

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

项目	
库	
文件名	

印刷油墨不含矿物油

技术要求(版本号:B, 2020-01)

1. 文字图案印刷颜色为: 黑色, 印刷字体需清晰可见, 文字不能粘到一起;
2. 该说明书的幅面大小为: 210*145mm, 未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v;
3. 该说明书的装订方式为: 胶装; [70P以下为钉装, 70P以上为胶装(特殊要求除外)]
4. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准, CE: 警语部分大写字母高度不低于3mm, CE标志不低于5mm, WEEE标志不低于7mm; UL: 大写字母高不小于1/12" (2.11mm), 小写字母高不小于1/16" (1.6mm), "IMPORTANT SAFEGUARDS", "SAVE THESE INSTRUCTIONS" 等词, 其字高不小于3/16" (4.8mm), IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
5. 产品应符合QMG-J53. 021《产品说明书技术条件》的有关要求。
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11. 006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16166000A36719

				多头灶		MIDEA-MC-6F7488E3A3W-MIH744BE325GKD-0501	
				说明书		材料: 双胶纸 80 克	
标记	处数	更改文件号	签字	日期			
制图	邱献礪	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	共 1 页		第 1 页	
会签	-----	日期	20251110				

1

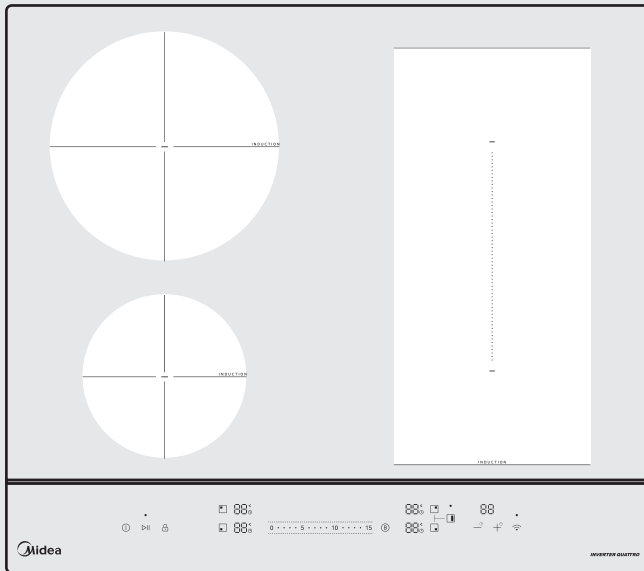
2

3

4

5

6



Induction hob TRENDLINE

USER MANUAL

MIH744BE325GKD

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

DE German

FR French

TABLE OF CONTENTS

1	Safety Instructions.....	6	11	Bridge area	27
1.1	Intended use	6	11.1	Activating the bridge area	27
1.1.1	Explanation of Symbols	6	11.1.1	Using bridge area as single big area.....	27
2	Specifications	13	11.1.2	Using bridge area as 2 independent areas	28
3	Cookware	16	12	Wi-Fi connection.....	28
3.1	Choosing the cookware.....	16	12.1	Pairing the appliance with the app.....	28
3.2	Positioning the cookware	16	12.2	Reset the WI-FI connection	29
3.3	Moving the cookware.....	17	13	Hood to hob function.....	29
3.4	Cookware detection	17	13.1	Establishing the hood to hob connection.....	29
4	Product overview	18	13.2	Reset the hood to hob connection.....	29
4.1	Control panel.....	19	14	Cookware test.....	30
4.1.1	Using the touch controls.....	19	14.1	Testing the cookware with a magnet.....	30
4.2	Induction cooking.....	20	14.2	Testing the cookware without a magnet.....	30
4.3	Cooking zones	20	15	Settings	31
4.4	Residual heat display.....	20	15.1	Adjusting the settings.....	31
5	Before first use	21	15.1.1	Reset to factory settings	31
5.1	Cleaning the appliance for the first time	21	15.1.2	Adjusting the power management	32
6	How to use.....	22	15.1.3	Testing the cookware quality	32
6.1	Switch the appliance on.....	22	15.1.4	Switch the buzzer on.....	33
6.2	Switch the appliance off	22	15.1.5	Switch the buzzer off.....	33
6.3	Setting the power level.....	22	15.2	Overview of the default working times	33
6.4	Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning	22	16	Cleaning and maintenance	34
6.5	Start cooking	23	16.1	Cleaning agents.....	34
6.6	Finish cooking	23	16.2	Cleaning the appliance	34
6.7	Cooking tips.....	24	16.2.1	Cleaning everyday soiling.....	34
7	Childproof lock.....	24	16.2.2	Cleaning boilovers	34
7.1	Activating the childproof lock	24	16.2.3	Cleaning the control panel.....	35
7.2	Deactivating the childproof lock	24	17	Troubleshooting	36
8	Pause mode.....	25	17.1	Failure display and inspection	39
8.1	Entering pause mode	25			
8.2	Exiting pause mode	25			
9	Timer control.....	25			
9.1	Switch off timer	25			
9.1.1	Using the switch off timer	25			
9.1.2	Cancelling the switch off timer	26			
10	Boost function	26			
10.1	Activating the boost function.....	26			
10.2	Cancelling the boost function.....	27			







17.1	Failure display and inspection	39	21.2	Compliance with RoHS Directive...	55
17.2	Specific failure and solution	41	21.3	Package information.....	55
18	Product installation	43	22	Data protection notice	56
18.1	Safe product installation.....	43			
18.2	Before installing the appliance	43			
18.3	Safety distance	44			
18.4	Appliance dimensions.....	44			
18.5	Installation method	44			
18.5.1	Standard installation method.....	44			
18.5.2	Flush fit installation method.....	45			
18.6	Ventilation.....	45			
18.6.1	Installation above a drawer.....	46			
18.6.2	Installation above an oven.....	46			
18.7	Attaching the sealing strip.....	46			
18.8	Locating the fixing brackets.....	47			
18.9	Inserting the fixing brackets.....	47			
18.10	Inserting the appliance	47			
18.11	Installing the thermal protection barrier	47			
18.12	Cautions.....	48			
18.13	Connecting the appliance	48			
18.14	Connection type.....	49			
18.14.1	220-240 V 1N- 32 A	49			
18.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A .	49			
18.14.3	220-240 V 2L+2N- 16 A.....	49			
18.15	After installing the appliance	50			
19	Test dishes	51			
19.1	Melting chocolate, couverture	51			
19.2	Béchamel sauce.....	51			
19.3	Warm and keep warm of lentil stew	51			
19.4	Rice porridge.....	52			
19.5	Cooking rice.....	52			
19.6	Frying pancakes, crêpes	53			
19.7	Frying pork loin	53			
19.8	Deep frying french fries.....	53			
20	Trademarks, copyrights and legal statement.....	54			
21	Disposal and recycling.....	55			
21.1	Important instructions for en- vironment.....	55			

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 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.

1.1.1 Explanation of Symbols

Symbol	Meaning
	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.
	This symbol indicates a single, unnumbered instruction step.
	This symbol indicates the result of one or more previous instruction steps.
	This symbol indicates a hint or a tip.

Read these operating instructions carefully and attentively before using or 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 device.

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 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.
- 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 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 appliance surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the appliance surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your appliance.
- After use, switch off the appliance 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 appliance. If the appliance surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the appliance off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

EN

- 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 glass 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 appliance 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 appliance 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 appliance.

- Do not stand on your appliance.
- 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 appliance, 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.
- **EN 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.
- Regarding information about installation please refer to chapter "Product installation". *See chapter „Product installation“ on page 43*

2 SPECIFICATIONS

Appliance	MIH744BE325GKD
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240 V~ 50 Hz or 60 Hz
Installed electric power	7400 W
Product size W × D × H	590 X 520 X 58 mm
Building-in dimensions W × D	560 X 480-490 mm

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

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MIH744BE325GKD	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	5	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	∅	Left front: 150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	∅	Left rear: 210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	∅	Right front: 180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	∅	Right rear: 180	mm

EN

Specifications

	Symbol	Value	Unit
Length and width of useful surface for cooking area	L x W	Bridge area: 382x180	mm
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Left front: 191.7	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Left rear: 179.9	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Right front: 183.6	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Right rear: 185.3	Wh/kg
Energy consumption per cooking area	EC ¹⁾	Bridge area: 194.4	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC ²⁾	188.0	Wh/kg
EN Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Left front: 1200/1500	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Left rear: 2300/2500	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Right front: 1800/2000	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Right rear: 1800/2000	W
Max. power per cooking area	EC ¹⁾	Bridge area: 3000/3700	W
¹⁾ electric cooking ²⁾ electric hob			

If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode after 11 minutes and the power is 0.3 W in off mode.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Declaration of conformity

Hereby, Midea Europe GmbH declares that this appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of RED Directive 2014/53/EU.

Operation frequency band: 2402-2480 MHz

Maximum Power: 2500 mW

3 COOKWARE

The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

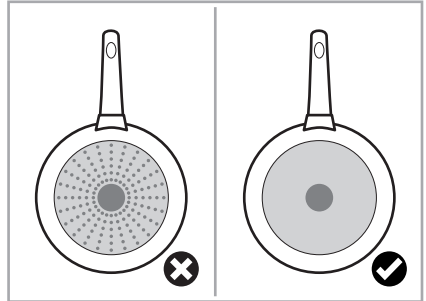
3.1 Choosing the cookware

ATTENTION

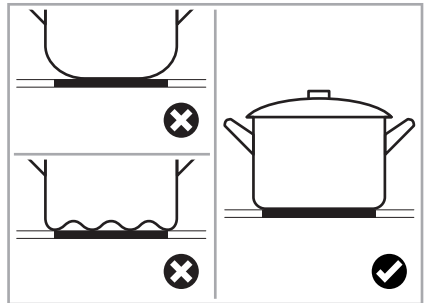
Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- ▶ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- ▶ Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- ▶ Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- ▶ If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- ▶ If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- ▶ Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- ▶ Keep your appliance clean to avoid scratches.

- ▶ Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.



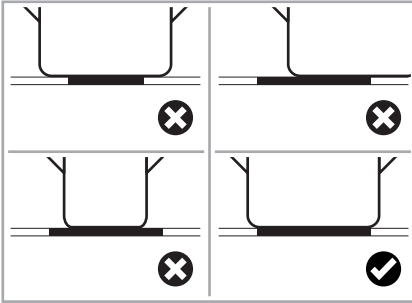
- ▶ Do not use cookware with a curved base or jagged edges.




3.2 Positioning the cookware

- ▶ Always centre your cookware on the cooking zone.
 - ▶ Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.
1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone. *See chapter „Cooking zones“ on page 20*
 2. Use cookware whose diameter is in the recommended range

of the cooking zone selected.
See chapter „Cooking zones“
on page 20



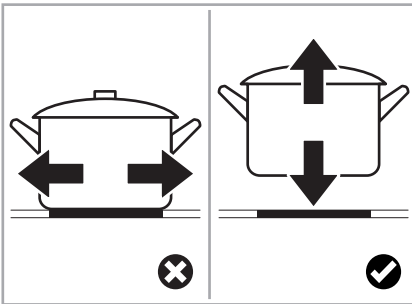
key) has been left on the appliance, [] will flash on the control panel, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute. The fan will shut off and stop running.

3.3 Moving the cookware

ATTENTION

Improper usage can damage the appliance or lead to malfunctions.

- ▶ Always lift the cookware off the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.

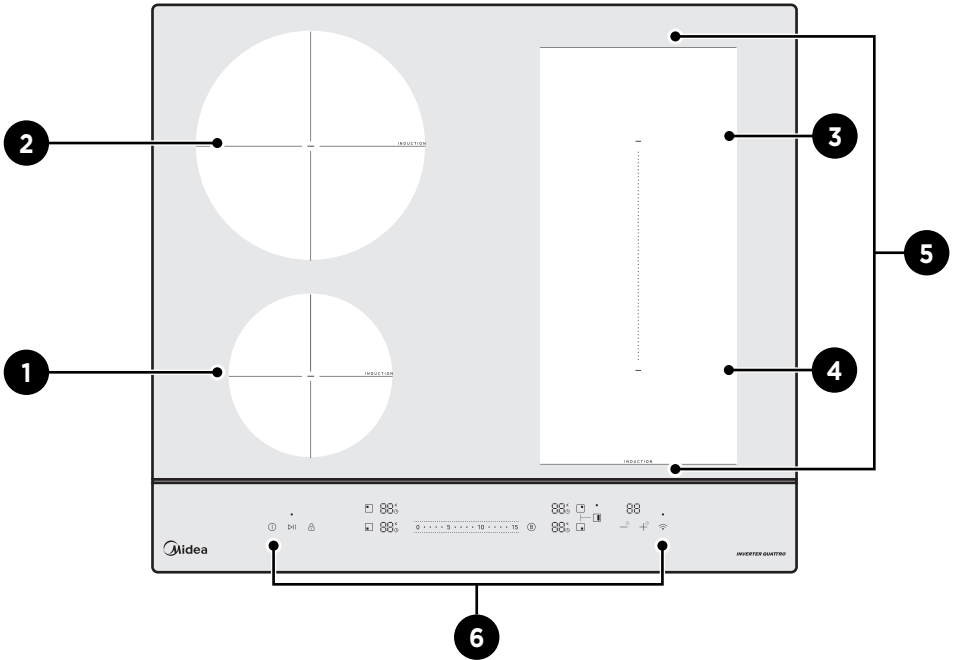


3.4 Cookware detection

- ❗ You can check whether your cookware is induction-compatible by testing the cookware.
See chapter „Cookware test“
on page 30
- ❗ When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e. g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or

4 PRODUCT OVERVIEW

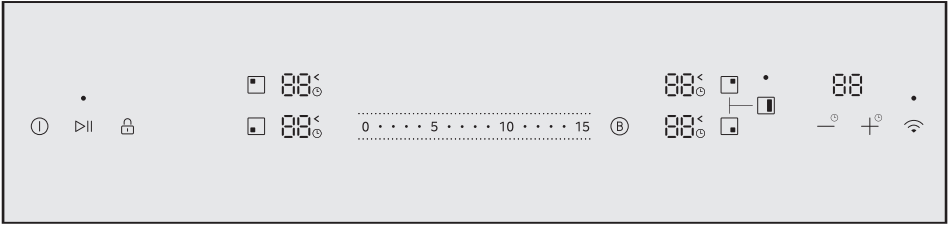
Overview of the appliance and its components:



EN

Pos.	Meaning	Max. power in W	Ø mm
1	Left front cooking zone	1200/1500	150
2	Left rear cooking zone	2300/2500	210
3	Right rear cooking zone	1800/2000	180
4	Right front cooking zone	1800/2000	180
5	Bridge area	3000/3700	Bridge area 382x180
6	Control panel	-	-

4.1 Control panel

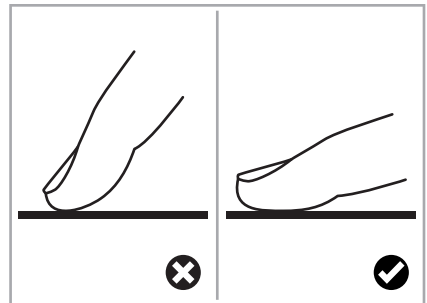


Symbol	Meaning
	On/Off control
	Pause control
	Select left rear cooking zone
	Select left front cooking zone
	Select right rear cooking zone
	Select right front cooking zone
	Timer regulating controls
	Boost control
	Wi-Fi control
	Power regulating controls
	Bridge area
	Childproof lock

i 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.

4.1.1 Using the touch controls

- i** The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- i** 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.
- ▶** Use the ball of your finger, not its tip.

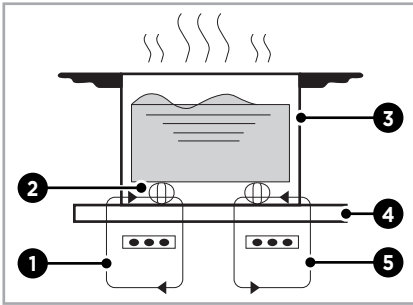


- ✔ The appliance beeps each time a touch is registered.

4.2 Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

- ❗ The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

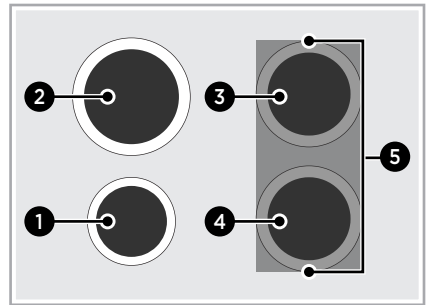


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

4.3 Cooking zones

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

- ❗ To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Bridge area 382x180	280

4.4 Residual heat display

Each cooking zone has a residual heat display.

- ❗ The indicator turns off once the surface cools to a touch-safe temperature.

- ❗ Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is burning hot.
h	The cooking zone is hot.

- ❗ You can also use the residual heat as an energy saving function.
- ❗ If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

5 BEFORE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

5.1 Cleaning the appliance for the first time

1. Remove any protective films and stickers.
 2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
 3. Wipe the surface with a damp cloth.
- ❗ Further information on cleaning and maintenance: See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 34

6 HOW TO USE

6.1 Switch the appliance on

- ▶ To switch the appliance on, press [①].
- ✔ The buzzer beeps once, all displays show [-] or [--].
- ✔ The appliance is in standby mode.
- ❗ You can switch off the buzzer in the settings. *See chapter „Settings“ on page 31*

6.4 Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning

- ❗ The table shows which power level is suitable for which food. Cooking times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.
- ❗ Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
2	Melting: Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 3	Keeping warm: Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
3 - 4	Frying delicate foods: Omelette, eggs, sauces Heating up: Sauces	5 - 15 -	Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
4 - 5	Frying delicate foods: Fried eggs Simmering: Rice, pasta, potatoes	5 - 15 10 - 30	First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.

6.2 Switch the appliance off

- ▶ To switch the appliance off, press [①].



6.3 Setting the power level


- ❗ If you don't choose a power level setting within 60 seconds, the appliance will automatically switch off. *See chapter „Switch the appliance on“ on page 22*
- ❗ You can modify the power level setting at any time during cooking.
- ▶ To select a power level setting, press the power regulation controls [0 - 15].

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
5 - 8	Steaming: Potatoes, vegetables Stewing: Stew dishes, soups	20 - 60 60 - 120	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. Use a maximum of 3 L of liquid. For more select a higher level.
6 - 11	Pan frying: Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
8 - 13	Stewing: Amounts larger than 3 l Gentle pan frying: Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	60 - 120 5 - 45	Flip or stir regularly.
13 - 14	Pan frying: Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
15	Boiling: Water, pasta Stir frying: Meat Deep frying: French fries, fried fruits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
ⓑ	Fast heating: Larger quantities of water	5	Not suggested to use with empty cookware.

EN






6.5 Start cooking

1. To switch the appliance on, press [].
2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*
4. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you are using, e. g. [].

- ✔ The indicator next to the cooking zone selection control shows power level, e. g. [].
- 5. Set a power level setting. *See chapter „Setting the power level“ on page 22*

6.6 Finish cooking

- ⚠ **Warning - Risk of burns**
Residual heat can lead to burns.
- ▶ Wait until the cooking zones have cooled down.
- ▶ Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

1. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you wish to switch off, e.g. [].
2. Reduce the power level setting to [] or long press [] to switch the cooking zone off.
 - ✔ The control panel shows [].
3. To switch the appliance off, press [].

6.7 Cooking tips



Warning - Risk of fire

At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.



- ▶ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.
- ❗ When food comes to the boil, reduce the heat 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.

7 CHILDPROOF LOCK


You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- ❗ When the controls are locked, all the controls except [] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

7.1 Activating the childproof lock




- ▶ To activate childproof lock, press [] for at least 3 seconds.
- ✔ All the appliance indicators will show []. Except timer control show [--].

7.2 Deactivating the childproof lock


- ▶ To deactivate childproof lock, press and hold [] for at least 3 seconds.

8 PAUSE MODE


You can pause the heating instead of switching the appliance off.

- ❗ When entering the pause mode, all the controls except [] and [] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [] in an emergency.
- ❗ The appliance will shut down after 10 minutes if you don't exit the pause mode.

8.1 Entering pause mode

- ▶ To enter the pause mode, press []].
- ✔ The working cooking zone and timer indicators show ["], the others remains unchanged.

8.2 Exiting pause mode

- ▶ To exit the pause mode, press []].

9 TIMER CONTROL












Your appliance has a timer control, which you can use as a switch off timer.

9.1 Switch off timer

You can set the timer control to switch 1 or more cooking zones off after the set time is up.

- ❗ The timer has a maximum of 99 min.

9.1.1 Using the switch off timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. []. Set a power level, e. g. [].
2. Press [] or [] immediately.
- ✔ The control panel shows [].
3. To set the time, press [] or [].
- ❗ Press [] or [] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- ❗ Pressing and holding [] or [] will decrease or increase the time continuously by 10 minutes. If the value is not a multiple of 10, it will round to the nearest multiple of 10 first.

- ✔ When the time is set, time will begin to count down immediately.
- ✔ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 2 times.
- ✔ [⌚] next to the power level indicator lights up in white.
- ✔ When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.
- ❗ Other cooking zones will keep operating if they were switched on previously.
- ❗ To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

EN

9.1.2 Cancelling the switch off timer

- ▶ To cancel the switch off timer, press [-⊖] until the control panel shows [00], or long press [-⊖] and [+⊕] simultaneously.
- ✔ The switch off timer is cancelled and the control panel shows [--].

10 BOOST FUNCTION


The boost function heats up cookware faster than maximum power level.

- ❗ 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 [5<], it will return to [5<] after 5 minutes.
- ❗ To prevent overloading, the appliance automatically reduces the power of the previously set cooking zone(s), giving priority to the most recently selected boost function.

10.1 Activating the boost function

1. Press the cooking zone selection control, e. g. [■].
 2. Press the boost control [⊕].
- ✔ The cooking zone indicator shows [b] and the power level reaches maximum.

10.2 Cancelling the boost function



1. Press the cooking zone selection control you wish to cancel the boost function, e. g. [].
 2. Set the power regulation controls [0 - 15] to the required level.
- ✔ The cooking zone will revert to its original setting.

11 BRIDGE AREA

The bridge area can be used as a combined area or as two different areas, accordingly to the cooking needs anytime.

- ❗ The bridge area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

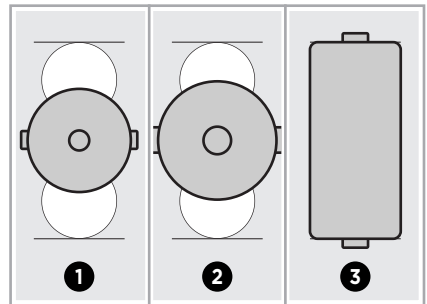
11.1 Activating the bridge area

1. To activate the bridge area as a single big area, press [].
- ✔ The control panel shows [].

11.1.1 Using bridge area as single big area

Use one of the following 3 options to make the best possible use of the heating.

- Place the cookware on the bridge area.

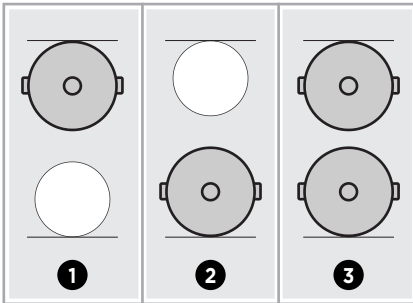


Pos.	Base Ø in mm
1	250
2	280

Pos.	Base Ø in mm
3	382x180

11.1.2 Using bridge area as 2 independent areas

1. Make sure the cookware diameter is bigger than 140 mm.
2. Place the cookware on the bridge area.



12 WI-FI CONNECTION


To use the Wi-Fi function you need to download the Smart Home app and install it to your portable device. Then enroll your appliance following the instructions directly from the app.

- i** When networking the product, make sure that the mobile phone is as close as possible to the product. According to the app tips, if the product only supports 2.4 GHz Wifi communiicator, note that the 2.4 GHz network is selected for connection. The product supports Bluetooth function, which is only used for networking function.
- i** The app uses Bluetooth function on your phone to link the device's SSID and configure network services.
- i** As the product technology is updated, the content of SmartHome may change, and the actual display in SmartHome App shall prevail.
- i** You can search for the "SmartHome" app in the mobile app store to download and use it.


