

重点
校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）					
认证图标	大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求，印刷可见即可 PET材质 合成纸材质				
单位表述	直流电:V- 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg				
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C				
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单				

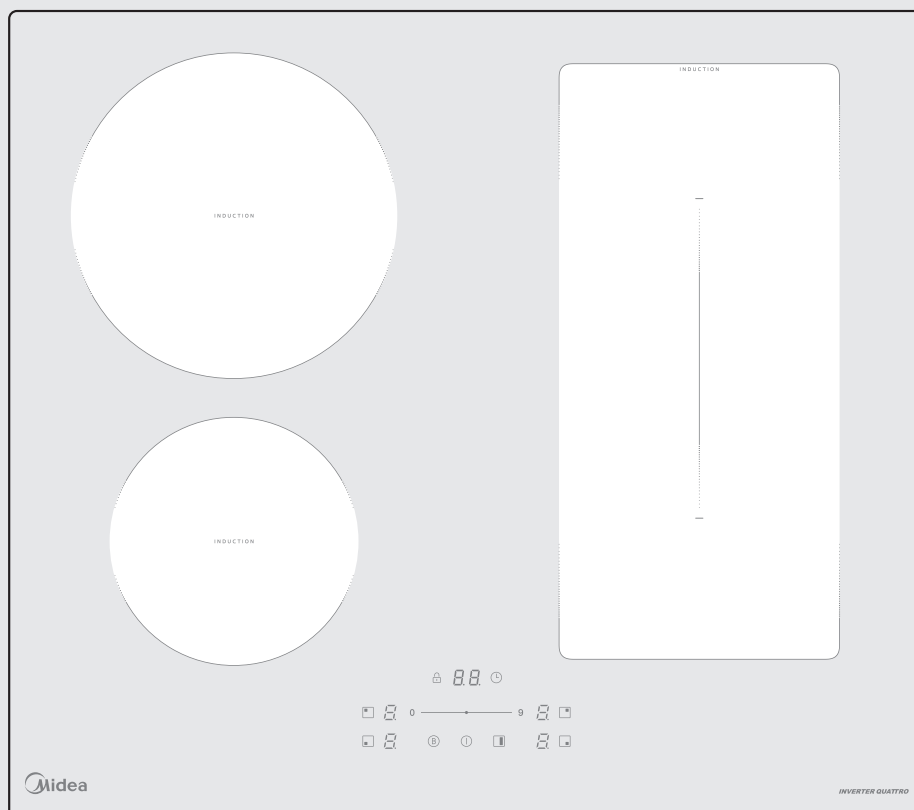
*油墨不含矿物油

技术要求(版本号：A , 2018-01)

- 1、印刷颜色：胶装，单色；
- 2、幅面大小为：210*290mm；
- 3、1:1图纸在第二页；

PN:16166000A33812

					多头电磁炉				MIDEA-MC-IF7251J1-A (MC-IF7454AJ1C-A) MIH740F38K0	
					使用说明				材料:100双胶纸	
标记	处数	更改文件号	签 字	日 期						
制 图	彭娟	审 核	卢灿飞	图 样 标 记		重 量	比 例	 广东美的生活电器制造有限公司		
设 计	-----	标准化	古广君		K		1:1			
校 对	-----	审 定	古广君							
会 签	-----	日 期	20240910	共 1 页	第 1 页					



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH740F38K0

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

LANGUAGES

EN	English
IT	Italian
FR	France

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	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	28
DISPOSAL AND RECYCLING	29
DATA PROTECTION NOTICE	30

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

EN

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

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

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.

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **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.
- A steam cleaner is not to be used.
- 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 cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: 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 a fire.
- **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.
- **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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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.

EN

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH740F38K0
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

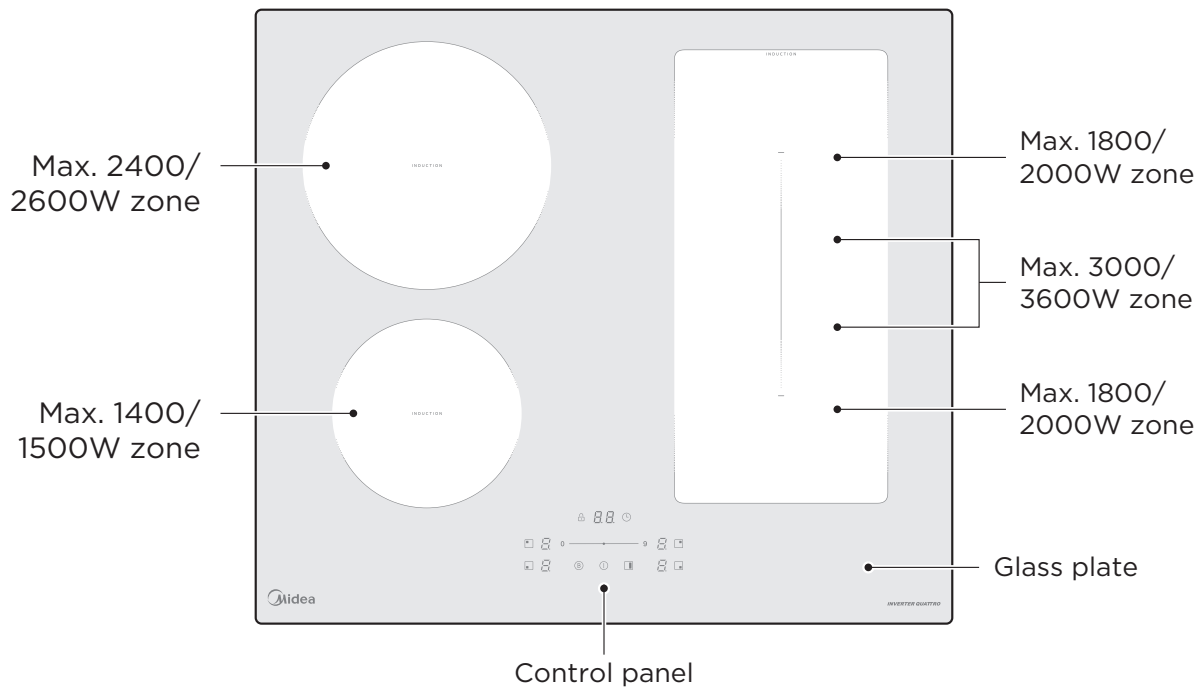
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

EN

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	MIH740F38K0	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	2 zones/1 area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Induction cooking areas	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area 1:L: 38,6; W: 18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:191.6 Zone 2:181.4 Area 1: 188.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	187.0	Wh/kg

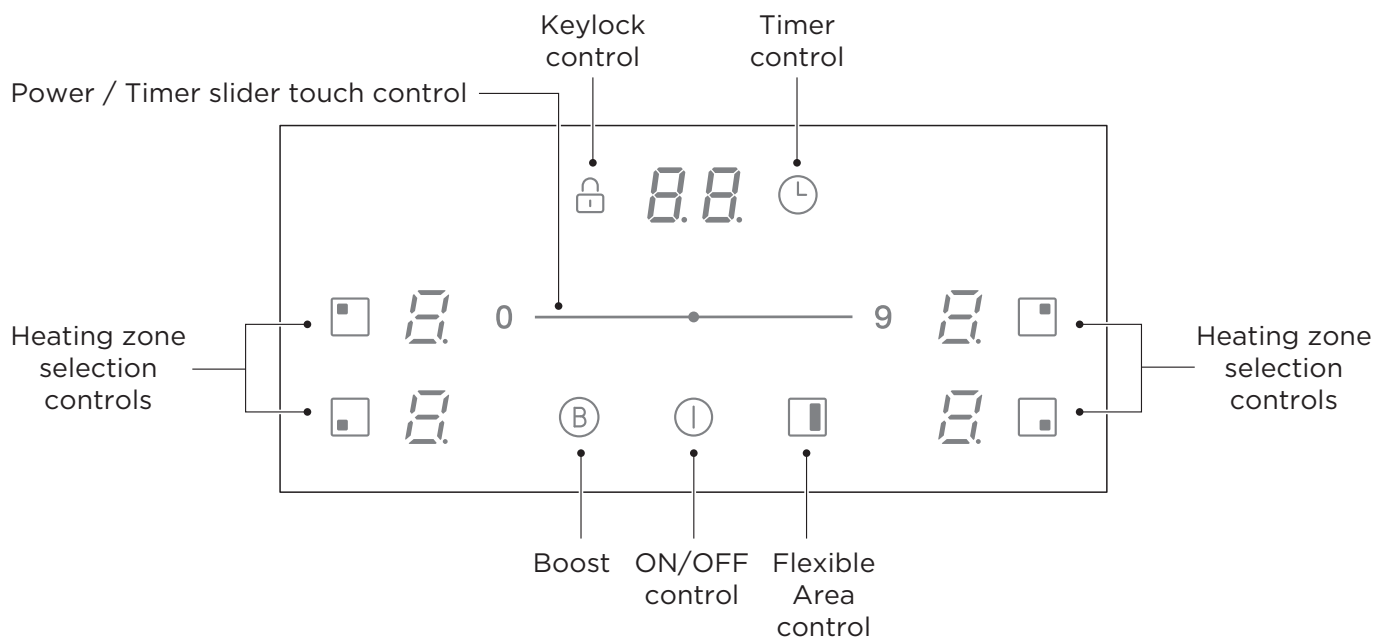
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

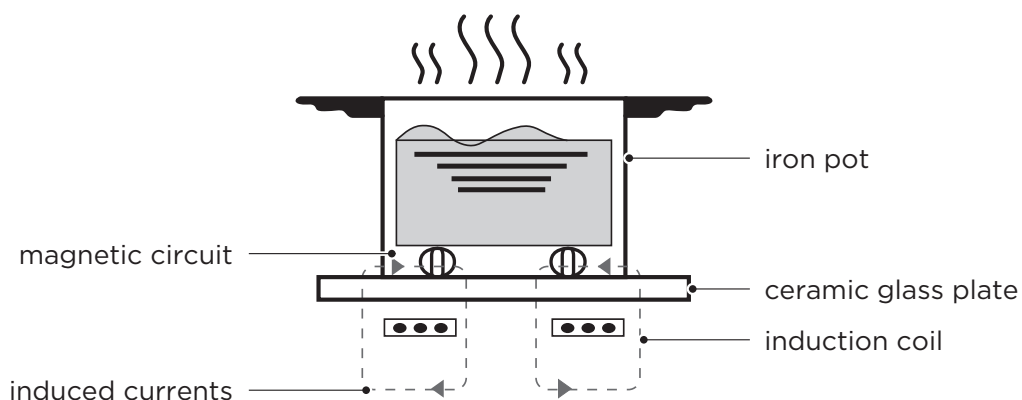


NOTE

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.

Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before Using Your New Induction Hob

EN

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

QUICK START GUIDE

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

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 flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

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

EN

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

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

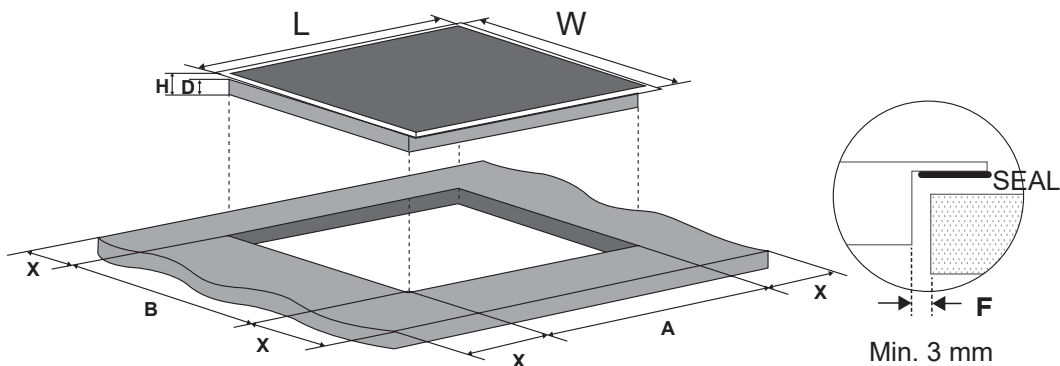
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

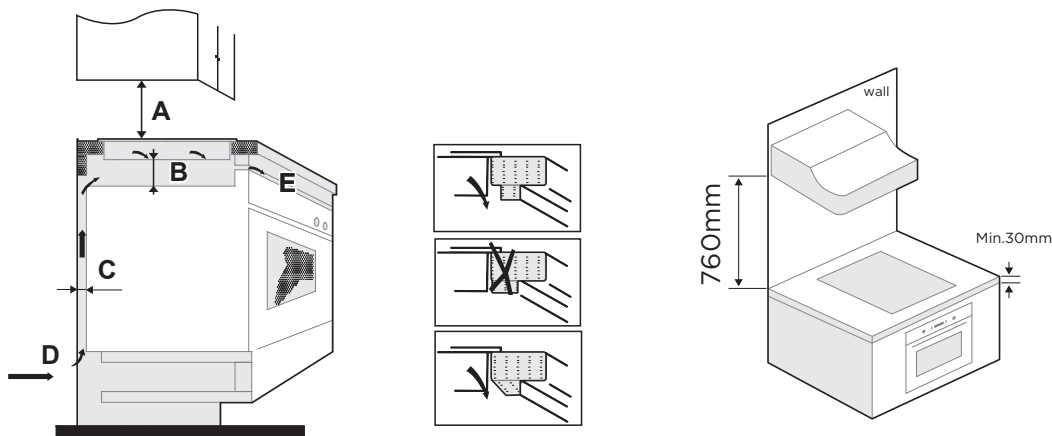
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below.

