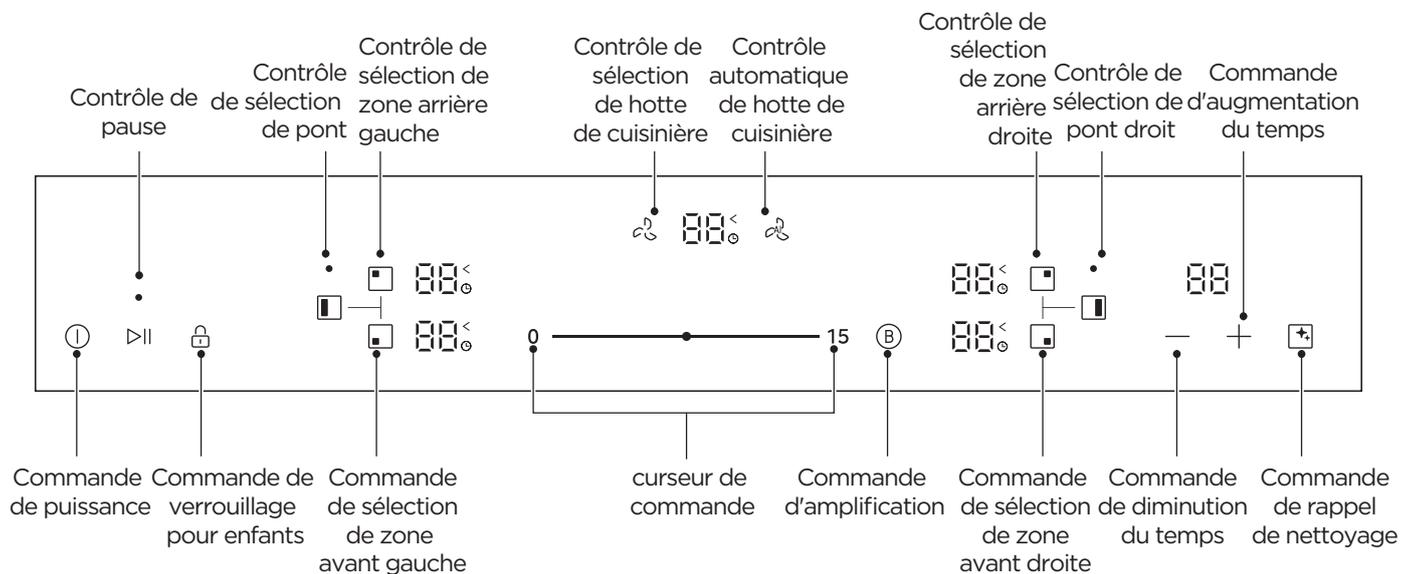


1. Zone max. 1800/2000 W
4. Zone max. 1800/2000 W
7. Panneau de contrôle

2. Zone max. 1800/2000 W
5. Zone max. 3000/3700 W

3. Zone max. 1800/2000 W
6. Zone max. 3000/3700 W

Panneau de contrôle

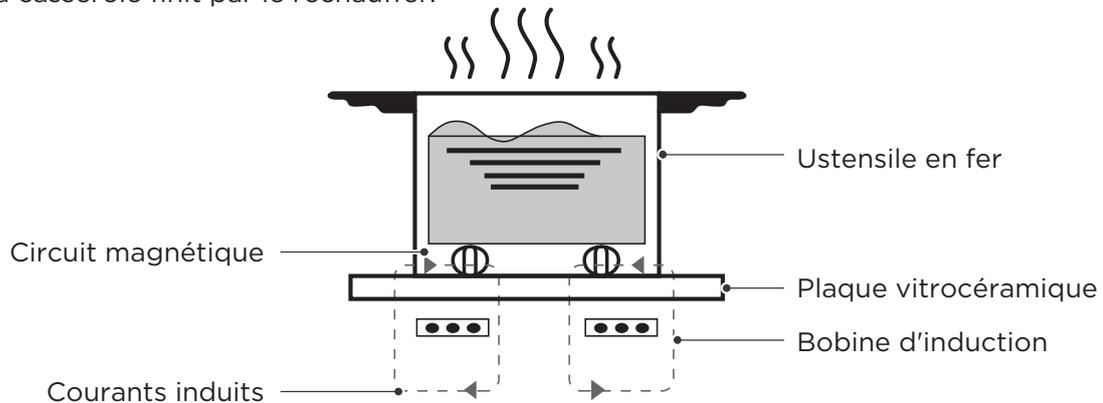


REMARQUE

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.

Comment ça fonctionne

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.

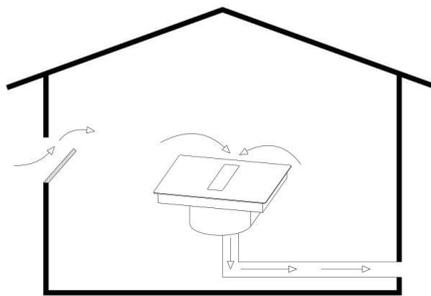


Mode de fonctionnement

Vous pouvez faire fonctionner votre appareil en mode extraction d'air ou en mode recirculation d'air.

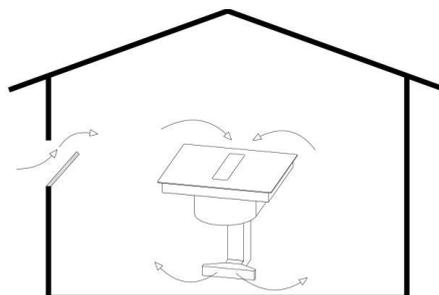
Mode extraction d'air

L'air est nettoyé par un filtre à graisse et évacué vers l'extérieur via un système de conduits. En mode extraction d'air, un apport d'air frais adéquat est requis. L'appareil ne peut extraire que la quantité d'air présente dans la pièce ou qui y est aspirée. L'air ne doit pas être évacué dans des conduits utilisés pour évacuer les fumées provenant d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles (non applicable aux appareils qui ne réexhalent que l'air dans la pièce). Si l'air extrait doit être évacué dans un conduit de fumée non utilisé, vous devez obtenir l'accord de l'ingénieur en charge du chauffage. Si l'air est évacué à travers un mur extérieur, un conduit télescopique doit être utilisé.