12.1 Pairing the appliance with the app

- i** The appliance must be in standby mode. *See chapter „Switch the appliance on“ on page 22*
1. During network setup, enable Bluetooth on your smartphone

to assist with the pairing process.



2. Press [] until the buzzer sounds and the control panel shows [*RP*], then release.
 - ✔ The pairing process starts and takes about 10 minutes.
 - ✔ [•] blinks slowly when waiting for the pairing process.
 - ✔ [•] blinks quickly during the pairing process.
 - ✔ When the pairing process was successful, [•] stays on.
 - ✔ When the pairing process failed, [•] stays off.

12.2 Reset the WI-FI connection



- ▶ Press [] continuously, until the control panel shows [*r5*].

13 HOOD TO HOB FUNCTION

13.1 Establishing the hood to hob connection

- ❗ The appliance must be in standby mode. *See chapter „Switch the appliance on“ on page 22*
- ▶ Press [] and [] simultaneously for at least 3 seconds.
- ✔ The control panel shows [*hE*] for about 2 seconds and the hood to hob function starts to establish.

13.2 Reset the hood to hob connection

- ▶ Press [] and [] simultaneously, until the control panel shows [*r5*].

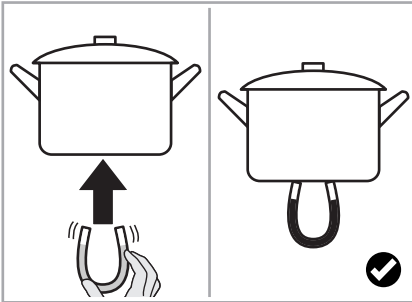
14 COOKWARE TEST

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*

14.1 Testing the cookware with a magnet



You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.



- Move a magnet towards the base of the cookware.



- ✔ If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

14.2 Testing the cookware without a magnet

1. Put 250 ml water in the cookware you want to check.
 2. Start cooking. *See chapter „Start cooking“ on page 23*
 3. Check whether [] is flashing in the control panel.
- ✔ If [] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.

- ✔ If [] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
- ❗ If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [] will automatically disappear.
- ❗ Your cookware is not suitable due to the following reasons:
 - You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.
 - The cookware you're using is not suitable for induction cooking. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 16*
 - The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone. *See chapter „Positioning the cookware“ on page 16*





15 SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

15.1 Adjusting the settings

- i** The appliance must be switched off.
 - i** Start your adjustments within 15 seconds, after you switched the appliance on. When the 15 seconds are up without user interaction, switch the appliance off and repeat the process.
 - i** After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.
 - i** To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.
1. To enter the settings mode, press [①] once and then press [⏸] for at least 3 seconds.
 - ✓ All the indicators show [L0].
 2. Press [Ⓟ] for at least 3 seconds.
 - ✓ The control panel shows [Ⓒ] in the lower left indicator and [L] disappears.
 3. Press [Ⓟ].
 - ✓ [Ⓒ3] shows on the control panel.
 - ✓ The appliance is in settings mode.
 4. Press [⏸] repeatedly until the control panel shows the required setting.

i Available settings:

Symbol	Meaning
	Reset to factory settings
	Power management settings
	Quality testing of cookware
	Buzzer settings

5. Press [Ⓟ] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [⏸] for at least 3 seconds.
- i** If you press [①] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.






15.1.1 Reset to factory settings



- i** The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31.*
1. Press [⏸] repeatedly until [Ⓒ0] shows on the control panel.
 2. To reset the settings to factory settings, press [Ⓟ] repeatedly, until the control panel shows [!].
 - i** If you don't want to reset the settings, press [Ⓟ] repeatedly, until the control panel shows [Ⓒ].
 3. To save the setting, press [⏸] for at least 3 seconds.





- ✔ The buzzer sounds and the appliance shuts down after the setup is complete.

15.1.2 Adjusting the power management







It is possible to set a maximum power absorption level for the appliance, choosing up to different power ranges.

- ❗ This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
 - ❗ It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.
 - ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*
1. Press [] repeatedly, until [] shows on the control panel.
 - ✔ The control panel shows the current power level, e. g. [].
 2. To adjust the power level, press [] repeatedly, until the control panel shows the required power level.
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
 - ✔ All the indicators show [-].
 - ❗ Available settings:

Symbol	Max. power in kW
	7.4
	6.5

Symbol	Max. power in kW
	5.5
	4.5
	3.4
	2.5

15.1.3 Testing the cookware quality

- ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*
1. Press [] repeatedly, until [] shows on the control panel.
 2. To enter the test, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 3. Place the cookware on a cooking zone.
 4. Press the corresponding cooking zone selection control for at least 3 seconds, e. g. [].
 - ✔ After 12 seconds, the control panel shows the quality level from 0 low to 10 high.
 - ❗ The higher the quality level, the better the quality of the cookware.
 5. To exit the test, press [] for 1 second.

i Available settings:

Symbol	Meaning
	Do not enter the cookware quality testing. Default setting: []
	Enter the cookware quality testing.

15.1.4 Switch the buzzer on

- i** The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*
1. Press [] repeatedly until [] flashes in the control panel.
 2. To switch the buzzer on, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- ✓** All the indicators show [-].

15.1.5 Switch the buzzer off

- i** The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31*
1. Press [] repeatedly until [] flashes in the control panel.
 2. To switch the buzzer off, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- ✓** All the indicators show [-].

15.2 Overview of the default working times

Auto shut down is a safety protection function for your appliance. It shuts 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	Time in h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	2
13 - 15	1.5

- i** When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 2 minutes.





16 CLEANING AND MAINTENANCE

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

16.1 Cleaning agents

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.



-  Do not use abrasive sponges.
-  Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
-  Do not use cleaning agents containing alcohol.
-  Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

16.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.



Warning - Risk of burns


Residual heat can lead to burns.

-  Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
-  Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

Warning - Risk of cutting



The blade in the glass scraper is razor-sharp.

-  Never remove the safety cover of the glass scraper.
-  Use the glass scraper with extreme care.

-  Always store safely and out of reach of children.



ATTENTION

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.


-  Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
-  Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.


16.2.1 Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [].

16.2.2 Cleaning boilovers

 Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.

1. To switch the appliance off, press [].
2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.

3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
6. To switch the appliance on, press [①].

16.2.3 Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

i The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.

1. To switch the appliance off, press [①].
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. To switch the appliance on, press [①].

17 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	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactivate the childproof lock. <i>See chapter „Deactivating the childproof lock“ on page 24</i>
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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls. <i>See chapter „Using the touch controls“ on page 19</i>
The glass is being scratched.	The cookware is rough-edged.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Use cookware with flat and smooth bases. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i>
	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Use suitable cleaning agents only. <i>See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 34</i>

Problem	Possible causes	Solution
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	<p>i This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	<p>i This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>
Fan noise coming from the appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	<p>i This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.</p>
Pans do not become hot and [E] appears in the control panel.	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	<p>▶ Use cookware suitable for induction cooking. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i></p>
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	<p>▶ Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. <i>See chapter „Positioning the cookware“ on page 16</i></p>

Problem	Possible causes	Solution
<p>The appliance 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).</p>	<p>This is a technical fault.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.
<p>The Wi-Fi connection cannot be established.</p>	<p>Wireless connection router SSID names are unsuitable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❗ The product opens TCP 6444, UDP 6445 network ports, and a UDP random network port for device discovery and network configuration. ❗ If special character's punctuation marks or spaces are used, it might prevent the SSID name from showing up in the available networks to join in the app. ▶ Only use alphanumeric values for wireless connection router SSID names. ✔ If the SSID shows up then it is ok to use, otherwise log into the router and change the SSID name.
	<p>The router or wireless connection name and wireless connection password changed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Repeat the above process to reconnect to the network.

Problem	Possible causes	Solution
The network is unstable.	A large number of appliances are connected to the wireless connection router.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reduce the number of appliances in the network. ❗ There is no way that Midea can advise a specific number limitation as this depends on router quality and many other factors.

17.1 Failure display and inspection




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

Failure code	Problem	Solution
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	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	▶ Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit	

Failure code	Problem	Solution
E2	High temperature of IGBT	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [Ⓜ] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [Ⓜ] to restart the appliance.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

17.2 Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when the appliance is plugged in.	No power is 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 appliance	❗ Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	The power board is damaged.	▶ Replace the power board.

Failure	Problem	Solution
Heating stops suddenly during operation and [] flashes in the control panel.	Pan type is wrong.	▶ Choose the proper cookware. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i>
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has overheated and unit is overheated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [] to restart unit.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [].	Pan detection circuit is damaged.	▶ Replace the power board.
	The power board and the display board connected failure.	▶ Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	▶ Replace the display board.
Fan motor sounds abnormal.	The main board is damaged.	▶ Replace the power board.
	The fan motor is damaged.	▶ Replace the fan.

i The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

18 PRODUCT INSTALLATION

- i** Read this installation instructions carefully.
- i** Only a licensed expert may connect the appliance.
- i** Improper installation, opening of the appliance, connection or assembly may lead to a loss of validity of the product warranty.
- i** Switch off the power supply before carrying out any work.
- i** After installation, ensure that the user does not have access to the electrical components and the power cord of the hob.
- i** Never use this appliance in boats or in vehicles.

18.1 Safe product installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

Warning - Danger: Magnetism

Permanent magnets in the appliance may affect electrical implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.

- ▶** Make sure the implants will not be affected by the electromagnetic field.

Warning - Risk of injury

Parts may have sharp edges.

- ▶** Always wear protective gloves.

18.2 Before installing the appliance

Ensure the following before installing the appliance.

- i** The work surface is square and level, and no structural

members interfere with space requirements.

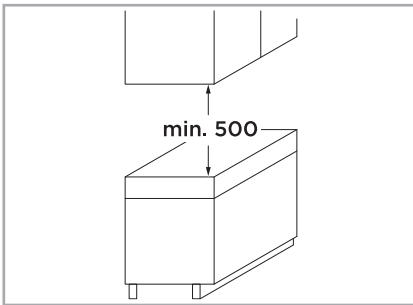
- i** The work surface is made of a heat-resistant and insulated work surface material.
- i** If the appliance is installed above an oven, the oven has to have a built-in cooling fan.
- i** The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- i** A 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.
- i** 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).
- i** The isolating switch will be easily accessible to the customer with the appliance installed.
- i** You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- i** You use heat-resistant and easy-to-clean finishes for the wall surfaces surrounding the appliance, e. g. ceramic tiles.
- i** Do not use wood and similar fibrous or hygroscopic material as work surface material to avoid an electrical shock and larger deformation caused by

the heat radiation from the hotplate, unless it is impregnated.

- ❶ Observe the information on the distance between the extractor hob and the appliance in the installation instructions for the extractor hob.
- ❷ All measurements in the drawings are in mm.

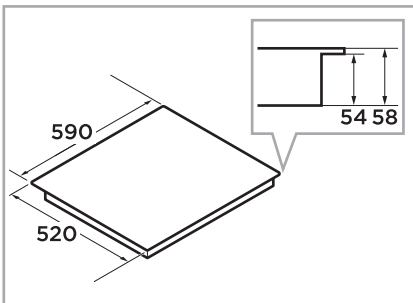
18.3 Safety distance

- ❶ The safety distance between the appliance and the cupboard above the appliance should be at least 500 mm.



18.4 Appliance dimensions

The appliance has the following measurements.



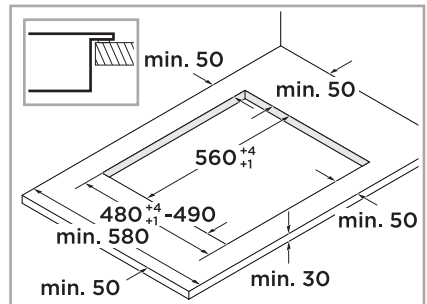
18.5 Installation method

There are 2 installation methods. In the standard installation method, the appliance overlaps the work surface. In the flush fit installation, the appliance and work surface are on the same level.

- ❶ For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

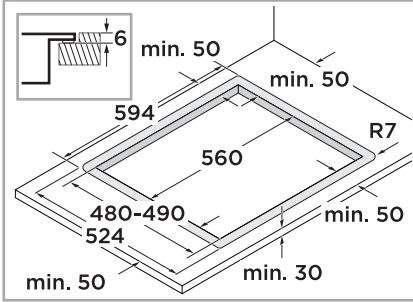
18.5.1 Standard installation method

- ❶ Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.
- ❷ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

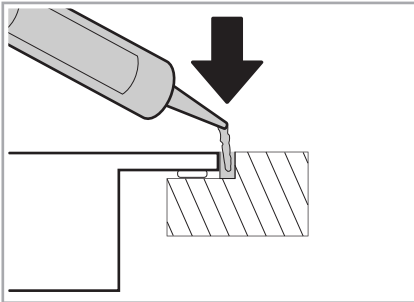


18.5.2 Flush fit installation method

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



2. Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.

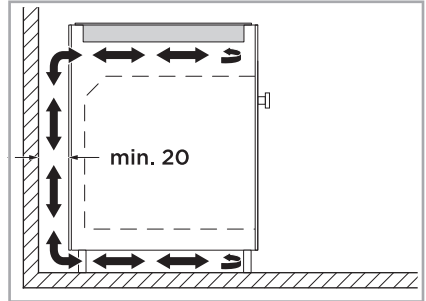


18.6 Ventilation

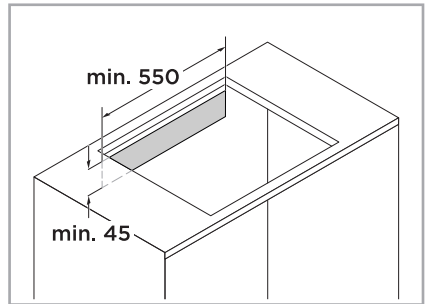
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

- ❗ Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated.
- ❗ Ensure the appliance is in good work state.

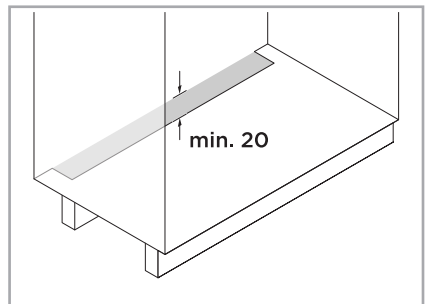
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



2. Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstructed.



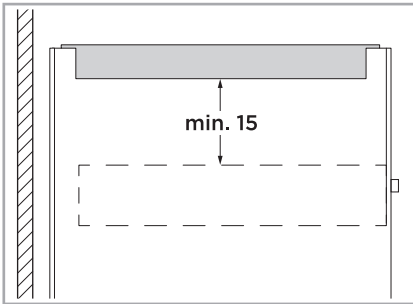
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



- i** Do not hermetically seal the lower base.

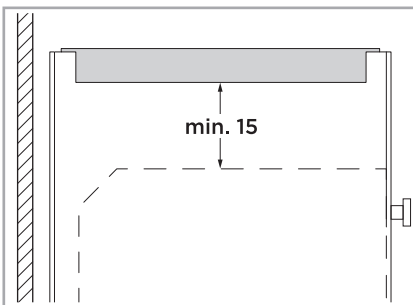
18.6.1 Installation above a drawer

- i** In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the drawer must be 15 mm.



18.6.2 Installation above an oven

- i** In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the oven must be 15 mm.
- i** If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.

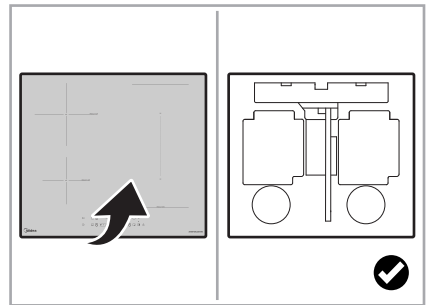


18.7 Attaching the sealing strip

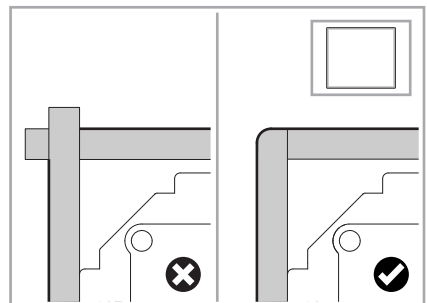
Before inserting the appliance into the worktop, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

- i** The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.

1. Turn the appliance on its back.



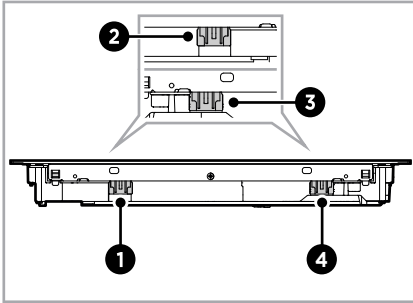
2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.
 3. Attach the sealing strip to the back off the appliance.
- i** The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



18.8 Locating the fixing brackets

The openings for the mounting brackets are located on the sides of the appliance.

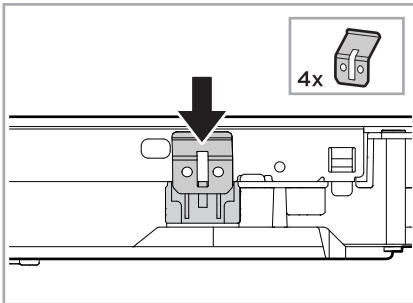
- ▶ Locate the openings for the fixing brackets.



18.9 Inserting the fixing brackets

Fix the appliance on the worktop surface by inserting 4 brackets on the sides of the appliance.

- ⓘ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.
- ▶ Insert the the fixing brackets.

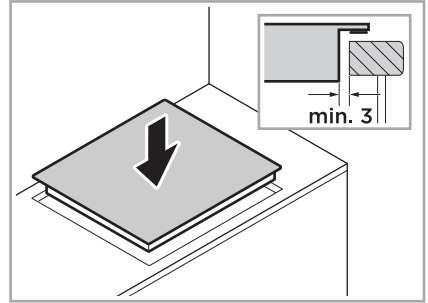


18.10 Inserting the appliance

- ⓘ There are ventilation holes around outside of the appli-

ance. Ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the appliance into position.

- ⓘ The safety distance between the sides of the appliance and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.
1. Insert the appliance.

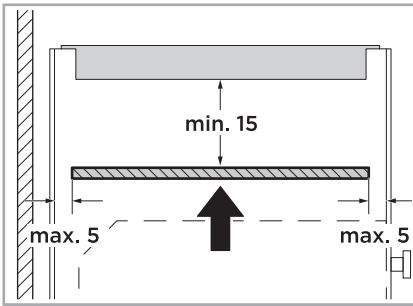


2. Centre the appliance.

18.11 Installing the thermal protection barrier

- ⓘ If the appliance is installed above an oven, a drawer or a cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the appliance.
- ⓘ In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the appliance, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the appliance.

- ▶ Insert a wooden plate into the furniture and fix it with screws.



18.12 Cautions

- ❗ The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never conduct the operation by yourself.
- ❗ The appliance will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance electronics.
- ❗ The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- ❗ The wall and induced cooking zone above the table surface shall withstand heat.
- ❗ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- ❗ A steam cleaner is not to be used.
- ❗ The appliance can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288Ω .

18.13 Connecting the appliance

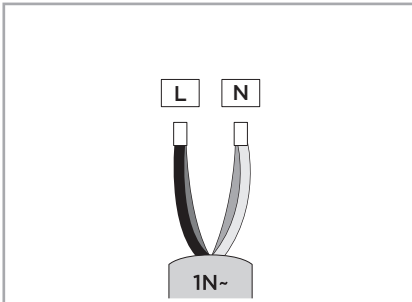
- ❗ This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.
- ❗ Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.
- ❗ Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate.
- ❗ Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.
- ❗ Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.
- ❗ The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed $75 \text{ }^\circ\text{C}$ at any point.
- ❗ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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 3 mm 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.

- i** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- i** The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- i** Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

18.14 Connection type

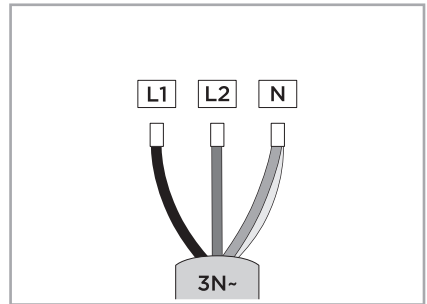
The appliance corresponds to protection class 2.

18.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



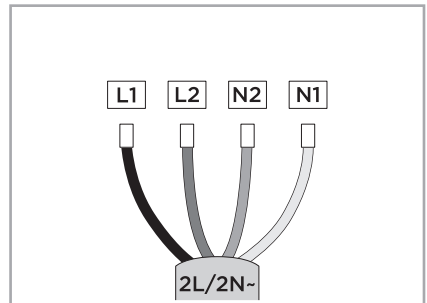
Pos.	Colour
L	Black + brown
N	Blue + grey

18.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + grey

18.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N2	Blue

Pos.	Colour
N1	Grey

18.15 After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

- ❗ The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- ❗ Make sure that there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the appliance.
- ❗ The isolating switch is easily accessible by the customer.

19 TEST DISHES

These setting recommendations are intended for testing institutes to facilitate the testing of our appliances.

19.1 Melting chocolate, couverture

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 150 g dark chocolate (55 % cacao)	• Cooking: Power level 1

19.2 Béchamel sauce

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	<ul style="list-style-type: none"> • 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. <ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: approx. 7 min. at power level 3 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stir-ring continuously. <ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 12 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 1.5 minutes. <ul style="list-style-type: none"> • Simmering: Power level 4

19.3 Warm and keep warm of lentil stew

Recipe according to DIN 44550

Initial temperature: 20 °C

Heating up without stirring

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• Quantity: 450 g	<ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 2

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	<ul style="list-style-type: none"> Quantity: 800 g 	<ul style="list-style-type: none"> Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 Simmering: Power level 2

19.4 Rice porridge

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	<ul style="list-style-type: none"> 190 g short-grain rice 40 g sugar 750 ml milk with 3.5 % fat content 1 g salt 	<ol style="list-style-type: none"> Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. Heat up duration: approx. 8 min. at power level 14 <ol style="list-style-type: none"> Once the milk has reached approx. 95 °C, select the recommended power level and leave it to simmer on a low heat for approx. 50 min. <ul style="list-style-type: none"> Simmering: Power level 3
Pot Ø 20 cm without lid	<ul style="list-style-type: none"> 250 g short-grain rice 120 g sugar 1000 ml milk with 3.5 % fat content 1.5 g salt 	<ul style="list-style-type: none"> Heat up duration: approx. 8 min. at power level 14 Simmering: Power level 3

19.5 Cooking rice

Recipe according to DIN 44550

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	<ul style="list-style-type: none"> 125 g long grain rice 300 g water 1 pinch of salt 	<ul style="list-style-type: none"> Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 Simmering: Power level 3

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 3

19.6 Frying pancakes, crêpes

Recipe according to DIN EN 60350-2

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	<ul style="list-style-type: none"> • 55 g batter per crêpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 11

19.7 Frying pork loin

Initial temperature of the loin: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pan Ø 24 cm without lid	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 11

19.8 Deep frying french fries

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	<ul style="list-style-type: none"> • 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat up duration: Power level 15 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 15

20 TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof 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.

21 DISPOSAL AND RECYCLING

21.1 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 appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. 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.



21.2 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.

21.3 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.



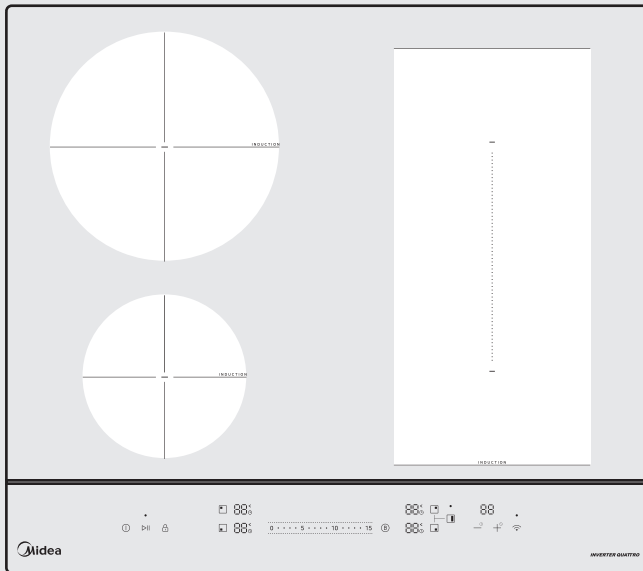
22 DATA PROTECTION NOTICE

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.



