

## 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

<b>MOT DE REMERCIEMENTS</b>	01
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	02
<b>SPÉCIFICATION TECHNIQUE</b>	10
<b>INTRODUCTION PRODUIT</b>	13
<b>GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE</b>	16
<b>INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT</b>	18
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	26
<b>DÉPANNAGE</b>	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 ( $4 \times 10^{-5}$  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

<b>Plaque de cuisson</b>	<b>MIH742FY58K2Y</b>
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

<b>Fabricant</b>		<b>Midea</b>	
<b>Identification du modèle</b>		<b>MIH742FY58K2Y</b>	
	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 <sub>electric cooking</sub>	Zone gauche: 191,1 Zone droite: 188,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	EC <sub>electric hob</sub>	190	Wh/kg
<b>Consommation d'énergie</b>			
Consommation annuelle d'énergie	AEC <sub>hood</sub>	11.9	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	-
Indice d'efficacité énergétique	EEl <sub>hood</sub>	33.7	-
Efficacité dynamique des fluides	FDE <sub>hood</sub>	30.1	-
Classe d'efficacité dynamique des fluides	-	A	-
<b>Éclairage</b>			
Efficacité de l'éclairage	LE <sub>hood</sub>	N/A	lux/W
Classe d'efficacité de l'éclairage	-	N/A	-

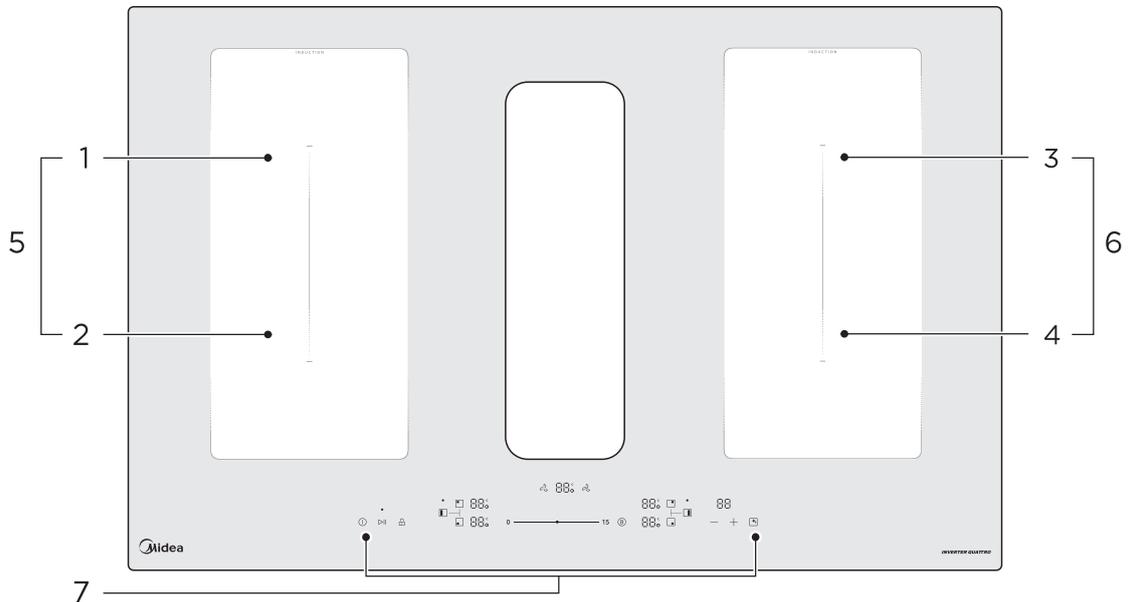
	Symbole	Valeur	Unité
<b>Filtration des graisses</b>			
Efficacité de filtration des graisses	$GFE_{hood}$	77,1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	-	C	-
<b>Volume de débit d'air (extraction par conduit)</b>			
Débit d'air maximum au réglage le plus bas en utilisation normale	-	246,5	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	554,1	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximum au réglage boost	-	707,7	m <sup>3</sup> /h
<b>Niveau sonore (extraction par conduit)</b>			
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
<b>Consommation électrique</b>			
Consommation électrique en mode éteint	P <sub>0</sub>	0,35	W
Consommation électrique en mode veille	P <sub>s</sub>	N/A	W
<b>Volume de débit d'air (extraction en recirculation)</b>			
Débit d'air maximum au réglage le plus bas en utilisation normale	-	184,6	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	478,9	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximum au réglage boost	-	521,2	m <sup>3</sup> /h
<b>Niveau sonore (extraction en recirculation)</b>			
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.

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

# APERÇU DU PRODUIT

## Vue du dessus

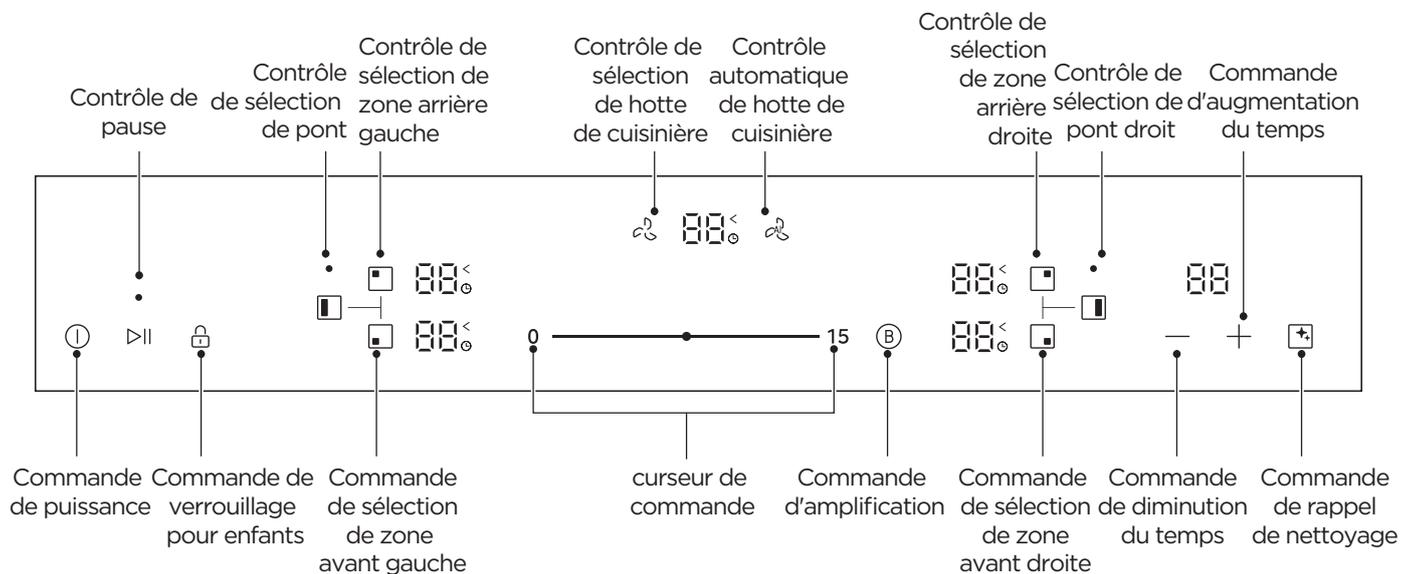


1. Zone max. 1800/2000 W  
4. Zone max. 1800/2000 W  
7. Panneau de contrôle

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

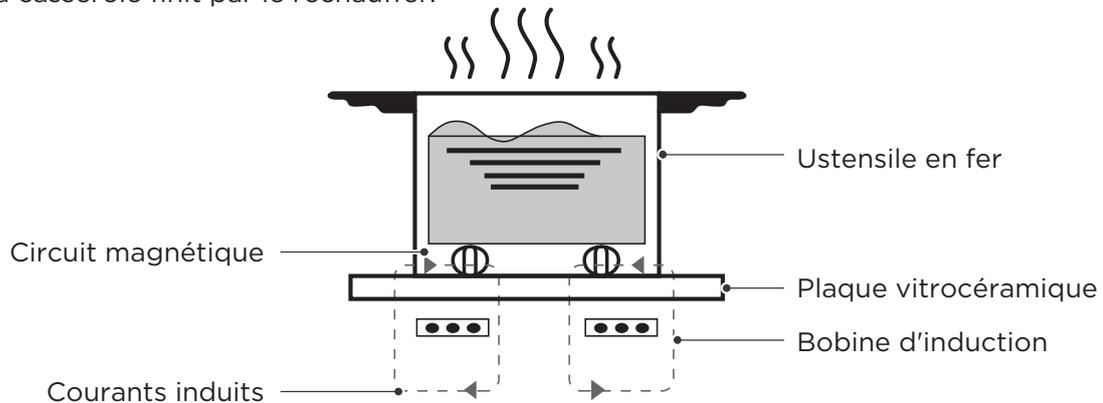


## REMARQUE

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.