Mode recirculation d'air

L'air est nettoyé par un filtre à graisse et deux filtres à odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. En introduisant de l'air frais, l'humidité dans la pièce peut être réduite. Pour éliminer les odeurs en mode recirculation, deux filtres à odeur doivent être installés. Les différentes options pour faire fonctionner l'appareil en mode recirculation d'air peuvent être trouvées dans notre catalogue. Vous pouvez également demander à votre revendeur.



Avant d'utiliser votre nouvel appareil

- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre appareil.
- Réglez le mode de fonctionnement, veuillez vous référer à la section « mode de réglage utilisateur ».

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.

Position de cuisson

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

Position de cuisson	Convenance
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Cuisson rapide• Cuisson du riz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Cuisson des pâtes
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Brûlant• Apporter la soupe à ébullition• Eau bouillante

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

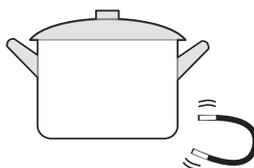
Commande tactile

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



Choisir les bons ustensiles de cuisine

- ⚠ N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant:



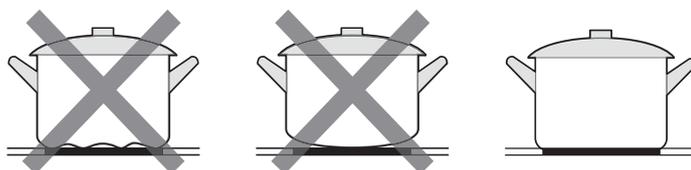
1. Mettre un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.

2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

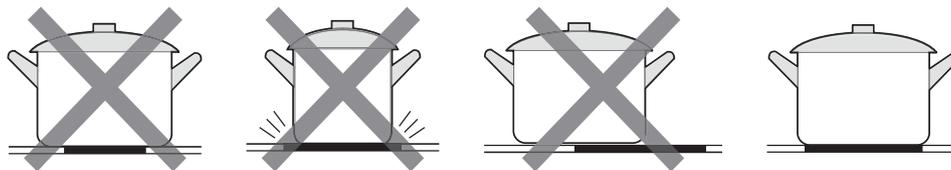
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base ne chauffera peut-être pas à une température suffisante pour cuire.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux comme l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



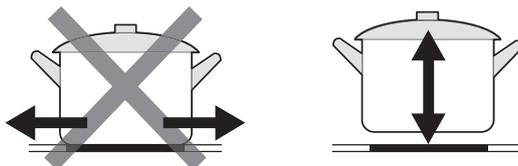
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- Vérifier que la base de votre casserole soit lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle soit de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utiliser une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrer toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



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



Comment utiliser

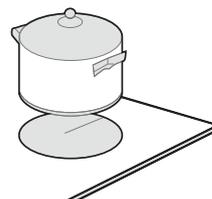
Commencer à cuisiner

Appuyez et maintenez le bouton ON/OFF pendant 1 seconde, le buzzer émet un son une fois, et tous les chiffres affichent "-" pour indiquer que l'appareil est en mode veille.

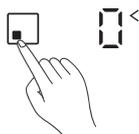


Placez la casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

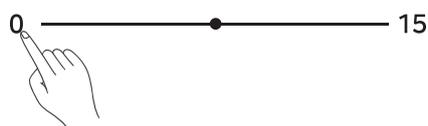
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson, puis les chiffres affichent « 0 » pour le niveau, et le coin supérieur droit affichera « < » indiquant la zone de chauffage actuellement contrôlable.



- Faites glisser le curseur pour régler le niveau de la zone de chauffage.



Si  est affiché ou si  clignote alternativement avec le niveau de chauffage

Cela peut être dû aux situations suivantes :

- Vous n'avez pas placé la casserole dans la zone de cuisson correcte.
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction. Veuillez consulter la section "Choisir la bonne casserole".
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Terminer le chauffage

Faites glisser le curseur sur la position 0 pour éteindre la zone de chauffage sélectionnée.



Appuyez sur le bouton de commande d'alimentation pour éteindre l'appareil.



Affichage de chaleur résiduelle

Les chiffres de la zone de chauffage affichent "H/h", indiquant que la température de surface de la zone de cuisson est élevée. Ne touchez pas directement la plaque de cuisson pour éviter les brûlures. Si vous souhaitez continuer à chauffer d'autres casseroles, vous pouvez utiliser la zone de cuisson chaude pour poursuivre la cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie.

Lorsque la surface refroidit à une température sûre, l'affichage "H/h" disparaîtra automatiquement.

Fonction AUTO :

La hotte de gamme ajustera automatiquement son état de fonctionnement en fonction des réglages des zones de chauffage.

Ce mode est efficace lorsque n'importe quelle zone de chauffage est en fonctionnement, et la hotte de gamme s'éteindra automatiquement 2 minutes après l'arrêt de toutes les zones de chauffage.

Fonction manuelle :

En faisant glisser le curseur pour régler le niveau de fonctionnement de la hotte, elle fonctionnera selon le niveau sélectionné. Cette fonction permet de contrôler la hotte même sans zone de cuisson active.