Induktionskochfeld TRENDLINE

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIH744BE325GKD

Warnhinweise: Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.
Das Design und die Spezifikationen können zur Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich für Details an Ihren Händler oder Hersteller.
Die oben gezeigte Abbildung dient nur als Referenz. Bitte betrachten Sie das tatsächliche Produkt als maßgeblich.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Sicherheitshinweise	6	11	Bridge-Bereich	27
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6	11.1	Bridge-Bereich aktivieren	27
1.1.1	Erklärung der Symbole	6	11.1.1	Bridge-Bereich als große Zone verwenden	27
2	Technische Daten	13	11.1.2	Bridge-Bereich als 2 unabhängige Zonen verwenden	28
3	Kochgeschirr	16	12	Wi-Fi-Verbindung	28
3.1	Auswahl des Kochgeschirrs	16	12.1	Gerät mit der App koppeln	28
3.2	Positionierung des Kochgeschirrs	16	12.2	Wi-Fi-Verbindung zurücksetzen	29
3.3	Bewegen des Kochgeschirrs	17	13	Dunstabzugshaube-Kochfeld- Funktion	29
3.4	Kochgeschirrerkennung	17	13.1	Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube herstellen	29
4	Produktübersicht	18	13.2	Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube zurücksetzen	29
4.1	Bedienfeld	19	14	Kochgeschirrtest	30
4.1.1	Verwendung der Sensortasten	19	14.1	Test des Kochgeschirrs mit Magnet	30
4.2	Induktionskochen	20	14.2	Test des Kochgeschirrs ohne Magnet	30
4.3	Kochzonen	20	15	Einstellungen	31
4.4	Anzeige der Restwärme	20	15.1	Einstellungen anpassen	31
5	Vor der ersten Verwendung	21	15.1.1	Werkseinstellungen zurücksetzen	31
5.1	Erstreinigung des Geräts	21	15.1.2	Leistungsmanagement anpassen	32
6	Bedienung	22	15.1.3	Kochgeschirrqualität testen	32
6.1	Gerät einschalten	22	15.1.4	Signalton einschalten	33
6.2	Gerät ausschalten	22	15.1.5	Signalton ausschalten	33
6.3	Einstellen der Leistungsstufe	22	15.2	Übersicht der voreingestellten Arbeitszeiten	33
6.4	Kochtabelle, Kochtipps, Leistungsstufen und ihre Bedeutung	22	16	Reinigung und Wartung	34
6.5	Kochen starten	23	16.1	Reinigungsmittel	34
6.6	Kochen beenden	23	16.2	Reinigung des Geräts	34
6.7	Kochtipps	24	16.2.1	Reinigung von alltäglichen Verschmutzungen	34
7	Kindersicherung	24	16.2.2	Reinigung von Überkochenungen	34
7.1	Kindersicherung aktivieren	24	16.2.3	Reinigung des Bedienfelds	35
7.2	Kindersicherung deaktivieren	24	17	Fehlerbehebung	36
8	Pausenmodus	25	17.1	Fehleranzeige und Überprüfung	39
8.1	Pausenmodus aktivieren	25	17.2	Spezifische Fehler und Lösung	41
8.2	Pausenmodus beenden	25			
9	Timer-Steuerung	25			
9.1	Ausschalt-Timer	25			
9.1.1	Ausschalt-Timer verwenden	25			
9.1.2	Ausschalt-Timer abrechnen	26			
10	Boost-Funktion	26			
10.1	Boost-Funktion aktivieren	26			
10.2	Boost-Funktion deaktivieren	27			







18	Produktinstallation	43	21.2	Einhaltung der RoHS-Richtlinie	55
18.1	Sichere Produktinstallation	43	21.3	Verpackungsinformationen	55
18.2	Vor der Installation des Geräts	43	22	Datenschutzhinweis	56
18.3	Sicherheitsabstand	44			
18.4	Geräteabmessungen	44			
18.5	Installationsmethode	44			
18.5.1	Standard-Installationsmethode	44			
18.5.2	Bündige Installationsmethode	45			
18.6	Belüftung	45			
18.6.1	Installation über einer Schublade	46			
18.6.2	Installation über einem Backofen	46			
18.7	Anbringen des Dichtungstreifens	46			
18.8	Positionierung der	47			
	Befestigungswinkel				
18.9	Einsetzen der Befestigungswinkel	47			
18.10	Einsetzen des Geräts	47			
18.11	Installation der				
	Wärmeschutzbarriere	47			
18.12	Vorsichtsmaßnahmen	48			
18.13	Anschluss des Geräts	48			
18.14	Anschlussart	49			
18.14.1	220-240 V 1N- 32 A	49			
18.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A	49			
18.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A	49			
18.15	Nach der Installation des Geräts	50			
19	Testgerichte	51			
19.1	Schokolade, Kuvertüre schmelzen	51			
19.2	Béchamelsauce	51			
19.3	Erwärmen und warm halten von				
	Linseneintopf	51			
19.4	Milchreis	52			
19.5	Reis kochen	52			
19.6	Pfannkuchen, Crêpes braten	53			
19.7	Schweinelenade braten	53			
19.8	Pommes frites frittieren	53			
20	Marken, Urheberrechte und				
	Rechtlicher Hinweis	54			
21	Entsorgung und Recycling	55			
21.1	Wichtige Hinweise zur Umwelt	55			

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien sollen unerwartete Risiken oder Schäden durch unsachgemäße oder falsche Bedienung des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie bei Lieferung die Verpackung und das Gerät, um sicherzustellen, dass alles unbeschädigt ist und sicher betrieben werden kann. Sollten Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Verkäufer. Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Modifikationen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Unbeabsichtigte Nutzung kann Gefahren verursachen und zum Verlust von Garantieansprüchen führen.

1.1.1 Erklärung der Symbole

Symbole	Bedeutung
	WARNUNG Das Signalwort weist auf eine Gefahr mit mittlerem Risiko hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	VORSICHT Das Signalwort weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann.
	ACHTUNG Das Signalwort weist auf wichtige Informationen (z. B. Sachschäden) hin, jedoch ohne Gefahr.
	Dieses Symbol weist auf einen einzelnen, nicht nummerierten Anweisungsschritt hin.
	Dieses Symbol zeigt das Ergebnis eines oder mehrerer vorheriger Schritte an.
	Dieses Symbol weist auf einen Hinweis oder Tipp hin.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden oder in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Installationsortes oder des Geräts zur späteren Verwendung auf!

SICHERHEITSWARNUNGEN

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran durchführen.
- Der Anschluss an eine ordnungsgemäße Elektroinstallation ist unerlässlich und verpflichtend.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Schnittverletzungsgefahr

- Vorsicht – die Kanten der Abdeckung sind scharf.
- Bei fehlender Vorsicht kann es zu Verletzungen oder Schnittwunden kommen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der für die Installation verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten reduzieren kann.
- Um eine Gefahr zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert werden.
- Das Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.

- Eine falsche Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche beschädigt oder gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden; dies gilt für Geräte mit Glas-Keramik-Oberflächen oder ähnlichen Materialien, die stromführende Teile abdecken.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Geräts gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Heizelement über die Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennner.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

- Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Kurzzeitiges Kochen muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Berührungen mit Heizelementen sind zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

Löschen Sie einen Brand NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Kurzzeitiges Kochen muss ständig überwacht werden.

Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder integrierte Herdschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Nicht auf einem beschädigten oder rissigen Gerät kochen. Wenn die Oberfläche des Geräts beschädigt oder gerissen ist, schalten Sie das Gerät sofort über den Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

- Schalten Sie das Gerät vor Reinigung oder Wartung an der Wand ab.
- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass das Implantat nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt wird.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass Verbrennungen entstehen können.
- **DE** Berühren Sie die Induktions-Glasoberfläche nicht mit Körper, Kleidung oder anderen Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr, bevor sie abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass Topfgriffe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittverletzungsgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Glasschabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung zurückgeschoben ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei fehlender Vorsicht kann es zu Verletzungen oder Schnittwunden kommen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen verursacht Rauch und fettige Überläufe, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die Kochzonen und das Gerät wie in diesem Handbuch beschrieben aus (d. h. über die Sensortasten). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Gerät klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten sollten nur unter Anleitung einer verantwortlichen und kompetenten Person mit dem Gerät arbeiten. Die unterweisende Person muss sicherstellen, dass das Gerät ohne Gefahr für die Person oder die Umgebung bedient werden kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.
- Stellen oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät fallen.

- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Töpfe über die Glasoberfläche, da dies Kratzer verursachen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese die Glasoberfläche zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
 - Landhäuser;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Unterkünfte vom Typ Bed & Breakfast.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.
- Während des Betriebs sollten Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.
- Informationen zur Installation finden Sie im Kapitel „Produktinstallation“. *Siehe Kapitel „Produktinstallation“ auf Seite 43.*

2 TECHNISCHE DATEN

Gerät	MIH744BE325GKD
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W
Produktmaße B X T X H	590 X 520 X 58 mm
Einbaumaße B X T	560 X 480-490 mm

Gewicht und Maße sind ungefähre Angaben. Da wir unsere Produkte ständig verbessern, können sich Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung ändern.

	Symbole	Wert	Einheit
Modellidentifikation	-	MIH744BE325GKD	-
Gerätetyp	-	Eingebautes Induktionskochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	-	5	-
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Gussplatten)	-	Induktionskochen	-
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	∅	Vorne links: 150	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	∅	Hinten links: 210	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	∅	Vorne rechts: 180	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	∅	Hinten rechts: 180	mm

DE

Technische daten

	Symbole	Wert	Einheit
Länge und Breite der nutzbar- en Fläche der Kochzone	L x W	Bridge-Bereich: 382x180	mm
Energieverbrauch pro Koch- zone	EC ¹⁾	Vorne links: 191,7 Wh/kg	Wh/kg
Energieverbrauch pro Koch- zone	EC ¹⁾	Hinten links: 179,9 Wh/kg	Wh/kg
Energieverbrauch pro Koch- zone	EC ¹⁾	Vorne rechts: 183,6 Wh/kg	Wh/kg
Energieverbrauch pro Koch- zone	EC ¹⁾	Hinten rechts: 185,3 Wh/kg	Wh/kg
Energieverbrauch pro Koch- zone	EC ¹⁾	Bridge-Bereich: 194,4 Wh/kg	Wh/kg
Energieverbrauch des Koch- felds	EC ²⁾	188.0	Wh/kg
Max. Leistung pro Kochzone	EC ¹⁾	Vorne links: 1200/1500 W	W
Max. Leistung pro Kochzone	EC ¹⁾	Hinten links: 2300/2500 W	W
Max. Leistung pro Kochzone	EC ¹⁾	Vorne rechts: 1800/2000 W	W
Max. Leistung pro Kochzone	EC ¹⁾	Hinten rechts: 1800/2000 W	W
Max. Leistung pro Kochzone	EC ¹⁾	Bridge-Bereich: 3000/3700	W

¹⁾ Elektrisches Kochen

²⁾ Elektrisches Kochfeld

Wenn nach dem Einschalten des Geräts keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Aus-Modus, und die Leistungsaufnahme im Aus-Modus beträgt 0,3 W.

Daten gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Midea Europe GmbH, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen und den weiteren relevanten Bestimmungen der RED-Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Betriebsfrequenzband: 2402- 2480 MHz

Maximale Leistung: 2500 mW

3 KOCHGESCHIRR

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen wesentlichen Einfluss auf die Effizienz und das Kochergebnis.

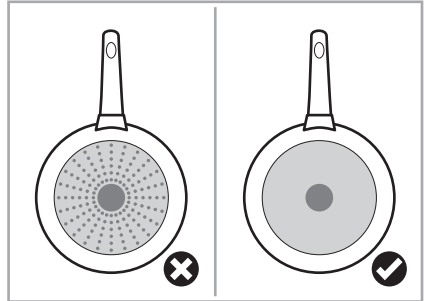
3.1 Auswahl des Kochgeschirrs

⚠ ACHTUNG

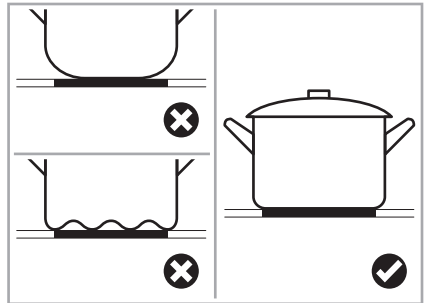
Ungeeignetes Kochgeschirr kann das Gerät beschädigen oder Fehlfunktionen verursachen.

- ▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionskochen geeigneten Boden.
- ▶ Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochgeschirrs.
- ▶ Folgende Materialien sind ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- ▶ Wenn der ferromagnetische Teil den Boden nur teilweise abdeckt, wird nur dieser Bereich erhitzt. Der restliche Boden kann nicht ausreichend aufgeheizt werden.
- ▶ Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist und andere Materialien (wie Aluminium) enthält, kann dies das Aufheizen und die Kochgeschirrererkennung beeinflussen.
- ▶ Zerkratzte Böden und scharfe Kanten des Kochgeschirrs können die Glasoberfläche beschädigen.
- ▶ Halten Sie das Gerät sauber, um Kratzer zu vermeiden.

- ▶ Kochgeschirr mit inhomogenem Boden wird möglicherweise nicht erkannt.



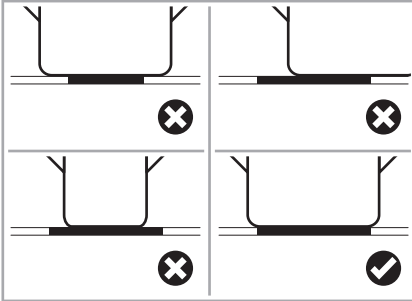
- ▶ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden oder gezackten Kanten.



3.2 Positionierung des Kochgeschirrs

- ⓘ Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.
 - ⓘ Etwas größeres Kochgeschirr kann die Energieeffizienz verbessern. Bei kleinerem Kochgeschirr kann die Effizienz geringer sein.
1. Stellen Sie sicher, dass der Boden glatt ist, fest aufliegt und der empfohlenen Größe entspricht. *Siehe Kapitel „Kochzonen“ auf Seite 20.*

2. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser im empfohlenen Bereich der gewählten Kochzone liegt. *Siehe Kapitel „Kochzonen“ auf Seite 20.*

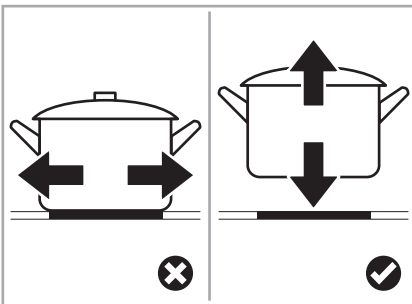


3.3 Bewegen des Kochgeschirrs

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr immer an. Nicht schieben – Kratzgefahr.

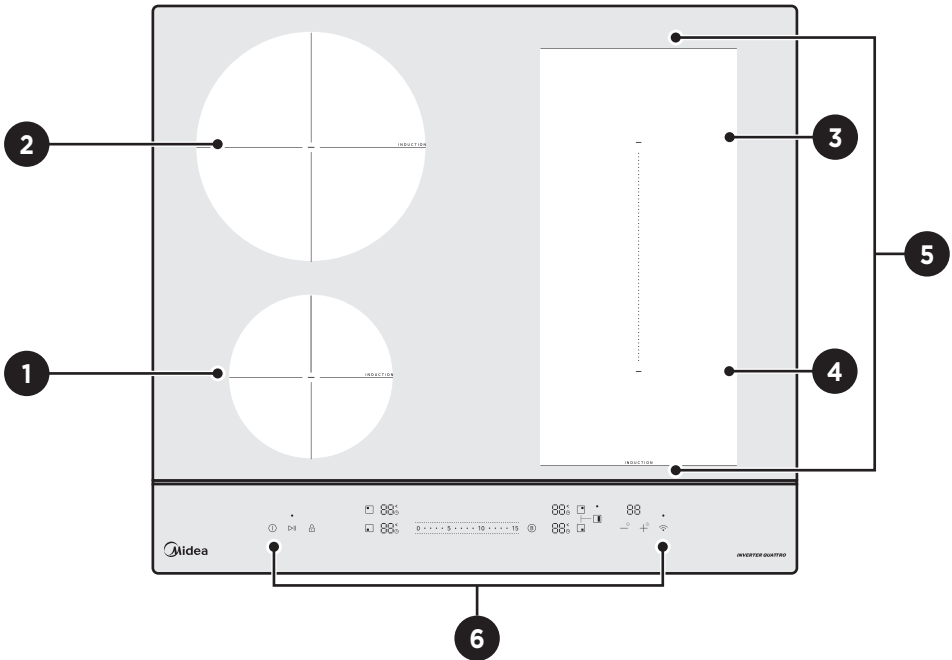


3.4 Kochgeschirrerkennung

- ❗ Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist. *Siehe Kapitel „Kochgeschirrt-est“ auf Seite 30.*
- ❗ Wenn Kochgeschirr mit ungeeigneter Größe oder nicht-magnetischem Material (z.B. Aluminium) oder ein anderes kleines Objekt (z.B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Gerät stehen gelassen wird, blinkt [H] auf dem Bedienfeld und das Gerät wechselt innerhalb von 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter schaltet sich ab und hört auf zu laufen.

4 PRODUKTÜBERSICHT

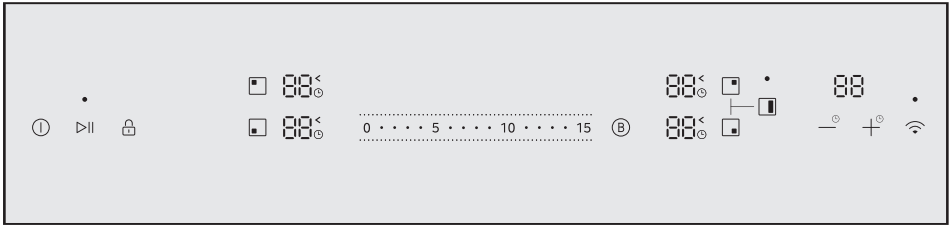
Übersicht über das Gerät und seine Komponenten:



DE

Pos.	Bedeutung	Max. Leistung in W	Ø mm
1	Kochzone vorne links	1200/1500	180
2	Kochzone hinten links	2300/2500	180
3	Kochzone hinten rechts	1800/2000	290
4	Kochzone vorne rechts	1800/2000	290
5	Bridge-Bereich	3000/3700	Bridge-Bereich 382x180
6	Bedienfeld	-	-

4.1 Bedienfeld

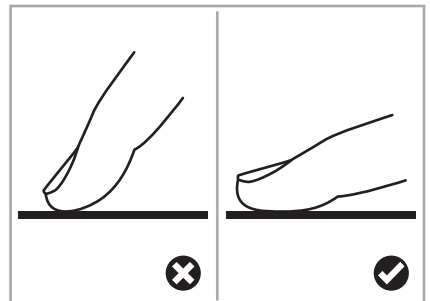


Symbole	Bedeutung
	Ein-/Ausschaltsteuerung
	Pausensteuerung
	Linke hintere Kochzone auswählen
	Hintere linke Kochzone wählen
	Rechte hintere Kochzone auswählen
	Rechte vordere Kochzone auswählen
	Timer-Steuerungstasten
	Boost-Steuerung
	Wi-Fi-Steuerung
	Leistungsregelungstasten
	Bridge-Bereich
	Kindersicherung

i Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Bei Abweichungen zwischen dem tatsächlichen Produkt und den Abbildungen gilt das tatsächliche Produkt.

4.1.1 Verwendung der Sensortasten

- i** Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, daher ist kein Druck erforderlich.
- i** Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sich keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) darauf befinden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.
- ▶** Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerkuppe.



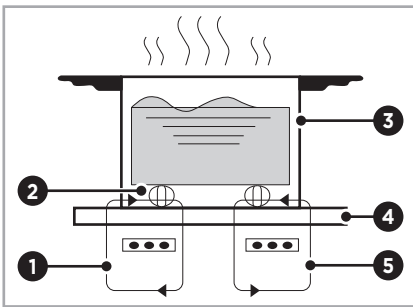
DE

- ✓ Das Gerät gibt bei jeder erkannten Berührung einen Signalton aus.

4.2 Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Die Wärme wird durch elektromagnetische Schwingungen direkt im Kochgeschirr erzeugt, nicht indirekt über die Glasoberfläche.

- i Die Glasoberfläche wird nur durch das vom Kochgeschirr abgegebene Wärmeniveau heiß.

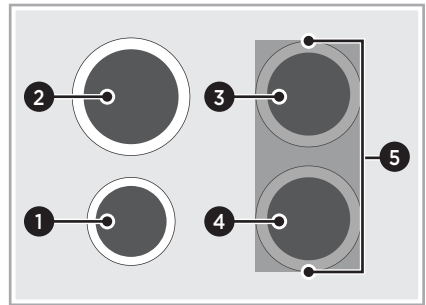


Pos.	Bedeutung
1	Induzierte Ströme
2	Magnetkreis
3	Eisentopf
4	Glaskeramikplatte
5	Induktionsspule

4.3 Kochzonen

Die Kochzonen passen sich innerhalb bestimmter Grenzen automatisch dem Durchmesser des Kochgeschirrs an.

- i Um die beste Effizienz zu erzielen, muss der Boden des Kochgeschirrs mindestens den empfohlenen Durchmesser der jeweiligen Kochzone haben.



Pos.	Zone Ø mm	Boden Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Bridge-Bereich 382 x 180	280

4.4 Anzeige der Restwärme

Jede Kochzone verfügt über eine Restwärmeanzeige.

- i Die Anzeige erlischt, sobald die Oberfläche auf eine berührungssichere Temperatur abgekühlt ist.

- i** Berühren Sie die Kochzone nicht, bevor die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Symbole Bedeutung

H Die Kochzone ist heiß brennend.

h Die Kochzone ist heiß.

- i** Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen.
- i** Wenn Sie die Restwärme verwenden möchten, stellen Sie zusätzliches Kochgeschirr auf die noch heiße Kochzone.

5 VOR PTR ERSTEN VERWENDUNG

Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise.

5.1 Erstreinigung des Geräts

1. Entfernen Sie Schutzfolien und Aufkleber.
 2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände von der Oberfläche.
 3. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
- i** Weitere Hinweise zur Reinigung und Wartung: *Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 34.*

6 BEDIENUNG

6.1 Gerät einschalten

- ▶ Um das Gerät einschalten, drücken Sie [ⓘ].
- ✔ Der Signalton ertönt einmal, alle Anzeigen zeigen [-] oder [- -].
- ✔ Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- ❗ Sie können den Signalton in den Einstellungen ausschalten. *Siehe Kapitel „Einstellungen“ auf Seite 31.*

6.4 Kochtabelle, Kochtipps, Leistungsstufen und ihre Bedeutung

- ❗ Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe für welche Speise geeignet ist. Die Kochzeiten können je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.
- ❗ Experimentieren Sie, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

Stufe	Verwendungszweck & Gericht	Zeit in Minuten	Hinweise
1	Schmelzen: Schokolade, Butter, Honig	15 - 30	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Warmhalten: Sauce Hollandaise	15 - 45	1-2 Esslöffel Wasser hinzufügen. Mit Deckel verwenden.
3 - 4	Zartes Braten: Omelett, Eier, Saucen Erwärmen: Saucen	5 - 15 -	Niedrige Stufen bei Induktion ermöglichen eine feine Einstellung niedriger Temperaturen. Mit Deckel verwenden.
4 - 5	Zartes Braten: Spiegeleier Simmern: Reis, Pasta, Kartoffeln	5 - 15 10 - 30	Zuerst das Wasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen, dann für das Köcheln auf diese Stufen reduzieren.

6.2 Gerät ausschalten

- ▶ Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [ⓘ].