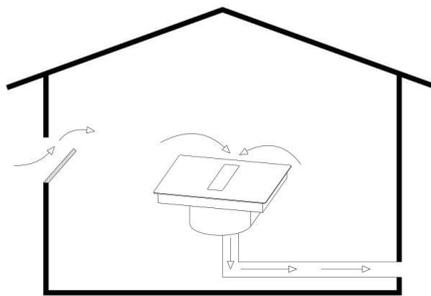


## Mode de fonctionnement

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

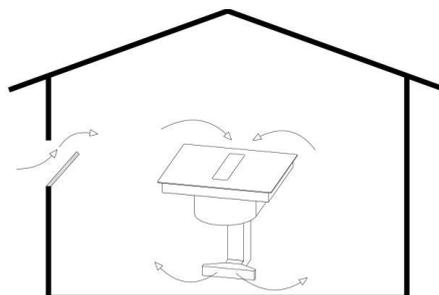
### Mode extraction d'air

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"><li>• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture</li><li>• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• Mijoter à feu doux</li><li>• Réchauffement lent</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffement</li><li>• Cuisson rapide</li><li>• Cuisson du riz</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pancakes</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautés</li><li>• Cuisson des pâtes</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautés</li><li>• Brûlant</li><li>• Apporter la soupe à ébullition</li><li>• Eau bouillante</li></ul>

# INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

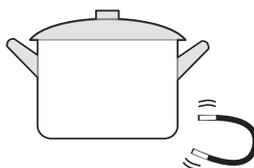
## Commande tactile

- 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:



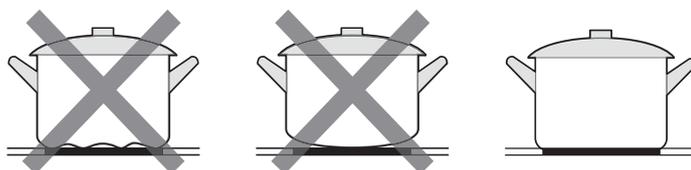
1. Mettre un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.

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

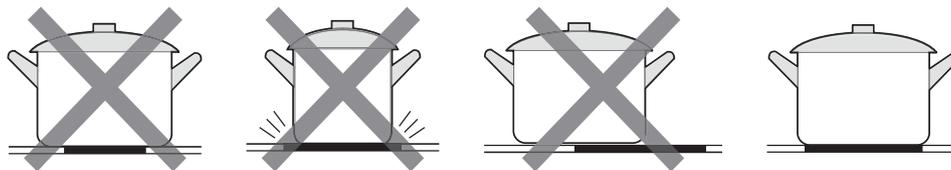
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique 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.



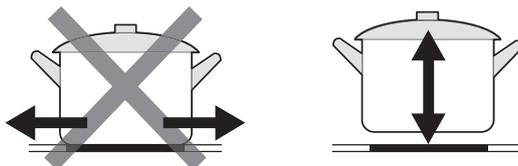
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- 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

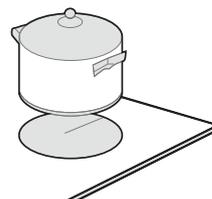
### Commencer à cuisiner

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.

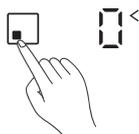


Placez la casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

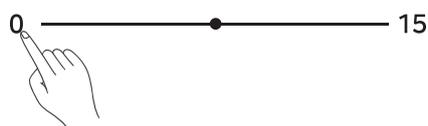
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



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.

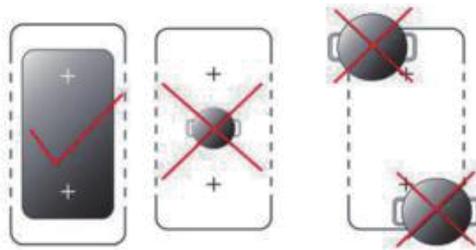


#### Quitter la fonction Boost:

- 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.

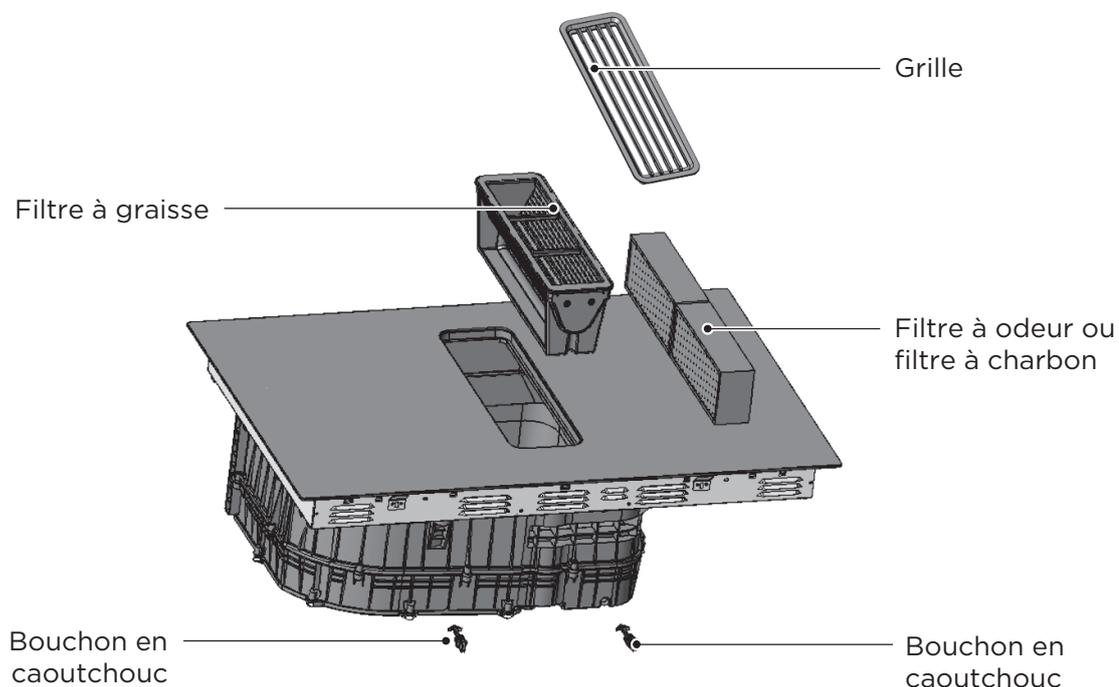
## Nettoyage de la table de cuisson

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"><li>1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson.</li><li>2. Appliquer un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!)</li><li>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li><li>4. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention.</li><li>• Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié.</li><li>• Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut être taché.</li></ul>
Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou une lame adapté pour la plaque de cuisson vitroinduction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale.</li><li>2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la plaque de cuisson.</li><li>3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</li><li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les retombées. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre.</li><li>• Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.</li></ul>
Retombées sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson.</li><li>2. Faire tremper le déversement</li><li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li><li>4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche.</li><li>5. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La plaque de cuisson peut bipper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de contrôle soit sèche avant de mettre la plaque de cuisson en marche.</li></ul>

## Composants à nettoyer ou à remplacer

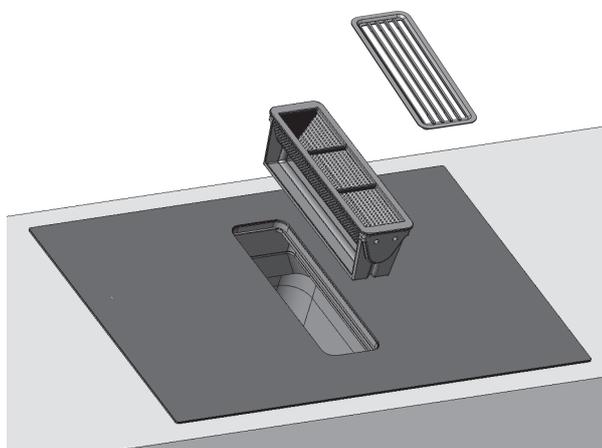
Pour que votre appareil fonctionne de manière optimale pendant longtemps, il est essentiel de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement.