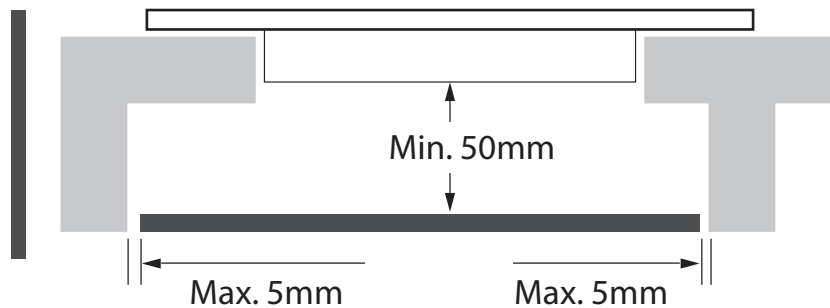
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

EN

Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After Installing the Hob, Make Sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

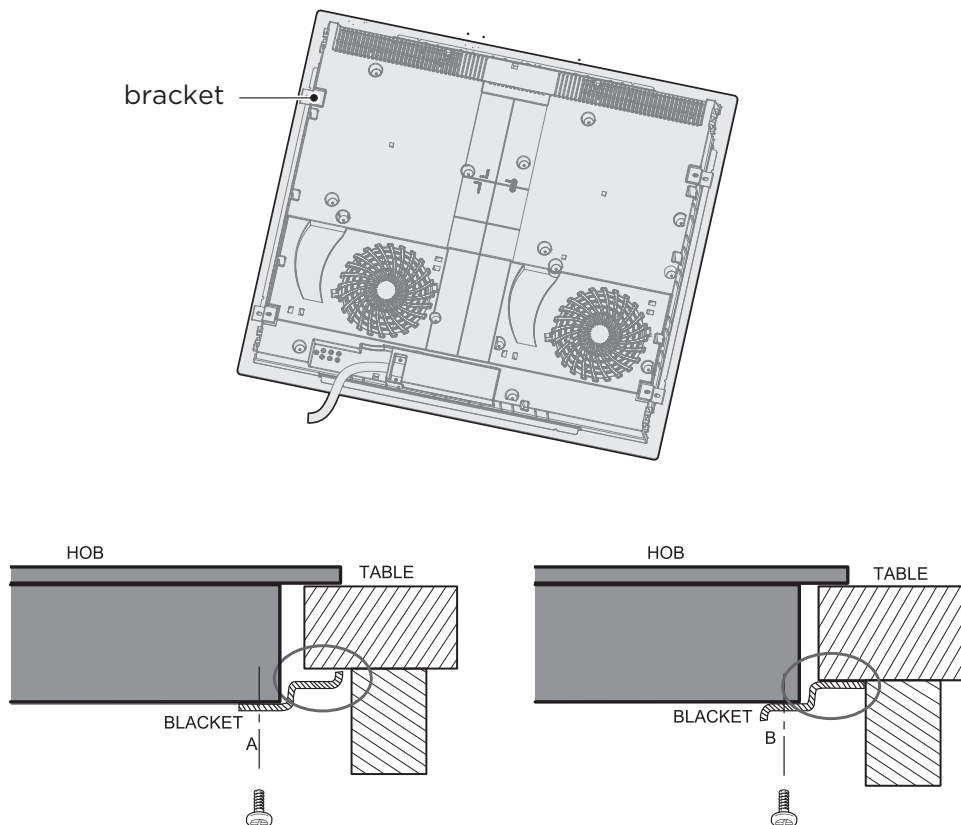
Before Locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the Bracket Positio

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

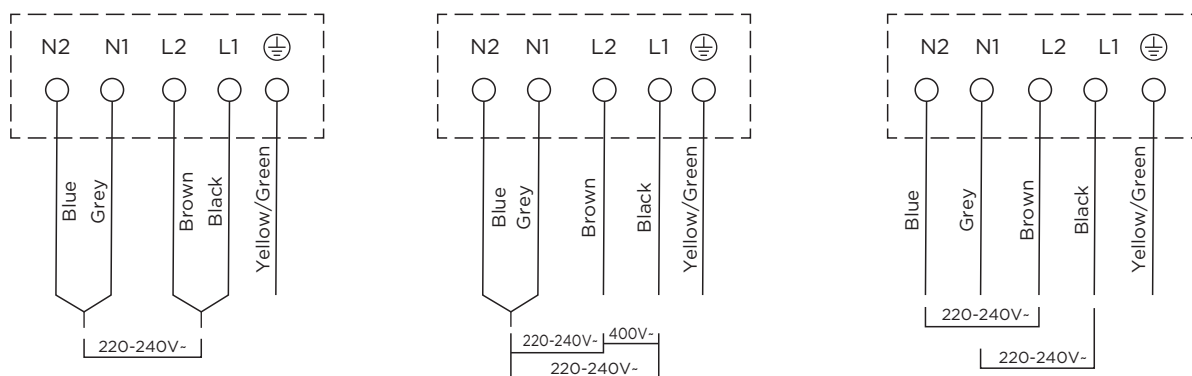
⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



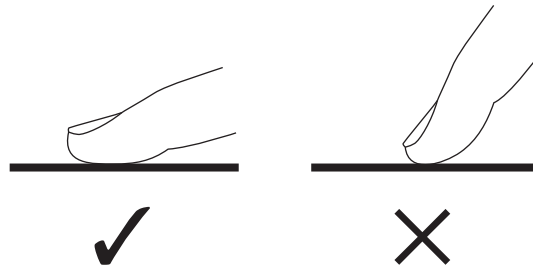
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

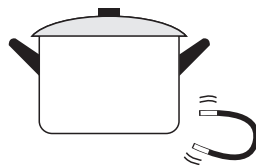
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware

EN

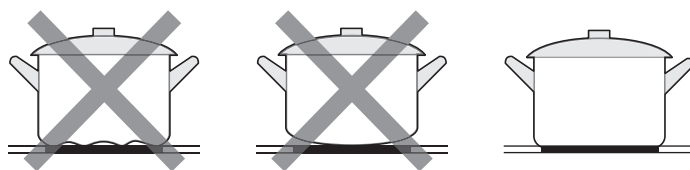
- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



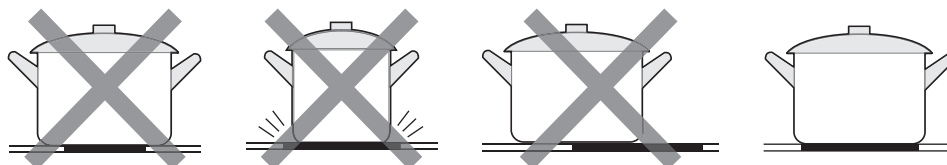
1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
 - If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, 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 this may affect the heating up and the pan detection.
 - If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



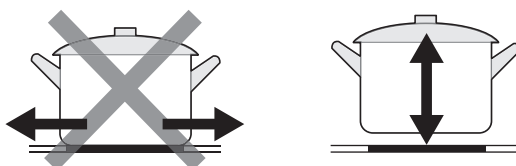
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

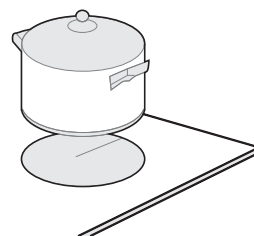


EN

How to Use

1. Start Cooking

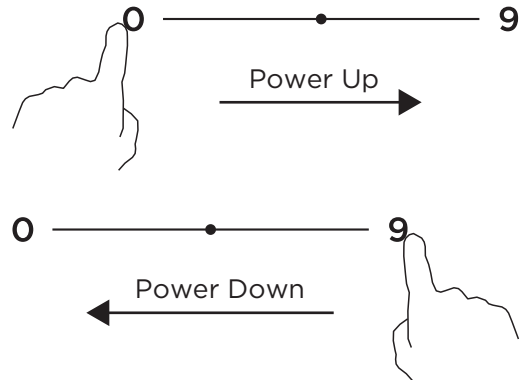
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the slider control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

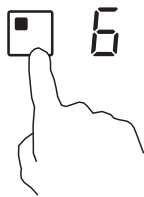
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

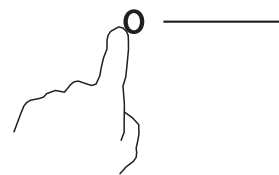
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

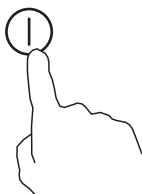
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".



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



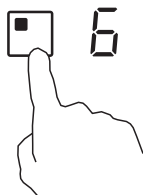
4. Beware of hot surfaces
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



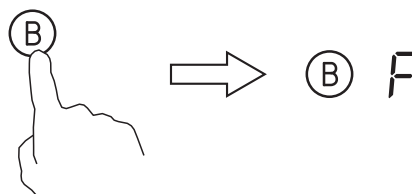
3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

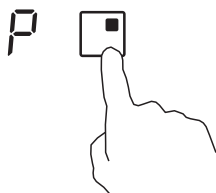


2. Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.

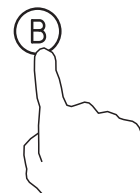


Cancel the Boost function

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



2. Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Note

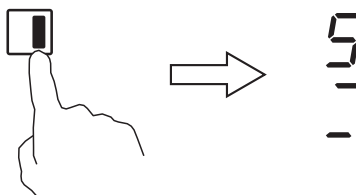
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

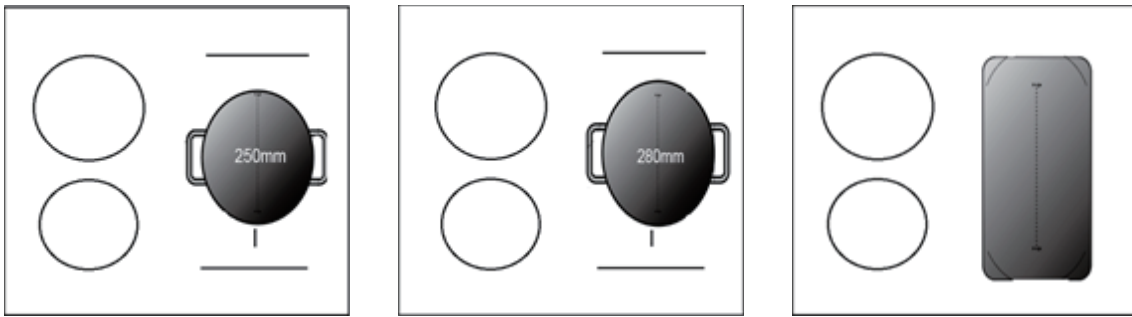
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

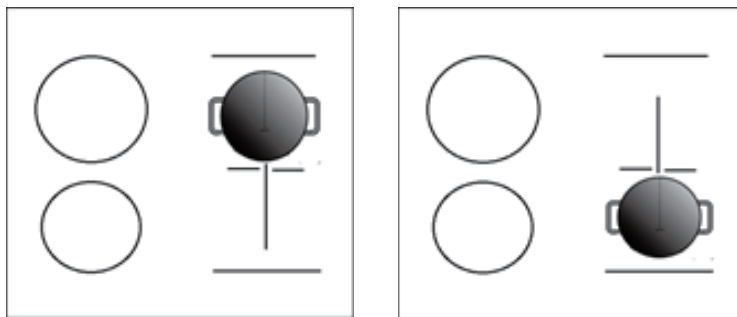


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

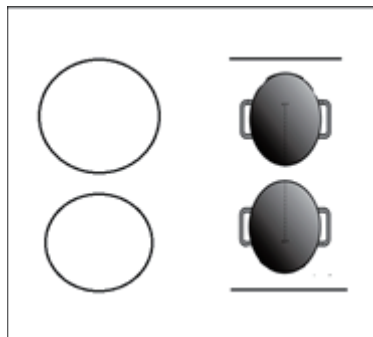
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Note

Make sure the pan is bigger than 120mm.

5. Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

6. Timer Control

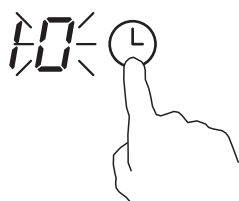
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

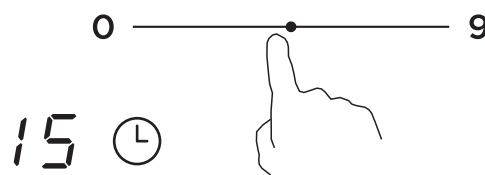
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

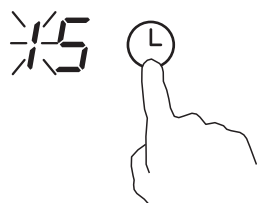
- Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



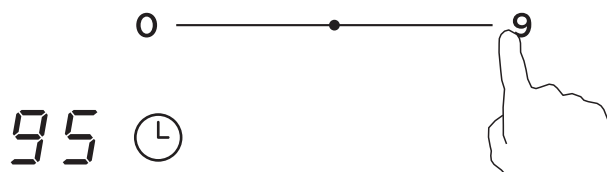
- Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



- Touch timer control again, the “1” will flash.



- Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

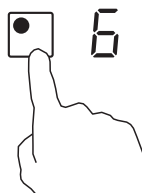
- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



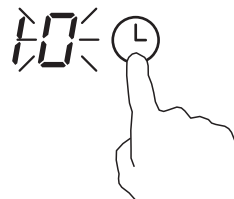
b) Setting the Timer to Turn One Cooking Zone Off

Set one zone

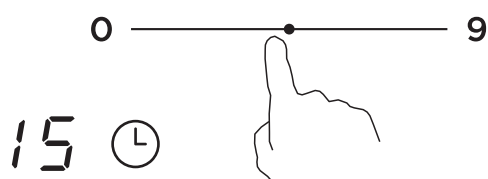
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



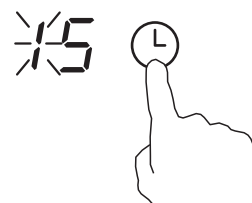
2. In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



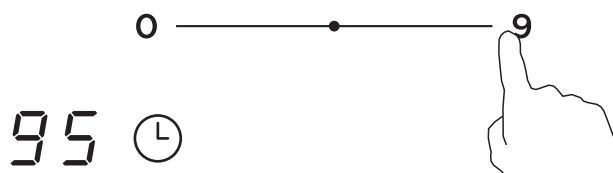
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

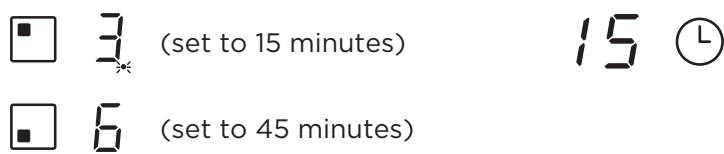


 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

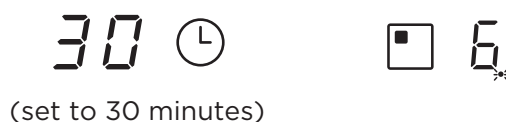
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones

1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
The shown as below:



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
The shown as right:

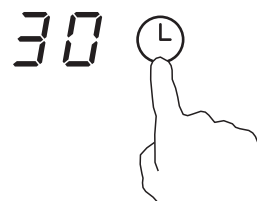
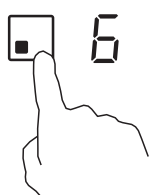


Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

EN

c) Cancel the Timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator flash.



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.

7. Default Working Times

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

EN

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display And Inspection

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

(1) Troubleshooting

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	• Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	• Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

EN

(2) 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 accessory power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessory power board is damaged.	Replace the accessory 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".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has 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" .	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.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 logo, word marks, trade name, trade dress and all versions there of are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

EN

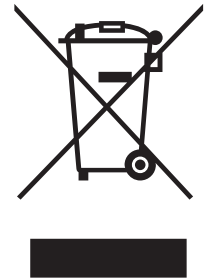
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



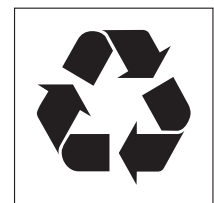
EN

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**.

To find further information, please follow the QR Code.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per imparare a utilizzarne in modo sicuro le funzioni.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE TECNICHE	08
PANORAMICA DEL PRODOTTO	09
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	11
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	18
PULIZIA E MANUTENZIONE	25
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	26
MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI	29
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	30
INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI	31

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

Le linee guida per la sicurezza che seguono sono pensate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un utilizzo non sicuro o errato dell'apparecchio. Alla consegna, verificare l'imballaggio e l'apparecchio per accertarsi che non siano presenti danni, in modo da garantire un funzionamento sicuro. In presenza di danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per tutelare la sicurezza degli utenti, non sono consentite modifiche o alterazioni dell'apparecchio. Ogni utilizzo improprio dell'apparecchio può causare pericoli e invalidare la garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati da gas estremamente infiammabili.



Avvertimento sulla tensione elettrica

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati dalla tensione elettrica.



Avvertimento

Questo simbolo indica un rischio di medio livello che, se non evitato, può causare lesioni gravi o la morte.



Cautela

Questo simbolo indica un rischio di basso livello che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

Questo simbolo indica la presenza di informazioni importanti (ad esempio relative ai danni materiali), ma non di un pericolo.



Seguire le istruzioni

Questo simbolo indica le attività e le operazioni di manutenzione di questo apparecchio che devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza nel rispetto delle istruzioni per l'uso.

IT

Leggere questo manuale di istruzioni scrupolosamente e con attenzione prima di utilizzare o mettere in servizio l'unità, e conservarlo nelle immediate vicinanze del sito di installazione o dell'unità per utilizzi futuri.

Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione su di esso.
- Il collegamento ad un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericolo di taglio

IT

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o istruite circa l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere controllati per garantire che essi non giochino con l'elettrodomestico.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Attenzione: per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite l'apposito comando ed evitare di fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
ATTENZIONE: lasciare i fornelli incustoditi durante la cottura con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi.
Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- ATTENZIONE: utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate dallo stesso nelle istruzioni per l'uso come adeguate, oppure protezioni per il piano cottura

integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni non adeguate può portare a incidenti.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'alimentazione dell'apparecchio (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare il piano cottura dalla presa a parete.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericoli per la salute

IT

- L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza sui campi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte entri in contatto con il vetro del piano cottura a induzione fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Tenere lontano i bambini.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura in funzione. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilata come rasoi di un raschietto per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene represso. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.

- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cade oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura a induzione, perché potrebbero graffiarne il vetro.
- Questo dispositivo è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio: uso nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e di altri ambienti di lavoro;
uso nelle fattorie; uso da parte dei clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali; uso nei bed and breakfast o in ambienti simili.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.

Complimenti per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e di installazione, al fine di comprendere a fondo come installare e utilizzare correttamente il prodotto.

Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata a quest'ultima.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale per future consultazioni.

SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	MIH740F38K0
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	590 x 520 x 62
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560 x 490

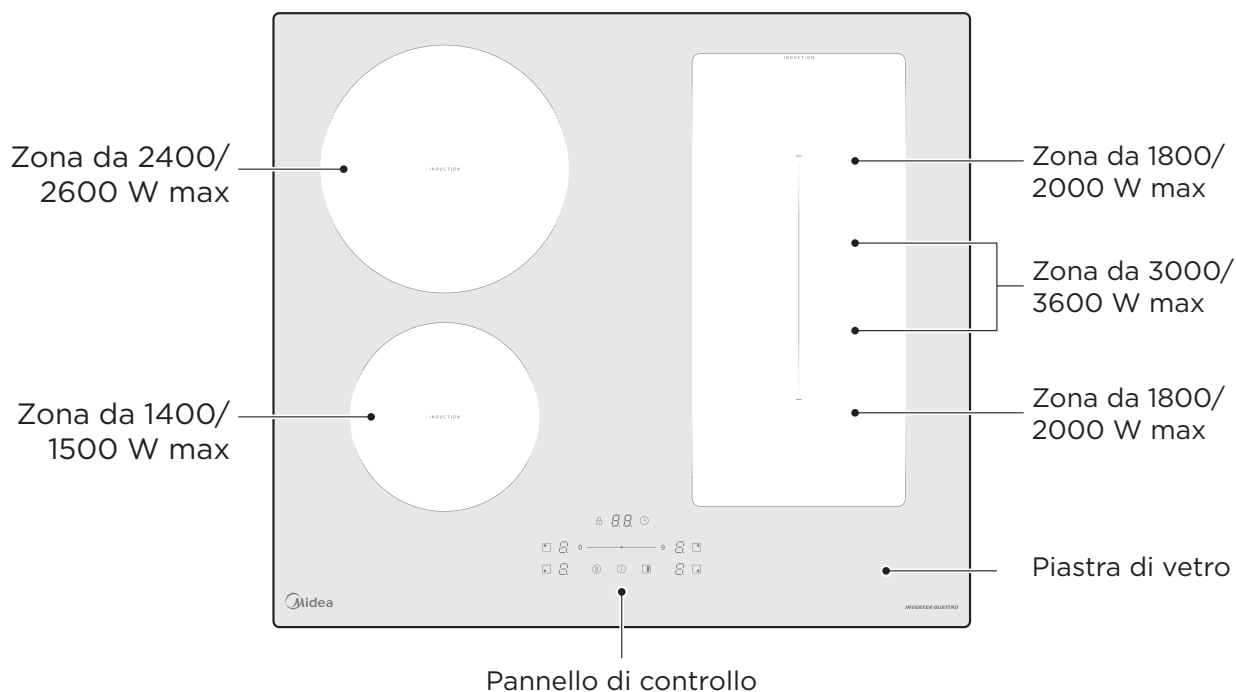
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

	Simbolo	Valore	Unità
Codice identificativo del modello	/	MIH740F38K0	
Tipo di piano cottura	/	Piano cottura da incasso	
Numero di zone e/o di aree cottura	/	2 zone/1 aree	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura radianti, piastre piene)	/	Aree di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Zona 1:16.0 Zona 2:21.0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L W	Aree 1:L: 38,6; W: 18,0;	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Cottura elettrica CE	Zona 1:191.6 Zona 2:181.4 Aree 1: 188.1	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	Piano di cottura elettrico CE	187.0	Wh/kg

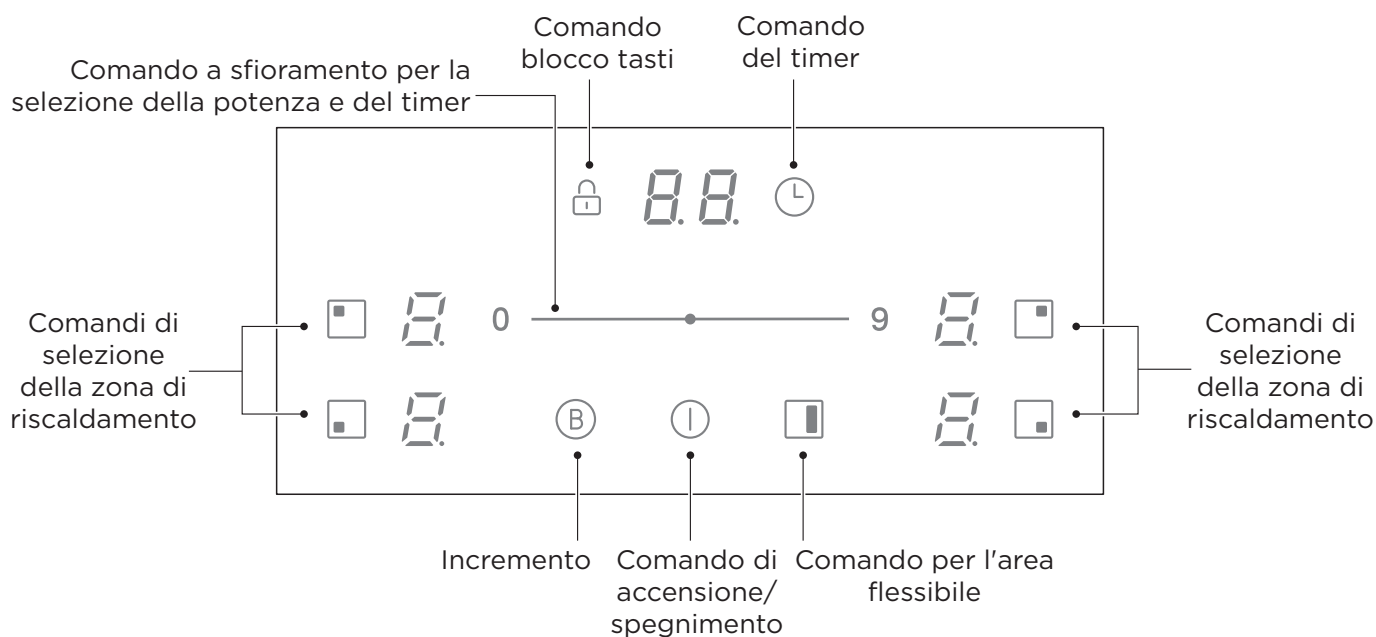
IT

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



Pannello di controllo

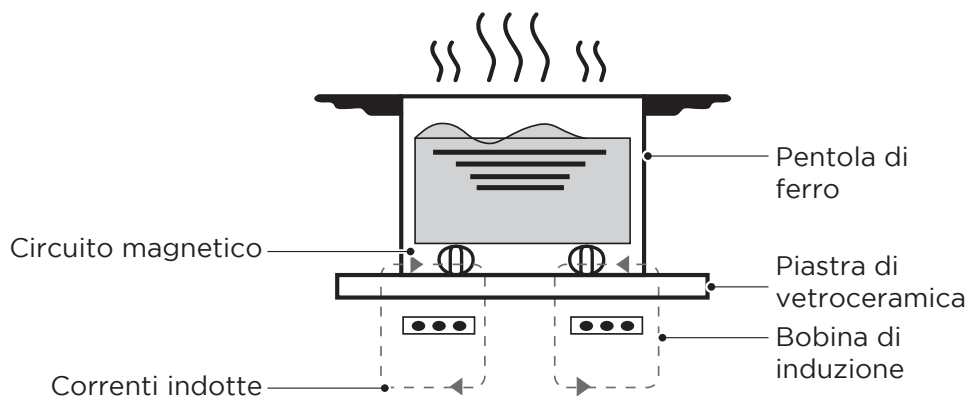


● NOTA

Le immagini del manuale sono unicamente a scopo esplicativo. In caso di discrepanze tra le illustrazioni e l'oggetto reale, fare riferimento a quest'ultimo.

Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nelle pentole, invece che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro si riscalda solamente a causa del calore trasmesso dalla pentola.



Prima di utilizzare il piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, tenendo conto in particolare della sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che potrebbero essere ancora presenti sul piano cottura a induzione.

IT

GUIDA DI AVVIO RAPIDO

 Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare quando si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò comporta un grave rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti iniziano a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Avviare la cottura con un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollitura e cottura del riso

- La sobbollitura avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle salgono di tanto in tanto sulla superficie dell'acqua. Ciò rappresenta la chiave per realizzare deliziose zuppe e stufati teneri, poiché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. Anche la cottura di salse a base di uova e farina addensata deve avvenire sotto il punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo di assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore rispetto a quella più bassa per garantire che il cibo venga cotto correttamente nel tempo consigliato.

IT

Scottatura delle bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versate un po' d'olio nella padella calda e poi posizionare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2-8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il livello di cottura: più è solida, maggiore sarà il livello di cottura.
5. Lasciare a riposo la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti per consentire alla bistecca di rilassarsi e diventare tenera prima di servirla.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta in ceramica compatibile o una padella grande.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura al salto deve essere rapida. In caso di cottura di grandi quantità, cuocere gli alimenti a gruppi più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Eseguire la frittura al salto delle verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura a una temperatura più bassa, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati adeguatamente.
7. Servire immediatamente.