6.3 Einstellen der Leistungsstufe


- ❗ Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Leistungsstufe ausgewählt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. *Siehe Kapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 22.*
- ❗ Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- ▶ Um eine Leistungsstufe zu wählen, drücken Sie die Leistungsregelung [0 - 15].

Stufe	Verwendungszweck & Gericht	Zeit in Minuten	Hinweise
5 - 8	Dämpfen: Kartoffeln, Gemüse Schmoren: Eintopfgerichte, Suppen	20 - 60 60 - 120	Für das Dämpfen ein paar Esslöffel Wasser hinzufügen. Mit Deckel verwenden. Maximal 3 l Flüssigkeit verwenden. Für mehr Flüssigkeit eine höhere Stufe wählen.
6 - 11	Pfannenbraten: Pfannkuchen	5 - 45	Nach 1 Minute wenden.
8 - 13	Schmoren: Mengen größer als 3 l Sanftes Braten: Würste, Schnitzel, Cordon bleu, Frikadellen	60 - 120 5 - 45	Regelmäßig wenden oder rühren.
13 - 14	Pfannenbraten: Fleisch, Steaks, Rösti, Schweinelende	5 - 10	Regelmäßig wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
15	Sieden: Wasser, Pasta Rührbraten: Fleisch Frittieren: Pommes frites, frittierte Früchte	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Das Kochgeschirr trocken erhitzen, Öl erst wenige Sekunden vor dem Braten hinzufügen.
Ⓑ	Schnelles Erhitzen: Größere Mengen Wasser	5	Nicht mit leerem Kochgeschirr verwenden.

DE

6.5 Kochen starten

- Um das Gerät einschalten, drücken Sie [].
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. *Siehe Kapitel „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.*
- Drücken Sie die Kochzonenauswahl für die verwendete Kochzone, z. B. [].






- ✔ Die Anzeige neben der Kochzonenauswahl zeigt die Leistungsstufe an, z..B. [].
- 5. Stellen Sie eine Leistungsstufe ein. *Siehe Kapitel „Einstellen der Leistungsstufe“ auf Seite 22.*

6.6 Kochen beenden

Warnung - Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Warten Sie, bis die Kochzonen abgekühlt sind.
- ▶ Berühren Sie keine Teile des Geräts, bevor sie abgekühlt sind.

1. Drücken Sie die Kochzonenwahl für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten, z. B. [].
2. Reduzieren Sie die Leistungsstufe auf [] oder halten Sie [] lange gedrückt, um die Kochzone auszuschalten.
- ✓ El panel de control muestra [].
3. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [].

6.7 Kochtipps



Warnung – Brandgefahr

Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst.



- ▶ Seien Sie beim Braten vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell erhitzt werden, besonders bei Verwendung der Boost-Funktion.
- ⓘ Wenn Lebensmittel zu kochen beginnen, reduzieren Sie die Leistungsstufe.
- ⓘ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Wärme gehalten wird.
- ⓘ Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu reduzieren.
- ⓘ Beginnen Sie das Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, sobald das Gericht erhitzt ist.

7 KINPTRSICHERUNG


Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern, z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten.

- ⓘ Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer [] deaktiviert.
- ⓘ Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [] ausschalten, müssen das Gerät jedoch vor der nächsten Nutzung zuerst entsperren.

7.1 Kindersicherung aktivieren

- ▶ Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie [] mindestens 3 Sekunden lang.
- ✓ Alle Anzeigen des Geräts zeigen []. Außer der Timer-Anzeige wird [--] angezeigt.

7.2 Deaktivieren der Kindersicherung

- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken und halten Sie [] mindestens 3 Sekunden lang.

8 PAUSENMODUS

Sie können das Heizen pausieren, anstatt das Gerät auszuschalten.

- i** Im Pausenmodus sind alle Bedienelemente außer [①] und [🔒] deaktiviert.
- i** Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [①] ausschalten.
- i** Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten aus, wenn der Pausenmodus nicht beendet wird.

8.1 Pausenmodus aktivieren

- ▶** Um den Pausenmodus zu aktivieren, drücken Sie [▷||].
- ✓** Alle Anzeigen des Geräts zeigen [''].

8.2 Pausenmodus beenden

- ▶** Um den Pausenmodus zu verlassen, drücken Sie [▷||].

9 TIMER-STEUERUNG

Ihr Gerät verfügt über eine Timer-Steuerung, die Sie als Abschalt-Timer verwenden können.

9.1 Ausschalt-Timer

Sie können den Abschalt-Timer einstellen, um eine oder mehrere Kochzonen automatisch auszuschalten.

- i** Die maximale Timerzeit beträgt 99 Minuten.

9.1.1 Ausschalt-Timer verwenden

1. Um eine Kochzone zu aktivieren, drücken Sie die Kochzonenauswahl, z. B. [□]. Wählen Sie eine Leistungsstufe, z.B. [9'].
2. Drücken Sie [-°] oder [+°] sofort.
 - ✓** Das Bedienfeld zeigt [! 0].
3. Zur Einstellung der Zeit drücken Sie [-°] oder [+°].
 - i** Drücken Sie [-°] oder [+°] einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
 - i** Durch Gedrückthalten von [-°] oder [+°] wird die Zeit kontinuierlich um 10 Minuten verringert oder erhöht. Wenn der Wert kein Vielfaches von 10 ist, wird er zunächst auf das nächstliegende Vielfache von 10 gerundet.

- ✔ Nach der Einstellung beginnt der Timer sofort mit dem Countdown.
- ✔ Das Bedienfeld zeigt die verbleibende Zeit und der Timer-Indikator blinkt 2-mal.
- ✔ [☺] neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet weiß.
- ✔ Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
- i Andere Kochzonen laufen weiter, wenn sie eingeschaltet waren.
- i Um den Abschalt-Timer für weitere Kochzonen einzustellen, wiederholen Sie den Vorgang mit anderen Kochzonen.

9.1.2 Ausschalt-Timer abbrechen

- ▶ Um den Abschalt-Timer abzubrechen, drücken Sie [—[⊙]], bis [00] angezeigt wird, oder halten Sie [—[⊙]] und [+[⊙]] gleichzeitig gedrückt.
- ✔ Der Abschalt-Timer ist beendet und das Bedienfeld zeigt [- -].

10 BOOST-FUNKTION




Die Boost-Funktion erhitzt das Kochgeschirr schneller als die maximale Leistungsstufe.

- i Diese Funktion kann in jeder Kochzone verwendet werden.
- i Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone automatisch auf die vorherige Einstellung zurück.
- i Wenn die ursprüngliche Leistungsstufe [5[⊙]] beträgt, kehrt sie nach 5 Minuten zu [5[⊙]] zurück.
- i Um eine Überlastung zu verhindern, reduziert das Gerät automatisch die Leistung der zuvor eingestellten Kochzone(n) und gibt der zuletzt aktivierten Boost-Funktion Vorrang.

10.1 Boost-Funktion aktivieren


1. Drücken Sie die Kochzonenauswahl, z. B. [1].
 2. Drücken Sie die Boost-Steuerung [B].
- ✔ Die Anzeige der Kochzone zeigt [b] und die Leistungsstufe erreicht das Maximum.

10.2 Boost-Funktion deaktivieren




1. Drücken Sie die Kochzonenauswahl der Kochzone, deren Boost-Funktion Sie deaktivieren möchten, z. B. [].
 2. Stellen Sie die gewünschte Leistungstufe über die Leistungsregelung [] ein.
-  Die Kochzone kehrt zur ursprünglichen Einstellung zurück.

11 BRIDGE-BEREICH

Der Bridge-Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als ein zusammenhängender Bereich oder als zwei getrennte Bereiche verwendet werden.


 Der Bridge-Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können.

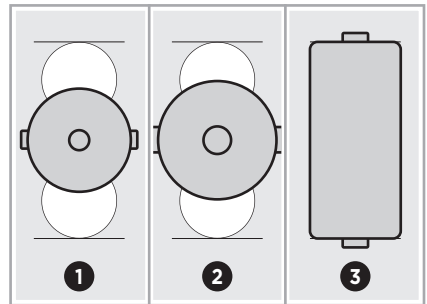
11.1 Bridge-Bereich aktivieren



1. Um den Bridge-Bereich als eine große Zone zu aktivieren, drücken Sie [].
-  Das Bedienfeld zeigt [].

11.1.1 Bridge-Bereich als große Zone verwenden

Verwenden Sie eine der folgenden 3 Optionen, um die Heizleistung optimal zu nutzen.

 Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Bridge-Bereich.



Pos.	Boden-Ø in mm
	250
	280

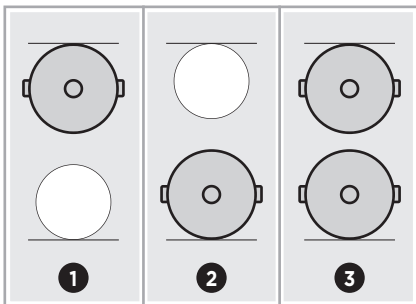
Pos. Boden-Ø in mm

3

382 x180

11.1.2 Bridge-Bereich als 2 unabhängige Zonen verwenden

1. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs größer als 140 mm ist.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Bridge-Bereich.



DE


12 WI-FI-VERBINDUNG

Um die Wi-Fi-Funktion zu nutzen, laden Sie die SmartHome-App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem mobilen Gerät. Registrieren Sie dann Ihr Gerät gemäß den Anweisungen direkt in der App.


- i** Halten Sie während der Netzwerkeinrichtung das Mobiltelefon möglichst nah am Gerät. Wenn das Gerät nur 2,4-GHz-WLAN unterstützt, stellen Sie sicher, dass ein 2,4-GHz-Netz ausgewählt ist. Das Gerät unterstützt Bluetooth, das ausschließlich für die Netzwerk-Einrichtung verwendet wird.
- i** Die App nutzt Bluetooth Ihres Smartphones, um die SSID des Geräts abzurufen und die Netzwerkkonfiguration durchzuführen.
- i** Da sich die Gerätesoftware weiterentwickelt, kann sich der Inhalt in der SmartHome-App ändern; maßgeblich ist die tatsächliche Anzeige in der App.
- i** Sie können die App „SmartHome“ im App-Store Ihres Mobiltelefons suchen, herunterladen und verwenden.

12.1 Gerät mit der App koppeln

- i** Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden. *Siehe Kapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 22.*



1. Aktivieren Sie während der Netzwerkeinrichtung Bluetooth auf Ihrem Smartphone, um den Kopplungsvorgang zu unterstützen.
2. Drücken Sie [], bis der Signalton ertönt und das Bedienfeld [**RP**] anzeigt, dann loslassen.
 - ✔ Der Kopplungsvorgang startet und dauert etwa 10 Minuten.
 - ✔ [•] blinkt langsam, während auf die Kopplung gewartet wird.
 - ✔ [•] blinkt schnell während der Kopplung.
 - ✔ Bei erfolgreicher Kopplung bleibt [•] eingeschaltet.
 - ✔ Bei fehlgeschlagener Kopplung bleibt [•] ausgeschaltet.

12.2 Wi-Fi-Verbindung zurücksetzen



- ▶ Drücken Sie [] kontinuierlich, bis auf dem Bedienfeld [**r5**] angezeigt wird.

13 FUNKTION „DUNSTABZUG MIT KOCHFELDVERBINDUNG“

13.1 Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube herstellen

- ❗ Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden. *Siehe Kapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 22.*
- ▶ Drücken Sie [] und [] gleichzeitig mindestens 3 Sekunden lang.
- ✔ Das Bedienfeld zeigt [**bE**] für etwa 2 Sekunden an und die Verbindung zwischen Haube und Kochfeld wird aufgebaut.

13.2 Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube zurücksetzen

- ▶ Drücken Sie [] und [] gleichzeitig, bis das Bedienfeld [**r5**] anzeigt.

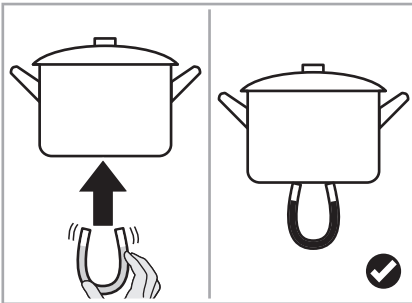
14 KOCHGESCHIRRTTEST

Vor dem Test stellen Sie sicher, dass die Größe des Kochgeschirrbodens zur Kochzone passt. *Siehe Kapitel „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.*

14.1 Test des Kochgeschirrs mit Magnet

Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.

- ▶ Führen Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs.



- ✓ Wird das Kochgeschirr angezogen, ist es für Induktion geeignet.

14.2 Test des Kochgeschirrs ohne Magnet

1. Geben Sie 250 ml Wasser in das zu prüfende Kochgeschirr.
 2. Kochen starten Siehe Kapitel „Kochen starten“ auf Seite 23.
 3. Prüfen Sie, ob [] im Bedienfeld blinkt.
- ✓ Wenn [] nicht im Bedienfeld blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
 - ✓ Wenn [] blinkt, ist das Kochgeschirr nicht geeignet und es findet keine Erwärmung statt.
 - i Wenn Sie innerhalb von 1 Minute kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, verschwindet [] automatisch.
 - i Ihr Kochgeschirr ist aus folgenden Gründen nicht geeignet:
 - Sie haben kein Kochgeschirr auf die richtige Kochzone gestellt.
 - Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet. *Siehe Kapitel „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.*
 - Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig mittig auf der Kochzone platziert. *Siehe Kapitel „Positionierung des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.*

15 EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen nach Ihren Anforderungen anpassen.

15.1 Einstellungen anpassen

- i** Das Gerät muss ausgeschaltet sein.
 - i** Beginnen Sie die Anpassung innerhalb von 15 Sekunden, nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben. Wenn innerhalb von 15 Sekunden keine Bedienung erfolgt, schalten Sie das
 - i** Gerät aus und wiederholen Sie den Vorgang.
Nach 30 Sekunden ohne Bedienung verlässt das Gerät die
 - i** Einstellungen, ohne zu speichern.
Um eine Einstellung vorzunehmen, muss sich das Gerät im Einstellmodus befinden.
1. Um den Einstellmodus aufzurufen, drücken Sie [ⓘ] einmal und dann [⏏] mindestens 3 Sekunden lang.
 - ✔ Alle Anzeigen zeigen [L□].
 2. Drücken Sie [Ⓟ] mindestens 3 Sekunden lang.
 - ✔ Das Bedienfeld zeigt [⌂] im unteren linken Anzeigefeld und [L] verschwindet.
 3. Drücken Sie [Ⓟ].
 - ✔ [⌂] wird auf dem Bedienfeld angezeigt.
 - ✔ Das Gerät befindet sich im Einstellmodus.
 4. Drücken Sie [⏏] wiederholt, bis im Bedienfeld die gewünschte Einstellung angezeigt wird.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbole	Bedeutung
	Werkseinstellungen zurücksetzen
	Einstellungen zur Leistungsverwaltung
	Qualitätsprüfung des Kochgeschirrs
	Signalton-Einstellungen

5. Drücken Sie [Ⓟ] wiederholt, bis im Bedienfeld die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
 6. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [⏏] mindestens 3 Sekunden lang.
- i** Wenn Sie nach der Auswahl der Einstellung [ⓘ] drücken, schaltet sich das Gerät aus, ohne zu speichern.

15.1.1 Werkseinstellungen zurücksetzen

- i** Das Gerät befindet sich im Einstellmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 31.*
1. Drücken Sie [⏏] wiederholt, bis [⌂] auf dem Bedienfeld angezeigt wird.
 2. Um die Einstellungen auf Werkseinstellungen zurückzusetzen, drücken Sie [Ⓟ] wiederholt, bis das Bedienfeld [i] anzeigt.
 - i** Wenn Sie nicht zurücksetzen möchten, drücken Sie [Ⓟ] wiederholt, bis das Bedienfeld [⏏] anzeigt.
 3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [⏏] mindestens 3 Sekunden lang.





- ✓ Der Signalton ertönt und das Gerät schaltet sich nach Abschluss des Vorgangs aus.

15.1.2 Einstellen der Leistungsverwaltung

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Gerät einzustellen, wobei verschiedene Leistungsbereiche zur Auswahl stehen.

- i Dieses Gerät kann sich automatisch begrenzen, um bei geringerer Leistung zu arbeiten und Überlastungen zu vermeiden.
- i Es ist nicht notwendig, Kochgeschirr auf den Kochzonen zu platzieren.
- i Das Gerät befindet sich im Einstellmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 31.*







DE

1. Drücken Sie [] wiederholt, bis [] auf dem Bedienfeld angezeigt wird.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Leistungsstufe, z. B. [74].
2. Um die Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie [] wiederholt, bis das Bedienfeld die gewünschte Leistungsstufe anzeigt.
3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [] mindestens 3 Sekunden lang.
- ✓ Alle Anzeigen zeigen [-].
- i Verfügbare Einstellungen:



Symbole	Max. Leistung in kW
74	7.4
65	6.5

Symbole	Max. Leistung in kW
55	5.5
45	4.5
34	3.4
25	2.5

15.1.3 Kochgeschirrqualität testen

- i Das Gerät befindet sich im Einstellmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 31.*
1. Drücken Sie [] wiederholt, bis [] auf dem Bedienfeld angezeigt wird.
 2. Um den Test zu starten, drücken Sie [] wiederholt, bis das Bedienfeld [] anzeigt.
 3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone.
 4. Drücken Sie die entsprechende Kochzonenauswahl mindestens 3 Sekunden lang, z. B. [].
 - ✓ Nach 12 Sekunden zeigt das Bedienfeld den Qualitätsgrad von 0 (niedrig) bis 10 (hoch) an.
 - i Je höher der Qualitätsgrad, desto besser ist die Qualität des Kochgeschirrs.
 5. Um den Test zu beenden, drücken Sie [] für 1 Sekunde.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbole	Bedeutung
	Nicht in die Kochgeschirr-Qualitätsprüfung wechseln. Standardeinstellung: [🔒]
	In die Kochgeschirr-Qualitätsprüfung wechseln.

15.1.4 Signalton einschalten

i Das Gerät befindet sich im Einstellmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 31.*

1. Drücken Sie [🔒] wiederholt, bis [⚡5] im Bedienfeld blinkt.
 2. Um den Signalton einzuschalten, drücken Sie [Ⓑ] wiederholt, bis das Bedienfeld [🔔] anzeigt.
 3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [🔒] mindestens 3 Sekunden lang.
- ✓** Alle Anzeigen zeigen [-].

15.1.5 Signalton ausschalten

i Das Gerät befindet sich im Einstellmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 31.*

1. Drücken Sie [🔒] wiederholt, bis [⚡5] im Bedienfeld blinkt.
 2. Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie [Ⓑ] wiederholt, bis das Bedienfeld [!] anzeigt.
 3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [🔒] mindestens 3 Sekunden lang.
- ✓** Alle Anzeigen zeigen [-].

15.2 Übersicht der voreingestellten Arbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes. Sie schaltet das Gerät automatisch ab, falls Sie einmal vergessen, das Kochen zu beenden. Die voreingestellten Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Zeit in Stunden
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	2
13 - 15	1.5

DE

i Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Gerät sofort mit dem Erhitzen aufhören und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

16 REINIGUNG UND WARTUNG

Um sicherzustellen, dass Ihr Gerät lange effizient arbeitet, ist eine sorgfältige Reinigung und Wartung wichtig.

16.1 Reinigungsmittel

⚠️ ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine Scheuerschwämme verwenden.
- ▶ Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine Reinigungsmittel verwenden, die Alkohol enthalten.
- ▶ Prüfen Sie stets das Etikett, ob Ihr Reinigungsmittel oder Schwamm geeignet ist.

DE

16.2 Reinigung des Geräts

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit Speisereste nicht einbrennen.

⚠️ Warnung - Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Warten Sie mit der Reinigung, bis die Kochzonen abgekühlt sind.
- ▶ Berühren Sie keine Teile des Geräts, bevor sie abgekühlt sind.

⚠️ Warnung - Schnittgefahr

Die Klinge des Glasschabers ist rasiermesserscharf.

- ▶ Entfernen Sie niemals die Schutzkappe des Glasschabers.
- ▶ Verwenden Sie den Glasschaber mit äußerster Vorsicht.
- ▶ Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

⚠️ ACHTUNG

Ungeeignete Reinigung kann die Oberfläche beschädigen.

- ▶ Lassen Sie niemals Reinigungsmittelreste auf dem Gerät zurück, da das Glas verfärben kann.
- ▶ Entfernen Sie Überkochen, geschmolzene Reste und heiße Zuckerflecken sofort.

16.2.1 Reinigung von alltäglichen Verschmutzungen

Wie man alltägliche Verschmutzungen auf Glas reinigt, z. B. Fingerabdrücke, Flecken, Rückstände von Speisen oder nicht zuckerhaltigen Überkochen auf dem Glas.

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [⏻].
2. Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf, während das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken wischen.
4. Um das Gerät einschalten, drücken Sie [⏻].

16.2.2 Reinigung von Überkochungen

Überkochen, geschmolzene Reste und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas sofort mit einem Pfannenwender, einer Palette oder einem für Glaskeramik geeigneten Glasschaber entfernen.

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [⏻].
2. Klinge oder Werkzeug in einem Winkel von 30° halten und die Verschmutzung in einen kühleren Bereich schieben.

3. Wischen Sie die Verschmutzung oder den verschütteten Inhalt mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf.
4. Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf, während das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
5. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken wischen.
6. Um das Gerät einschalten, drücken Sie [①].

16.2.3 Reinigung des Bedienfelds

So reinigen Sie Verschüttungen auf dem Bedienfeld.

i Das Gerät kann piepen und sich ausschalten, und die Sensortasten kann nicht funktionieren, solange Flüssigkeit darauf ist. Stellen Sie sicher, dass Sie das Bedienfeld trocken wischen, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [①].
2. Nehmen Sie die Verschüttung auf.
3. Wischen Sie den Touch-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.
4. Wischen Sie den Bereich anschließend vollständig mit einem Papiertuch trocken.
5. Um das Gerät einschalten, drücken Sie [①].

17 FEHLERBEHEBUNG





Beim Betrieb des Geräts können Fehler oder Störungen auftreten. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Kosten für einen möglichen Serviceeinsatz zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. 2. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in der Nachbarschaft ein Stromausfall vorliegt. 3. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
DE Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	<p>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. <i>Siehe Kapitel „Deaktivieren der Kindersicherung“ auf Seite 24.</i></p>
Die Touch-Bedienelemente lassen sich schwer bedienen.	Es befindet sich möglicherweise ein dünner Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie verwenden beim Berühren nur die Fingerspitze.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bereich trocken ist. 2. Verwenden Sie den Fingerballen beim Betätigen der Bedienelemente. <i>Siehe Kapitel „Verwendung der Sensortasten“ auf Seite 19.</i>
Das Glas wird zerkratzt.	Das Kochgeschirr hat raue Kanten.	<p>▶ Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. <i>Siehe Kapitel „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.</i></p>
	Es werden ungeeignete, scheuernde Reinigungsmittel verwendet.	<p>▶ Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel. <i>Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 34.</i></p>

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Einige Pfannen erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich schwingen).	i Dies ist für Kochgeschirr normal und stellt keinen Fehler dar.
Das Gerät erzeugt bei hoher Leistungsstufe ein leises Brumgeräusch.	Dies wird durch die Induktionstechnologie verursacht.	i Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungsstufe reduzieren.
Lüftergeräusch aus dem Gerät.	Ein im Gerät eingebauter Kühlventilator wurde aktiviert, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, selbst nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	i Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und [] erscheint im Bedienfeld.	Das Gerät erkennt die Pfanne nicht, weil sie für Induktionskochen ungeeignet ist.	▶ Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. <i>Siehe Kapitel „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.</i>
	Das Gerät erkennt die Pfanne nicht, weil sie zu klein ist oder nicht richtig mittig auf der Kochzone steht.	▶ Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden zur Größe der Kochzone passt. <i>Siehe Kapitel „Positionierung des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.</i>

DE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet, ein Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer ein- oder zweistelligen Anzeige im Kochzeit-Display).	Dies ist ein technischer Fehler.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -zahlen. 2. Schalten Sie das Gerät an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Wi-Fi-Verbindung kann nicht hergestellt werden.	Die SSID-Namen des WLAN-Routers sind ungeeignet.	<ul style="list-style-type: none">  Das Produkt öffnet die Netzwerkports TCP 6444, UDP 6445 sowie einen zufälligen UDP-Port für Gerätesuche und Netzwerkkonfiguration.  Wenn Sonderzeichen, Satzzeichen oder Leerzeichen verwendet werden, kann dies verhindern, dass die SSID in der App in den verfügbaren Netzwerken angezeigt wird.  Verwenden Sie für die WLAN-Router-SSID-Namen ausschließlich alphanumerische Werte.  Wenn die SSID angezeigt wird, kann sie verwendet werden. Andernfalls melden Sie sich beim Router an und ändern Sie den SSID-Namen.
	Der Routername oder das WLAN-Passwort wurde geändert.	<ul style="list-style-type: none">  Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, um die Verbindung erneut herzustellen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Netzwerk ist instabil.	Zu viele Geräte sind mit dem WLAN-Router verbunden.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reduzieren Sie die Anzahl der verbundenen Geräte. ⓘ Midea kann keine bestimmte Anzahl an verbundenen Geräten vorschreiben, da dies von der Routerqualität und vielen weiteren Faktoren abhängt.