Après la mise sous tension de l'appareil et l'entrée en fonction de veille, sélectionnez la zone de cuisson et commencez à chauffer. La hotte sera par défaut en mode automatique, et les chiffres sur la hotte afficheront « A ».

Vous pouvez changer la fonction de fonctionnement de la hotte en utilisant le bouton de commande automatique de la hotte: En mode automatique, appuyez sur le bouton pour passer la hotte en mode manuel. En mode manuel, appuyez sur le bouton pour passer la hotte en mode automatique.



Fonction Boost de la zone de cuisson

L'utilisation de la fonction Boost permet de chauffer plus rapidement qu'au niveau 15.

Utilisation de la fonction Boost:

En mode veille ou lorsque la zone de cuisson est en fonctionnement, appuyez sur le bouton Boost pour activer la fonction Boost. Le chiffre change comme suit.

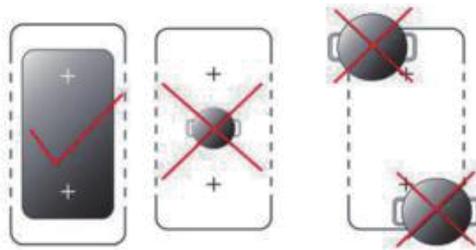


Quitter la fonction Boost:

- Réglez la zone de cuisson ou la hotte qui a activé la fonction Boost à un autre niveau de cuisson en utilisant le curseur.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

Zone pont

- Cette fonction combine les deux zones de cuisson du même côté en une grande zone de cuisson, afin de permettre l'utilisation de casseroles à fond plus large.
- Pour assurer la détection correcte de la casserole et une distribution uniforme de la chaleur, la casserole doit être placée correctement. Lorsque vous cuisinez avec de petites casseroles, le mode pont sortira automatiquement.



- Lorsque le côté long de la casserole est inférieur à 21 cm, il n'est pas recommandé d'activer le mode pont.

Utilisation de la zone flexible

En mode veille, appuyez sur le bouton pont  pour activer la fonction de pont. Le voyant de la zone flexible s'allume .

Quitter la zone pont

- Réglez le niveau en utilisant le curseur qui compose la zone pont. Réglez le niveau du pont à 0, ce qui désactive automatiquement le mode pont en 3 secondes.
- Lorsque la zone pont fonctionne, appuyez sur le bouton pont  pour quitter le mode pont, le voyant du pont s'éteint, et le niveau des zones de cuisson avant et arrière reste inchangé et continue de chauffer.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

Verrouillage de sécurité pour enfants

- Verrouillez la zone de contrôle pour éviter toute opération accidentelle (par exemple, éviter que des enfants n'allument accidentellement la zone de cuisson).

Verrouillage du contrôle	
Appuyez et maintenez le bouton de verrouillage enfant pendant 3 secondes.	Le chiffre affiche "Lo".
Déverrouillage du contrôle	
Appuyez et maintenez le bouton de verrouillage enfant pendant 3 secondes.	

Lorsqu'il est en état de verrouillage enfant, à l'exception des opérations d'arrêt et de déverrouillage, les autres commandes sont désactivées. En cas d'urgence, vous pouvez toujours utiliser le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, mais vous devrez le déverrouiller avant toute opération suivante.

Contrôle du minuteur

Éteint automatiquement la zone de cuisson après que le temps du minuteur est écoulé. Le temps maximum réglable correspond au temps de fonctionnement par défaut du niveau actuel. Veuillez vous référer au temps de fonctionnement par défaut.

Réglage du minuteur

- Appuyez sur le bouton « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter la minuterie de 1 minute.
- Appuyez et maintenez le bouton « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter le minuteur de 10 minutes à la fois.

Annuler le minuteur

Méthode 1: Réglez le minuteur à 0:00 pour annuler automatiquement la fonction minuteur en 3 secondes.

Méthode 2: Maintenez les boutons "-" et "+" enfoncés pendant 1 seconde pour annuler la fonction minuteur de la zone de cuisson correspondante.

Temps de travail par défaut

Le temps de travail par défaut est une fonction de protection de sécurité pour votre appareil. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, il s'éteindra automatiquement. Le temps de travail par défaut pour différents niveaux de puissance est indiqué dans le tableau suivant :

Tableau des temps de travail par défaut pour les zones

Niveau de hotte	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (h)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Niveau de hotte	10	11	12	13	14	15			
Temps de travail par défaut (h)	3	3	3	2	2	2			

Tableau des temps de travail par défaut pour la hotte

Niveau de hotte	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (h)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Niveau de hotte	10	11	12	13	14	15			
Temps de travail par défaut (h)	3	3	3	2	2	2			

Tableau des temps de travail par défaut pour la fonction de surpuissance

Hotte	Zone de cuisson	Zone de cuisson flex pro
5min	5min	5min

Conseils de nettoyage

Le témoin lumineux au-dessus du bouton de nettoyage s'allumera lorsque la hotte et la zone de cuisson auront fonctionné simultanément pendant un total de 80 heures.

Si le témoin lumineux s'allume, vérifiez si le filtre est sale et nettoyez-le selon les instructions de nettoyage du filtre. Après avoir nettoyé le filtre, appuyez et maintenez le bouton de commande de rappel de nettoyage pendant 3 secondes pour réinitialiser le temps de rappel de nettoyage, et le témoin lumineux s'éteindra.



REMARQUE

Une pollution excessive par l'huile peut affecter l'efficacité de la fumée, et laisser l'eau dans la boîte de stockage d'eau trop longtemps peut facilement produire des odeurs. Il est recommandé de nettoyer le filtre et la boîte de stockage d'eau de manière irrégulière.