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Quando si lasciano padelle di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad esempio di alluminio) o altri oggetti di piccole dimensioni (come coltelli, forchette, chiavi) sul piano cottura, questo entra in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, incluse le pentole e la quantità di alimenti sottoposti alla cottura. Sperimentare con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1-2	• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti • fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • sobbollitura delicata • riscaldamento lento
3-4	• riscaldamento • sobbollitura rapida • cottura del riso
5-6	• pancake
7-8	• soffriggiture • cottura della pasta
9	• frittura al salto • scottatura • ebollizione di zuppe • ebollizione dell'acqua

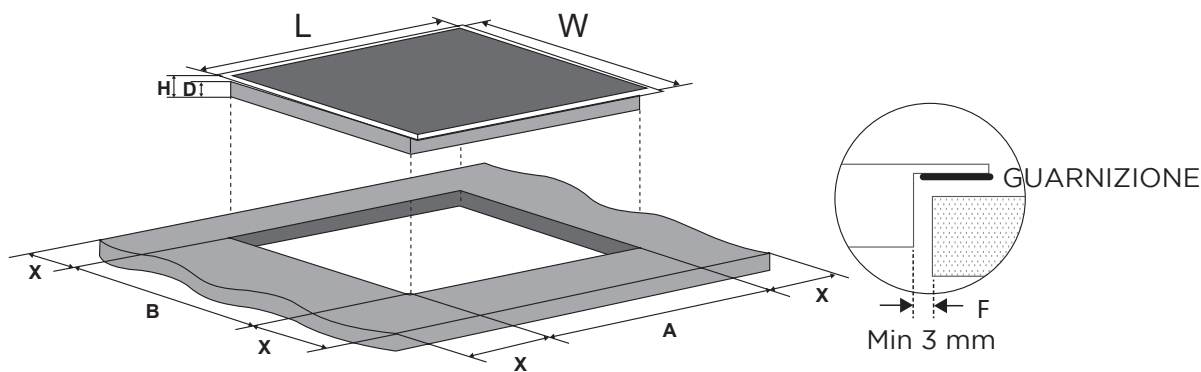
IT

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Scelta del materiale di installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
Ai fini dell'installazione e dell'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio libero intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Per il piano di lavoro, scegliere un materiale che sia resistente al calore e isolante (il legno e i materiali fibrosi o igroscopici devono essere impregnati prima di poter essere utilizzati), in modo da evitare scosse elettriche e deformazioni eccessive causate dal calore irradiato dalla piastra. Come mostrato in basso:

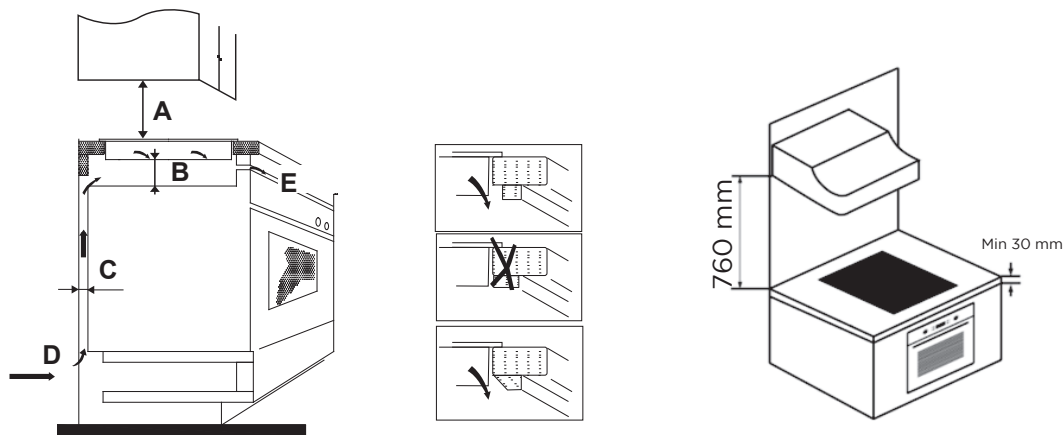
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min	3 min

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato in basso

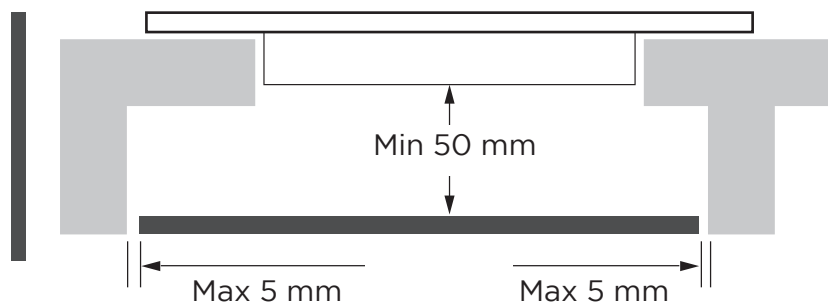
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria di 5 mm

ATTENZIONE: garantire un'adeguata ventilazione

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare di toccare accidentalmente il fondo caldo del piano cottura, o di ricevere scosse elettriche durante il lavoro, è necessario posizionare un inserto di legno fissato con viti a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Rispettare i requisiti indicati di seguito.



⚠ Il piano cottura è dotato di fori di ventilazione esterni su tutti i lati. È **NECESSARIO** verificare che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro nel corso dell'installazione.

- ⚠ Per evitare che i pannelli di rivestimento si stacchino, la colla utilizzata per fissare le parti in plastica o in legno al mobile di installazione deve resistere a una temperatura minima di 150 °C.
- La parete sul retro e le superfici adiacenti e circostanti devono resistere a una temperatura minima di 90 °C.

Prima dell'installazione del piano cottura, assicurarsi di quanto segue

IT

- La superficie di lavoro sia quadrata e piana e nessun elemento della struttura interferisca con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro è realizzata in materiale isolante e resistente al calore.
- In caso di installazione del piano cottura sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione è conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è integrato un sezionatore adeguato che garantisce il completo scollegamento dalla rete elettrica, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm in aria in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono tale variazione dei requisiti).
- Il sezionatore è facilmente accessibile all'utente con il piano cottura installato.
- Consultare le autorità edilizie e le leggi locali in caso di dubbi sull'installazione.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti circostanti il piano cottura.

Prima dell'installazione sul banco di lavoro, è necessario attaccare la striscia di tenuta sul retro della lastra di vetro:

- Capovolgere l'intera macchina sul retro della lastra di vetro;
- Estrarre la striscia di spugna dal sacchetto autosigillante e strappare il biadesivo sul retro della striscia di spugna;
- Attaccare la striscia di spugna sul retro della lastra di vetro.
- La striscia di spugna non deve superare il bordo della lastra di vetro.



Verifiche da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il piano di lavoro deve essere squadrato e a livello, e nessun elemento strutturale deve interferire con i requisiti relativi allo spazio libero.
- Il piano di lavoro deve essere realizzato con materiali resistenti al calore e isolanti.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, quest'ultimo deve possedere una ventola integrata.
- L'installazione deve rispettare tutti i requisiti sullo spazio libero, oltre agli standard e alle norme applicabili.
- Un sezionatore adatto, che assicuri una disconnessione completa dalla rete elettrica, deve essere installato nel cablaggio permanente e montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere certificato e offrire una separazione di 3 mm dei contatti in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi, se le norme di cablaggio locale consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore deve risultare facilmente accessibile all'utente dopo che il piano cottura è stato installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità competenti e i regolamenti comunali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle di ceramica) sulle pareti intorno al piano cottura.

Verifiche da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve risultare accessibile tramite gli sportelli o i cassetti dei mobili.
- Un flusso di aria fresca adeguato deve circolare dall'esterno del mobile di installazione verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura viene installato sopra un cassetto o un mobile, occorre installare una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- Il sezionatore deve risultare facilmente accessibile dall'utente.

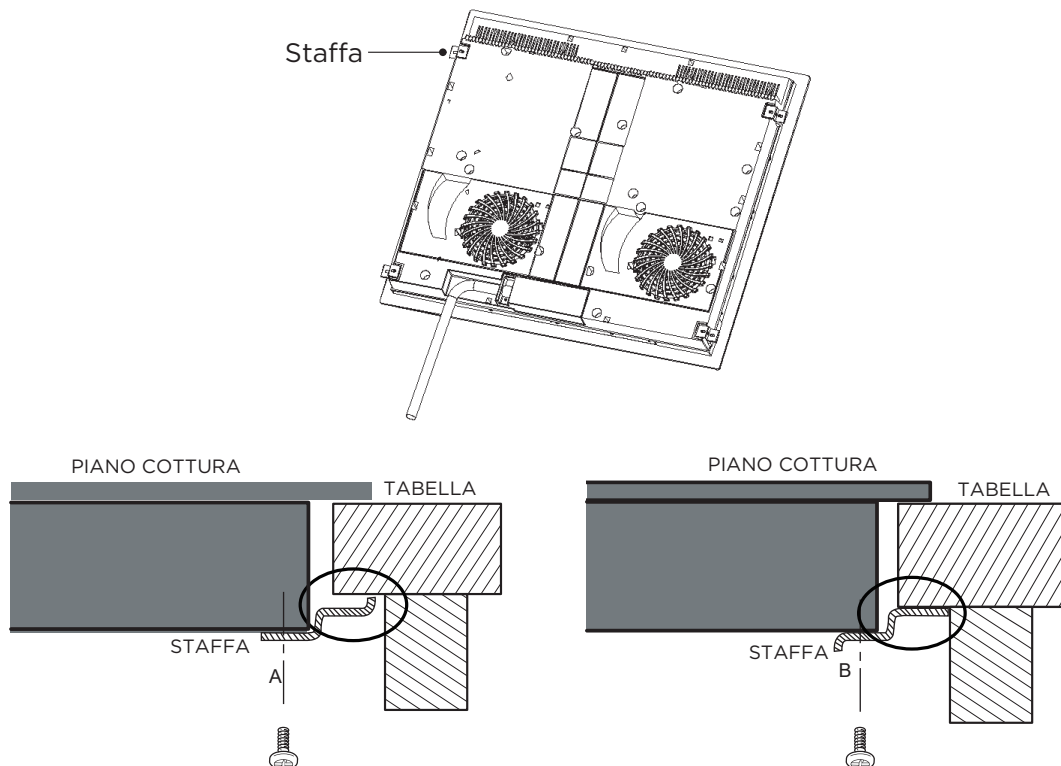
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano cottura (vedere figura).

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano di lavoro.



⚠ In nessun caso le staffe devono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere figura).

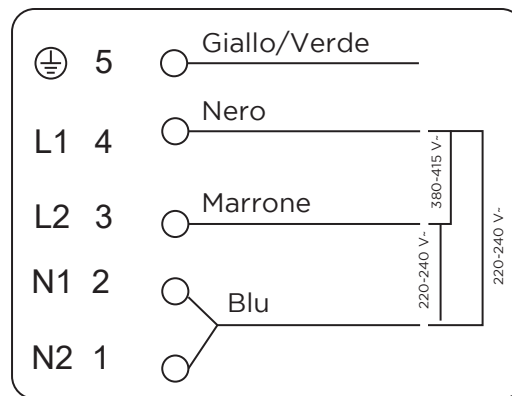
Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'operazione autonomamente.
2. Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice o un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiarne i componenti elettronici.
3. Per aumentare l'affidabilità del piano cottura a induzione, questo deve essere installato in modo da garantire la migliore irradiazione del calore possibile.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono resistere al calore.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.

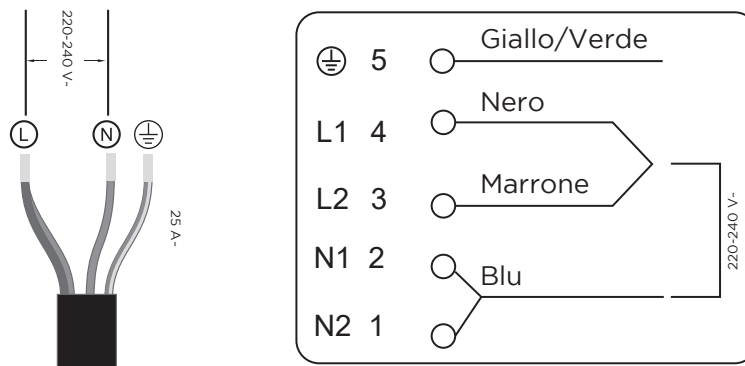
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- !** Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale tecnico qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
1. L'impianto elettrico sia adeguato alla potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
 3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico indicato sulla targhetta.
- Non vengano utilizzati adattatori, riduttori o sdoppiatori per collegare il piano cottura alla rete elettrica, perché potrebbero provocare surriscaldamenti e incendi.
- Il cavo di alimentazione non tocchi parti calde e sia posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

- !** Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico possa essere utilizzato senza bisogno di modifiche.
- Qualsiasi modifica deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.



- !** Se il numero di unità di riscaldamento totali dell'apparecchio scelto non è inferiore a 4, questo può essere connesso direttamente alla rete elettrica tramite collegamento elettrico monofase, come mostrato sotto.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante del servizio postvendita con attrezzi idonei.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

- !** La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non devono risultare accessibili dopo l'installazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi a sfioramento

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copra. Anche una pellicola sottile o l'acqua potrebbero compromettere il funzionamento dei comandi.