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

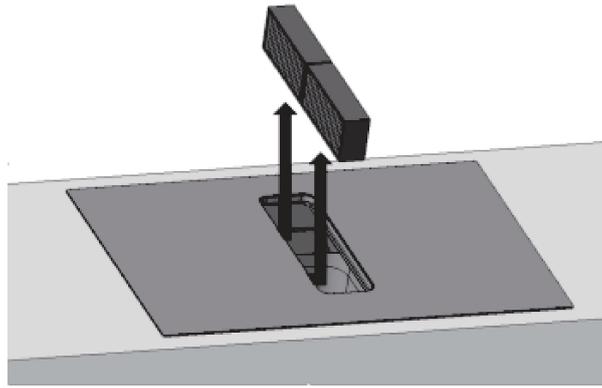


## Remplacement du filtre à odeurs

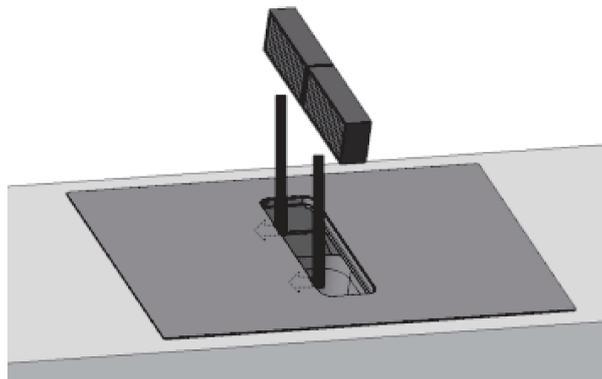
- Vous pouvez obtenir des filtres à odeurs chez des détaillants spécialisés ou via le service client.
1. Pour les maintenir en bon état de fonctionnement, n'utilisez que des filtres de remplacement authentiques.
  2. Attention !
    - Le filtre à graisse et la grille peuvent tomber et endommager la plaque 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.



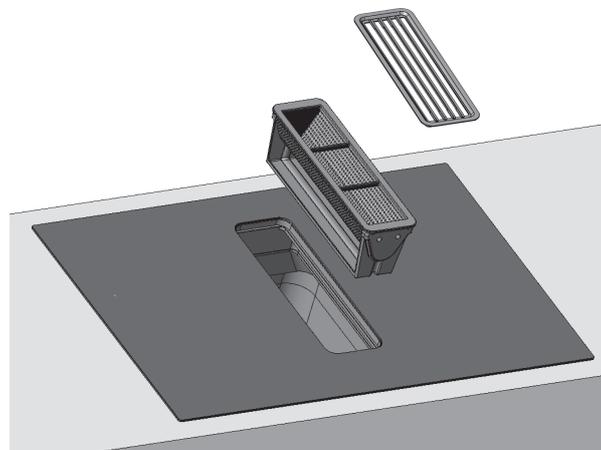
3. Retirez les deux filtres à odeurs et jetez-les correctement.



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

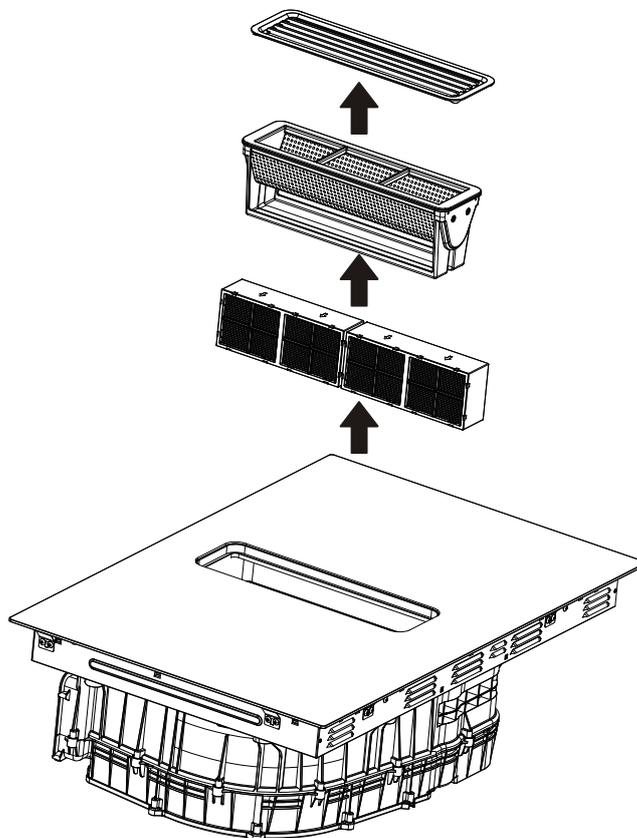
1. Suivez le guide de remplacement du filtre à odeurs pour effectuer le remplacement.
2. En mode éteint, maintenez le bouton de verrouillage enfant  pendant 3 secondes pour entrer en mode de verrouillage enfant.
3. Maintenez le bouton de niveau  de la hotte pendant 3 secondes pour réinitialiser le temps 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.

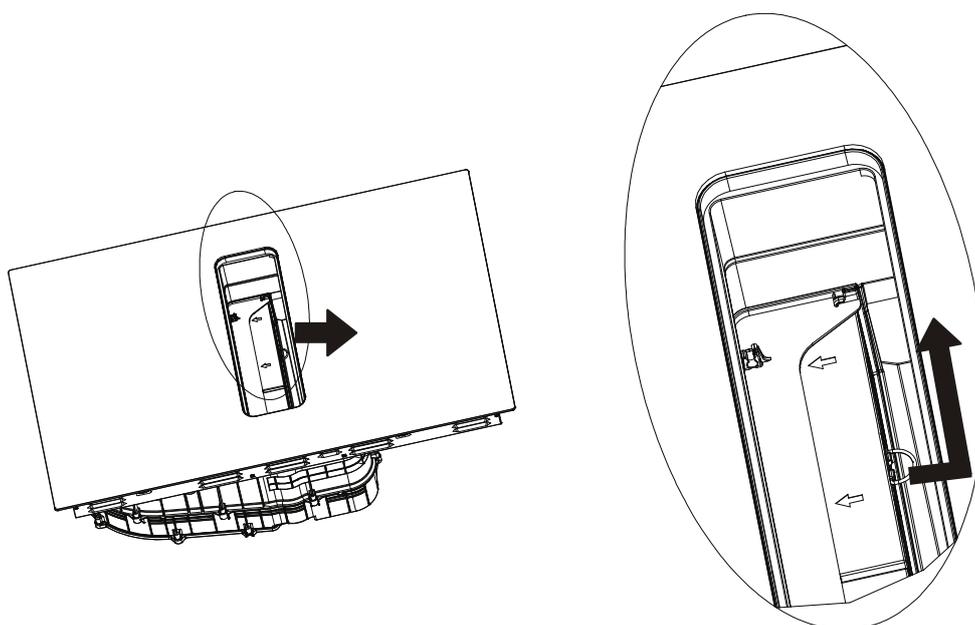
### Comment retirer le filtre à cubes de charbon:

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.