Commande de pause

La fonction de pause ne peut être activée que pendant la cuisson. Une fois activée, la zone de travail entrera en mode basse consommation. Lorsque la fonction de pause est activée, elle se désactivera automatiquement après 10 minutes et éteindra l'appareil.

Entrer en état de pause

En état de chauffage, appuyez sur le bouton de commande de pause pour entrer en état de pause, tous les chiffres afficheront || ou || ||.

Sortir de l'état de pause

En état de pause, appuyez sur le bouton de commande de pause pour sortir de l'état de pause, et l'appareil reviendra à l'état de fonctionnement dans lequel il était avant d'entrer en état de pause.

Mode de réglage utilisateur

Guide d'utilisation:

1. Activer la verrouillage de sécurité pour enfants à long terme en mode veille;
2. Appuyez sur le bouton de fonction Boost et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour entrer en mode de réglage utilisateur. Les chiffres de la zone de cuisson avant gauche afficheront « c ».
3. Appuyez sur le bouton de la fonction Boost pour entrer dans l'état de sélection de la liste de menus. Les chiffres de la zone de cuisson avant gauche afficheront le numéro d'index de liste actuel (par exemple, c0), et les chiffres de la minuterie afficheront la valeur de réglage actuelle du numéro d'index.
4. Appuyez sur le bouton de sécurité enfant pour basculer le numéro d'index (par exemple, c0->c1->c2...).
5. Appuyez sur le bouton de la fonction Boost pour basculer la valeur de réglage du numéro d'index.
6. Après avoir terminé les réglages, maintenez le bouton de sécurité enfant enfoncé pendant 3 secondes pour enregistrer tous les réglages et quitter le mode de réglage utilisateur.

Tableau de réglage utilisateur:

Index	Description	Options
c0	Restaurer les paramètres d'usine.	0: pas de restauration (par défaut) 1: restaurer
c3	Réglage de la limite de puissance.	28: 2,8 kW 35: 3,5 kW 35: 4,5 kW 58: 5,8 kW 74: 7,4 kW (par défaut)
c4	Test de qualité des ustensiles de cuisine.	0: Ne pas entrer dans le test de qualité des ustensiles de cuisine.(par défaut) 1: Entrer dans le test de qualité des ustensiles de cuisine. Après l'entrée, ap-puyez longuement sur le bouton de sélection de la zone de chauffage pendant 3 secondes pour entrer dans l'inspection de qualité des ustensiles de cuisine. (après 12 secondes, le niveau de qualité (0-10) sera affiché sur les chiffres)
c5	Réglages du son de notification.	0: Son activé (par défaut) 1: Son désactivé
c7	Réglage de la luminosité des chiffres.	niveau de luminosité: 1-5 défaut:3
h1	Réglage du mode de circulation de la hotte de la gamme.	0 : Inversé 1: Mode de recirculation d'air 1 2: Circulation externe (par défaut) 3: Mode de recirculation d'air 2
h2	Fermeture différée de la hotte Réglage du temps.	0: OFF (par défaut) 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Réinitialiser le temps de fonctionnement du réglage de l'écran du filtre.	0: Pas de réinitialisation (par défaut) 1: Réinitialiser

Instructions de fermeture différée de la hotte de cuisinière :

Après avoir réglé le temps de mise hors tension différée de la hotte, si la hotte et la zone de chauffage fonctionnent simultanément pendant plus de 30 secondes, la fonction de mise hors tension différée de la hotte sera déclenchée. Si la hotte est éteinte à ce moment-là, elle continuera à fonctionner au niveau 1 jusqu'à ce que le temps de mise hors tension différée soit atteint, puis elle s'éteindra automatiquement.

Instructions de mode de circulation de la hotte de cuisinière

Chiffres affichés	Mode	Description
1	Mode de recirculation d'air 1	Circulation interne et installation d'un filtre à cube de carbone.
2	Mode d'extraction d'air	Extraction vers l'extérieur.
3	Mode de recirculation d'air 2	Mode de circulation interne et utilisation d'un filtre anti-odeurs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour maintenir votre appareil en bon état de fonctionnement sur le long terme, il est important de le nettoyer et de l'entretenir soigneusement.