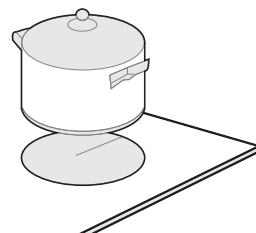
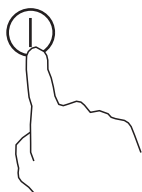


Modalità d'uso

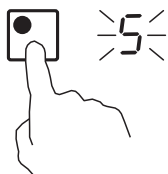
IT

1. Avviamento della cottura

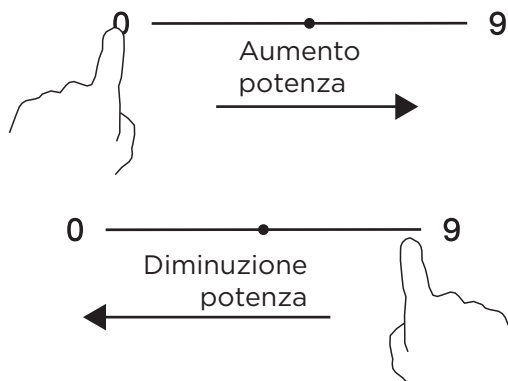
1. Toccare il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta e tutti i display mostrano il segno “-” o “- -”, per indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Selezionare un'impostazione di riscaldamento toccando il comando di regolazione.
- Se non si sceglie un'impostazione di riscaldamento entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passaggio 1.
 - È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.



Se lampeggia sul display in modo alternato dopo l'impostazione di riscaldamento

IT

Ciò significa che:

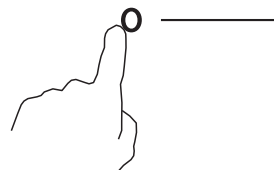
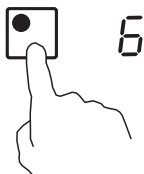
- (1) la padella non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta o
- (2) la padella in uso non è adatta per la cottura a induzione oppure,
- (3) la padella è troppo piccola o non si trova correttamente al centro della zona di cottura.

il riscaldamento non avviene se sulla zona di cottura non viene collocata una padella adatta.

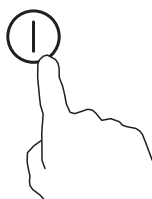
Se entro 1 minuto non viene collocata una padella adatta,  scompare automaticamente dal display.

2. Termine della cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Spegnerla la zona di cottura portando il pulsante di selezione su "0". Assicurarsi che sul display venga visualizzato "0".



3. Spegnerla il piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



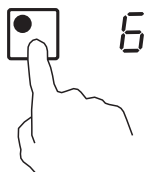
4. Fare attenzione alle superfici calde.
L'indicatore "H" mostra le zone di cottura troppo calde per essere toccate. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre padelle, utilizzando la piastra mentre è ancora calda.



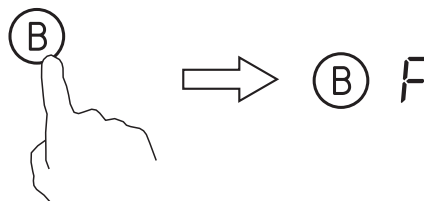
3. Utilizzo della funzione incremento

Attivazione della funzione incremento

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.

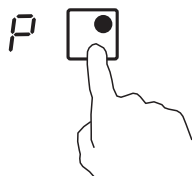


2. Toccando il comando incremento (B), l'indicatore della zona mostra "P" e la potenza raggiunge il livello massimo.

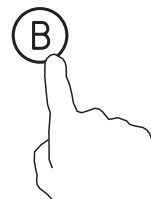


Annullamento della funzione incremento

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare la funzione incremento.



2. Toccare il comando "incremento" (B) per annullare la funzione incremento, la zona di cottura tornerà all'impostazione originale.



● Nota

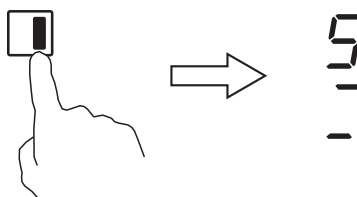
- La funzione può essere impiegata per tutte le zone di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di riscaldamento originale è pari a 0, torna a 9 dopo 5 minuti.

4. Area flessibile

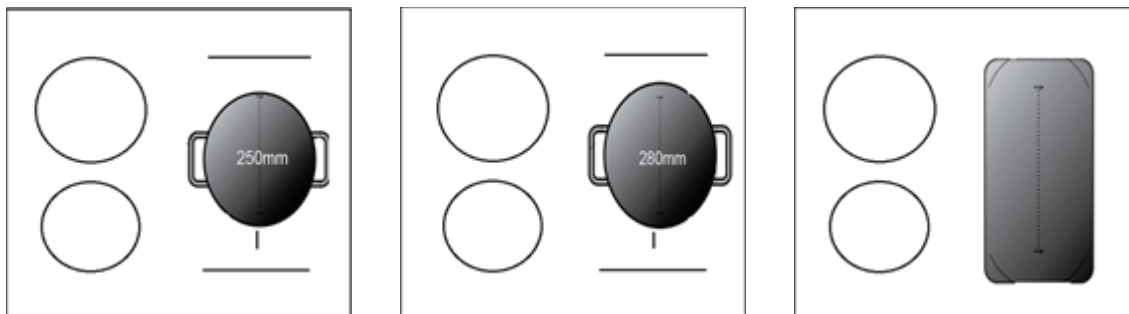
- Quest'area può essere utilizzata come una zona singola o suddivisa in due zone diverse a seconda delle necessità.
- L'area è costituita da due induttori indipendenti che possono essere utilizzati separatamente.

Zona unica

1. Per utilizzare l'area flessibile come una zona unica di grandi dimensioni, toccare il comando Area flessibile.



2. Consigliamo di utilizzare la zona unica come segue:
Pentole: diametro di 250 o 280 mm (ovali o rettangolari)

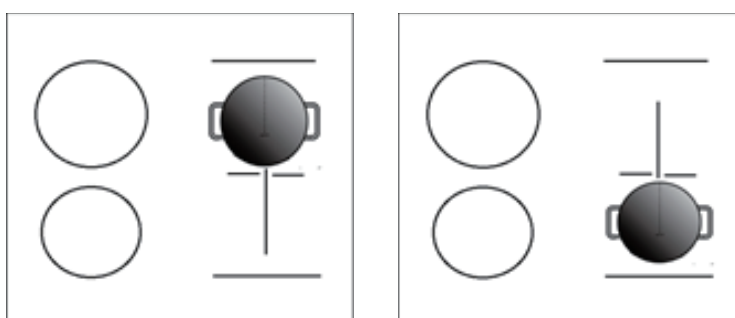


Sconsigliamo altri utilizzi al di fuori dei tre illustrati in figura, perché potrebbero influenzare negativamente le capacità di riscaldamento dell'elettrodomestico.

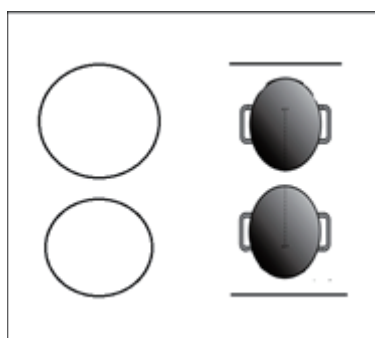
Due zone indipendenti

Quando si utilizza l'area flessibile come due zone indipendenti, è possibile scegliere tra due possibilità.

(a) Posizionare una pentola sul lato destro in alto o sul lato destro in basso della zona flessibile.



(b) Posizionare due pentole, una su entrambi i lati della zona flessibile.



● Nota

Accertarsi che il diametro della padella sia superiore a 120 mm.

5. Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare l'uso involontario del piano cottura (ad esempio bambini che accendono involontariamente le zone di cottura).
- Quando i comandi vengono bloccati, tutti i comandi tranne il comando di accensione/spegnimento sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco	Sull'indicatore del timer compare "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto il comando di blocco per un po'.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati a eccezione del comando di accensione/spegnimento ①. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ①, tuttavia è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

6. Comando del timer

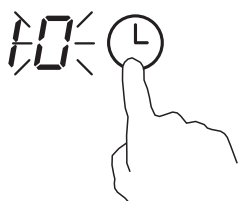
Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- a) Come contaminuti, in questo caso, il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- c) Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il timer massimo è di 99 min.

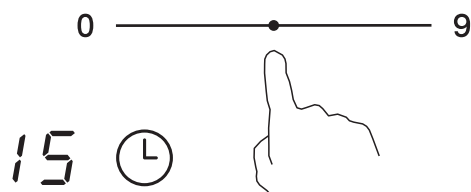
a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non vengono selezionate zone di cottura

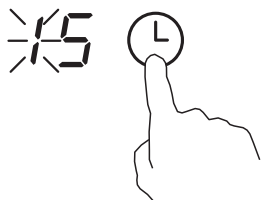
1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.
Nota: per utilizzare il contaminuti è necessario che almeno una zona sia attiva.
Toccare il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



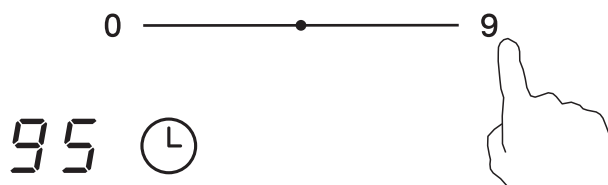
2. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).



3. Toccare nuovamente il comando del timer: l'"1" inizia a lampeggiare.



4. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 9). A questo punto il timer è impostato su 95 minuti.



5. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display verrà mostrato il tempo residuo.

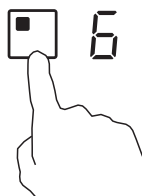
6. Quando l'impostazione è completa, il cicalino suona per 30 secondi e sull'indicatore del timer compare "--".



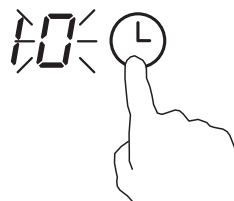
b) Impostazione del timer per lo spegnimento di una zona di cottura

Impostazione di una zona

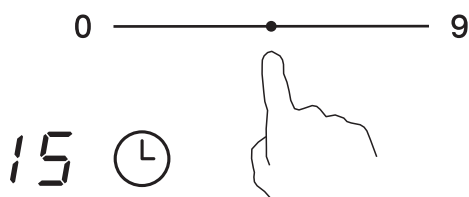
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si vuole impostare il timer.



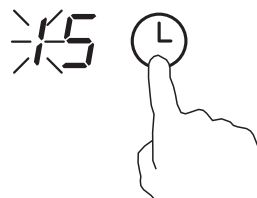
2. Toccare rapidamente il comando del timer: sul display del timer verrà mostrato "10" e lo "0" lampeggia.



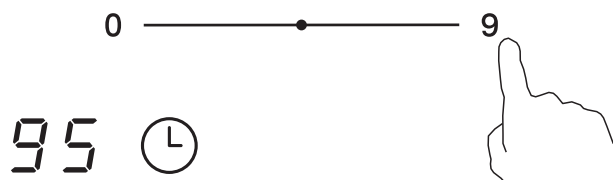
3. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).



4. Toccare nuovamente il comando del timer: l'"1" inizia a lampeggiare.



5. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 9). A questo punto il timer è impostato su 95 minuti.



6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display verrà mostrato il tempo residuo. NOTA: Il puntino rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è stata selezionata.



7. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

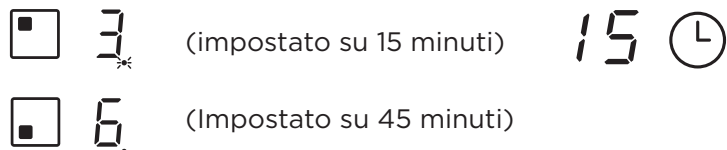


 Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Le immagini mostrate sopra hanno scopo puramente illustrativo. Qualora differiscano dal prodotto, fare riferimento a quest'ultimo.

Impostare più zone

1. I passaggi per l'impostazione di più zone sono simili a quelli per l'impostazione di una zona; Quando si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura si accendono. Il display del timer mostra i minuti. Il punto della zona impostata lampeggia. La figura che segue mostra un esempio:



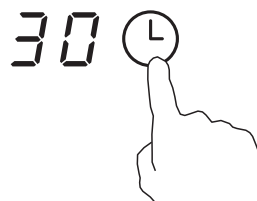
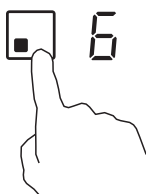
2. Allo scadere del timer di una zona, questa si spegne. Quindi compare il nuovo minutaggio del timer e il punto della zona di cottura corrispondente lampeggia. Immagine riportata a destra:



Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, il timer corrispondente verrà visualizzato nell'indicatore del timer.

c) Annullamento del timer

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare il timer.
2. Toccare il comando del timer: l'indicatore lampeggia.



Toccare il selettore per impostare il timer a "00", il timer viene annullato.

7. Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. Se ci si dimentica di spegnere il piano di cottura, esso si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

 I portatori di pacemaker cardiaco sono tenuti a consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Cosa?	In che modo?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dagli alimenti o residui non zuccherati traboccati sul vetro).	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (tuttavia non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando l'alimentazione del piano cottura è disattivata, non appare l'indicazione "superficie calda", tuttavia la zona di cottura potrebbe ancora esserlo! Fare molta attenzione. • Le spugne pesanti, alcune spugne di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.
Residui traboccati o fusi e schizzi di alimenti zuccherati caldi sul vetro.	Rimuovere immediatamente le macchie con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatto per piani cottura in vetroceramica, tuttavia fare attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il riversamento in una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi dal punto 2 al 4 per "Lo sporco quotidiano sul vetro" menzionato sopra.	• Rimuovere le macchie lasciate dallo scioglimento e dagli alimenti zuccherati o dalle fuoriuscite non appena possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, le macchie possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene represso, la lama di un raschiatore è affilata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
Residui traboccati sui comandi a sfioramento.	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire i residui traboccati. 3. Pulire l'area di comando a sfioramento usando una spugna o un panno umidi. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura.	• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare quando vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere il piano di cottura, asciugare l'area di comando a sfioramento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a problemi e malfunzionamenti. Le tabelle che seguono descrivono le possibili cause e le istruzioni per risolvere i messaggi di errore e i malfunzionamenti. È consigliabile leggere le tabelle con attenzione per risparmiare il tempo e il denaro necessari a contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nella vostra casa o nella vostra zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo "Uso del piano cottura in ceramica" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i comandi o potrebbe essere stata usata la punta del dito quando per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di comando a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari. Sono stati utilizzati spugne o detergenti abrasivi o inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Vedere il paragrafo "Pulizia e cura".
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Quando viene utilizzato a un livello di potenza elevato, il piano cottura emette un basso ronzio.	Tale rumore è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, ma il rumore deve ridursi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione di riscaldamento.
Un rumore di ventola proviene dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. e potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.	Si tratta di un fenomeno normale che non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione dal piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e il livello di potenza compare sul display.	Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa è troppo piccola per la zona di cottura o non adeguatamente centrata su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adatte". Centrare la pentola e accertarsi che la base abbia dimensioni adatte alla zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spengono in modo inatteso, viene emesso un segnale acustico e compare un messaggio di errore (di solito alternandosi con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Trascrivere le lettere e i numeri del messaggio di errore, scollegare il cavo di alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa a parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e verifica dei guasti

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione autodiagnostica, che consente al tecnico di verificare il funzionamento di vari componenti senza bisogno di smontare o disinstallare l'apparecchio dalla superficie di lavoro.

Risoluzione dei problemi

1) Codice guasto visualizzato durante l'uso da parte dell'utente e soluzione;

Codice guasto	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
E1	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto.	• Verificare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito.	
Eb	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Sovratemperatura rilevata dal sensore della piastra in ceramica.	• Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. • Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT: circuito aperto.	• Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT: cortocircuito.	
E6	Sovratemperatura dell'IGBT.	• Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. • Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. • Verificare se la ventola funziona bene; altrimenti, sostituirla.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale.	• Verificare che l'alimentazione sia corretta. • Accendere l'apparecchio quando l'alimentazione funziona normalmente.
E8	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale.	
U1	Errore di comunicazione.	• Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. • Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

2) Guasti specifici e soluzioni

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il display LED non si accende quando l'unità viene collegata all'alimentazione.	Assenza di alimentazione.	Verificare che la spina sia ben inserita nella presa e che quest'ultima funzioni.	
	Errore di comunicazione tra la scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display.	Verificare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non funziona normalmente.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia.	Sovratemperatura del piano cottura.	La temperatura ambientale potrebbe essere troppo elevata. Gli ingressi o le uscite dell'aria potrebbero essere ostruiti.	
	Malfunzionamento della ventola.	Verificare se la ventola funziona bene; altrimenti, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si interrompe all'improvviso durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di pentola errata.	Utilizzare una pentola adatta (consultare il manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato; sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		
	Il piano di cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Sulle zone di riscaldamento di uno stesso lato (ad esempio la prima e la seconda) compare la lettera "u".	Errore di collegamento tra la scheda di alimentazione e la scheda del display.	Verificare il collegamento.	
	Il componente di comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola produce rumori anomali.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

La tabella sopra descrive la valutazione e la verifica di guasti comuni.
Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI

 Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Il presente manuale è stato creato da Midea, che ne detiene tutti i diritti d'autore. Nessun soggetto o individuo può utilizzare, duplicare, modificare o distribuire questo manuale, in tutto o in parte, né venderlo insieme ad altri prodotti senza il preventivo consenso scritto da parte di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate alla data di stampa del presente manuale. Tuttavia, è possibile che il prodotto effettivo possa risultare differente a causa del miglioramento di alcune funzioni o del design.

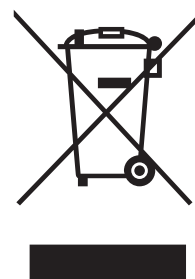
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto è contrassegnato dal simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Tale simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere riconsegnato a un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per trovare i suddetti punti di raccolta, contattare l'amministrazione locale o il rivenditore presso il quale si è acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio delle vecchie apparecchiature.

Uno smaltimento adeguato degli apparecchi usati aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana.



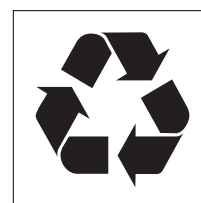
IT

Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS (2011/65/UE) e non contiene i materiali dannosi e proibiti specificati all'interno di tale direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con le normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai normali rifiuti domestici o con i rifiuti indifferenziati, ma consegnarli a un punto di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dall'amministrazione locale.



INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI

Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente, dichiariamo di rispettare senza limitazioni tutte le disposizioni delle leggi sulla protezione dei dati applicabili, in conformità con le normative dei Paesi nei quali forniremo i servizi al cliente e, dove applicabile, con il Regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR) dell'Unione Europea.

In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.

In alcuni casi, ma solo qualora sia garantita un'adeguata protezione dei dati personali, questi possono essere trasferiti a destinatari che risiedono al di fuori dello Spazio economico europeo.

Siamo disponibili a fornire ulteriori informazioni su richiesta. È possibile contattare il nostro responsabile della protezione dei dati scrivendo a **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i propri diritti, come il diritto di opposizione al trattamento dei propri dati personali per scopi di marketing diretto, è possibile contattarci scrivendo a **MideaDPO@midea.com**.

Per ulteriori informazioni, scansionare il codice QR.

IT

MOT DE REMERCIEMENTS

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

SOMMAIRE

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

CONSIGNES DE SECURITE

Usage prévu

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

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement sur la tension électrique

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



Avertissement

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



Attention

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



Attention

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



Respecter les instructions

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

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

Avertissement de sécurité

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

Installation

Risque d'électrocution

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

Risque de coupure

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

Mesures de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produits combustibles ne doit être placé sur l'appareil, à tout moment.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un sectionneur fournissant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toute réclamation de garantie ou de réclamation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

FR

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Attention: Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties actives.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la plaque de cuisson à l'aide de sa commande, il ne faut pas vous fier au détecteur de casseroles.
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.

- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

- AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

- AVERTISSEMENT: Utiliser uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de plaque de cuisson incorporées à l'appareil.

L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

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.

FR

Risque de coupure

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

Mesures de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.

- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, cartes de mémoire) ou des dispositifs électroniques (par exemple, les ordinateurs, les lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (par exemple en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se mettre debout, ou monter sur celle-ci.
- Ne pas stocker des objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur la table de cuisson peuvent se blesser sévèrement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur l'utilisation de l'appareil. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans les mettre eux-mêmes ou leur entourage en danger.
- Ne pas réparer ou remplacer quelconque partie de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords irréguliers ou des casseroles qui peuvent glisser sur la surface verre induction car cela peut rayer le verre.
- Ne pas utiliser des récurveurs ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires tels que: -le personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; -maisons de ferme; -Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; -les environnements de type chambre d'hôtes.
- ATTENTION: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

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

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

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

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Plaque de cuisson	MIH740F38K0
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit P×L×H(mm)	590X520X62
Dimensions A×B (mm)	560X490

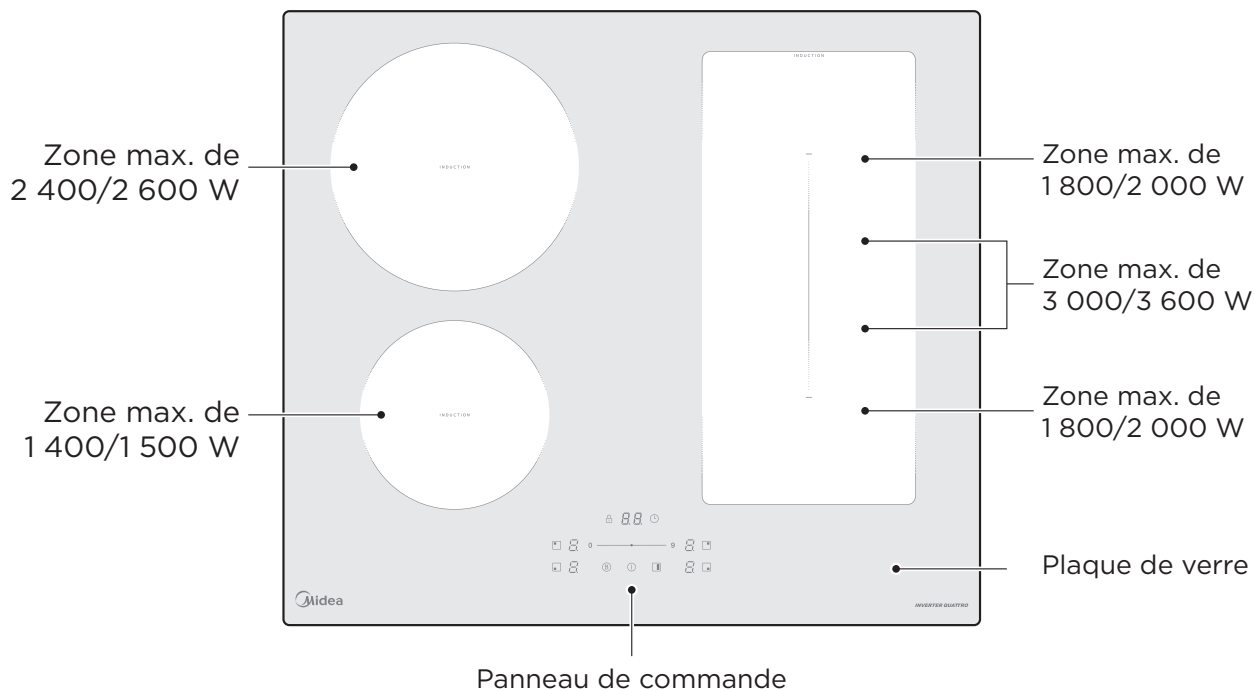
Le poids et les dimensions sont approximatives. Car nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et le design sans préavis.

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	/	MIH740F38K0	
Type de table de cuisson	/	Table de cuisson encastrée	
Nombre de zones et/ou de surfaces de cuisson	/	2 zones/1 surface	
Technologie de chauffage (zones de cuisson par induction et surfaces de cuisson, zones de cuisson par rayonnement, plaques pleines)	/	Surface et zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à 5 mm près	Ø	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique chauffée, arrondi à 5 mm près	L I	Surface 1 :L: 38,6; W: 18,0;	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	EC Cuisson électrique	Zone 1:191.6 Zone 2:181.4 Surface 1: 188.1	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	EC Table de cuisson électrique	187.0	Wh/kg

FR

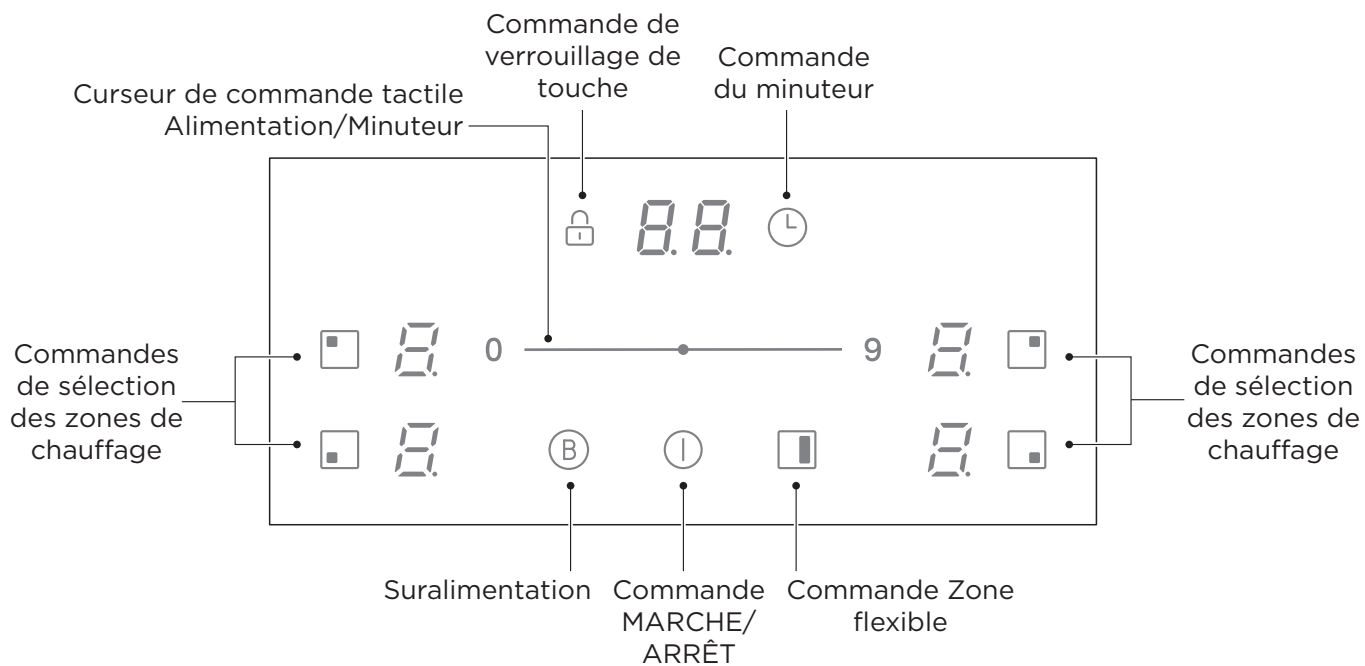
INTRODUCTION PRODUIT

Vue de dessus



FR

Panneau De Commande

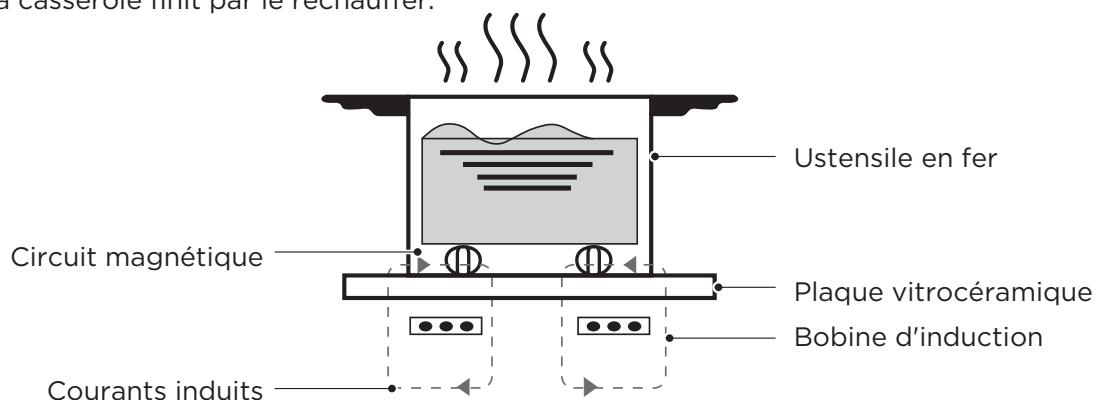


REMARQUE

Tous les dessins contenus dans ce manuel sont à des fins d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin est soumise à l'objet réel.