17.1 Fehleranzeige und Überprüfung

Das Gerät ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker mehrere Komponenten prüfen, ohne das Gerät auszubauen oder zu zerlegen.

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Temperatursensor der Glaskeramikplatte – Unterbrechung	▶ Verbindung prüfen oder Temperatursensor der Glaskeramikplatte ersetzen.
E2	Temperatursensor der Glaskeramikplatte – Kurzschluss	
E7	Temperatursensor der Glaskeramikplatte – Fehler	
E1	Hohe Temperatur am Sensor der Glaskeramikplatte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warten, bis die Temperatur wieder normal ist. 2. Drücken Sie [①], um das Gerät neu zu starten.
E3	Temperatursensor des IGBT – Unterbrechung	▶ Leistungsplatine ersetzen.
E4	Temperatursensor des IGBT – Kurzschluss	




Fehlerbehebung

Fehlercode	Problem	Lösung
E2	Hohe Temperatur des IGBT	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warten, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. 2. Drücken Sie [Ⓜ], um das Gerät neu zu starten. 3. Überprüfen, ob der Lüfter einwandfrei läuft. 4. Wenn der Lüfter nicht einwandfrei läuft, Lüfter ersetzen.
EL	Versorgungsspannung unter Nennwert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen, ob die Stromversorgung normal ist. 2. Wenn die Stromversorgung normal ist, drücken Sie [Ⓜ], um das Gerät neu zu starten.
EH	Versorgungsspannung über Nennwert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen, ob die Stromversorgung normal ist, drücken Sie [Ⓜ], um das Gerät neu zu starten.
EU	Kommunikationsfehler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verbindung zwischen Anzeigebord und Leistungsboard erneut stecken. 2. Leistungsboard oder Anzeigebord ersetzen.
DE EF	Überlauf-Fehler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen, ob sich Wasser im Bedienbereich befindet. 2. Wenn Wasser vorhanden ist, reinigen und trocknen.

17.2 Spezifische Fehler und Lösung

Fehler	Problem	Lösung
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	▶ Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und die Steckdose funktioniert.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen Zusatz-Leistungsboard und Anzeigeboard.	▶ Verbindung prüfen.
	Das Zusatz-Leistungsboard ist beschädigt.	▶ Zusatz-Leistungsboard ersetzen.
	Das Anzeigeboard ist beschädigt.	▶ Anzeigeboard ersetzen.
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist fehlerhaft.	Das Anzeigeboard ist beschädigt.	▶ Anzeigeboard ersetzen.
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet, aber die Erwärmung beginnt nicht.	Hohe Gerätetemperatur	▶ Umgebungstemperatur möglicherweise zu hoch. Lufteinlass oder Luftauslass möglicherweise blockiert.
	Fehler am Lüfter.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen, ob der Lüfter einwandfrei läuft. 2. Wenn der Lüfter nicht einwandfrei läuft, Lüfter ersetzen.
	Leistungsboard beschädigt.	▶ Leistungsplatine ersetzen.

Fehlerbehebung

Fallo	Problema	Solución
Die Erwärmung stoppt plötzlich während des Betriebs und [] blinkt im Bedienfeld.	Topfart ist falsch. Der Topfdurchmesser ist zu klein.	▶ Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr. <i>Siehe Kapitel „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 16.</i>
	Das Kochfeld hat überhitzt und das Gerät ist überhitzt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. 2. Wenn die Temperatur normal ist, drücken Sie [], um das Gerät neu zu starten.
	Der Topferkennungskreis ist beschädigt.	▶ Leistungsplatine ersetzen.
Kochzonen auf derselben Seite (z. B. erste und zweite Zone) zeigen [] an.	Die Verbindung zwischen Leistungsplatine und Anzeigebord ist fehlerhaft.	▶ Verbindung prüfen.
	Das Anzeigebord im Kommunikationsbereich ist beschädigt.	▶ Anzeigebord ersetzen.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	▶ Leistungsplatine ersetzen.
Das Lüftermotorgeräusch ist ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	▶ Lüfter ersetzen.

i Die obigen Punkte sind die Beurteilung und Prüfung häufiger Fehler. Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden.

18 PRODUKTINSTALLATION

- i** Lesen Sie diese Installationsanweisungen sorgfältig.
- i** Nur ein zugelassener Fachmann darf das Gerät anschließen.
- i** Unsachgemäße Installation, Öffnen des Geräts, Anschlüsse oder Montage können zum Verlust der Produktgarantie führen.
- i** Schalten Sie vor Beginn aller Arbeiten die Stromversorgung aus.
- i** Stellen Sie nach der Installation sicher, dass der Benutzer keinen Zugang zu elektrischen Bauteilen und dem Netzkabel des Kochfelds hat.
- i** Verwenden Sie dieses Gerät niemals in Booten oder Fahrzeugen.

18.1 Sichere Produktinstallation

Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise bei der Installation des Geräts.

⚠️ Warnung - Gefahr: Magnetismus

Dauerhaftmagnete im Gerät können elektrische Implantate beeinflussen, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen.

- ▶** Stellen Sie sicher, dass Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

⚠️ Warnung - Verletzungsgefahr

Teile können scharfe Kanten haben.

- ▶** Tragen Sie immer Schutzhandschuhe.

18.2 Vor der Installation des Geräts

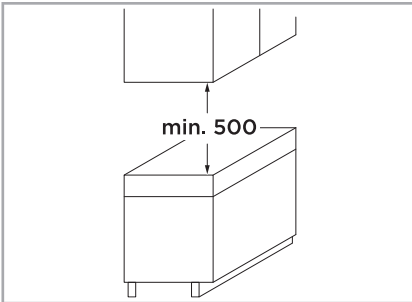
Stellen Sie vor der Installation sicher.

- i** Die Arbeitsfläche ist rechteckig und eben und es liegen keine baulichen Hindernisse im benötigten Platzbereich vor.
- i** Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Arbeitsflächenmaterial.
- i** Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über einen integrierten Kühlventilator verfügen.
- i** Die Installation erfüllt alle Abstandsanforderungen sowie die geltenden Normen und Vorschriften.
- i** Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, muss in die feste Installation eingebaut sein und entsprechend den lokalen Vorschriften montiert und positioniert werden.
- i** Der Trennschalter muss ein zugelassener Typ sein und in allen Polen (oder allen aktiven Leitern, sofern lokale Vorschriften dies zulassen) einen Kontaktabstand von 3 mm gewährleisten.
- i** Der Trennschalter muss für den Endbenutzer nach der Installation leicht zugänglich sein.
Bei Unsicherheiten bezüglich der Installation ziehen Sie bitte die örtlichen Bau- und Installationsvorschriften zu Rate.
- i** Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächenmaterialien für die Wände rund um das Gerät, z. B. Keramikfliesen.

- i** Verwenden Sie kein Holz oder ähnliche faserige bzw. hygroskopische Materialien als Arbeitsfläche, um elektrischen Schlag und Verformungen durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden, es sei denn, das Material ist imprägniert.
- i** Beachten Sie die Angaben zum Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Gerät in der Installationsanleitung der Dunstabzugshaube.
- i** Alle Maße in den Zeichnungen sind in mm angegeben.

18.3 Sicherheitsabstand

- i** Der Sicherheitsabstand zwischen Gerät und Hängeschrank über dem Gerät muss mindestens 500 mm betragen.



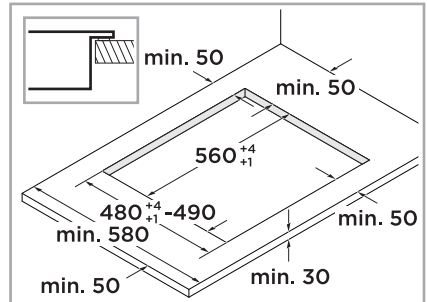
18.5 Installationsmethode

Es gibt 2 Installationsmethoden. Bei der Standardinstallation überlappt das Gerät die Arbeitsfläche. Bei der flächenbündigen Installation sind Gerät und Arbeitsfläche auf gleicher Höhe.

- i** Für Installation und Nutzung ist ein Mindestabstand von 50 mm rund um die Aussparung einzuhalten.

18.5.1 Standard-Installationsmethode

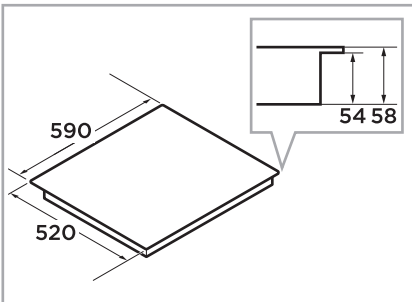
- i** Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm stark ist.
- ▶** Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.



DE

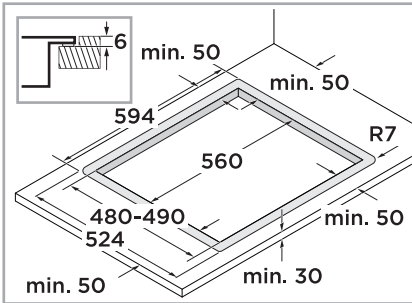
18.4 Geräteabmessungen

Das Gerät hat die folgenden Maße.

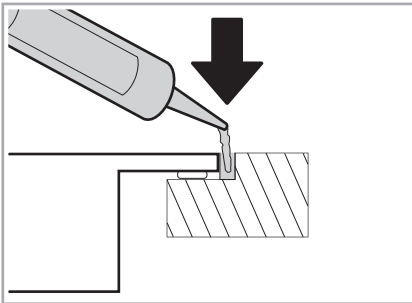


18.5.2 Bündige Installationsmethode

1. Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.



2. Stellen Sie sicher, dass die Schnittkanten der Arbeitsplatte richtig versiegelt sind.

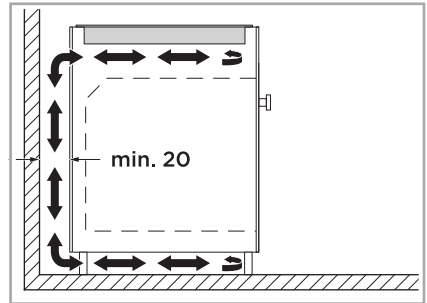


18.6 Belüftung

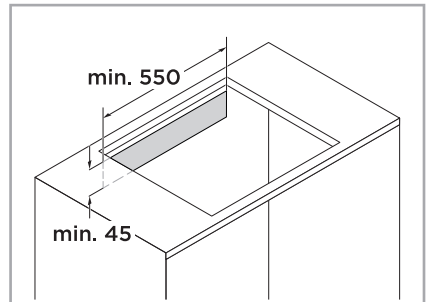
Die Belüftung im unteren Bereich des Geräts erfordert eine ausreichende Zufuhr von Frischluft. Passen Sie ggf. die Möbel entsprechend an.

- i** Unter allen Umständen muss das Gerät gut belüftet sein.
- i** Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist.

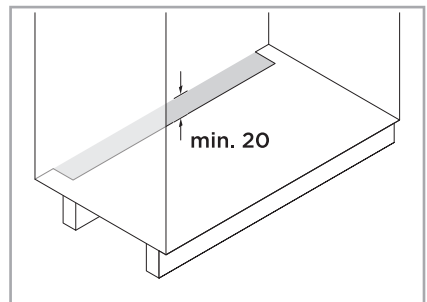
1. Halten Sie einen Mindestabstand zwischen der Rückseite des Geräts und der Küchenwand ein.



2. Stellen Sie sicher, dass eine Öffnung im oberen Bereich hinter dem Gerät nicht blockiert ist.



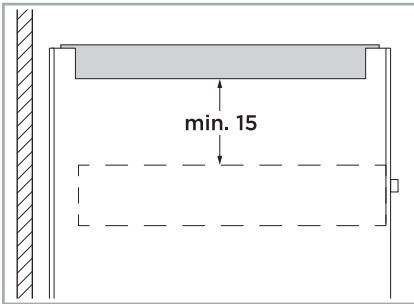
3. Wenn der Abstand zur Rückwand weniger als 20 mm beträgt, schaffen Sie eine Öffnung an der Unterseite.



- i** Dichten Sie den unteren Sockel nicht luftdicht ab.

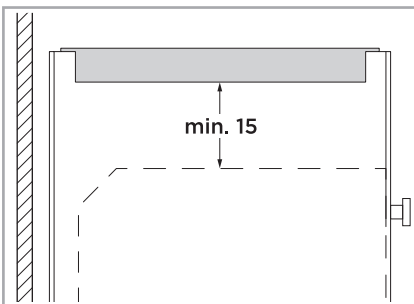
18.6.1 Installation über einer Schublade

- i** Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberfläche der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich der Schublade 15 mm betragen.



18.6.2 Installation über einem Backofen

- i** Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberfläche der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Backofens 15 mm betragen.
- i** Wenn der Abstand zwischen Kochfeld und Backofen vergrößert werden muss, beachten Sie die Installationsanleitung des Backofens.

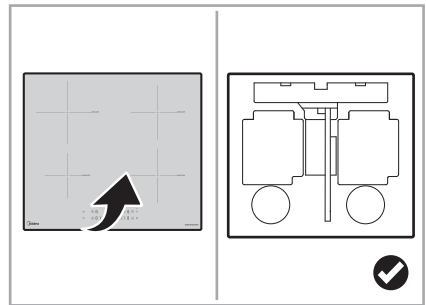


18.7 Anbringen des Dichtungsstreifens

Bevor das Gerät in die Arbeitsplatte eingesetzt wird, muss der Dichtstreifen auf der Rückseite der Glaskeramik befestigt werden.

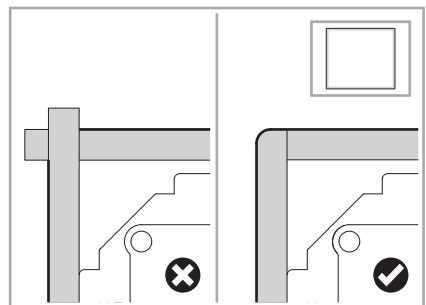
- i** Das Gerät sollte auf einer stabilen, ebenen Fläche liegen, z. B. auf der Verpackung.

1. Drehen Sie das Gerät auf die Rückseite.



2. Nehmen Sie den Dichtstreifen aus der selbstklebenden Verpackung und entfernen Sie die Schutzfolie des Klebestreifens.
3. Bringen Sie den Dichtstreifen auf der Rückseite des Geräts an.

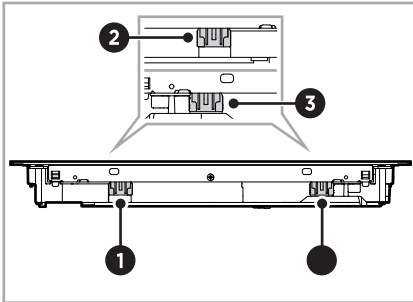
- i** Der Dichtstreifen darf nicht über die Kanten der Glaskeramikplatte hinausragen.



18.8 Positionierung der Befestigungswinkel

Die Öffnungen für die Befestigungswinkel befinden sich an den Seiten des Geräts.

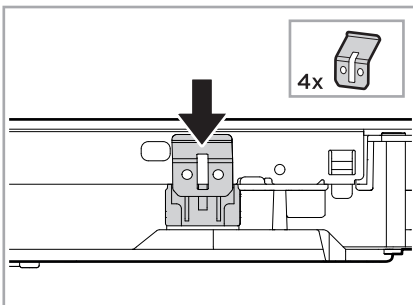
- Lokalisieren Sie die Öffnungen für die Befestigungswinkel.



18.9 Einsetzen der Befestigungswinkel

Befestigen Sie das Gerät an der Arbeitsplatte, indem Sie 4 Befestigungswinkel an den Geräteseiten einsetzen.

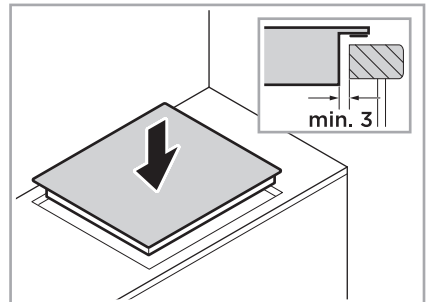
- ⓘ Die Befestigungswinkel dürfen nach der Installation keinesfalls die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren.
- Befestigungswinkel einsetzen.



18.10 Einsetzen des Geräts

- ⓘ Es befinden sich Lüftungsöffnungen um das Gerät herum. Stellen Sie sicher, dass diese Öffnungen beim Einsetzen des Geräts nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.
- ⓘ Der Sicherheitsabstand zwischen den Geräteseiten und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

1. Setzen Sie das Gerät ein.

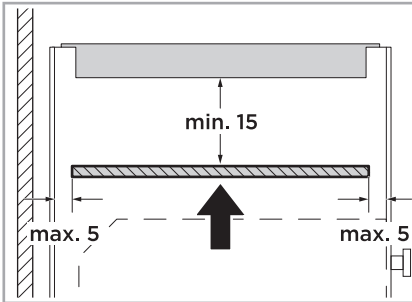


2. Zentrieren Sie das Gerät.

18.11 Installation der Wärmeschutzbarriere

- ⓘ Wenn das Gerät über einem Backofen, einer Schublade oder einem Schrank eingebaut wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unterhalb des Geräts installiert werden.
- ⓘ Um einen unbeabsichtigten Kontakt mit dem heißen Geräteboden oder einen möglichen elektrischen Schlag während des Betriebs zu vermeiden, muss eine Holzplatte in mindestens 15 mm Abstand unterhalb des Geräts eingesetzt und mit Schrauben befestigt werden.

- Setzen Sie eine Holzplatte in das Möbelstück ein und fixieren Sie diese mit Schrauben.



18.12 Vorsichtsmaßnahmen

- ❗ Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachpersonal für Sie zur Verfügung. Führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.
- ❗ Das Gerät darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die entstehende Feuchtigkeit die Elektronik des Geräts beschädigen kann.
- ❗ Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- ❗ Die Wand und die durch Induktion beheizte Kochzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- ❗ Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- ❗ Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- ❗ Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,288 ff angeschlossen werden.

18.13 Anschluss des Geräts

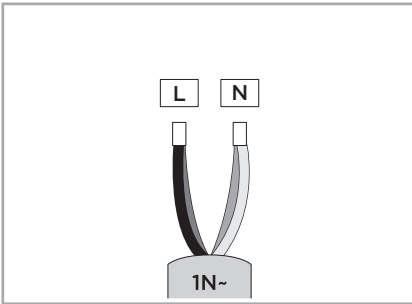
- ❗ Dieses Gerät darf nur von einem entsprechend qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- ❗ Stellen Sie sicher, dass die Hausinstallation für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist.
- ❗ Stellen Sie sicher, dass die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
- ❗ Stellen Sie sicher, dass die Leiterquerschnitte der Stromversorgung für die im Typenschild angegebene Last geeignet sind.
- ❗ Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsstücke zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen kann.
- ❗ Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.
- ❗ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss die Arbeit vom Kundendienst mit geeigneten Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- ❗ Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm installiert werden.
- ❗ Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- ❗ Das Kabel darf nicht gebogen oder gequetscht werden.

- i** Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisiertem Fachpersonal ersetzt werden.
- i** Die Unterseite und das Netzkabel des Geräts sind nach der Installation nicht zugänglich.
- i** Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

18.14 Anschlussart

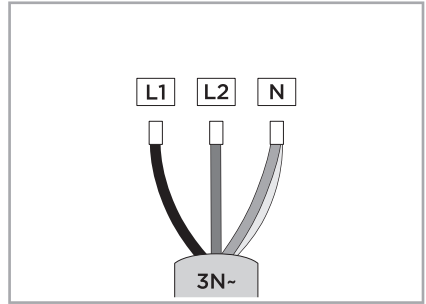
Das Gerät entspricht der Schutzklasse 2.

18.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



Pos.	Farbkennzeichnung
L	Schwarz + Braun
N	Blau + Grau

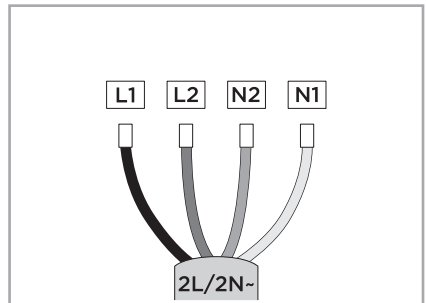
18.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Farbkennzeichnung
L1	Schwarz
L2	Braun
N	Blau + Grau

DE

18.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Farbkennzeichnung
L1	Schwarz
L2	Braun
N2	Blau

Pos.	Farbkennzeichnung
N1	Grau

18.15 Nach der Installation des Geräts

Stellen Sie nach der Installation Folgendes sicher:

- i** Das Netzkabel ist nicht über Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- i** Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Möbelkörpers zur Geräteunterseite möglich ist.
- i** Der Trennschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.

19 TESTGERICHTE

Diese Einstellungsempfehlungen dienen Prüfinstituten zur Erleichterung der Prüfung unserer Geräte.

19.1 Schokolade, Kuvertüre schmelzen

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 150 g Zartbitterschokolade (55 % Kakao) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen: Leistungsstufe 1

19.2 Béchamelsauce

Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 40 g Butter • 40 g Mehl • 500 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt • Prise Salz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mischung erhitzen. <ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 7 Minuten bei Leistungsstufe 3 2. Die Milch zur Mehlschwitze geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. <ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 6,5 Minuten bei Leistungsstufe 12 3. Wenn die Béchamelsauce kocht, weitere 1.5 Minuten auf der Kochzone ziehen lassen. <ul style="list-style-type: none"> • Simmern: Leistungsstufe 4

DE

19.3 Erwärmen und warm halten von Linseneintopf

Rezept gemäß DIN 44550

Ausgangstemperatur: 20 °C

Erwärmen ohne Umrühren

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • Menge: 450 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 1,5 Minuten bei Leistungsstufe 15 • Simmern: Leistungsstufe 2

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 20 cm mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • Menge: 800 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 2,5 Minuten bei Leistungsstufe 15 • Simmern: Leistungsstufe 2

19.4 Milchreis

Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 190 g Rundkornreis • 40 g Zucker • 750 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt • 1 g Salz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fügen Sie die Zutaten zur Milch hinzu und erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren. • Aufheizzeit: ca. 8 Minuten bei Leistungsstufe 14 2. Sobald die Milch ca. 95 °C erreicht hat, wählen Sie die empfohlene Leistungsstufe und lassen den Milchreis ca. 50 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. • Simmern: Leistungsstufe 3

DE

Topf Ø 20 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g Rundkornreis • 120 g Zucker • 1000 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt • 1,5 g Salz 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 8 Minuten bei Leistungsstufe 14 • Simmern: Leistungsstufe 3
--------------------------	--	---

19.5 Reis kochen

Rezept gemäß DIN 44550

Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 125 g Langkornreis • 300 g Wasser • 1 Prise Salz 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 2,5 Minuten bei Leistungsstufe 15 • Simmern: Leistungsstufe 3

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 20 cm mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g Langkornreis • 600 g Wasser • 1 Prise Salz 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 2,5 Minuten bei Leistungsstufe 15 • Simmern: Leistungsstufe 3

19.6 Pfannkuchen, Crêpes braten

Rezept nach DIN EN 60350-2

Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 24 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 55 g Teig pro Crêpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 1,5 Minuten bei Leistungsstufe 15 • Simmern: Leistungsstufe 11

19.7 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C


Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht ca. 300 g, 1 cm dick • 15 g Sonnenblumenöl 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizzeit: ca. 1,5 Minuten bei Leistungsstufe 15 • Simmern: Leistungsstufe 11

DE

19.8 Pommes frites frittieren

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 20 cm ohne Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 200 g tiefgefrorene Pommes frites, 1 cm dick • 2 l Sonnenblumenöl 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufheizdauer: Leistungsstufe 15, bis die Öltemperatur 180 °C erreicht • Simmern: Leistungsstufe 15

20 MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

 Das Midea-Logo, Wortmarken, Handelsnamen, Markengestaltung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea-Gruppe und/oder ihrer verbundenen Unternehmen ("Midea"), an denen Midea Markenrechte, Urheberrechte und sonstige geistige Eigentumsrechte hält; sämtlicher damit verbundener Geschäftswert entsteht Midea. Die Nutzung von Midea-Marken zu kommerziellen Zwecken ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenrechtsverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen.