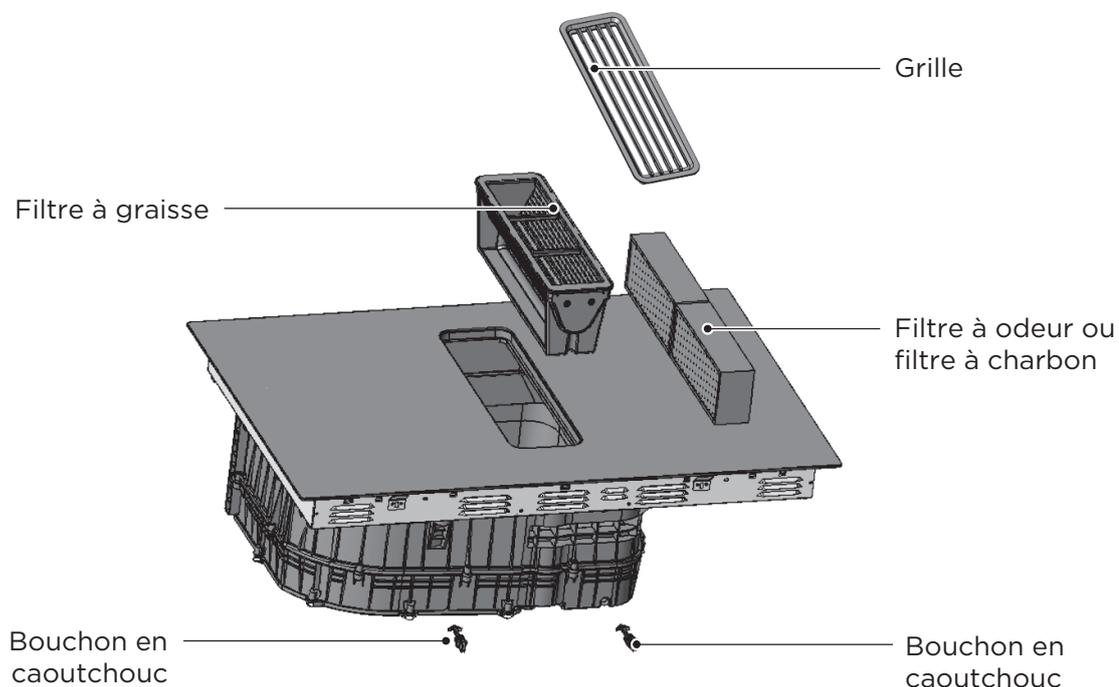
Nettoyage de la table de cuisson

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure sur le verre (empreintes de doigt, les marques, les taches laissées par les retombées alimentaires ou non-sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 taché.
Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou une lame adapté pour la plaque de cuisson vitroinduction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut biper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de contrôle soit sèche avant de mettre la plaque de cuisson en marche.

Composants à nettoyer ou à remplacer

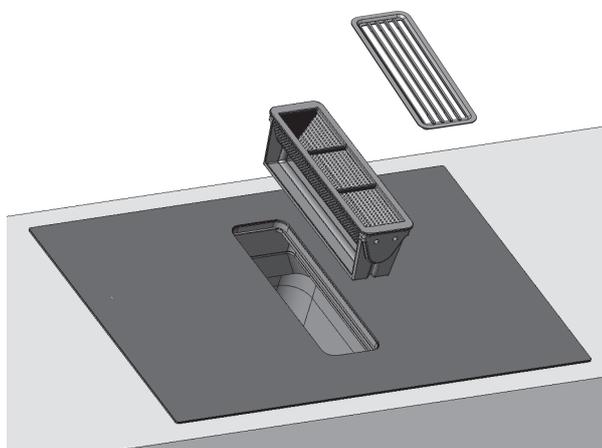
Pour que votre appareil fonctionne de manière optimale pendant longtemps, il est essentiel de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement.

L'aperçu suivant montre les composants de l'appareil à nettoyer ou à remplacer.

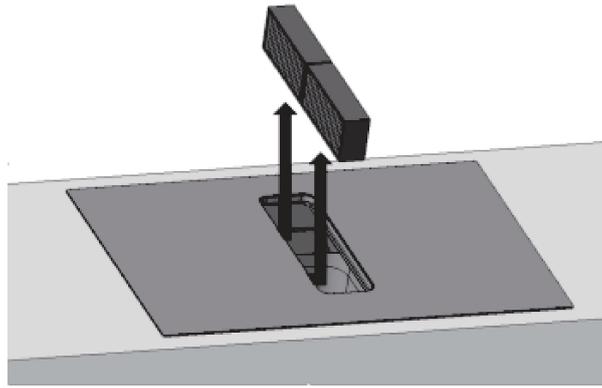


Remplacement du filtre à odeurs

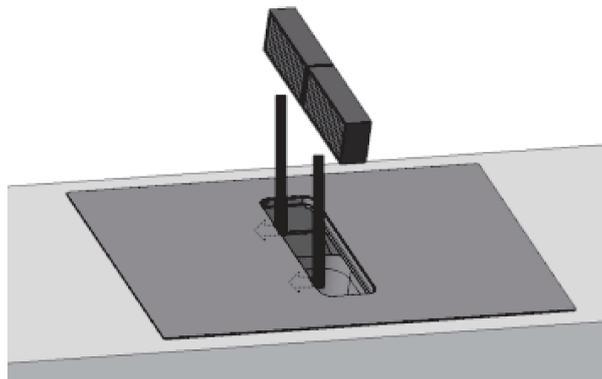
- Vous pouvez obtenir des filtres à odeurs chez des détaillants spécialisés ou via le service client.
1. Pour les maintenir en bon état de fonctionnement, n'utilisez que des filtres de remplacement authentiques.
 2. Attention !
 - Le filtre à graisse et la grille peuvent tomber et endommager la plaque de cuisson en dessous. Retirez la grille et le filtre à graisse, puis éliminez-les correctement.
- La graisse peut s'accumuler au fond du réceptacle, tenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.



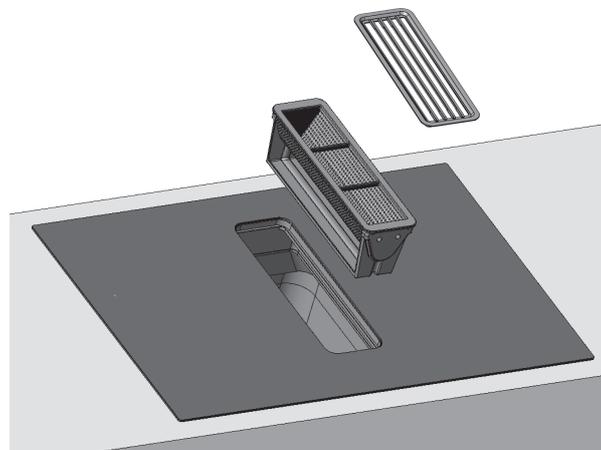
3. Retirez les deux filtres à odeurs et jetez-les correctement.