Principe de Fonctionnement

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



Avant d'utiliser votre Nouvelle Plaque à Induction

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

INSTRUCTIONS DE CUISSON

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

Conseils de cuisson

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

Mijoter à feu doux, cuisson du riz

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

Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:

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

Pour les sautés

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

Détection des Petits Éléments

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

Réglages Chaleur

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.

Réglage chaleur	Convenance
1 - 2	• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffement lent
3 - 4	• Réchauffement • Cuisson rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sautés • Cuisson des pâtes
9	• Sautés • Brûlant • Apporter la soupe à ébullition • Eau bouillante

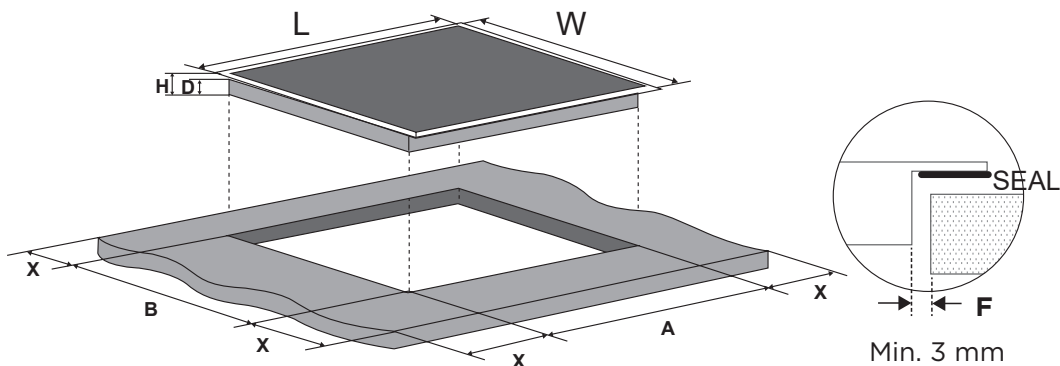
FR

INSTALLATION

Sélection de l'équipement d'installation

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

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

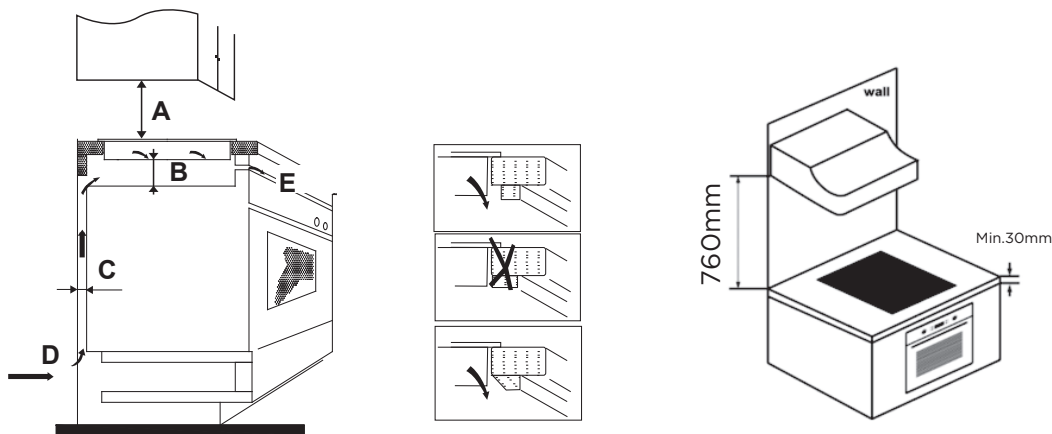


FR

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

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

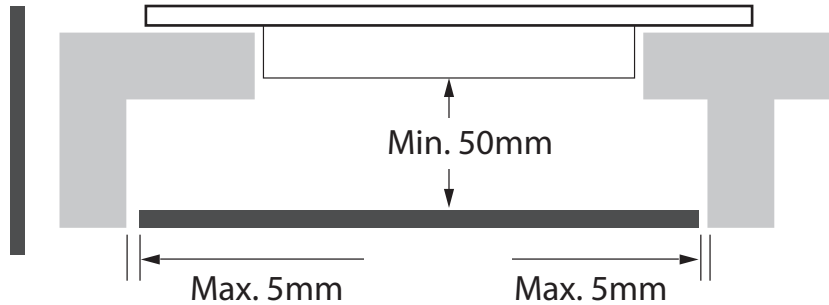
⚠ Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT: Assurer une Ventilation Adéquate

Vérifier que la plaque vitro induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la plaque de cuisson en surchauffe, ou tout choc électrique imprévisible pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Suivre les instructions ci-dessous.



⚠ Il y a des orifices de ventilation situés à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.

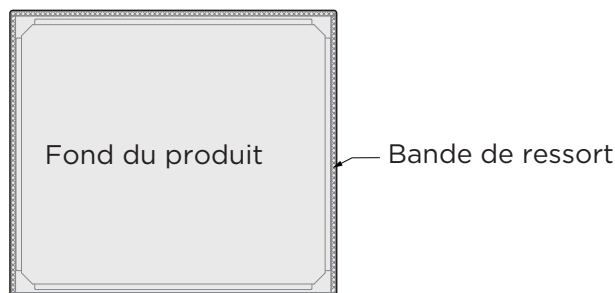
- ⚠ Garder à l'esprit que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de supporter une température de 90°C.

Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que

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

Avant de l'installer sur l'établi, il est nécessaire de coller la bande d'étanchéité au dos de la plaque de verre :

- Retourner l'ensemble de la machine sur le dos de la plaque de verre ;
- Sortir la bande éponge du sachet auto-scellant et déchirer l'adhésif double-face au dos de la bande éponge ;
- Coller la bande d'éponge au dos de la plaque de verre.
- La bande d'éponge ne doit pas dépasser du bord de la plaque de verre.



Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que

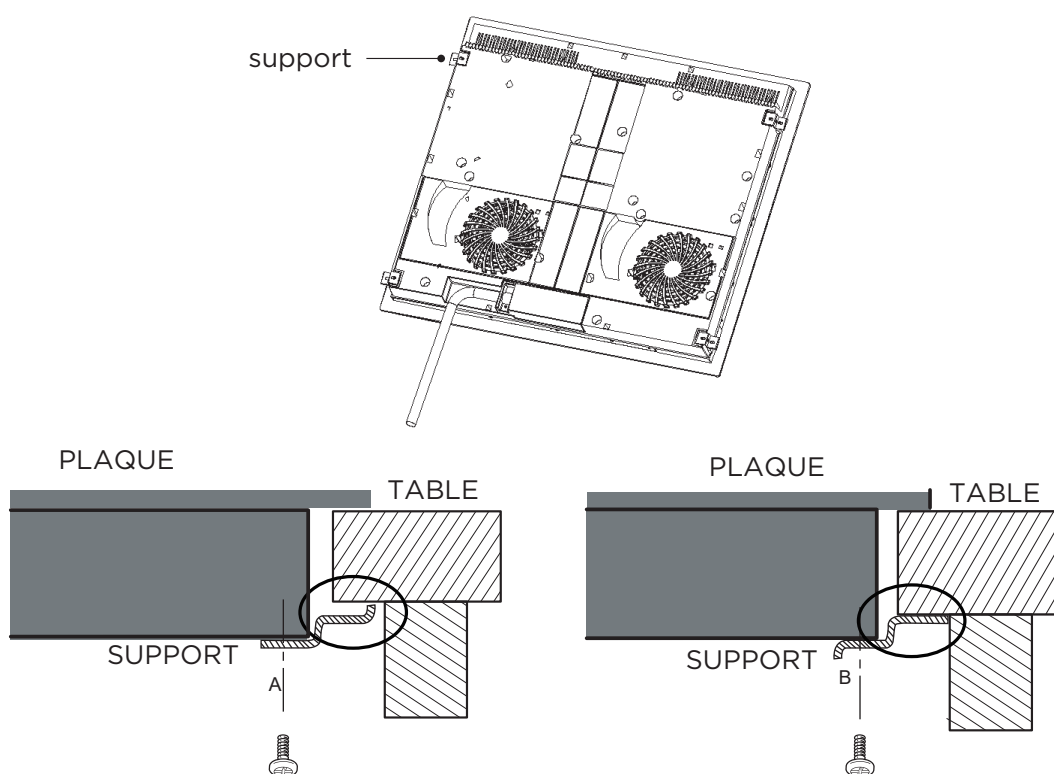
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection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

Avant de placer les supports de fixation

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

Réglage de la position du support

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration).
Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

Précautions à prendre

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

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

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

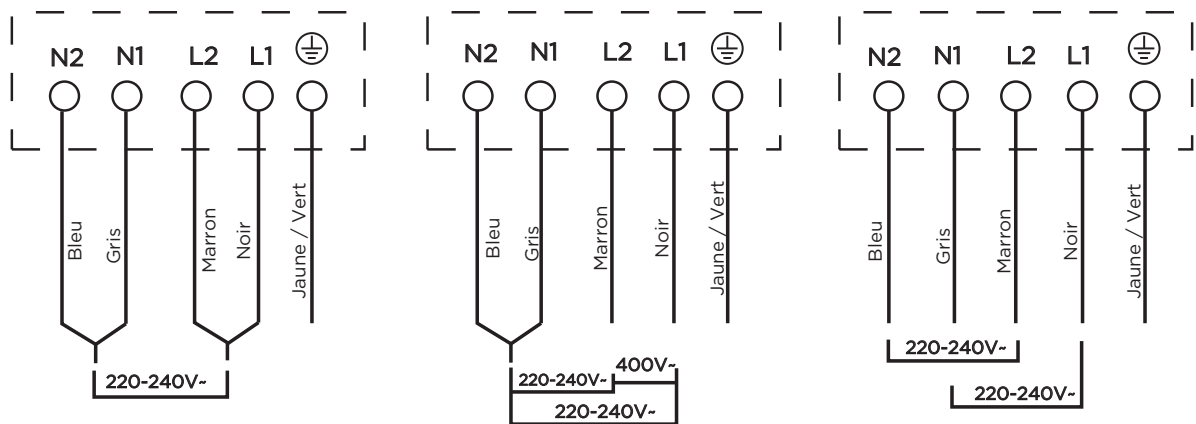
Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifier que:

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

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

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

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



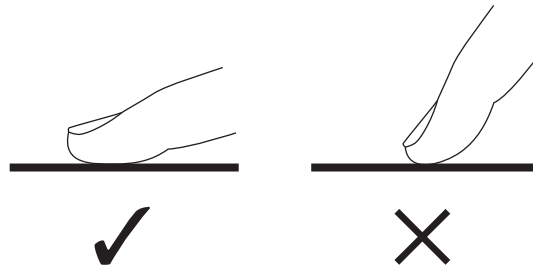
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm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

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

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

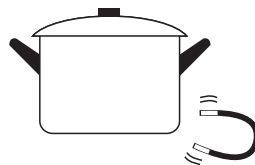
Commande tactile

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



Choisir les bons ustensiles de cuisine

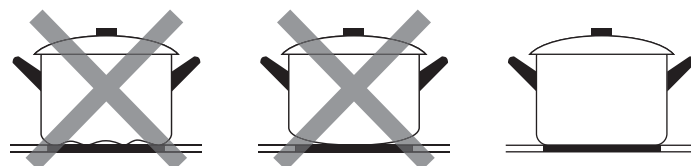
- ⚠
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
 - Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers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



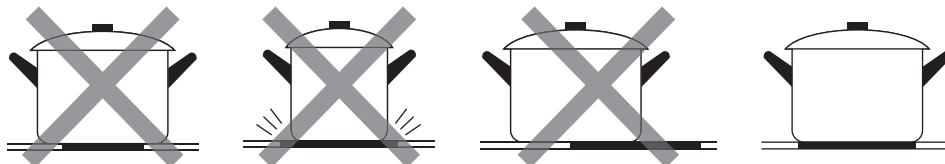
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base risquant de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter la cuisson et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



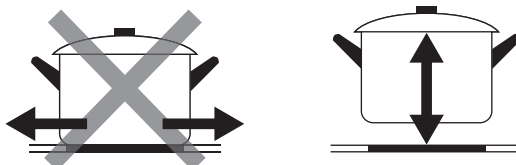
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



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



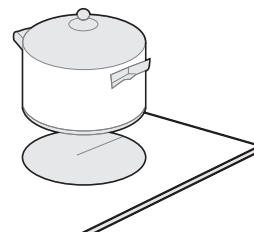
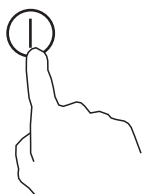
- Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



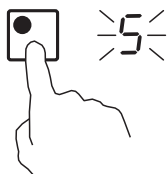
Mode d'emploi

1. Démarrer la cuisson

1. Touchez la commande MARCHE/ARRÊT. Une fois sous tension, l'avertisseur émet un bref signal sonore. Tous les afficheurs indiquent « - » ou « - - », ce qui signifie que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.