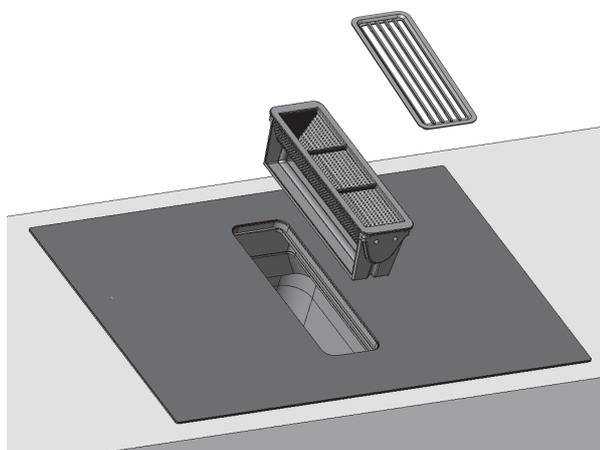
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans un filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, pour flamber).
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (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
<b>Auto-récupération</b>		
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.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Que faire !</b>
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

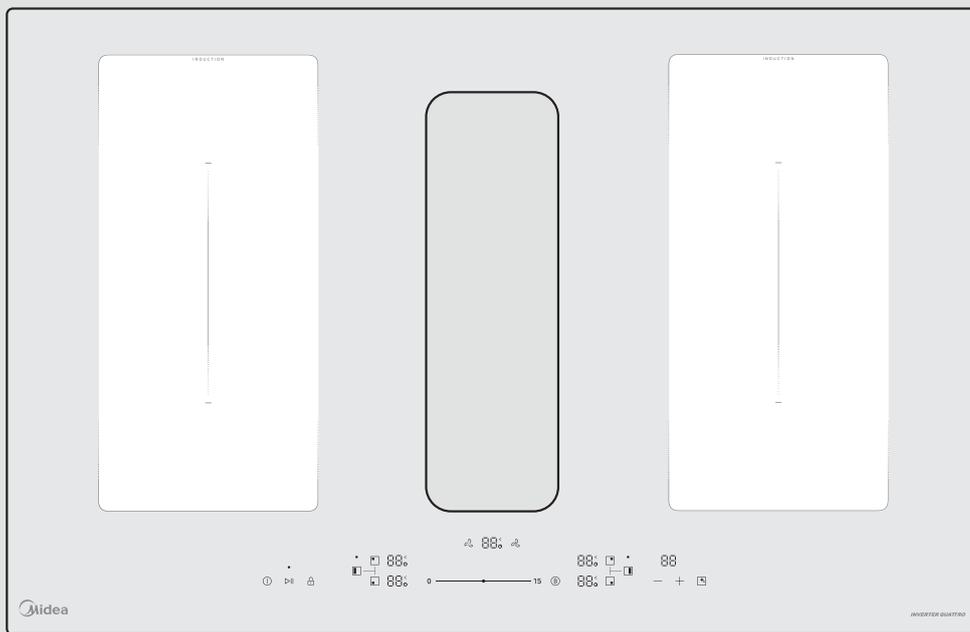
Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
L'indicateur LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la prise est bien connecté à la prise murale et qu'elles fonctionnent.	
	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire 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.



## INDUCTION HOB

# USER MANUAL

MIH742FY58K2Y

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.

## 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 .....	10
PRODUCT OVERVIEW .....	12
QUICK START GUIDE .....	15
OPERATION INSTRUCTIONS .....	17
CLEANING AND MAINTENANCE .....	25
TROUBLESHOOTING .....	32

# 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**

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



### **Caution**

This symbol indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



### **Attention**

This symbol 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.

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 appliance. 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

### Electrical Shock Hazard

- 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.
- 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.

- 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.

### **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.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to the installation manual
- 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.
- 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
- Do not use a steam cleaner to clean your appliance.

- 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.
- 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

### 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.

## **Important Safety Instructions**

- 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.
- 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 air recirculation system running efficiently, replace the odour filters or carbon cube filters when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary.
- 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.
- 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
- 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 user / 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 user / Installation Manual for future reference.

# SPECIFICATIONS

<b>Cooking Hob</b>	<b>MIH742FY58K2Y</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size LxWxH(mm)	800X520X237
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

## Energy labelling

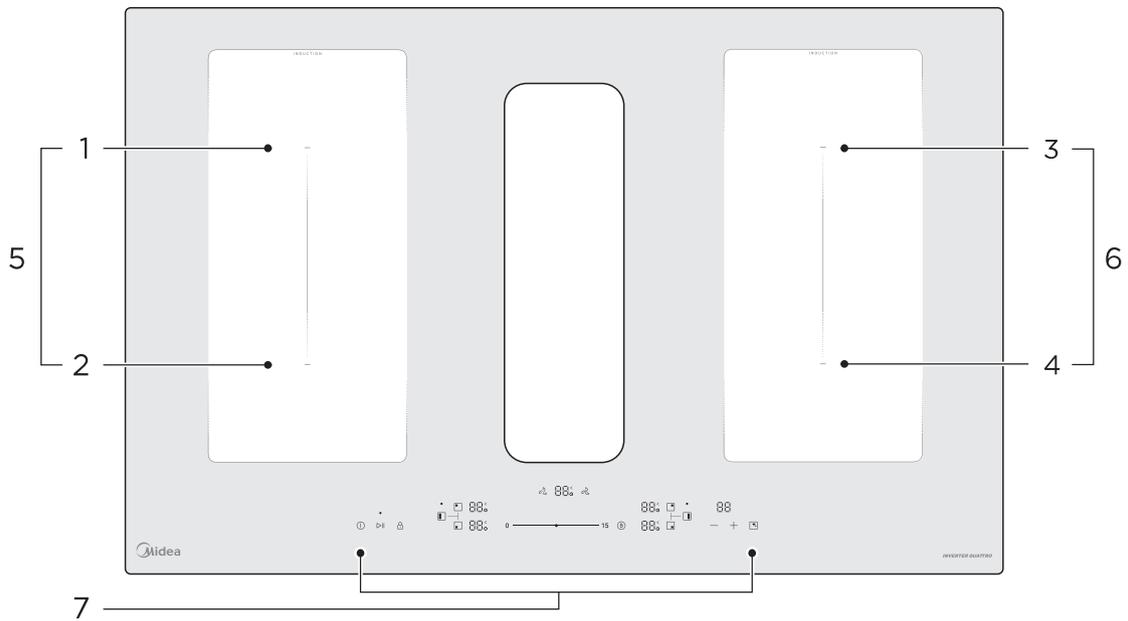
<b>Manufacturer</b>	<b>Midea</b>		
<b>Model identification</b>	<b>MIH742FY58K2Y</b>		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking area	Two areas		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone $\emptyset$	$\emptyset$	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 38*18 Right area: 38*18	cm
Energy consumption per cooking zone or area	EC <sub>electric cooking</sub>	Left area: 191.1 Right area: 188.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC <sub>electric hob</sub>	190	Wh/kg
<b>Energy consumption</b>			
Annual energy consumption	AEC <sub>hood</sub>	11.9	kWh/a
Energy efficiency class	-	A++	-
Energy efficiency index	EEl <sub>hood</sub>	33.7	-
Fluid dynamic efficiency	FDE <sub>hood</sub>	30.1	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-
<b>Lighting</b>			
Lighting efficiency	LE <sub>hood</sub>	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

	Symbol	Value	Unit
<b>Grease filtering</b>			
Grease filtering efficiency	GFE <sub>hood</sub>	77.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-
<b>Air flow volume (Air extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	246.5	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	554.1	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at boost setting	-	707.7	m <sup>3</sup> /h
<b>Noise(Air extraction)</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	47	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	68	dB
<b>Power consumption</b>			
Power consumption in off mode	Po	0.35	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
<b>Air flow volume ( Air recirculation )</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	184.6	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	478.9	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at boost setting	-	521.2	m <sup>3</sup> /h
<b>Noise( Air recirculation )</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	44	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	62	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.