4. Insérez les deux filtres à odeurs à gauche de l'appareil.



5. Insérez le filtre à graisse et replacez la grille.



Réinitialisation du temps de rappel du filtre à odeurs

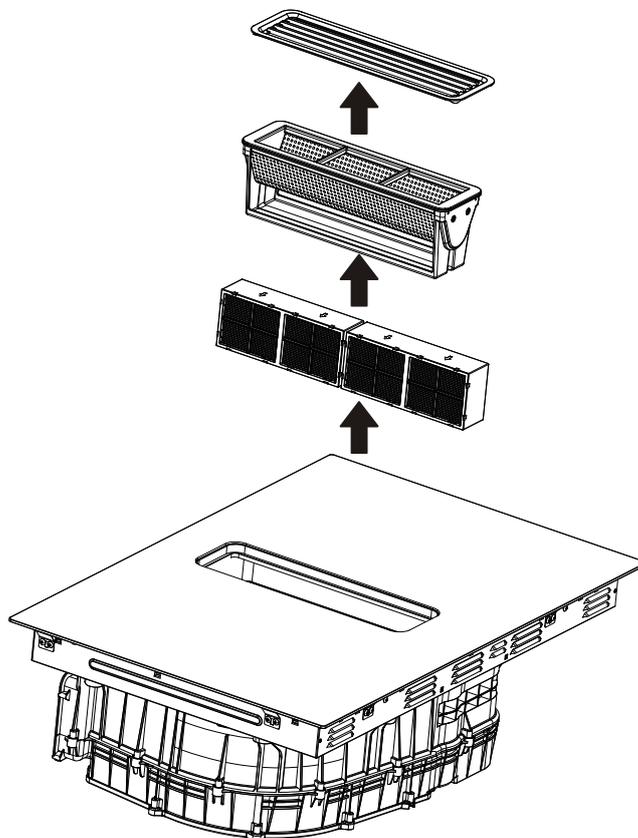
1. Suivez le guide de remplacement du filtre à odeurs pour effectuer le remplacement.
2. En mode éteint, maintenez le bouton de verrouillage enfant  pendant 3 secondes pour entrer en mode de verrouillage enfant.
3. Maintenez le bouton de niveau  de la hotte pendant 3 secondes pour réinitialiser le temps de rappel du filtre à odeurs. L'affichage des chiffres indiquera "CL", ce qui signifie que la réinitialisation est terminée.

Nettoyage ou remplacement du filtre à cubes de charbon

Lorsque l'écran de l'appareil affiche le code "FC", cela signifie que le filtre à cubes de charbon doit être remplacé. Vous pouvez obtenir ce filtre chez un détaillant spécialisé ou via le service client.

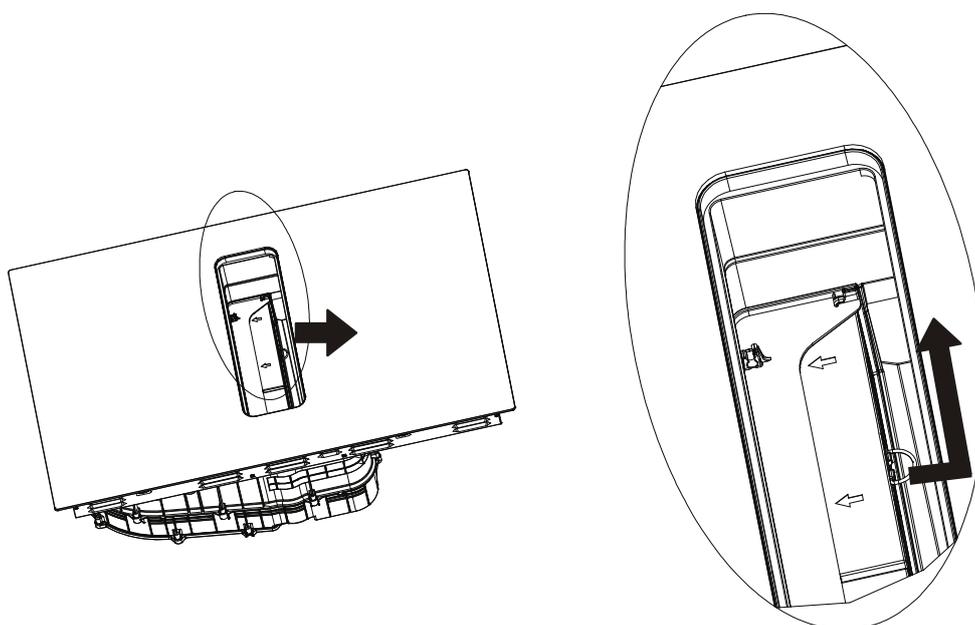
Comment retirer le filtre à cubes de charbon:

Retirez la grille, le filtre à graisse et le filtre à cubes de charbon du haut vers le bas.



REMARQUE

Lors du retrait du filtre à cubes de charbon, tirez l'anneau métallique du filtre vers la droite, puis soulevez-le pour retirer le filtre.



Nettoyage du filtre à cubes de charbon

Pour maintenir votre appareil en bon état de fonctionnement, il est important de nettoyer les filtres à cubes de charbon environ tous les 2 mois.

1. Mettez le filtre à cubes de charbon dans le lave-vaisselle, ajoutez du détergent, et utilisez le mode standard (1,5 h - 3 h) pour le nettoyer.
2. Faites tremper le filtre à cubes de charbon dans de l'eau chaude (60-80°C) pendant 1 à 2 heures, ajoutez du détergent à l'eau chaude, puis rincez-le à l'eau claire.
3. Pour maintenir le filtre à cubes de charbon en bon état de fonctionnement, nettoyez-le régulièrement ; après avoir atteint la durée de vie de 5 ans, remplacez-le à temps.

Séchage du filtre à cubes de charbon

1. Mettez le filtre à cubes de charbon nettoyé dans le four et faites-le cuire pendant 3 heures (150°C).
2. Utilisez un sèche-cheveux à air chaud pour le sécher pendant 0,5 heure.