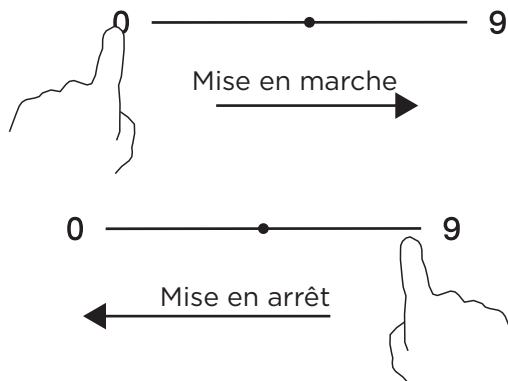


3. Lorsque vous touchez une commande de sélection de zone de chauffage, un indicateur à côté de la commande se met à clignoter.



4. Sélectionner un réglage de chauffage en touchant le curseur de commande.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de température après 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer avec l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.



Si le symbole et le réglage de température clignotent sur l'afficheur

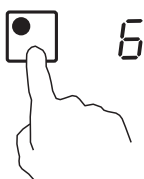
Cela signifie que :

- (1) vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson
- (2) la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction
- (3) la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

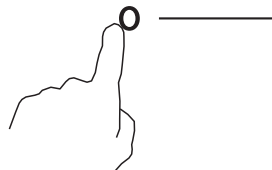
La cuisson ne pourra pas démarrer tant qu'une casserole adaptée n'est pas placée sur la zone de cuisson. L'écran «  » disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucun panoramique approprié n'est placé dessus.

2. Terminer la cuisson

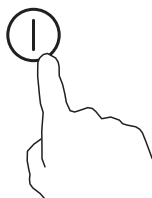
1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage à éteindre.



2. Désactivez la zone de cuisson en plaçant le curseur sur « 0 ». Veillez à ce que l'afficheur indique « 0 ».



3. Éteignez entièrement la table de cuisson en touchant la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE.



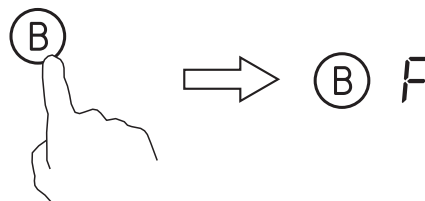
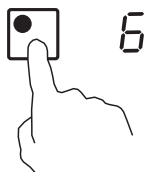
4. Faites attention aux surfaces chaudes
Le symbole « H » s'affichera pour la zone de cuisson qui est encore chaude au toucher. Il disparaîtra quand la surface sera suffisamment refroidie à une température adéquate. Vous pourriez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque de cuisson encore chaude.



3. Utilisation de la fonction de surpuissance

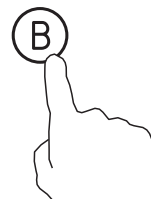
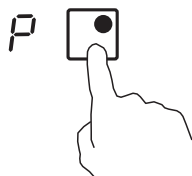
Activer la fonction de surpuissance

1. Touchez une commande de sélection de zone de chauffage.
2. En touchant la commande de surpuissance (B), le voyant de la zone affiche « P » et la puissance atteint le maximum.



Annuler la fonction de surpuissance

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction intensification.
2. En touchant la commande de surpuissance (B) pour annuler la fonction de surpuissance, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.



Remarque

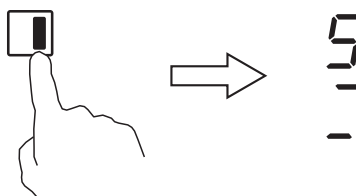
- La fonction peut être utilisée avec toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra au réglage de température d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de température d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

4. Surface flexible

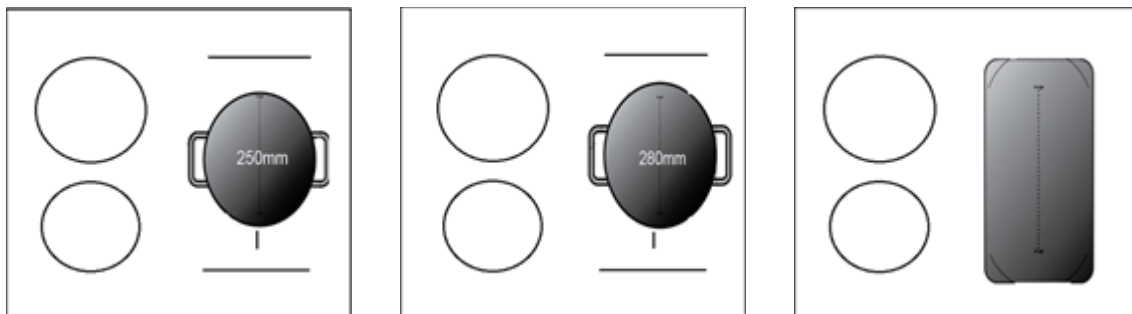
- À tout moment cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

Comme grande zone

1. Pour activer la zone libre comme une grande zone unique, toucher la commande Zone flexible.



2. En tant que grande zone, nous suggérons l'utilisation comme suit :
Ustensile de cuisine : ustensile de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables)

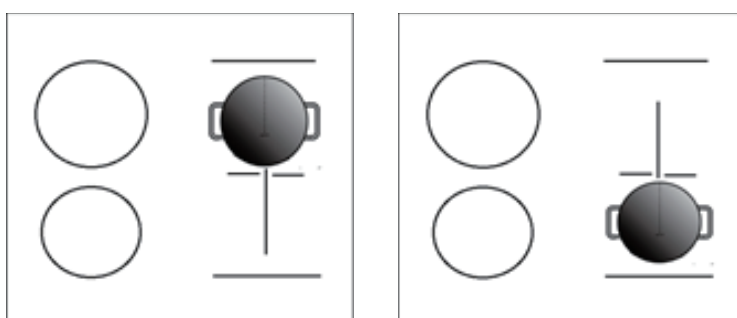


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus, car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil.

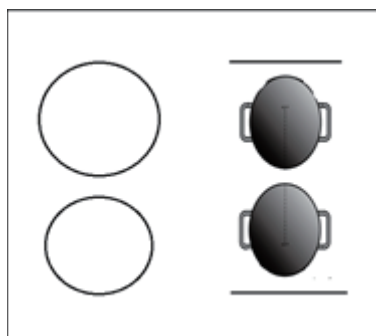
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.

(a) Placer une casserole sur le côté droit supérieur ou sur le côté droit inférieur de la zone flexible.



(b) Placer deux casseroles sur les deux côtés de la zone flexible.



Remarque

Assurez-vous que la casserole mesure plus de 120 mm.

5. Verrouillages des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple, des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur du minuteur affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la pression sur la commande de verrouillage pendant un moment.	

⚠ Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande MARCHE/ARRÊT ①. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande MARCHE/ARRÊT ① en cas d'urgence, mais vous devrez toujours déverrouiller la table de cuisson à la prochaine opération.

6. Commande du minuteur

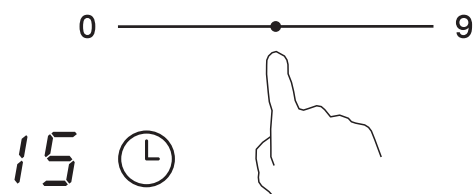
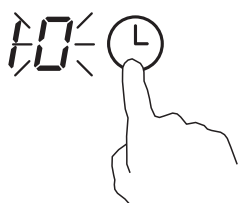
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser simplement comme compte-minute. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson, une fois le temps de consigne écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il s'éteigne, une fois le temps écoulé, une ou plusieurs zones de cuisson. Le temps maximal du minuteur est de 99 minutes.

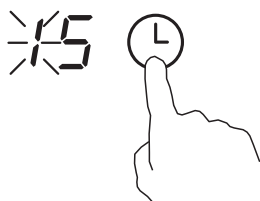
a) Utilisation du minuteur comme compte-minutes

Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

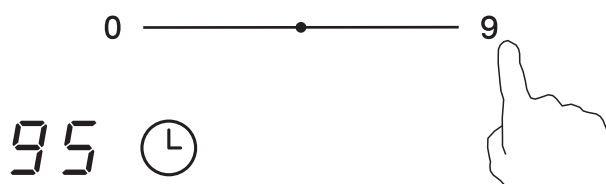
- Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser le compte-minutes. Pour se faire, au moins une zone doit être active. Touchez la commande du minuteur, il affichera « 10 » et le « 0 » clignotera.
- Régler le temps en touchant le curseur de commande. (par exemple 5)



- Appuyer à nouveau sur la commande du minuteur, le « 1 » clignotera.



- Régler l'heure en appuyant sur le curseur de commande (par exemple 9), maintenant le minuteur que vous avez réglé est de 95 minutes.



- Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

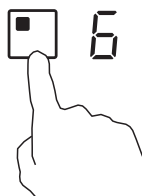
- Une fois le temps réglé écoulé, l'avertisseur émettra de brefs signaux sonores pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - ».



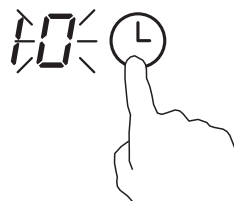
b) Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

Pour régler une zone

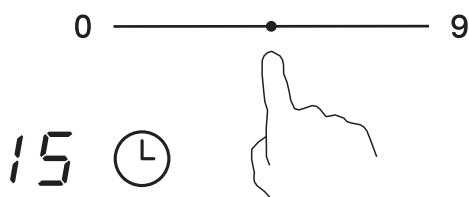
1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez régler le minuteur.



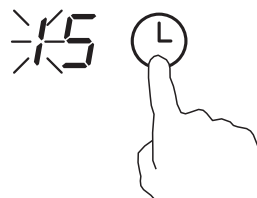
2. En peu de temps, toucher la commande du minuteur, il affichera « 10 » à l'écran et le « 0 » clignotera.



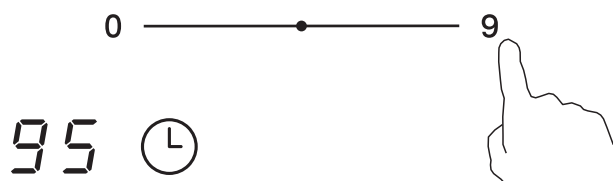
3. Régler le temps en touchant le curseur de commande. (par exemple 5)



4. Appuyer à nouveau sur la commande du minuteur, le « 1 » clignotera.



5. Régler l'heure en appuyant sur le curseur de commande (par exemple 9), maintenant le minuteur que vous avez réglé est de 95 minutes.



6. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone a été sélectionnée.



7. La zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement à l'arrêt du minuteur de cuisson.

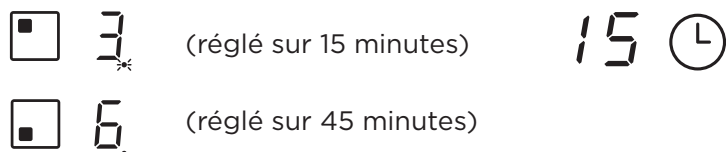


 Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées au préalable.

Les images présentées ci-dessus sont pour référence seulement, et le produit final doit prévaloir.

Régler plusieurs zones

1. La procédure pour régler plusieurs zones est similaire à celle pour régler une zone ; Lorsque vous réglez le temps simultanément pour plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'indicateur des minutes affiche les minutes du minuteur. Le point des zones correspondantes clignote. Voir les figures ci-dessous :



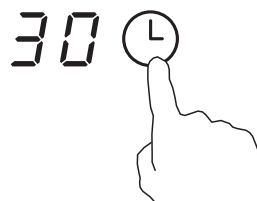
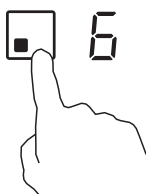
2. Une fois le minuteur à expiration, la zone correspondante s'éteindra. L'indicateur du minuteur affichera ensuite le nouveau temps minimal du minuteur et le point de la zone correspondante clignotera. Voir la figure à droite :



Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, le minuteur correspondant s'affiche dans l'indicateur du minuteur.

c) Annuler le minuteur

1. Le fait de toucher la zone de sélection de chauffage dont vous souhaitez annuler le minuteur.
2. Le fait de toucher la commande du minuteur fait clignoter le voyant.



FR

Appuyer sur le curseur de commande pour régler le minuteur sur « 00 », le minuteur est annulé.

7. Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Votre table de cuisson s'éteindra automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont donnés dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

DÉPANNAGE

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

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

FR

Contrôle et Affichage des Défaillances

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

DÉPANNAGE

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

Pas de Reprise Automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	• Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.	
E3	Température élevée du capteur de plaque céramique.	• Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. • Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température NTC--circuit ouvert pour.	• Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température NTC--Court-circuit.	
E6	Température élevée de l'IGBT.	• Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. • Touchez le bouton "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'unité. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	• Merci de vérifier si l'alimentation électrique est normale. • Mettre sous tension après le retour à la normale de l'alimentation électrique.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	• Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et la carte d'alimentation. • Remplacer la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

FR

2) Défaillances Spécifiques et Solutions

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

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

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

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

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

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

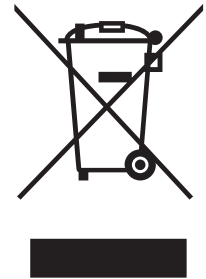
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

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

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



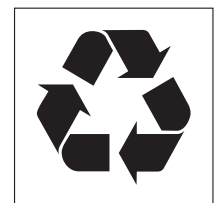
Conformité avec la directive RoHS

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

FR

Informations sur le paquet

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



AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

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

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

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

FR

Service client

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



www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved