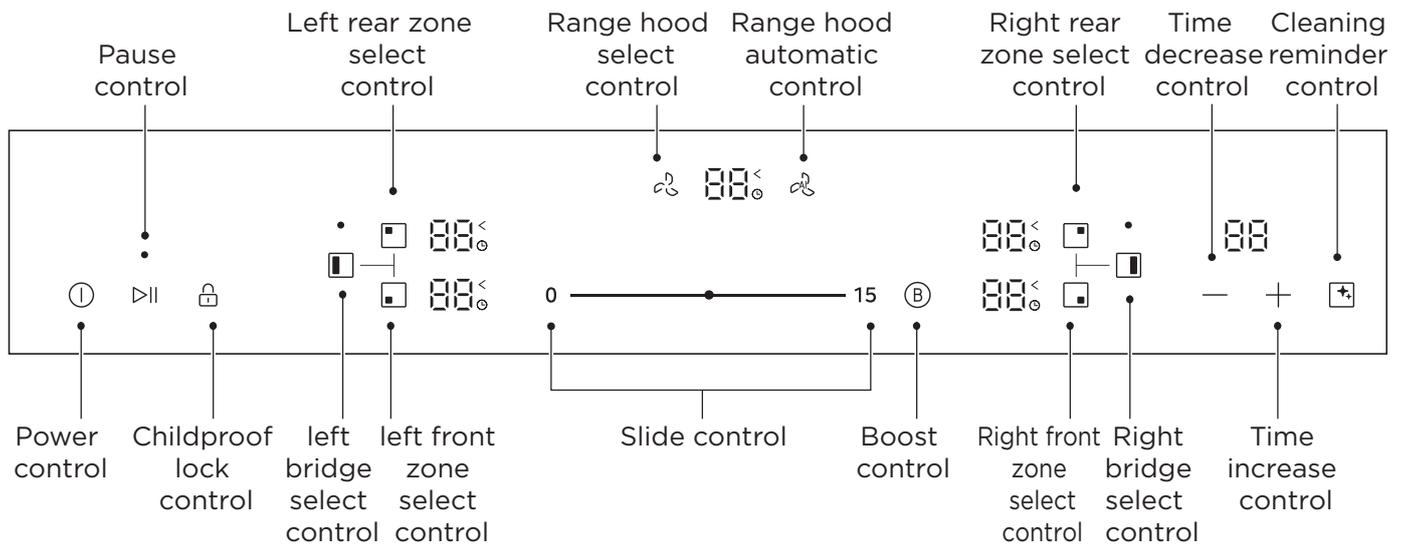
# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



- 1. Max. 1800/2000 W zone
- 2. Max. 1800/2000 W zone
- 3. Max. 1800/2000 W zone
- 4. Max. 1800/2000 W zone
- 5. Max. 3000/3700 W zone
- 6. Max. 3000/3700 W zone
- 7. Control panel

## Control Panel

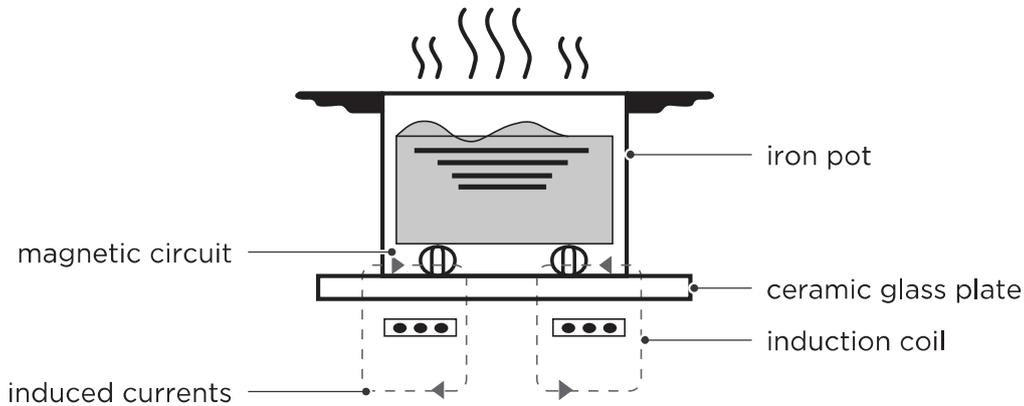


### NOTE

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.

## How it Works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It generates heat directly in the cookware by electromagnetic vibrations, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass gets hot because the heat is transferred from the cookware.

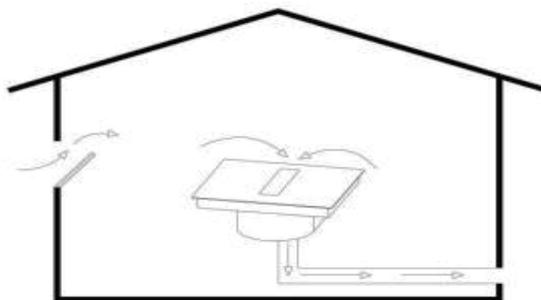


## Operating Mode

You can operate your appliance in air extraction mode or air recirculation mode.

### Air extraction mode

The air is cleaned by a grease filter and conveyed to the outside via a duct system. With air extraction mode an adequate fresh air supply is required. The device can only extract the amount of air to the outside that is present in the room or which is drawn into the room. The air must not be discharged into chimneys used to exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels.



### Air recirculation mode

The air is cleaned by a grease filter and two odour filters before being returned to the room. By introducing fresh air, The humidity in the room can be reduced. With air recirculation mode, two odour filters must be installed. The different options for operating the appliance in air recirculation mode can be found in our catalogue. You can also ask your dealer.



## **Before Using Your New Appliance**

- Read this guide, paying special attention to the “Safety Warning” section.
- Remove any protective film that may still be on your appliance.
- Set the operating mode, please refer to the “user setting mode” section.

# QUICK START GUIDE

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

## Cooking Tips

- When food 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 flavorsome 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.

## 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

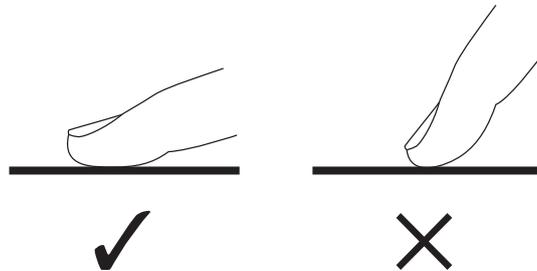
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• fried</li><li>• cooking pasta</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

# OPERATION INSTRUCTIONS

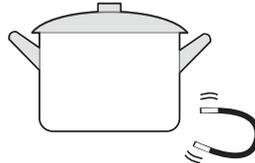
## Touch Controls

- 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

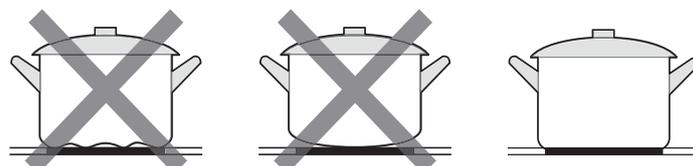
- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the cookware. If it is attracted, the cookware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



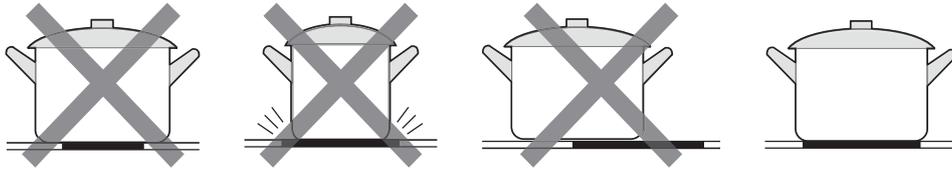
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum may affect the heating up and the cookware detection.
- If the base of the cookware is similar to the pictures below the cookware may not be detected.



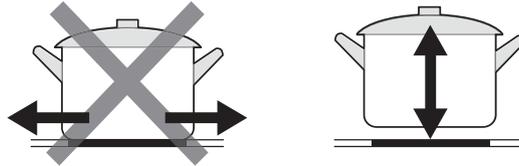
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the heating zone. Use cookware whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a cookware a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller cookware efficiency could be less than expected. Cookware with a small diameter may not be detected by the hob. Always place your cookware in the center of the heating zone.”



- Always lift cookware off the appliance - do not slide, or they may scratch the glass.



The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	140	200
Bridge zone	250	190*390

## How to Use

### Start heating

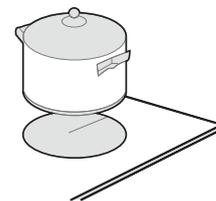
Press and hold the power control button for 1 second, all digits will show “-” or “—” after the buzzer beeps, then the appliance enters standby mode.