REMARQUE

1. N'utilisez pas de nettoyeurs fortement alcalins ou à base d'huile (les tablettes/poudres de lavage Finish, Somat ou Ecover sont recommandées), car ils peuvent endommager le filtre à cubes de charbon.
2. La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80°C, car cela pourrait endommager le filtre à cubes de charbon.
3. La température de cuisson ne doit pas dépasser 200°C, car cela pourrait endommager le filtre à cubes de charbon.
4. Ne frottez pas le filtre à cubes de charbon avec force, car cela pourrait l'endommager.

Remplacement du filtre à cubes de charbon

Insérez un nouveau filtre à cubes de charbon, puis installez le filtre à graisse et la grille dans l'ordre.

Réinitialisation du rappel de la durée de vie

1. Référez-vous au guide de remplacement du filtre à odeur pour compléter le remplacement du filtre à cubes de charbon.
2. En mode éteint, appuyez et maintenez le bouton de verrouillage enfant  pendant 3 secondes pour entrer en mode de verrouillage enfant.
3. Appuyez et maintenez le bouton de niveau de la hotte  pendant 3 secondes pour réinitialiser le rappel de durée de vie du filtre à odeur. Le chiffre de la hotte affiche "CL", indiquant que la réinitialisation est terminée.

Nettoyage de la grille et des filtres à graisse

Les filtres à graisse filtrent la graisse des vapeurs de cuisson. Pour les garder en bon état de fonctionnement, vous devez nettoyer les filtres à graisse régulièrement.

⚠ AVERTISSEMENT... Risque d'incendie !

Les dépôts graisseux dans les filtres à graisse peuvent prendre feu.

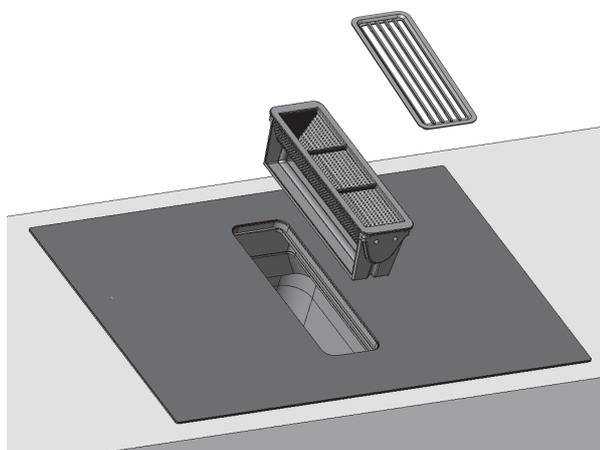
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans un filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, pour flamber).
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (par exemple, à bois ou au charbon) à moins que l'appareil de chauffage ne soit équipé d'un couvercle scellé et non amovible. Aucun étincelle ne doit s'échapper.

1. ATTENTION!

Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la plaque de cuisson en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours.)

Retirez la grille et le filtre à graisse, puis éliminez-les correctement.

- De la graisse peut s'accumuler au fond du réceptacle, maintenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.



2. Nettoyez la grille.

- Voir le chapitre "Nettoyage des filtres à graisse ou de la grille manuellement."

3. Nettoyez les filtres à graisse.

- Voir le chapitre "Nettoyage des filtres à graisse ou de la grille manuellement."
- Voir le chapitre "Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle."

4. Si nécessaire, retirez les filtres à odeur ou les filtres acoustiques et nettoyez l'appareil de l'intérieur.

- Voir le chapitre "Remplacement du filtre à odeur."

5. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et assurez-vous que l'approvisionnement en liquide du réceptacle de débordement n'est pas bloqué.

6. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau savonneuse et un chiffon de cuisine.

7. Après le nettoyage, réinsérez le filtre métallique à graisse sec.

Nettoyage des filtres à graisse ou de la grille manuellement

1. Faites tremper le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.

2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.

Utilisez un solvant spécial pour la graisse en cas de saleté tenace.

3. Rincez soigneusement les filtres à graisse.

4. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placez les filtres à graisse dans le lave-vaisselle sans les entasser.
Pour des résultats de nettoyage optimaux, placez le filtre à graisse côté filtre dans le lave-vaisselle.
Ne pas nettoyer les filtres à graisse fortement sales avec des ustensiles.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrez le lave-vaisselle.
Sélectionnez une température ne dépassant pas 70 °C.
3. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

Nettoyage de la cavité et des égouts

Évacuez les liquides ou objets qui pénètrent dans l'appareil par le bouchon en caoutchouc.

Exigence : L'appareil doit être refroidi et l'indicateur de chaleur résiduelle doit être éteint.

1. Tirez le bouchon en caoutchouc d'une main et maintenez le bac de l'autre main, évacuez les liquides ou objets du bouchon en caoutchouc.
2. Assurez-vous que l'approvisionnement du bouchon en caoutchouc n'est pas obstrué avant de le remettre en place.
Retirez tout objet qui est entré dans l'appareil une fois qu'il est refroidi. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse.

DÉPANNAGE

L'appareil peut dysfonctionner pendant son utilisation. Le tableau suivant présente les causes possibles et les solutions pour le dysfonctionnement. Afin d'économiser du temps et de l'argent que vous pourriez dépenser pour appeler le centre de service, il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous.

Affichage et inspection de défaillance

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

Dépannage

1. Le code de défaillance se produit pendant l'utilisation du client et la solution;

Code de défaillance	Problème	Solution
Auto-récupération		
EL ou EH	La tension d'alimentation n'est pas dans la plage de tension nominale.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettre sous tension et fonctionner après le retour à la normale de l'alimentation électrique.
C1	La température de surface de la table de cuisson est élevée.	Attendre que la température de la surface de cuisson revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée au niveau de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT re-vienne à la normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement; sinon, remplacez le ventilateur.
B2	Température élevée de l'IPM.	Attendre que la température de l'IPM re-vienne à la normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
B3	Le courant de la carte de commande de la hotte est anormal.	Vérifiez s'il y a des objets étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez l'appareil. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
B7	Le moteur n'a pas démarré.	Vérifiez s'il y a des corps étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez la hotte. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
EF	Plusieurs touches de fonction sont pressées en même temps.	Redémarrez après avoir nettoyé le panneau de commande. Si l'anomalie persiste après le redémarrage, veuillez contacter le fournisseur.
FC	Rappel de remplacement du filtre.	Rappel de remplacement du filtre en mode de circulation interne; se référer au guide de remplacement du filtre pour remplacer le filtre.

L'appareil est équipé d'une fonction d'auto-diagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le bon fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ni retirer la plaque de cuisson du plan de travail.

Problème	Cause possible	Que faire !
E1, E2, E7	Défaillance du capteur de température.	Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le capteur de température de la surface de cuisson.
E3, E4	Défaillance du capteur de température du IGBT.	Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le capteur de température de la surface de cuisson.
EU	La communication entre la carte d'affichage et la carte de contrôle principale est anormale.	La carte d'affichage est défectueuse, la carte de commande principale est défectueuse ou la ligne de connexion entre la carte d'affichage et la carte de commande principale est défectueuse. Veuillez contacter le fournisseur.
EL, EH	Tension d'alimentation anormale.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Redémarrez après que l'alimentation électrique soit rétablie.
C1	La température du panneau en verre est élevée.	Veillez redémarrer après que l'appareil ait refroidi.
C2	Température du capteur de l'IGBT trop élevée.	Veillez redémarrer après que l'appareil ait refroidi.
F5	Défaillance du ventilateur de refroidissement.	Redémarrez l'appareil. Si la défaillance persiste, veuillez contacter le fournisseur pour remplacer le ventilateur de refroidissement.
b3	Température du module moteur IPM élevée.	Veillez redémarrer après que le module IPM ait refroidi.
b5	Défaillance du démarrage du moteur.	Vérifiez s'il y a des objets étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez.
b7	Défaillance du démarrage du moteur ou défaillance du système moteur.	Vérifiez s'il y a des objets étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez. Si l'anomalie persiste, il est possible que la ligne de connexion du moteur soit défectueuse. Veuillez contacter le fournisseur.
bd	Défaillance de communication entre la carte d'affichage et la carte du moteur de la hotte.	Il se peut que la carte d'affichage ou la carte du moteur de la hotte soit défectueuse, ou que la ligne de connexion entre la carte d'affichage et la carte de la hotte soit défectueuse. Veuillez contacter le fournisseur.
EF	Plusieurs boutons de fonction enfoncés simultanément.	Redémarrez après avoir nettoyé le panneau de commande. Si l'anomalie persiste après le redémarrage, veuillez contacter le fournisseur.
FC	Rappel de remplacement du filtre.	Rappel de remplacement du filtre du mode de circulation interne ; veuillez vous référer au guide de remplacement du filtre pour remplacer le filtre.

Codes d'erreur pendant l'utilisation et solutions :

Code d'erreur	Problème	Solution
---------------	----------	----------

Récupération automatique

EL, EH	La tension d'alimentation n'est pas dans la plage de tension nominale.	Veillez vérifier si l'alimentation est normale. Allumez et utilisez l'appareil après que l'alimentation soit rétablie.
C1	Température élevée de la surface de cuisson.	Attendez que la température de la surface de cuisson revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée du IGBT.	Attendez que la température du IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez-le.
b3	Le courant de la carte du moteur de la hotte est anormal.	Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
b7	Le moteur n'a pas démarré.	Vérifiez s'il y a des objets étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez l'appareil. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.

Aucune récupération automatique

E2	Défaillance du capteur de température de la plaque de cuisson - court-circuit.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la surface de cuisson.
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque de cuisson - circuit ouvert.	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque de cuisson - non valide.	
E4	Défaillance du capteur de température du IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Défaillance du capteur de température du IGBT - circuit ouvert.	
b5	Échec du démarrage de la hotte ou erreur du système moteur.	Redémarrez ; si le problème persiste, remplacez le panneau de commande de la hotte ou le moteur.
bd	Problème de communication entre le panneau d'affichage et le panneau de commande de la hotte.	Remplacez le panneau de commande de la hotte, le panneau d'alimentation ou le panneau d'affichage, et vérifiez si les fils de connexion sont endommagés.

Défaillance spécifique & solution

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 sont des jugements et vérifications des défaillances courantes.

Défaillance spécifique & solution

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La performance d'extraction du collecteur de la plaque de cuisson a diminué.	Le filtre à graisse est extrêmement sale.	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.	
	Le filtre à odeur / filtre à cubes de charbon est extrêmement sale.	Changez les filtres à odeur ou nettoyez les filtres à cubes de charbon (voir "Changement du filtre à odeur ou nettoyage du filtre à cubes de charbon").	
	Il y a un objet / beaucoup d'eau dans le boîtier de guidage de l'air (par exemple un chiffon de nettoyage).	Retirez l'objet.	Vidange d'eau. (voir "Nettoyage de la cavité et des eaux usées").
Le système de ventilation continue de fonctionner bien que les zones de cuisson aient été éteintes.	La raison est que l'appareil extrait les résidus de fumée de cuisson de la cuisine.	Attendez que le moteur de la hotte s'éteigne automatiquement.	

Les éléments ci-dessus sont des jugements et vérifications des défaillances courantes. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage à l'appareil.



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