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält alle Urheberrechte daran. Kein Unternehmen oder Einzelperson darf dieses Handbuch ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Midea ganz oder teilweise verwenden, kopieren, ändern, verbreiten oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anweisungen entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt des Drucks.

Das tatsächliche Produkt kann aufgrund von Funktions- und Designverbesserungen abweichen.

21 ENTSORGUNG UND RECYCLING

21.1 Wichtige Hinweise zur Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts:

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt das Symbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Informationen zu Sammelsystemen erhalten Sie bei den lokalen Behörden oder dem Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt trägt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und Wiederverwertung von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden.



21.2 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das gekaufte Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen oder verbotenen Stoffe gemäß der Richtlinie.

DE

21.3 Verpackungsinformationen

Die Verpackungsmaterialien dieses Produkts bestehen gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht zusammen mit Haushaltsabfällen oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden benannten Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.



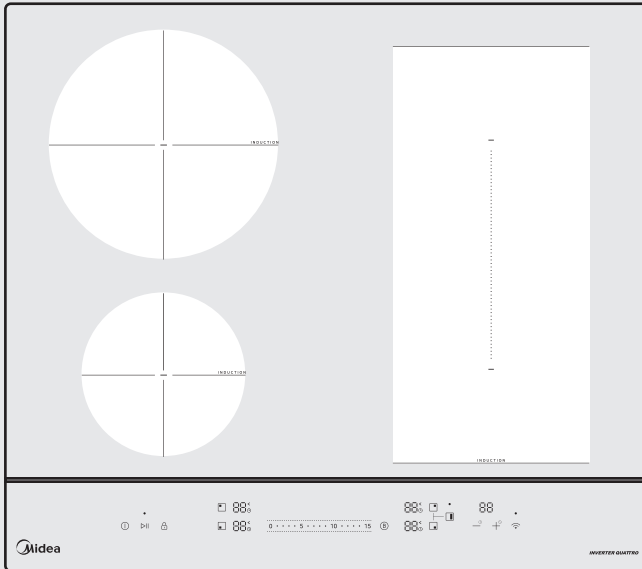
22 DATENSCHUTZHINWEIS

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen verpflichten wir uns uneingeschränkt zur Einhaltung aller Bestimmungen des geltenden Datenschutzrechts, entsprechend den vereinbarten Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen verarbeiten wir Daten zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.

In einigen Fällen, jedoch nur bei gewährleistetem Datenschutz, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen werden auf Anfrage bereitgestellt. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten unter **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Zwecken des Direktmarketings zu widersprechen, wenden Sie sich bitte ebenfalls an **MideaDPO@midea.com**. Für weitere Informationen folgen Sie bitte dem QR-Code.



Plaque de cuisson à induction TRENDLINE

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MIH744BE325GKD

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure.

La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Consultez votre revendeur ou fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus est fourni à titre de indicatif uniquement. Veuillez prendre l'apparence du produit réel comme référence.

TABLE DES MATIÈRES

1	Instructions de Sécurité	6	9.1.1	Utilisation de la minuterie d'arrêt	25
1.1	Utilisation prévue	6	9.1.2	Annulation de la minuterie d'arrêt	26
1.1.1	Explication des symboles	6	10	Fonction boost	26
2	Spécifications	13	10.1	Activation de la fonction boost	26
3	Batterie de cuisine	16	10.2	Désactivation de la fonction boost	27
3.1	Choisir la batterie de cuisine.....	16	11	Zone de pont	27
3.2	Positionnement de la batterie de cuisine	16	11.1	Activation de la zone de pont	27
3.3	Déplacement de la batterie de cuisine	17	11.1.1	Utilisez la zone de pont comme une seule grande zone	27
3.4	Détection de la batterie de cuisine	17	11.1.2	Utilisez la zone de pont comme 2 zones indépendantes	28
4	Aperçu du produit	18	12	Connexion Wi Fi	28
4.1	Panneau de commande	19	12.1	Appairage de l'appareil avec l'app	28
4.1.1	Utilisation des commandes tactiles ...	19	12.2	Réinitialisation de la connexion Wi Fi	29
4.2	Cuisson à induction	20	13	Fonction hotte-plaque de cuisson	29
4.3	Zones de cuisson	20	13.1	Établissement de la connexion hotte-plaque de cuisson	29
4.4	Affichage de la chaleur résiduelle	20	13.2	Réinitialisation de la connexion hotte-plaque de cuisson	29
5	Avant la première utilisation	21	14	Test de la batterie de cuisine	30
5.1	Nettoyage de l'appareil pour la première fois	21	14.1	Test de la batterie de cuisine avec un aimant	30
6	Comment utiliser	22	14.2	Test de la batterie de cuisine sans aimant	30
6.1	Mise sous tension de l'appareil	22	15	Paramètres	31
6.2	Mise hors tension de l'appareil	22	15.1	Réglage des paramètres	31
6.3	Réglage du niveau de puissance	22	15.1.1	Réinitialisation des paramètres d'usine	31
6.4	Table de cuisson, astuces de cuisine, niveaux de puissance et leur signification	22	15.1.2	Réglage de la gestion de puissance ...	32
6.5	Commencer la cuisson	23	15.1.3	Test de la qualité de la batterie de cuisine	32
6.6	Terminer la cuisson	23	15.1.4	Activation du buzzer	33
6.7	Tips de cuisson	24	15.1.5	Désactivation du buzzer	33
7	Verrouillage de sécurité enfant	24	15.2	Aperçu des durées de fonctionnement par défaut	33
7.1	Activation du verrouillage de sécurité enfant	24	16	Nettoyage et entretien	34
7.2	Désactivation du verrouillage de sécurité enfant	24	16.1	Produits de nettoyage	34
8	Mode pause	25	16.2	Nettoyage de l'appareil	34
8.1	Activation du mode pause	25			
8.2	Désactivation du mode pause	25			
9	Commande de minuterie	25			
9.1	Minuterie d'arrêt	25			







16.2.1	Nettoyage des salissures quotidiennes	34	19.4	Bouillie de riz	52
16.2.2	Nettoyage des débordements	34	19.5	Cuisson du riz	52
16.2.3	Nettoyage du panneau de commande	35	19.6	Cuire des pancakes et des crêpes	53
17	Dépannage	36	19.7	Friture de longe de porc	53
17.1	Affichage et inspection des défaillances	39	19.8	Friture des frites	53
17.2	Défaillance spécifique et solution	41	20	Marques de commerce, copyrights et mention légale	54
18	Installation de produit	43	21	Mise au rebut et recyclage	55
18.1	Installation du produit en sécurité.....	43	21.1	Instructions importantes pour l'environnement	55
18.2	Avant d'installer l'appareil	43	21.2	Conformité à la directive RoHS	55
18.3	Distance de sécurité	44	21.3	Informations sur l'emballage.....	55
18.4	Dimensions de l'appareil.....	44	22	Avis de protection des données	56
18.5	Méthode d'installation	44			
18.5.1	Méthode d'installation standard	44			
18.5.2	Méthode d'installation encastrée.....	45			
18.6	Ventilation	45			
18.6.1	Installation au dessus d'un tiroir	46			
18.6.2	Installation au dessus d'un four	46			
18.7	Fixation de la bande d'étanchéité	46			
18.8	Localisation des supports de fixation....	47			
18.9	Insertion des supports de fixation	47			
18.10	Insertion de l'appareil	47			
18.11	Installation de la barrière de protection thermique	47			
18.12	Attention	48			
18.13	Raccordez l'appareil	48			
18.14	Type de connexion	49			
18.14.1	220-240 V 1N- 32 A	49			
18.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A	49			
18.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A	49			
18.15	Après l'installation de l'appareil	50			
19	Plats d'essai	51			
19.1	Faire fondre du chocolat, couverture	51			
19.2	Sauce béchamel.....	51			
19.3	Chauffer et maintenir au chaud le ragoût de lentilles	51			

1 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement en sécurité. Veuillez contacter le détaillant ou le revendeur si vous constatez un dommage. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte de droits à la garantie.

1.1.1 Explication des symboles

Symboles	Signification
	AVERTISSEMENT Le mot d'avertissement indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	ATTENTION Le mot d'avertissement indique un danger avec un faible niveau de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	ATTENTION Le mot d'avertissement indique des informations importantes (par exemple des dommages matériels), mais pas de danger.
	Ce symbole indique une étape d'instruction unique non numérotée.
	Ce symbole indique le résultat d'une ou plusieurs étapes d'instruction précédentes.
	Ce symbole indique un conseil ou une astuce.

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser ou de mettre en service l'appareil et conservez-les à proximité immédiate du site d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien dessus.
- La connexion à un bon système de câblage est essentielle et obligatoire.
- Les modifications au système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords du panneau sont tranchants.
- Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit équipé d'un sectionneur assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.

- Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation en responsabilité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces d'appareil en verre-céramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de l'appareil car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil.
- Après utilisation, éteignez l'élément de l'appareil à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

- Danger d'incendie : ne stockez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en continu.
- **AVERTISSEMENT** : Cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut entraîner un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- **AVERTISSEMENT** : Cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut entraîner un incendie.

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

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en continu.

Danger d'incendie : ne stockez pas des objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptées ou des protections de plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut causer des accidents.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur un appareil cassé ou fissuré. Si la surface de l'appareil se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez l'appareil au mur avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des batteries de cuisine appropriés entrer en contact avec la vitro à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Gardez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas au-dessus des autres zones de cuisson qui sont allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des brûlures et des brûlures.

Risque de coupure

- La lame très tranchante d'un grattoir à vitre est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez avec une extrême prudence et rangez toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Le débordement provoque de la fumée et des débordements gras qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme un plan de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la chambre.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et l'appareil comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection du poêle pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez le poêle.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil risquent de se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée doivent être guidés par une personne responsable et compétente qui leur apprendra à s'en servir. L'instructeur doit s'assurer qu'ils sont capables d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf recommandation spécifique dans le manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre appareil.

- Ne vous tenez pas debout sur votre appareil.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords dentelés ou ne faites pas glisser les poêle sur la surface en verre à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre agent de nettoyage abrasif agressif pour nettoyer votre appareil, car cela peut rayer la verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de ferme ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type bed and breakfast.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Pour plus d'informations sur l'installation, veuillez vous reporter au chapitre « Installation du produit ». *Voir chapitre « Installation du produit » à la page 43*

2 SPÉCIFICATIONS

Appareil	MIH744BE325GKD
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Dimensions du produit L x P x H	590 X 520 X 58 mm
Dimensions d'encastrement L x P	560 X 480-490 mm

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les designs sans préavis.

	Symbol	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	MIH744BE325GKD	-
Type d'appareil	-	Plaque de cuisson intégrée à induction	-
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson	-	5	-
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiant, plaques solides)	-	Cuisson à induction	-
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	∅	Avant gauche : 150	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	∅	Arrière gauche : 210	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	∅	Avant droit : 180	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	∅	Arrière droit : 180	mm

Spécifications

	Symbol	Valeur	Unité
Longueur et largeur de la surface utile de la zone de cuisson	L x W	Zone de pont 382x180	mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Avant gauche : 191,7 Wh/kg	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Arrière gauche : 179,9 Wh/kg	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Avant droit : 183,6 Wh/kg	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Arrière droit : 185,3 Wh/kg	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Zone de pont : 194,4 Wh/kg	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	EC ²⁾	188.0	Wh/kg
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Avant gauche : 1200/1500 W	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Arrière gauche : 2300/2500 W	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Avant droit : 1800/2000 W	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Arrière droit : 1800/2000 W	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Zone de pont : 3000/3700	W
¹⁾ cuisson électrique ²⁾ plaque de cuisson électrique			

Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche de l'appareil, celui-ci passera automatiquement en mode veille après 11 minutes, et la puissance en mode veille est de 0,3 W.

Données déterminées selon la norme EN 60350-2 et les règlements de la Commission (UE) n° 66/2014.

Déclaration de conformité

Par la présente, Midea Europe GmbH déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la Directive RED 2014/53/UE.
Bande de fréquence de fonctionnement : 2402- 2480 MHz
Puissance maximale : 2500 mW

3 BATTERIES DE CUISINE

La qualité des batteries de cuisine a un impact significatif sur l'efficacité et la qualité du processus de cuisson.

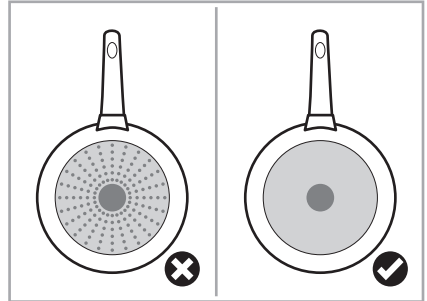
3.1 Choisir la batterie de cuisine

ATTENTION

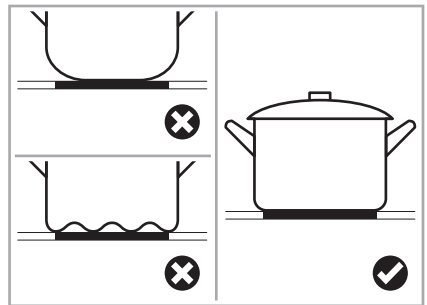
La batterie de cuisine inadaptée peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

- ▶ Utilisez uniquement des batteries de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction.
- ▶ Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la batterie de cuisine.
- ▶ Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique, et terre cuite.
- ▶ Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la batterie de cuisine, seule la zone ferromagnétique chauffera. Le reste de la base peut 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 le chauffage et la détection de la batterie de cuisine.
- ▶ Le fond rayé et des bords tranchants de la batterie de cuisine peuvent rayer la surface en verre.
- ▶ Gardez votre appareil propre pour éviter les rayures.

- ▶ Une batterie de cuisine avec une base inhomogène peut ne pas être détectée.



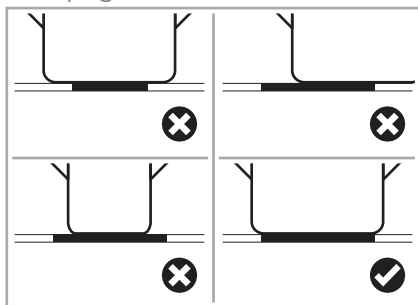
- ▶ N'utilisez pas la batterie de cuisine avec une base incurvée ou des bords irréguliers.



3.2 Positionnement de la batterie de cuisine

- ❗ Centrez toujours votre batterie de cuisine sur la zone de cuisson.
 - ❗ L'utilisation d'une batterie de cuisine légèrement plus large peut contribuer à optimiser l'efficacité énergétique. Si vous utilisez une batterie de cuisine plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue.
1. Assurez-vous que la base de votre batterie de cuisine soit lisse et repose bien à plat sur le verre et qu'elle soit de la taille recommandée pour la zone de cuisson. *Voir chapitre « Zones de cuisson » à la page 20*

2. Utilisez une batterie de cuisine dont le diamètre se situe dans la plage recommandée pour la zone de cuisson sélectionnée. Voir chapitre « Zones de cuisson » à la page 20

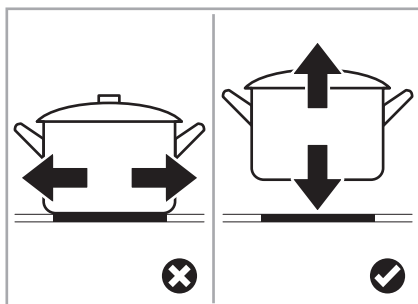


3.3 Déplacement de la batterie de cuisine

⚠ ATTENTION

Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil ou provoquer des dysfonctionnements.

- ▶ Soulevez toujours la batterie de cuisine de la surface en verre. Ne la faites pas glisser, car cela pourrait rayer le verre.

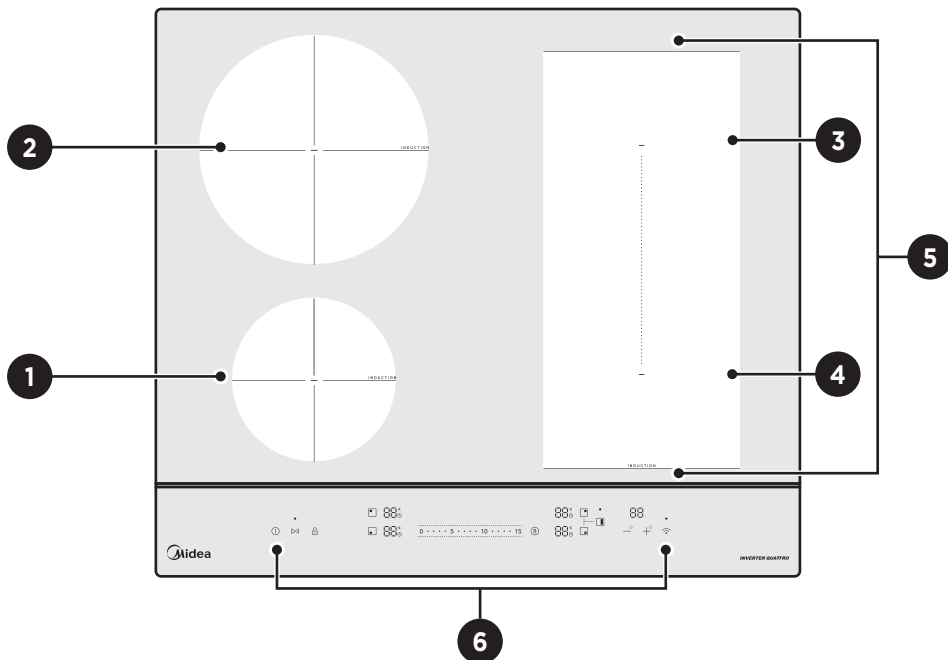


3.4 Détection de la batterie de cuisine

- i Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est compatible avec l'induction en la testant. Voir chapitre « Test de la batterie de cuisine » à la page 30
- i Lorsque qu'un ustensile de cuisson de taille inappropriée ou non magnétique (par ex. aluminium), ou tout autre petit objet (par ex. couteau, fourchette ou clé) est laissé sur l'appareil, [] clignotera sur le panneau de commande, et l'appareil passera automatiquement en mode veille sous 1 minute. Le ventilateur s'éteindra et cessera de fonctionner.

4 APERÇU DU PRODUIT

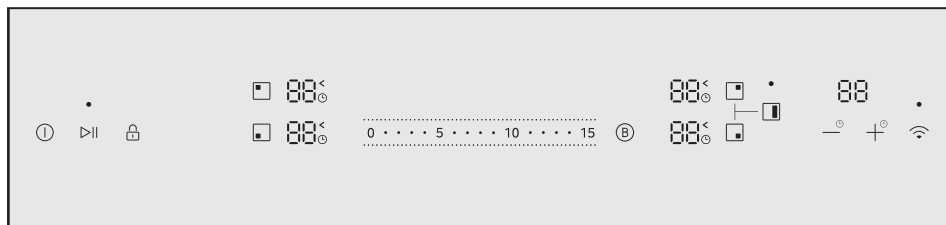
Aperçu de l'appareil et de ses composants :



FR

Pos.	Signification	Puissance maximale en W	Ø mm
1	Zone de cuisson avant gauche	1200/1500	180
2	Zone de cuisson arrière gauche	2300/2500	180
3	Zone de cuisson arrière droite	1800/2000	290
4	Zone de cuisson avant droite	1800/2000	290
5	Zone de pont	3000/3700	Zone de pont 382x180
6	Panneau de commande	-	-

4.1 Panneau de commande

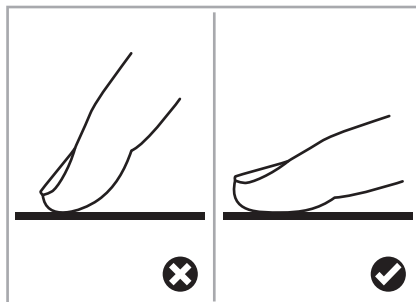


Symbol	Signification
	Commande ON/OFF
	Commande de pause
	Sélectionner la zone de cuisson arrière gauche
	Sélectionner la zone de cuisson avant gauche
	Sélectionner la zone de cuisson arrière droite
	Sélectionner la zone de cuisson avant droite
	Commandes de régulation de la minuterie
	Commande Boost
	Commande Wi Fi
	Commandes de régulation de puissance
	Zone de pont
	Verrouillage de sécurité enfant

- ⓘ Toutes les images de ce manuel sont uniquement à des fins d'explication. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration dans le dessin sera soumise à l'objet réel.

4.1.1 Utilisation des commandes tactiles

- ⓘ Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- ⓘ Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches, et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.
- ▶ Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.

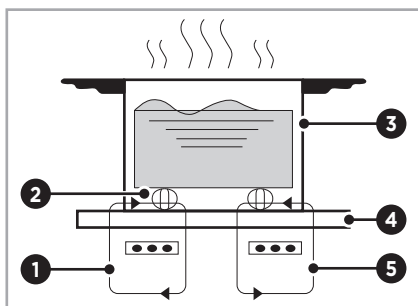


- ✓ L'appareil émet un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.

4.2 Cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans les batteries de cuisine, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre.

- i La verre devient chaude uniquement parce que la batterie de cuisine la réchauffe finalement.

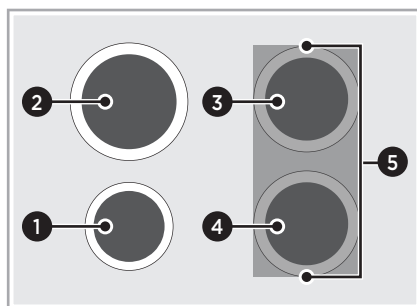


Pos.	Signification
1	Courants induits
2	Circuit magnétique
3	Poêle en fonte
4	Plaque vitrocéramique
5	Bobine d'induction

4.3 Zones de cuisson

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, dans une certaine limite, au diamètre de la batterie de cuisine.

- i Pour obtenir la meilleure efficacité de votre appareil, le fond de la batterie de cuisine doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson concernée.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Zone de pont 382 x 180	280

4.4 Affichage de la chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson dispose d'un affichage de la chaleur résiduelle.

- i Le voyant s'éteint une fois que la surface a refroidi à une température sans danger au toucher.

- i** Ne touchez pas la zone de cuisson avant que l'affichage de la chaleur résiduelle soit éteint.

Symbol	Signification
H	La zone de cuisson est brûlante.
h	La zone de cuisson est chaude.

- i** Vous pouvez également utiliser la chaleur résiduelle comme une fonction d'économie d'énergie.
- i** Si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle, placez une batterie de cuisine supplémentaire sur la zone de cuisson encore chaude.

5 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez le manuel d'utilisation et en particulier les consignes de sécurité.

5.1 Nettoyage de l'appareil pour la première fois

1. Retirez tous les films de protection et autocollants.
 2. Enlevez tout résidu d'emballage de la surface de l'appareil.
 3. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
- i** Informations complémentaires sur le nettoyage et l'entretien :
Voir chapitre « Nettoyage et entretien » à la page 34

6 COMMENT UTILISER

6.1 Mise sous tension de l'appareil

- ▶ Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez sur [⏻].
- ✔ Le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent [-] ou [- -].
- ✔ L'appareil est en mode veille.
- ❗ Vous pouvez désactiver le buzzer dans les paramètres. Voir chapitre « Paramètres » à la page 31

6.4 Table de cuisson, astuces de cuisine, niveaux de puissance et leur signification

- ❗ Le tableau indique quel niveau de puissance convient à quel aliment. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.
- ❗ Expérimentez avec l'appareil pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau	Objectif & Plat	Durée en minutes	Astuces
1	Fusion : Chocolat, beurre, miel	15 - 30	Remuez de temps en temps.
1 - 3	Maintien au chaud : Sauce hollandaise	15 - 45	Ajoutez 1-2 c. à soupe d'eau. Utilisez un couvercle.
3 - 4	Cuisson d'aliments délicats : Omelette, œufs, sauces Réchauffage : Sauces	5 - 15 -	Les faibles niveaux d'induction permettent un réglage précis de la température idéale basse. Utilisez un couvercle.
4 - 5	Cuisson d'aliments délicats : Œufs au plat Mijotage : Riz, pâtes, pommes de terre	5 - 15 10 - 30	Amenez d'abord l'eau à ébullition à un niveau plus élevé, puis réglez à ce niveau pour mijoter.

6.2 Mise hors tension de l'appareil

- ▶ Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].

6.3 Réglage du niveau de puissance

- ❗ Si vous ne choisissez pas un niveau de puissance dans les 60 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement. Voir chapitre « Allumez l'appareil » à la page 22
- ❗ Vous pouvez modifier le réglage du niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.
- ▶ Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur les commandes de réglage de puissance [0 - 15].

Niveau	Objectif & Plat	Durée en minutes	Astuces
5 - 8	Cuisson à la vapeur : Pommes de terre, légumes Braisage : Plats mijotés, soupes	20 - 60 60 - 120	Ajoutez quelques c. à soupe d'eau pour la cuisson à la vapeur. Utilisez un couvercle. Utilisez un maximum de 3 l de liquide. Pour plus, sélectionnez un niveau plus élevé.
6 - 11	Cuisson à la poêle : Crêpes	5 - 45	Retournez après 1 minute.
8 - 13	Braisage : Quantités supérieures à 3 l Cuisson douce à la poêle : Saucisses, escalopes, cordon bleu, boulettes de viande	60 - 120 5 - 45	Retournez ou remuez régulièrement.
13 - 14	Cuisson à la poêle : Viande, steaks, galettes de pommes de terre, longe de porc	5 - 10	Retournez régulièrement pour obtenir une cuisson homogène.
15	Ébullition : Eau, pâtes Sauté : Viande Friture : Frites, fruits frits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Laissez la batterie de cuisine chauffer à sec, ajoutez l'huile seulement quelques secondes avant la cuisson à la poêle.
ⓑ	Chauffage rapide : Grandes quantités d'eau	5	Il est déconseillé d'utiliser avec une batterie de cuisine vide.

6.5 Commencer la cuisson

1. Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez sur [①].
2. Assurez-vous que le fond de la batterie de cuisine et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
3. Placez une batterie de cuisine adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. *Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16*
4. Appuyez sur la commande de sélection de zone de cuisson pour la zone que vous utilisez, par ex. [□].






- ✔ L'indicateur situé à côté du contrôle de sélection de la zone de cuisson indique le niveau de puissance, par ex. [9⁺].
- 5. Réglez un niveau de puissance. *Voir chapitre « Réglage du niveau de puissance » à la page 22*

6.6 Terminer la cuisson

⚠ Avertissement - Risque de brûlures

La chaleur résiduelle peut provoquer des brûlures.





- ▶ Attendez que les zones de cuisson aient refroidi.
- ▶ Ne touchez aucune partie de l'appareil avant qu'elles n'aient refroidi.

1. Appuyez sur la commande de sélection de zone de cuisson pour la zone que vous souhaitez éteindre, par ex. [].
2. Réduisez le niveau de puissance à [] ou appuyez longuement sur [] pour éteindre la zone de cuisson.
 - ✔ Le panneau de commande affiche [].
3. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [].

6.7 Tips de cuisson





Avertissement - Risque d'incendie

À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément.



- ▶ Faites attention lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction boost.
-  Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
-  Utiliser un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
-  Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
-  Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments ont chauffé.

7 VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT


Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire, par exemple si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson.

-  Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf [] sont désactivées.
-  Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec [] en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller l'appareil pour la prochaine opération.

7.1 Activation du verrouillage de sécurité enfant




- ▶ Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.
- ✔ Tous les indicateurs de l'appareil affichent []. Sauf le contrôle du minuteur, qui affiche [- -].

7.2 Désactivation du verrouillage de sécurité enfant


- ▶ Pour désactiver le verrouillage de sécurité enfant, appuyez sur [] et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes.

8 MODE PAUSE


Vous pouvez mettre le chauffage en pause au lieu d'éteindre l'appareil.

- i** Lors de l'activation du mode pause, toutes les commandes sauf [] et [] sont désactivées.
- i** Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec [] en cas d'urgence.
- i** L'appareil s'éteindra après 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

8.1 Activation du mode pause

- ▶** Pour activer le mode pause, appuyez sur [].
- ✓** Tous les indicateurs de l'appareil affichent [' '].

8.2 Désactivation du mode pause

- ▶** Pour quitter le mode pause, appuyez sur [].

9 COMMANDE DE MINUTERIE












Votre appareil est équipé d'un contrôle minuterie, que vous pouvez utiliser comme minuterie d'arrêt.

9.1 Minuterie d'arrêt

Vous pouvez régler la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps réglé est écoulé.

- i** La minuterie a une durée maximale de 99 minutes.

9.1.1 Utilisation de la minuterie d'arrêt

1. Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur la commande de sélection de zone de cuisson, par exemple []. Réglez un niveau de puissance, par ex. [].
2. Appuyez immédiatement sur [] ou [].
- ✓** Le panneau de commande affiche [].
3. Pour régler le temps, appuyez sur [] ou [].
- i** Appuyez sur [] ou [] une fois pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.
- i** En maintenant [] ou [] enfoncé, vous augmenterez ou diminuerez le temps de 10 minutes de manière continue. Si la valeur n'est pas un multiple de 10, elle sera arrondie au multiple de 10 le plus proche.

- ✓ Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement.
- ✓ Le panneau de commande affiche le temps restant et le voyant de minuterie clignote 2 fois.
- ✓ [⏸] à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume en rouge.
- ✓ Lorsque le temps réglé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
- i Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles avaient été précédemment activées.
- i Pour régler la minuterie d'arrêt sur plusieurs zones de cuisson, répétez le processus en activant différentes zones de cuisson.

FR

9.1.2 Annulation de la minuterie d'arrêt

- ▶ Pour annuler la minuterie d'arrêt, appuyez sur [—°] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [00], ou appuyez longuement simultanément sur [—°] et [+°].
- ✓ La minuterie d'arrêt est annulée et le panneau de commande affiche [--].

10 FONCTION BOOST



La fonction boost chauffe les batteries de cuisine plus rapidement qu'au niveau de puissance maximal.

- i Cette fonction peut être utilisée sur n'importe quelle zone de cuisson.
- i La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- i Si le réglage thermique initial est égal à [7°], elle reviendra à [15°] après 5 minutes.
- i Pour éviter toute surcharge, l'appareil réduit automatiquement la puissance de la zone (des zones de cuisson) réglée(s) précédemment, en donnant la priorité à la fonction boost sélectionnée le plus récemment.

10.1 Activation de la fonction boost

1. Appuyez sur la commande de sélection de zone de cuisson, par ex. [■].
 2. Appuyez sur la commande Boost [ⓑ].
- ✓ L'Indicateur de zone de cuisson affiche [b] et le niveau de puissance atteint le maximum.

10.2 Désactivation de la fonction boost



1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver la fonction boost, par ex. [].
 2. Réglez les commandes de réglage de puissance [] au niveau requis.
- ✔ La zone de cuisson reviendra à son réglage initial.

11 ZONE DE PONT

La zone de pont peut être utilisée comme une zone combinée ou comme deux zones distinctes, selon les besoins de cuisson à tout moment.

- ❗ La zone de pont est composée de deux inducteurs indépendants pouvant être commandés séparément.

11.1 Activation de la zone de pont

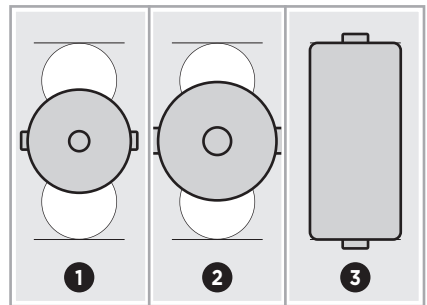
1. Pour activer la zone de pont comme une seule grande zone, appuyez sur [].
- ✔ Le panneau de commande affiche [].

11.1.1 Utilisez la zone de pont comme une seule grande zone

Utilisez l'une des 3 options suivantes pour optimiser l'utilisation du chauffage.

- ▶ Placez la batterie de cuisine sur la zone de pont.

FR

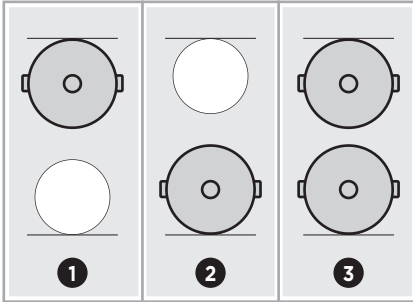


Pos.	Base Ø en mm
1	250
2	280

Pos.	Base Ø en mm
3	382 x180

11.1.2 Utilisez la zone de pont comme 2 zones indépendantes

1. Assurez-vous que le diamètre de la batterie de cuisine est supérieur à 140 mm.
2. Placez la batterie de cuisine sur la zone de pont.




12 CONNEXION WI FI

Pour utiliser la fonction Wi Fi, vous devez télécharger l'application Maison intelligente et l'installer sur votre appareil portable. Ajoutez ensuite votre appareil en suivant les instructions directement depuis l'application.


- i** Lors de la connexion en réseau du produit, assurez-vous que le téléphone portable est placé aussi près que possible du produit. Selon les conseils de l'application, si le produit ne prend en charge que la communication Wi Fi 2,4 GHz, veillez à sélectionner le réseau 2,4 GHz pour la connexion. Le produit prend en charge la fonction Bluetooth, qui est utilisée uniquement pour la fonction de mise en réseau.
- i** L'app utilise la fonction Bluetooth de votre téléphone pour lier le SSID de l'appareil et configurer les services réseau.
- i** À mesure que la technologie du produit est mise à jour, le contenu de Maison intelligente peut changer, et l'affichage réel dans l'application Maison intelligente prévaut.
- i** Vous pouvez rechercher l'application « Maison intelligente » dans la boutique d'applications mobiles pour la télécharger et l'utiliser.

12.1 Appairage de l'appareil avec l'app

- i** L'appareil doit être en mode veille. Voir chapitre « Allumez l'appareil » à la page 22



1. Pendant la configuration du réseau, activez le Bluetooth sur votre smartphone pour faciliter le processus d'appairage.
2. Appuyez sur [] jusqu'à ce que le buzzer retentisse et que le panneau de commande affiche [RP], puis relâchez.
 - ✔ Le processus d'appairage commence et dure environ 10 minutes.
 - ✔ [•] clignote lentement en attente du processus d'appairage.
 - ✔ [•] clignote rapidement pendant le processus d'appairage.
 - ✔ Lorsque le processus d'appairage est réussi, [•] reste allumé.
 - ✔ Lorsque le processus d'appairage échoue, [•] reste éteint.

12.2 Réinitialisation de la connexion WI FI



- ▶ Appuyez continuellement sur [] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [r5].

13 FONCTION HOTTE-PLAQUE DE CUISSON

13.1 Établissement de la connexion hotte-plaque de cuisson

- ❗ L'appareil doit être en mode veille. Voir chapitre « Allumez l'appareil » à la page 22
- ▶ Appuyez simultanément sur [] et [] pendant au moins 3 secondes.
- ✔ Le panneau de commande affiche [bE] pendant environ 2 secondes et la fonction hotte-plaque de cuisson commence à s'établir.

13.2 Réinitialisation de la connexion hotte-plaque de cuisson

- ▶ Appuyez simultanément sur [] et [], jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [r5].

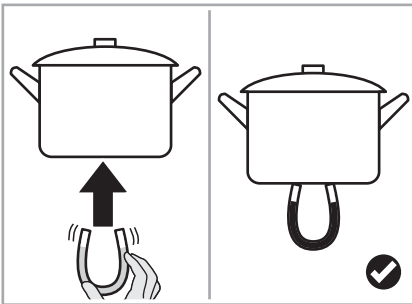
14 TEST DE LA BATTERIE DE CUISINE

Avant de tester, assurez-vous que la taille de la base de la batterie de cuisine correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée. Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16

14.1 Test de la batterie de cuisine avec un aimant

Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée en effectuant un test avec un aimant.

- ▶ Déplacez un aimant vers la base de la batterie de cuisine.



- ✔ Si la batterie de cuisine est attirée, elle convient pour l'induction.

14.2 Test de la batterie de cuisine sans aimant

1. Mettez 250 ml d'eau dans la batterie de cuisine que vous souhaitez vérifier.
2. Commencer la cuisson. Voir chapitre « Commencer à cuisiner » à la page 23
3. Vérifiez si [$\underline{\text{H}}$] clignote sur le panneau de commande.
 - ✔ Si [$\underline{\text{H}}$] ne clignote pas sur le panneau de commande et que l'eau chauffe, la batterie de cuisine est adaptée.
 - ✔ Si [$\underline{\text{H}}$] clignote, la batterie de cuisine ne convient pas et aucun chauffage n'a lieu.
 - ❗ Si vous ne placez pas une batterie de cuisine adaptée sur la zone de cuisson dans les 1 minute, [$\underline{\text{H}}$] disparaîtra automatiquement.
 - ❗ Votre batterie de cuisine n'est pas adaptée pour les raisons suivantes :
 - Vous n'avez pas placé une batterie de cuisine sur la zone de cuisson correcte.
 - La batterie de cuisine que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16
 - La batterie de cuisine est trop petite ou pas correctement centrée sur la zone de cuisson. Voir chapitre « Positionnement de la batterie de cuisine » à la page 16

15 PARAMÈTRES

Vous pouvez régler divers paramètres en fonction de vos besoins.

15.1 Réglage des paramètres

- i** L'appareil doit être éteint.
 - i** Commencez vos réglages dans les 15 secondes après avoir allumé l'appareil. En l'absence de l'interaction de l'utilisateur dans 15 secondes, éteignez l'appareil et répétez le processus.
 - i** En l'absence de l'interaction de l'utilisateur dans 30 secondes, l'appareil quitte les paramètres sans les enregistrer.
 - i** Pour régler un paramètre, l'appareil doit être en mode paramètres.
1. Pour entrer en mode paramètre, appuyez une fois sur [Ⓜ] puis appuyez sur [Ⓛ] pendant au moins 3 secondes.
 - ✓ Tous les indicateurs affichent [Ⓛ Ⓜ].
 2. Appuyez sur [Ⓟ] pendant au moins 3 secondes.
 - ✓ Le panneau de commande affiche [Ⓛ] dans l'indicateur inférieur gauche et [Ⓛ] disparaît.
 3. Appuyez sur [Ⓟ].
 - ✓ [Ⓛ Ⓟ] s'affiche sur le panneau de commande.
 - ✓ L'appareil est en mode paramètres.
 4. Appuyez sur [Ⓛ] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le réglage souhaité.

i Réglages disponibles :

Symbol	Signification
	Réinitialisation des paramètres d'usine
	Réglages de gestion de puissance
	Test de la qualité des batteries de cuisine
	Réglages du buzzer

5. Appuyez sur [Ⓟ] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le réglage souhaité.
6. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [Ⓛ] pendant au moins 3 secondes.
- i** Si vous appuyez sur [Ⓜ] après avoir sélectionné le réglage souhaité, l'appareil s'éteint sans enregistrer.

15.1.1 Réinitialisation des paramètres d'usine



- i** L'appareil est en mode paramètres. Voir chapitre « Réglage des paramètres » à la page 31.
1. Appuyez plusieurs fois sur [Ⓛ] jusqu'à ce que [Ⓛ Ⓟ] s'affiche sur le panneau de commande.
 2. Pour rétablir les paramètres d'usine, appuyez sur [Ⓟ] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [Ⓛ].
 - i** Si vous ne souhaitez pas réinitialiser les paramètres, appuyez sur [Ⓟ] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [Ⓛ].
 3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [Ⓛ] pendant au moins 3 secondes.




- ✓ Le buzzer retentit et l'appareil s'éteint une fois la configuration terminée.

15.1.2 Réglage de la gestion de puissance



Il est possible de définir un niveau maximal d'absorption de puissance pour l'appareil, en choisissant parmi différentes gammes de puissance.





- i Cet appareil est capable de se limiter automatiquement afin de fonctionner à une puissance réduite, pour éviter tout risque de surcharge.
- i Il n'est pas nécessaire de placer des batteries de cuisine sur les zones de cuisson.
- i L'appareil est en mode paramètres. Voir chapitre « Réglage des paramètres » à la page 31

1. Appuyez plusieurs fois sur [] jusqu'à ce que [] s'affiche sur le panneau de commande.

- ✓ Le panneau de commande affiche le niveau de puissance actuel, par exemple [].
2. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur [] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le niveau de puissance souhaité.
 3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.



- ✓ Tous les indicateurs affichent [-].
- i Réglages disponibles :



Symbol	Puissance maximale en kW
	7.4
	6.5

Symbol	Puissance maximale en kW
	5.5
	4.5
	3.4
	2.5


15.1.3 Test de la qualité de la batterie de cuisine

- i L'appareil est en mode paramètres. Voir chapitre « Réglage des paramètres » à la page 31

1. Appuyez plusieurs fois sur [] jusqu'à ce que [] s'affiche sur le panneau de commande.


2. Pour lancer le test, appuyez sur [] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [].

3. Placez la batterie de cuisine sur une zone de cuisson.



4. Appuyez sur la commande de sélection de zone de cuisson correspondante pendant au moins 3 secondes, par ex. [].

- ✓ Après 12 secondes, le panneau de commande affiche le niveau de qualité de 0 (faible) à 10 (élevé).





- i Plus le niveau de qualité est élevé, meilleure est la qualité de la batterie de cuisine.

5. Pour quitter le test, appuyez sur [] pendant 1 seconde.





i Réglages disponibles :

Symbol	Signification
	Ne pas entrer dans le test de qualité de la batterie de cuisine. Réglage par défaut : [0]
	Entrer dans le test de qualité de la batterie de cuisine.

15.1.4 Activation du buzzer

- i** L'appareil est en mode paramètres. *Voir chapitre « Réglage des paramètres » à la page 31*
- Appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que [**5**] clignote sur le panneau de commande.
 - Pour activer le buzzer, appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [].
 - Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.
- ✓** Tous les indicateurs affichent [-].

15.1.5 Désactiver le buzzer

- i** L'appareil est en mode paramètres. *Voir chapitre « Réglage des paramètres » à la page 31*
- Appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que [**5**] clignote sur le panneau de commande.
 - Pour désactiver le buzzer, appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [].
 - Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.
- ✓** Tous les indicateurs affichent [-].

15.2 Aperçu des durées de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre appareil. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci dessous :

Niveau de puissance	Durée en h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	2
13 - 15	1.5

- i** Lorsque le récipient de cuisson est retiré, l'appareil peut arrêter immédiatement le chauffage et s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

16 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir soigneusement.

16.1 Produits de nettoyage

⚠ ATTENTION

Des produits de nettoyage inadaptés peuvent endommager la surface de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas d'éponge abrasive.
- ▶ N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'alcool.
- ▶ Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit nettoyant ou votre tampon à récurer est adapté.

16.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter que les résidus de cuisson ne s'incrustent ou brûlent.

⚠ Avertissement - Risque de brûlures

La chaleur résiduelle peut provoquer des brûlures.

- ▶ Attendez avant le nettoyage jusqu'à ce que les zones de cuisson aient refroidi.
- ▶ Ne touchez aucune partie de l'appareil avant qu'elles n'aient refroidi.

⚠ Avertissement - Risque de coupure

La lame du grattoir à vitre est extrêmement tranchante.

- ▶ Ne retirez jamais le couvercle de sécurité du grattoir à vitre.
- ▶ Utilisez le grattoir à vitre avec une extrême prudence.
- ▶ Rangez toujours de manière sécurisée et hors de portée des enfants.

⚠ ATTENTION

Un nettoyage inapproprié peut endommager la surface de l'appareil.

- ▶ Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur l'appareil, car le verre pourrait se tacher.
- ▶ Retirez immédiatement tout débordement, fonte ou projection chaude de sucre sur le verre.

16.2.1 Nettoyage des salissures quotidiennes

Comment nettoyer les salissures quotidiennes sur le verre, par exemple empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non sucrés sur le verre.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Appliquez un produit de nettoyage lorsque le verre est encore chaud mais pas brûlant.
3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
4. Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez sur [⏻].

16.2.2 Nettoyage des débordements

Retirez immédiatement tout débordement, fonte ou projection chaude de sucre sur le verre à l'aide d'une pelle à poisson, d'une spatule ou d'un grattoir à vitre adapté aux appareils vitrocéramiques.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Maintenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la salissure ou le liquide renversé vers une zone froide de l'appareil.

3. Nettoyez les salissures ou les déversements avec un torchon ou une serviette en papier.
4. Appliquez un produit de nettoyage lorsque le verre est encore chaud mais pas brûlant.
5. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
6. Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez sur [①].

16.2.3 Nettoyage du panneau de commande

Comment nettoyer les débordements sur le panneau de commande.

i L'appareil peut émettre un bip et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer le panneau de commande afin qu'il soit sec avant de réactiver l'appareil.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [①].
2. Absorbent le débordement.
3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide.
4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.
5. Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez sur [①].

17 DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants répertorient les causes possibles et les remarques permettant de résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser du temps et de l'argent qui pourraient être nécessaires pour appeler le centre de service.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne peut pas être allumé.	L'alimentation électrique est interrompue.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que l'appareil est relié à l'alimentation électrique et qu'il est allumé. 2. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre quartier. 3. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le verrouillage de sécurité enfant est activé.	<p>▶ Désactivez le verrouillage de sécurité enfant. Voir chapitre « Désactivation du verrouillage de sécurité enfant » à la page 24</p>
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez utiliser le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche. 2. Utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les commandes. Voir chapitre « Utilisation des commandes tactiles » à la page 19
Le verre est rayé.	La batterie de cuisine a des bords rugueux.	<p>▶ Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16</p>
	Des produits de nettoyage ou des agents abrasifs inadaptés sont utilisés.	<p>▶ Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés. Voir chapitre « Nettoyage et entretien » à la page 34</p>

Problème	Causes possibles	Solution
Certains poêles émettent des bruits de crépitement ou de clics.	Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	i C'est normal pour les batteries de cuisine et ne signale pas un défaut.
L'appareil émet un léger bourdonnement lorsqu'il est utilisé à un réglage de chaleur élevé.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	i C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de température.
Bruit de ventilateur provenant de l'appareil.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre appareil s'est activé pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint l'appareil.	i C'est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de l'appareil au mur pendant que le ventilateur fonctionne.
Les poêles ne chauffent pas et [E] apparaît sur le panneau de commande.	L'appareil ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.	▶ Utilisez des batteries de cuisine adaptées à la cuisson à induction. <i>Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16</i>
	L'appareil ne peut pas détecter la poêle car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	▶ Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson. <i>Voir chapitre « Positionnement de la batterie de cuisine » à la page 16</i>



Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie de cuisson).	Il s'agit d'un défaut technique.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Notez les lettres et chiffres de l'erreur. 2. Coupez l'alimentation de l'appareil au mur et contactez un technicien qualifié.
La connexion Wi-Fi ne peut pas être établie.	Les noms SSID du routeur de connexion sans fil ne sont pas adaptés.	<ul style="list-style-type: none"> i Le produit ouvre les ports réseau TCP 6444, UDP 6445 et un port réseau UDP aléatoire pour la découverte d'appareil et la configuration du réseau. i Si des caractères spéciaux, des signes de ponctuation ou des espaces sont utilisés, cela pourrait empêcher le nom SSID d'apparaître dans les réseaux disponibles auxquels se connecter dans l'application. Utilisez uniquement des valeurs alphanumériques pour les noms SSID du routeur de connexion sans fil. ✓ Si le SSID apparaît, il est possible de l'utiliser ; sinon, connectez-vous au routeur et modifiez le nom SSID.
	Le nom du routeur ou de la connexion sans fil et le mot de passe de connexion sans fil ont été modifiés.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Répétez le processus ci-dessus pour vous reconnecter au réseau.

Problème	Causes possibles	Solution
Le réseau est instable.	Un grand nombre d'appareils sont connectés au routeur sans fil.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réduisez le nombre d'appareils sur le réseau. ⓘ Midea ne peut en aucun cas indiquer une limite spécifique de nombre, car cela dépend de la qualité du routeur et de nombreux autres facteurs.

17.1 Affichage et inspection des défaillances

L'appareil est équipé d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou retirer l'appareil du plan de travail.

Code de panne	Problème	Solution
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - circuit ouvert	▶ Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - court-circuit	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
C1	Température élevée du capteur de la plaque en céramique.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. 2. Appuyez sur [①] pour redémarrer l'unité.
E3	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert	▶ Remplacez la carte d'alimentation.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	

Code de panne	Problème	Solution
E2	Température élevée de l'IGBT	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. 2. Appuyez sur [] pour redémarrer l'unité. 3. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. 4. Si le ventilateur ne fonctionne pas correctement, remplacez-le.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. 2. Lorsque l'alimentation électrique est normale, appuyez sur [] pour redémarrer l'appareil.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. 2. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.
EU	Erreur de communication	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez s'il y a de l'eau sur la zone de commande. 2. Lorsqu'il y a de l'eau sur la zone de commande, nettoyez et séchez-la.
EF	Erreur de débordement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez s'il y a de l'eau sur la zone de commande. 2. Lorsqu'il y a de l'eau sur la zone de commande, nettoyez et séchez-la.

17.2 Défaillance spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation électrique n'est fournie.	▶ Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise et que celle-ci fonctionne bien.
	Défaillance de connexion entre la carte d'alimentation auxiliaire et la carte d'affichage.	▶ Vérifiez la connexion.
	La carte d'alimentation auxiliaire est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'alimentation auxiliaire.
	La carte d'affichage est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'affichage.
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est anormal.	La carte d'affichage est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'affichage.
	Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	▶ La température ambiante peut être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air peut être obstruée.
Le ventilateur présente un dysfonctionnement.	Température élevée de l'appareil	▶ La température ambiante peut être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air peut être obstruée.
	Le ventilateur présente un dysfonctionnement.	1. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. 2. Si le ventilateur ne fonctionne pas correctement, remplacez-le.
	La carte d'alimentation est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'alimentation.

Défaillance	Problème	Solution
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et [𐀓] clignote sur le panneau de commande.	Type de poêle incorrect.	▶ Choisissez la batterie de cuisine appropriée. Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16
	Le diamètre du pot est trop petit.	
	La plaque de cuisson a surchauffé et l'appareil est en surchauffe.	1. Attendez que la température revienne à la normale. 2. Lorsque la température est normale, appuyez sur [①] pour redémarrer l'appareil.
Les zones de cuisson du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront [𐀓]	Le circuit de détection de casserole est endommagé.	▶ Remplacez la carte d'alimentation.
	Défaillance de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	▶ Vérifiez la connexion.
	La carte d'affichage du module de communication est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'affichage.
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	La carte principale est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'alimentation.
	Le moteur du ventilateur est endommagé.	▶ Remplacez le ventilateur.

FR

- i** Ce qui précède susmentionné présente le diagnostic et l'inspection des pannes courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à l'appareil.

18 INSTALLATION DE PRODUIT

- i** Lisez attentivement ces instructions d'installation.
- i** Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil.
- i** Une installation incorrecte, l'ouverture de l'appareil, la connexion ou l'assemblage peuvent entraîner la perte de validité de la garantie du produit.
- i** Coupez l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail.
- i** Après l'installation, assurez-vous que l'utilisateur n'a pas accès aux composants électriques et au câble d'alimentation de la plaque de cuisson.
- i** N'utilisez jamais cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

18.1 Installation du produit en sécurité

Suivez ces consignes de sécurité lors de l'installation de l'appareil.

⚠ Avertissement - Danger : Magnétisme

Les aimants permanents de l'appareil peuvent affecter les implants électriques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline.

- ▶** Assurez-vous que les implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

⚠ Avertissement - Risque de blessure

Certaines pièces peuvent avoir des bords tranchants.

- ▶** Portez toujours des gants de protection.

18.2 Avant d'installer l'appareil

Assurez-vous des points suivants avant d'installer l'appareil.

- i** Le plan de travail est carré et plat, et aucun élément structurel n'empiète sur l'espace requis.
- i** Le plan de travail est fabriqué en un matériau résistant à la chaleur et isolant pour plan de travail.
- i** Si l'appareil est installé au dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- i** L'installation respecte toutes les distances de sécurité requises ainsi que les normes et réglementations applicables.
- i** Un sectionneur approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique principale est intégré au câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- i** Le sectionneur doit être de type homologué et assurer une séparation de contact avec un entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs (phase) si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- i** Le sectionneur doit être facilement accessible pour le client une fois l'appareil installé.
- i** Consultez les autorités locales de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation.
- i** Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer pour les surfaces murales entourant l'appareil, par exemple des carreaux en céramique.
- i** N'utilisez pas de bois ni de matériaux similaires fibreux ou

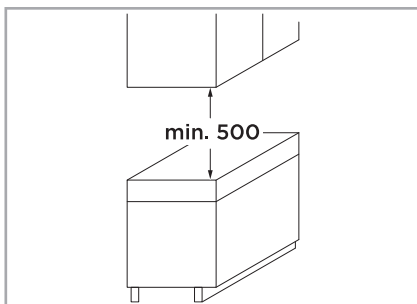
hygroscopiques comme matériau de plan de travail afin d'éviter tout risque de choc électrique et une déformation importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante, sauf s'ils sont imprégnés.

i Respectez les informations sur la distance entre la plaque de cuisson aspirante et l'appareil indiquée dans les instructions d'installation de la plaque de cuisson.

i Toutes les dimensions figurant sur les dessins sont en mm.

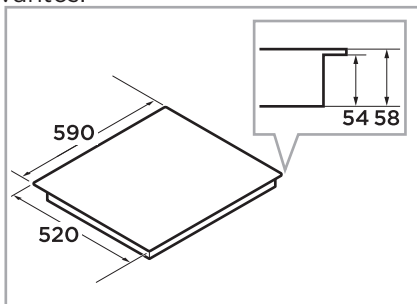
18.3 Distance de sécurité

i La distance de sécurité entre l'appareil et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 500 mm.



18.4 Dimensions de l'appareil

L'appareil présente les dimensions suivantes.



18.5 Méthode d'installation

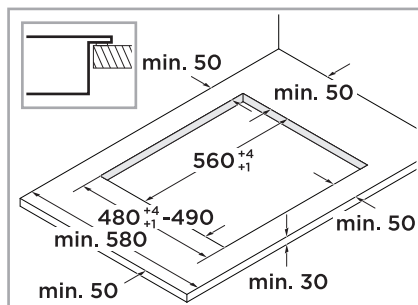
Il existe 2 méthodes d'installation. Dans la méthode d'installation standard, l'appareil recouvre le plan de travail. Dans la méthode d'installation encastrée, l'appareil et le plan de travail sont au même niveau.

i Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.

18.5.1 Méthode d'installation standard

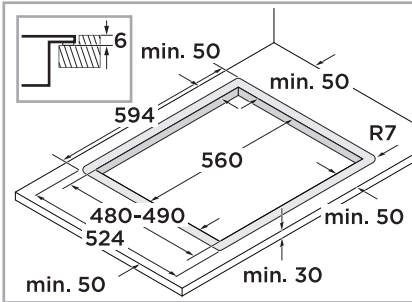
i Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm.

▶ Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

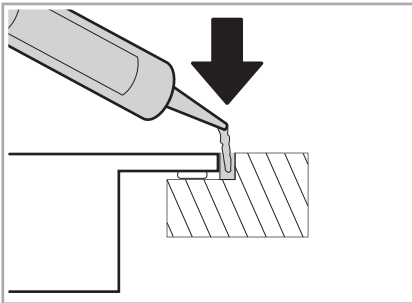


18.5.2 Méthode d'installation encastrée

1. Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.



2. Assurez-vous que les surfaces de coupe des plans de travail soient correctement étanchéifiées.

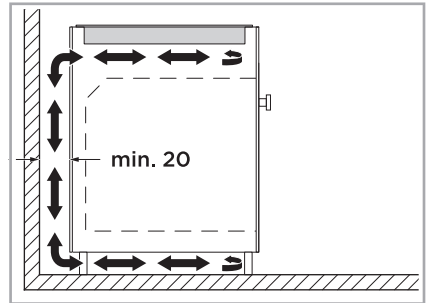


18.6 Ventilation

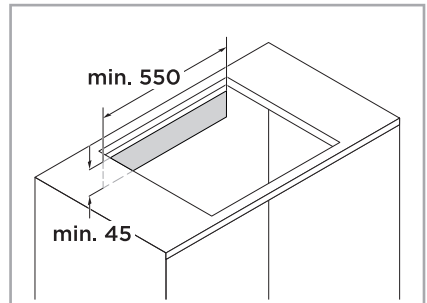
La ventilation dans la partie inférieure de l'appareil nécessite un apport suffisant en air frais. Par conséquent, si nécessaire, réglez les éléments à cet effet.

- i** En toutes circonstances, assurez-vous que l'appareil soit bien ventilé.
- i** Assurez-vous que l'appareil est en bon état de fonctionnement.

1. Maintenez un espace libre minimum entre l'arrière de l'appareil et le mur de la cuisine.

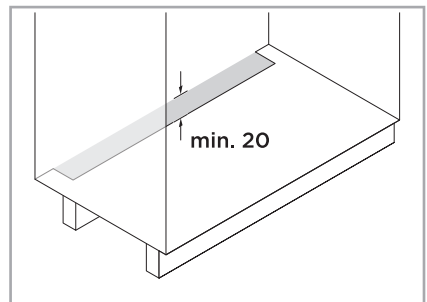


2. Assurez-vous que l'ouverture située en haut à l'arrière de l'appareil n'est pas obstruée.



FR

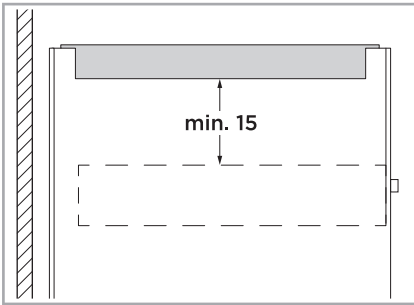
3. Si la distance entre l'arrière de l'appareil et le mur est inférieure à 20 mm, créez une ouverture sur le dessous.



- i** Ne scellez pas hermétiquement la base inférieure.

18.6.1 Installation au dessus d'un tiroir

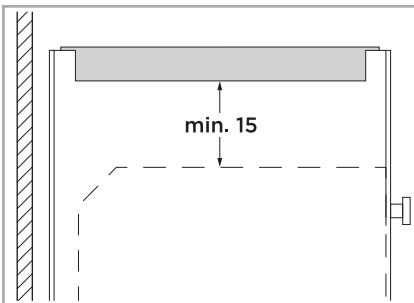
- i** Afin de garantir une bonne ventilation, l'espace entre la surface du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 15 mm.



18.6.2 Installation au dessus d'un four

FR

- i** Afin de garantir une bonne ventilation, l'espace entre la surface du plan de travail et la partie supérieure du four doit être de 15 mm.
- i** Si la distance entre la plaque de cuisson et le four doit être augmentée, reportez vous aux instructions d'installation du four.

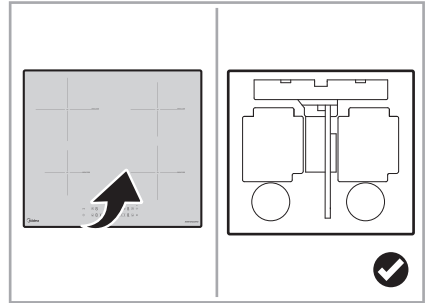


18.7 Fixation de la bande d'étanchéité

Avant d'insérer l'appareil dans le plan de travail, il est nécessaire de fixer la bande d'étanchéité à l'arrière de la plaque en verre.

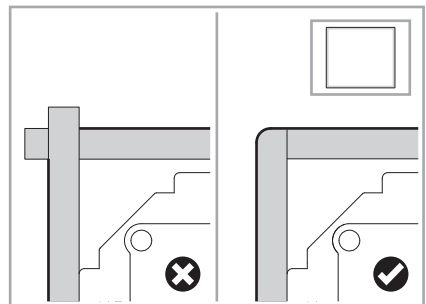
- i** L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse, par exemple l'emballage.

- Placez l'appareil sur son dos.



- Retirez la bande d'étanchéité du sac auto-scellant et retirez le ruban adhésif double face au dos de la bande.
- Fixez la bande d'étanchéité à l'arrière de l'appareil.

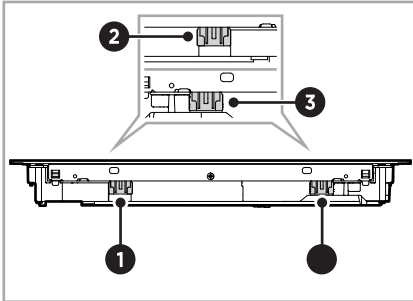
- i** La bande d'étanchéité ne doit pas dépasser le bord de la plaque de verre.



18.8 Localisation des supports de fixation

Les ouvertures pour les supports de montage se trouvent sur les côtés de l'appareil.

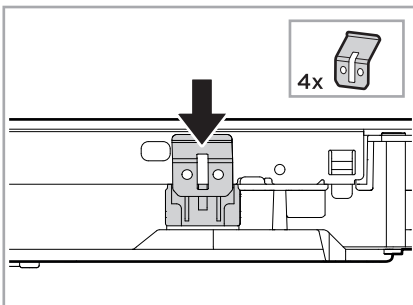
- Localisez les ouvertures pour les supports de fixation.



18.9 Insertion des supports de fixation

Fixez l'appareil sur la surface du plan de travail en insérant 4 supports sur les côtés de l'appareil.

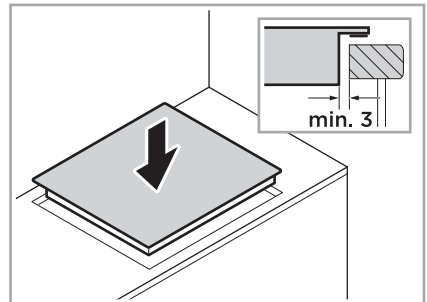
- ⓘ En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation.
- Insérez les supports de fixation.



18.10 Insertion de l'appareil

- ⓘ Il y a des trous de ventilation tout autour de l'extérieur de l'appareil. Assurez-vous que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez l'appareil en place.
- ⓘ La distance de sécurité entre les côtés de l'appareil et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

1. Insérez l'appareil.

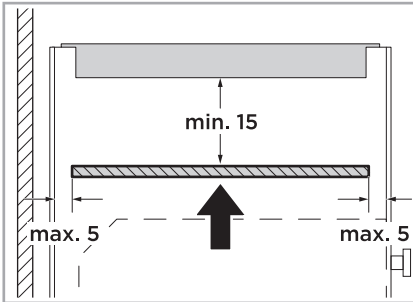


2. Centrez l'appareil.

18.11 Installation de la barrière de protection thermique

- ⓘ Si l'appareil est installé au dessus d'un four, d'un tiroir ou d'un espace de placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de l'appareil.
- ⓘ Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de l'appareil, ou de recevoir un choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 15 mm du bas de l'appareil.

- ▶ Insérez une plaque en bois dans le meuble et fixez-la avec des vis.



18.12 Attention

- ❗ La plaque chauffante à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- ❗ L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de l'appareil.
- ❗ La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à garantir une meilleure dissipation de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- ❗ Le mur et la zone de cuisson à induction au-dessus de la surface de la plaque doivent résister à la chaleur.
- ❗ Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- ❗ Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- ❗ L'appareil ne peut être raccordé qu'à une alimentation présentant une impédance de système pertinente ne dépassant pas 0,288 Ω.

18.13 Raccordez l'appareil

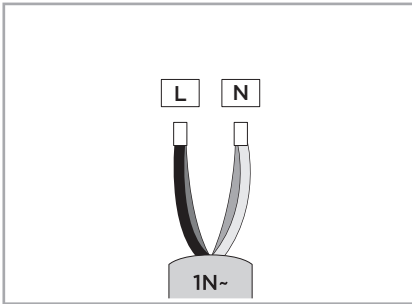
- ❗ Cet appareil ne peut être connecté au réseau électrique que par un électricien qualifié.
- ❗ Assurez-vous que l'installation domestique est adaptée à la consommation électrique de l'appareil.
- ❗ Assurez-vous que la tension correspond à la valeur spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❗ Assurez-vous que les sections de câble de l'alimentation électrique sont adaptées à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❗ N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour raccorder l'appareil au réseau électrique, car cela peut provoquer une surchauffe et constituer un risque d'incendie.
- ❗ Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être disposé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en aucun point.
- ❗ Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécialisés afin d'éviter tout accident.
- ❗ Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- ❗ L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été réalisée et qu'elle est conforme aux réglementations de sécurité.
- ❗ Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

- i** Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
- i** La surface inférieure et le câble d'alimentation de l'appareil ne sont pas accessibles après l'installation.
- i** Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

18.14 Type de connexion

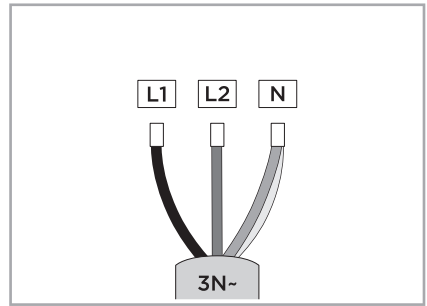
L'appareil correspond à la classe de protection 2.

18.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



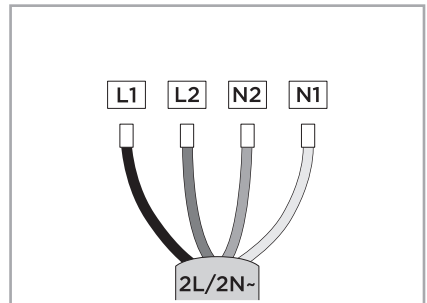
Pos.	Couleur
L	Noir + brun
N	Bleu + gris

18.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N	Bleu + gris

18.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N2	Bleu

Pos.	Couleur
N1	Gris

18.15 Après l'installation de l'appareil

Assurez-vous des points suivants après l'installation de l'appareil.

- i** Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes ou tiroirs d'un placard.
- i** Assurez-vous qu'il y a un apport d'air frais suffisant venant de l'extérieur du placard vers la base de l'appareil.
- i** Le sectionneur est facilement accessible par le client.

19 PLATS D'ESSAI

Ces recommandations de réglage sont destinées aux instituts de test afin de faciliter les essais de nos appareils.

19.1 Faire fondre du chocolat, couverture

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 150 g de chocolat noir (55 % cacao) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson : Niveau de puissance 1

19.2 Sauce béchamel

Température du lait : 7 °C

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 40 g de beurre • 40 g de farine • 500 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • pincée de sel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faites fondre le beurre, incorporez la farine et le sel, et chauffez le mélange. <ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 7 minutes au niveau de puissance 3 2. Ajoutez le lait au roux et portez à ébullition en remuant continuellement. <ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 6,5 minutes au niveau de puissance 12 3. Une fois la sauce béchamel portée à ébullition, laissez-la sur la zone de cuisson encore 1,5 minutes. <ul style="list-style-type: none"> • Mijotage : Niveau de puissance 4

FR

19.3 Réchauffer et maintenir au chaud le ragoût de lentilles

Recette conforme à la norme DIN 44550

Température initiale : 20 °C

Chauffage sans remuer

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm avec couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité : 450 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 1,5 minutes au niveau de puissance 15 • Mijotage : Niveau de puissance 2

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité : 800 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 2,5 minutes au niveau de puissance 15 • Mijotage : Niveau de puissance 2

19.4 Bouillie de riz

Température du lait : 7 °C

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 190 g de riz à grains courts • 40 g de sucre • 750 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • 1 g de sel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajoutez les ingrédients dans le lait et chauffez le mélange en remuant continuellement. • Durée de chauffe : environ 8 minutes au niveau de puissance 14 2. Une fois que le lait a atteint environ 95 °C, sélectionnez le niveau de puissance recommandé et laissez mijoter à feu doux pendant environ 50 minutes • Mijotage : Niveau de puissance 3

FR

Casserole Ø 20 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g de riz à grains courts • 120 g de sucre • 1 000 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • 1,5 g de sel 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 8 minutes au niveau de puissance 14 • Mijotage : Niveau de puissance 3
----------------------------------	---	--

19.5 Cuisson du riz

Recette conforme à la norme DIN 44550

Température de l'eau : 20 °C

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm avec couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 125 g de riz long grain • 300 g d'eau • 1 pincée de sel 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 2,5 minutes au niveau de puissance 15 • Mijotage : Niveau de puissance 3

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g de riz long grain • 600 g d'eau • 1 pincée de sel 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 2,5 minutes au niveau de puissance 15 • Mijotage : Niveau de puissance 3

19.6 Cuisson de pancakes, crêpes

Recette conforme à la norme DIN EN 60350-2

Température de l'eau : 20 °C

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 24 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 55 g de pâte par crêpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 1,5 minutes au niveau de puissance 15 • Mijotage : Niveau de puissance 11

19.7 Friture de longe de porc

Température initiale de la longe : 7 °C


Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Poêle Ø 24 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 3 longes de porc, poids total environ 300 g, 1 cm d'épaisseur • 15 g d'huile de tournesol 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : environ 1,5 minutes au niveau de puissance 15 • Mijotage : Niveau de puissance 11

FR

19.8 Friture de frites

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm sans couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur • 2 l d'huile de tournesol 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de chauffe : Niveau de puissance 15 jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C • Mijotage : Niveau de puissance 15

20 MARQUES DE COMMERCE, COPYRIGHTS ET MENTION LÉGALE

 Midea logo, marques verbales, nom commercial, présentation commerciale et toutes leurs versions sont des actifs précieux du Groupe Midea et/ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), pour lesquels Midea détient des marques de commerce, des copyrights et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que tout le goodwill découlant de l'utilisation de toute partie d'une 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 a été créé par Midea et Midea se réserve tous les copyrights y afférents. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en tout ou en partie ce manuel, ou 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.

Cependant, le produit réel peut varier en raison d'améliorations des fonctions et des designs.

21 MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

21.1 Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et Élimination du produit usagé :

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). 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 en fin de vie. Les appareils usagés doivent être retournés à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le distributeur chez qui le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



21.2 Conformité à la directive RoHS

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

FR

21.3 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



22 AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la législation applicable en matière de protection des données, conformément aux pays convenus dans lesquels les services seront fournis au client, ainsi qu'au Règlement général sur la protection des données de l'UE (RGPD) applicable, le cas échéant.

En général, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et pour des raisons de sécurité des produits, afin de protéger vos droits en ce qui concerne les questions de garantie et d'enregistrement du produit.

Dans certains cas, mais seulement si une protection adéquate des données est assurée, des données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Responsable de la protection des données via **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits tels que le droit de vous opposer au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter via **MideaDPO@midea.com**. Pour plus d'informations, veuillez scanner le code QR.

Midea Europe GmbH

Ludwig-Erhard-Straße 14
65760 Eschborn, Alemanha
www.midea.com



www.midea.com

© Midea 2022 todos os direitos reservados

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Calle.14, 65760 Eschborn, Alemanha	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 - Milán (MI) 20158 Italia	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARIS	service france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Reino Unido	service uk@midea.com

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