- In standby mode, if no button is pressed within 20 seconds, the appliance will enter shutdown mode automatically.

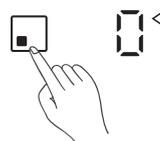


Place the appropriate cookware on the heating zone what you want to use.

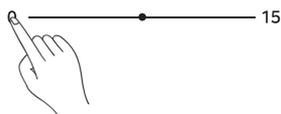
- Please ensure that the bottom of the cookware and the surface of heating zone are clean and dry.



Press the heating zone selection button, then the digits shows “0” for the level, And the upper right corner will display “<” indicating the currently controllable heating zone.



- Slide the slider to set the heating zone level.



If the digits flashes U or alternates between U and heating level, it may be caused by following situations:

- The cookware is not placed in the correct heating zone;
- The cookware being used is not suitable for induction heating. Please refer to “Choosing the Right Cookware” section.
- The cookware used is too small or not placed in the center of the heating zone.

The heating zone will only function properly when suitable cookware is placed on it. If appropriate cookware is not placed on the heating zone, the digits will flash U and the heating zone will automatically shut off after 1 minute.

### Finish heating

Slide the slider to position 0 to turn off the selected heating zone.



Press the power control button to turn off the appliance.



### Residual Heat Indicator:

If the digits shows ‘H’ or ‘h’, it indicates that the surface temperature of the heating zone is too high. Please do not touch the heating zone panel directly with your hands to avoid burns. You can keep using the heating zone with residual heat if you want to continue heating other cookware, which can save energy. The ‘H’ or ‘h’ indicator will automatically disappear when the surface cools down to a safe temperature.

### Range Hood Control

#### Auto function:

The range hood will automatically adjust its working state based on the settings of the heating zones. This mode is effective when any heating zone is in operation, and the range hood will automatically turn off 2 minutes after all heating zones stop working.

#### Manual function:

By sliding the slider to set the working level of the range hood, it will operate according to the selected level. This function allows the range hood to be controlled even without an active heating zone.

After the appliance is powered on and enters standby function, select the heating zone and start heating. The range hood will default to auto function, and the digits on the range hood will show “A”.

You can switch the range hood’s operating function using the range hood automatic control button:  
 In auto function, press the button to switch the range hood to manual function.  
 In manual function, press the button to switch the range hood to auto function.



Press the range hood selection button, then the upper right corner of range hood digits will display “<” indicating that the range hood is being controlled.  
Slide the slider to set the working level.



## NOTE

Using high cookware will cause the exhaust system to not work at the best efficiency. By placing the cookware cover at an angle, the exhaust efficiency can be improved.

## Boost function

Using the boost function can heat faster than level 15.

After using the Boost function continuously until it automatically exits, the heating zone or range hood will automatically return to the previous setting before entering the Boost function to continue working. If the previous setting before entering Boost was 0, it will automatically work at the maximum setting. To ensure the safety of household circuits, this appliance is equipped with a power management feature. This feature limits the total power of the heating zones on the same side to within 3.7kW. If one heating zone on the same side is operating in boost function and another heating zone starts working, and the total power of the two heating zones on the same side exceeds 3.7kW, the heating zone with the boost function will automatically return to the maximum power setting.

## Using the Boost Function:

After selecting the heating zone or the range hood for controlling, press the boost control to activate the boost function. If the range hood activates this function, the digits on the range hood will show “b”. If the heating zone activates this function, the digits on the heating zone will change as shown below.

- Max boost animation

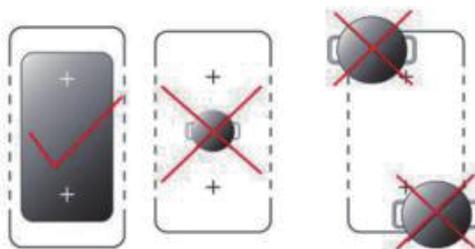


## Exit the Boost Function:

- Set the heating zone or range hood that has activated the Boost function to another heating level using the slider.
- Press the power control button to turn off the appliance.

## Bridge Function

The bridge function combines two heating zones on the same side into one large heating zone, allowing for the heating of cookware with a larger bottom surface area. To ensure proper cookware detection and even heat distribution, the cookware should be placed correctly. If small cookware is used or the cookware is placed incorrectly, the bridge function will exit automatically.



It is not recommended to turn on the flex pro mode if the long side of the cookware is less than 21cm.

### Using Bridge Function:

- In standby mode, press the bridge control button to activate this function. The bridge zone indicator light will light up.



### Exit the Bridge Function:

- Set the bridge heating zone level to 0, it will be exit this function automatically after 10seconds.
- Press the bridge control button to exit bridge Function when it is activated.
- Press the power control button to turn off the appliance.

### Childproof Lock Control

#### Long-term childproof lock:

Using the long-term childproof lock function to lock the control panel and prevent accidental use (e.g., to prevent children from accidentally turning on the heating zone). When the panel is in long-term childproof lock mode, all buttons except the power and childproof lock buttons will be disabled.

#### Temporary childproof lock

It can be used to clean the control panel during heating.

Enter childproof lock	
In the heating mode, press the childproof lock control button to enter the temporary childproof lock state.	The timer digits will show a 30-second countdown, and other digits shows “Lo” for a period time.
Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the long-term childproof lock state.	All digits show “Lo” for a period of time.
Exit childproof lock	
In the temporary childproof lock state: press the childproof lock control button to exit the temporary childproof lock. It will automatically exit the temporary childproof lock state after a 30-second countdown. In the long-term childproof lock state: press and hold the childproof lock button for 3 seconds to exit the long-term childproof lock.	

When the appliance has a heating zone in operation and is in the long-term childproof lock state, in case of an emergency, you can press the power control button at any time to turn off the appliance. In the long-term childproof lock state, after the appliance shutting down and restarting, all digits will show “Lo”. You must first exit the childproof lock state before you operate the heating zone and the range hood.

### Timer Function

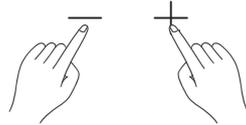
The timer function is only effective when the heating zone or the range hood is in operation. The heating zone or range hood will turn off automatically When the timer ends. The maximum timer duration is 99 minutes, with a default value of 1 minutes.

### Timer Setting

- Press the “-” or “+” button to decrease or increase the timer by 1 minutes.
- Press and hold the “-” or “+” button to decrease or increase the timer by 10 minutes at a time.

### Timer Cancel

- Press and hold both the “-” and “+” buttons for 1 second to cancel the timer function.
- Setting the timer to 0 will automatically cancel the timer function after 3 seconds.



### Default Working Time

Automatic shutdown is a safety protection feature for electrical appliances. If the heating zone or the range hood continues to operate, it will automatically stop working once the continuous operation time exceeds the default working time. Below is a table of default working times corresponding to different levels:

#### Default working time table for heating zones

<b>Heating level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Default working time(h)</b>	8	8	8	6	6	6	4	4	4
<b>Heating level</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Default working time(h)</b>	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

#### Default working time table for range hood

<b>Range hood level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Default working time(h)</b>	8	8	8	6	6	6	4	4	4
<b>Range hood level</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Default working time(h)</b>	3	3	3	2	2	2			

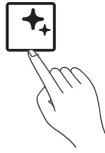
#### Default Working Time Table for boost function

<b>Range hood</b>	<b>Heating zone</b>	<b>flex pro heating zone</b>
5min	5min	5min

## Cleaning Tips

The indicator light above the cleaning button will illuminate when the range hood and heating zone have been working simultaneously for a total of 80 hours.

If the indicator light turns on, check if the filter is dirty and clean it according to the filter cleaning instructions. After cleaning the filter, press and hold the cleaning reminder control button for 3 seconds to reset the cleaning reminder time, and the indicator light will turn off.



## NOTE

Too much oil pollution can affect the effectiveness of smoking, and leaving the water in the water storage box for too long can easily produce odors. It is recommended to clean the filter and water storage box irregularly.

## Pause Control

The pause function can only be activated while heating. Once activated, the working area will enter a low power mode. When pause Function is activated, it will automatically exit after 10 minutes and turn off the appliance.

### Enter pause state

In the heating state, press the pause control button to enter the pause state, all digits will show || or |||.

### Exit pause state

In the pause state, press the pause control button to exit the pause state, and the appliance will return to the working state it was in before entering the pause state.

## User Setting Mode

### Operation Guide:

1. Enter the Long-term childproof lock in standby mode;
2. Press and hold the Boost function button for 3 seconds to enter the user settings mode. The digits in the left front heating zone will show "c".
3. Press the Boost function button to enter the menu list selection state. The digits in the left front heating zone will show the current list index number (e.g., c0), and the timer digits will show the current setting value of the index number.
4. Press the childproof lock button to switch the index number (e.g., c0->c1->c2...).
5. Press the Boost function button to switch the setting value of the index number.
6. After completing the settings, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to save all the settings and exit the user setting mode.

User setting Table:

Index	Description	Options
c0	Restore to factory settings.	0: no restore(default) 1: restore
c3	Power limit setting.	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 35: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(default)
c4	Quality testing of Cookware.	0: Do not enter the cookware quality testing. (default) 1: Enter the cookware quality testing. After entering, long press the heating zone selection button 3s to enter the cookware quality inspection. (after 12 seconds, the quality level(0-10) will be displayed on the digits)
c5	Notification sound settings.	0: Sound turn on(default) 1: Sound turn off
c7	Digits brightness setting.	brightness level: 1-5 default:3
h1	Range hood circulation system mode Setting.	0: Reversed 1: Air recirculation mode 1 2: External circulation(default) 3: Air recirculation mode 2
h2	Range hood delay closing Time Setting.	0: OFF(default) 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Reset the working time of the filter screen setting.	0: No reset (default) 1: Reset

**Range hood delay closing instructions:**

After setting the delay shutdown time for the range hood, if the range hood and the heating zone work simultaneously for more than 30 seconds, the delay shutdown function of the range hood will be triggered. If the range hood is turned off at this time, it will continue to operate at level 1 until the set delay shutdown time is reached, and then it will automatically shut down.

**Range hood circulation system mode instructions:**

Digits shown	Mode	Description
1	Air recirculation mode 1	Internal circulation and install carbon cube filter.
2	Air extraction mode	Exhaust to the outside.
3	Air recirculation mode 2	Internal circulation mode and use odour filter.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

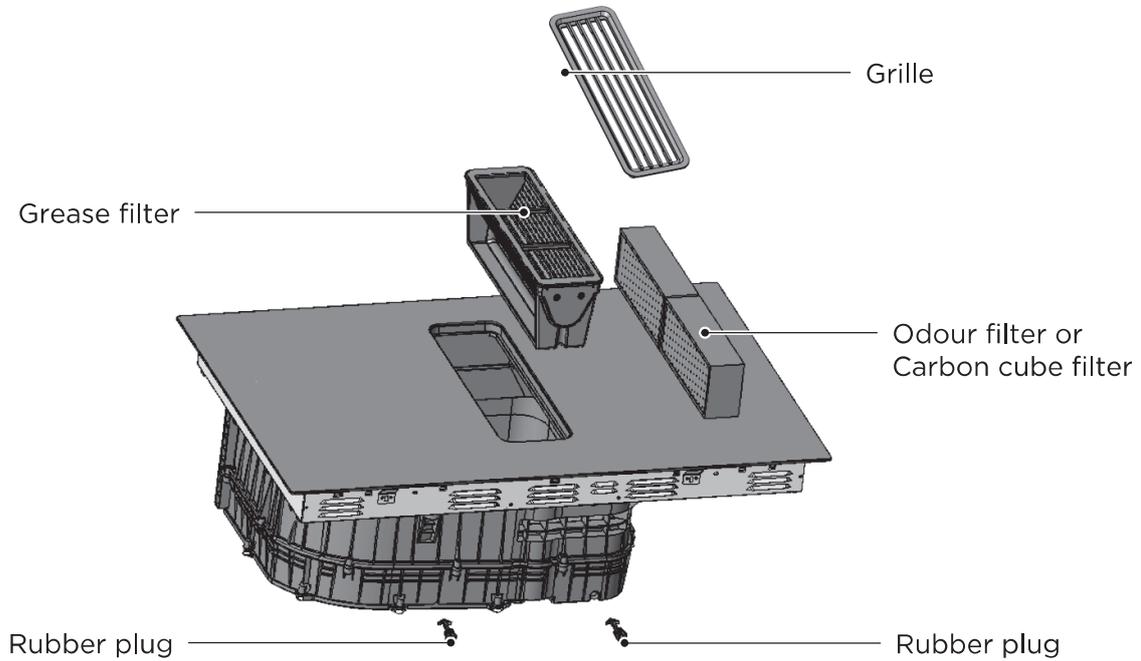
## Cleaning the Hob

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass. (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Components to Be Cleaned Or Replaced

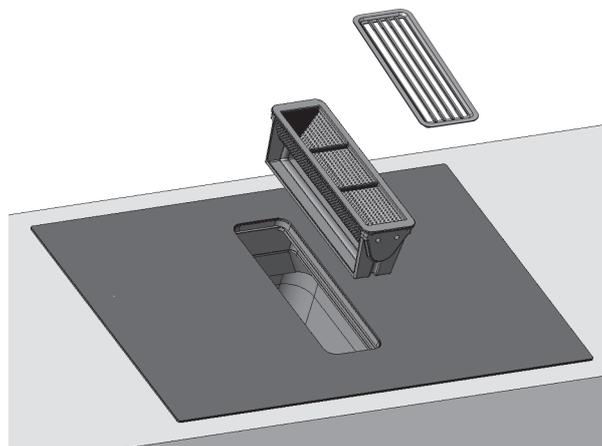
To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.

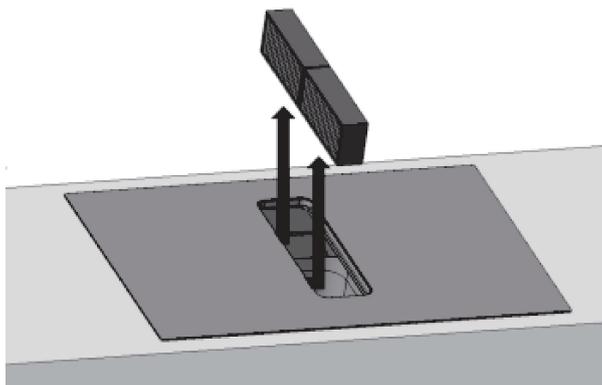


## Replacing the Odour Filter

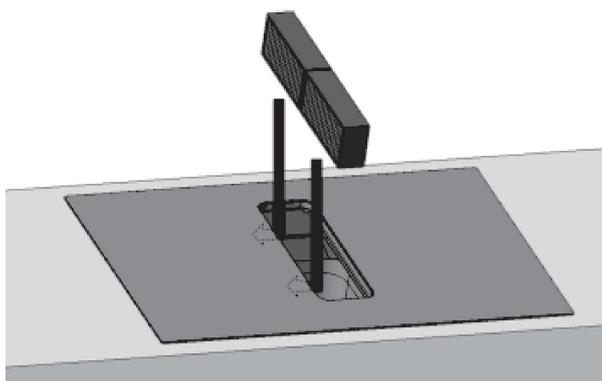
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
  2. **ATTENTION!**  
Falling grease filters and grille may damage the hob below.  
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



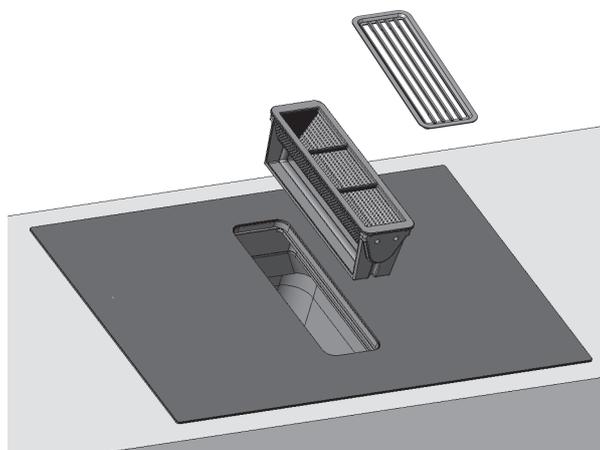
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter, and Cover the grille.



**Reset odour filter reminder time**

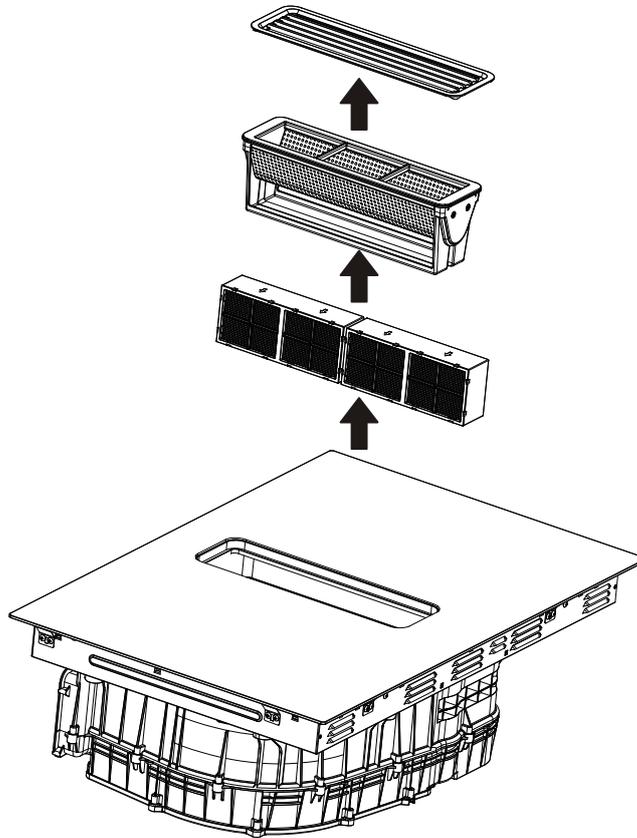
Refer the user setting mode section to reset life remainder time.

## Cleaning or Replacing Carbon Cube Filter

When the cooker surface displays the “FC” code, it means that the carbon cube filter needs to be replaced. You can get the carbon cube filter from a professional retailer or customer service.

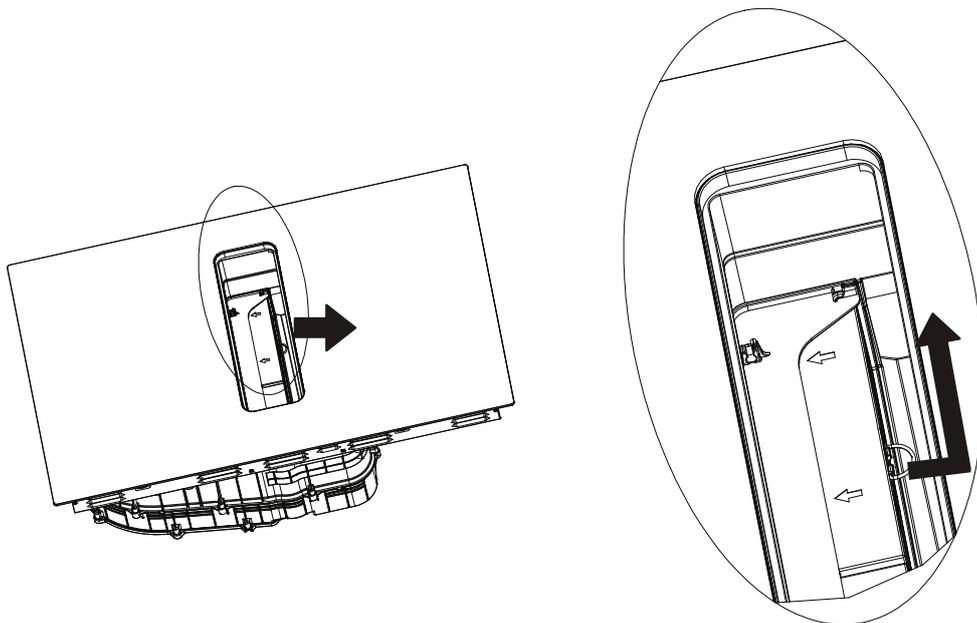
### How to remove the carbon cube filter:

Remove the grille, grease filter and carbon cube filter from top to bottom.



### NOTE

When removing the carbon cube filter, pull the metal ring of the filter to the right, then lift it up to remove the filter.



## Cleaning Carbon Cube Filter

To keep your appliance working efficiently, it is important to clean carbon cube filters about 2 months

1. Put the carbon cube filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5h-3h) to clean it.
2. Soak the carbon cube filter in hot water (60-80°C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water, and then rinse with clean water.
3. To keep the carbon cube filter in good working condition, please clean it regularly; after reaching the 5-year service life, please replace it in time.

### Draining carbon cube filter

1. Put the cleaned carbon cube filter block into the oven and bake it for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air dryer to dry it for 0.5 hours.

### NOTE

1. Do not use strong alkaline or heavy oil-based cleaners (dishwashing tablets/powder from Finish, Somat or Ecover recommended) as they may damage the carbon cube filter.
2. The hot water temperature should not exceed 80°C as this may damage the carbon cube filter.
3. The baking temperature should not exceed 200°C as this may damage the carbon cube filter.
4. Do not use external force to scrub the carbon cube filter as this may cause damage.

### Replacing carbon cube filter

Insert a new carbon cube filter, and then install the grease filter and grille in turn.

### Resetting life reminder time

Refer the user setting mode section to reset life remainder time.

## Cleaning the Grille and Grease Filters

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.

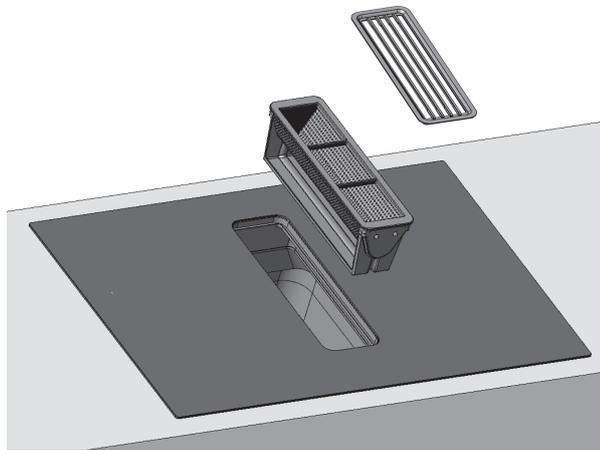
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, 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.



#### 2. Clean the grille.

- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”

#### 3. Clean the grease filters.

- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”
- See chapter “Cleaning the grease filter in the dishwasher”

#### 4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter “Changing the odour filter”

#### 5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

#### 6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

#### 7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

### **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 Cavity and Sewage**

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.  
Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.  
Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

# TROUBLESHOOTING

The appliance may malfunction during use. The following table contains possible causes and solutions to the malfunction. In order to save time and money that you may spend on calling the service center, it is recommended to read the table below carefully.

## 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 dismantling the hob from the working surface.

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
EL or EH	The power supply voltage is not within the rated voltage range.	Please check whether the power supply is normal. Power on and work after the power supply is normal.
C1	The cooker surface temperature is high.	Wait for the cooker surface temperature to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of the IGBT to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance. 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 the appliance.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart the appliance.
B7	The motor failed to start.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart the hood. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
EF	Multiple function key are pressed at the same time.	Restart after cleaning the operation panel. If the abnormality continues to occur after restarting, please contact the supplier.
FC	Filter replacement reminder.	Internal circulation mode filter replacement reminder; refer to the filter replacement guide to replace the filter.

Failure code	Problem	Solution
<b>No Auto-Recovery</b>		
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	Failed to start the hood or motor system error.	Restart; if the fault persists, replace the hood driver board or motor.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board.	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	Cooling fan failure.	Restart the appliance. If the failure still occurs, please contact the supplier to replace the cooling fan.

## 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> ".	Cookware Type is wrong.	Use the proper cookware (refer to the instruction manual.)	Cookware detection circuit is damaged, replace the power board.
	Cookware diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	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](http://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

