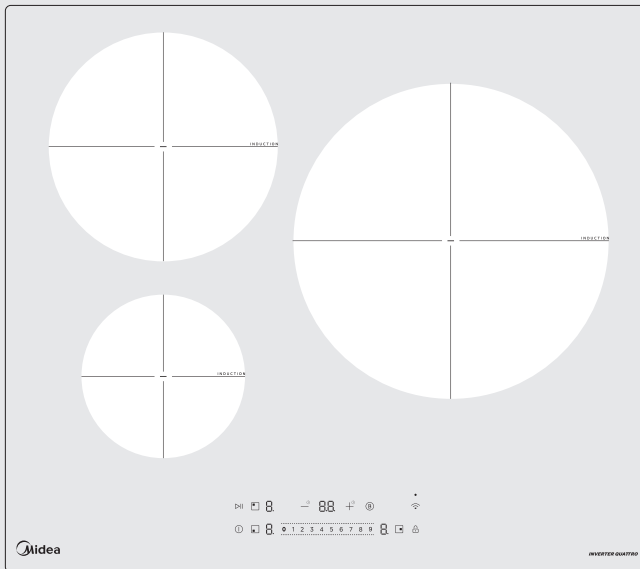


		1	2		3	4	5	6
重点 校对项		标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）						
1. 物料编码 		认证图标 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求，印刷可见即可 GS图标无高度要求，印刷可见即可 GS图标无高度要求，印刷可见即可 GS图标无高度要求，印刷可见即可 GS图标无高度要求，印刷可见即可 PET材质 合成纸材质						
2. 版面尺寸 		单位表述 直流电:V= 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg						
3. 材质标注 		产地表述 <i>MADE IN CHINA</i> <i>Made in China</i> <i>Made in P.R.C</i>						
4. 颜色标注 		变更要求 图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单						
5. 客户型号 								
6. 产品名称 								
7. 产品参数 								
8. 电压功率 								
9. 单位符号 								
10. 认证标志 								
11. 回型标志 								
12. ROHS标志 								
13. 警语警语及字高 								
14. 控制面板及功能 								
15. 目录及页码 								
16. 商标LOGO 								
G		1、印刷颜色：胶装，单色印刷； 2、幅面大小为：210*145mm； 3、1:1图纸在第二页； PN:**						
		多头电磁炉 MIDEA-MC-6T74D5E3A4W MIH743E325GK						
H		使用说明 材料:100双胶纸						
		图样标记 重量 比例						
		1:1 广东美的生活电器制造有限公司						
		共 1 页 第 1 页						
		1 2 3 4 5 6						



Induction hob

USER MANUAL

MIH743E325GK

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

ES Spain

FR France

TABLE OF CONTENTS

1	Safety Instructions.....	6	10	Boost function	27
1.1	Intended use	6	10.1	Activating the boost function.....	27
1.1.1	Explanation of Symbols	6	10.2	Cancelling the boost function.....	27
2	Specifications	13	11	Wi-Fi connection.....	27
3	Cookware.....	16	11.1	Pairing the appliance with the app.....	27
3.1	Choosing the cookware.....	16	11.2	Reset the Wi-Fi connection	28
3.2	Positioning the cookware.....	16	12	Hood to hob function.....	28
3.3	Moving the cookware.....	17	12.1	Establishing the hood to hob connection.....	28
3.4	Cookware detection	17	12.2	Reset the hood to hob connec- tion.....	28
4	Product overview.....	18	13	Cookware test.....	29
4.1	Control panel.....	19	13.1	Testing the cookware with a magnet.....	29
4.1.1	Using the touch controls.....	19	13.2	Testing the cookware without a magnet.....	29
4.2	Induction cooking.....	20	14	Settings	30
4.3	Cooking zones	20	14.1	Adjusting the settings.....	30
4.4	Residual heat display.....	20	14.1.1	Reset to factory settings	30
5	Before first use	21	14.1.2	Adjusting the power manage- ment	31
5.1	Cleaning the appliance for the first time	21	14.1.3	Testing the cookware quality	31
6	How to use.....	22	14.1.4	Switch the buzzer on.....	32
6.1	Switch the appliance on.....	22	14.1.5	Switch the buzzer off.....	32
6.2	Switch the appliance off	22	14.2	Overview of the default working times	32
6.3	Setting the power level.....	22	15	Cleaning and maintenance	33
6.4	Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning.....	22	15.1	Cleaning agents.....	33
6.5	Start cooking	23	15.2	Cleaning the appliance	33
6.6	Finish cooking.....	23	15.2.1	Cleaning everyday soiling.....	33
6.7	Cooking tips.....	24	15.2.2	Cleaning boilovers.....	33
7	Childproof lock.....	24	15.2.3	Cleaning the control panel.....	34
7.1	Activating the childproof lock.....	24	16	Troubleshooting	35
7.2	Deactivating the childproof lock.....	24	16.1	Failure display and inspection	38
8	Pause mode.....	25	16.2	Specific failure and solution	40
8.1	Entering pause mode	25	17	Product installation	42
8.2	Exiting pause mode	25	17.1	Safe product installation.....	42
9	Timer control.....	25	17.2	Before installing the appliance.....	42
9.1	Count down.....	25	17.3	Safety distance	43
9.1.1	Using the count down.....	25			
9.1.2	Cancelling the count down.....	26			
9.2	Switch off timer	26			
9.2.1	Using the switch off timer	26			
9.2.2	Cancelling the switch off timer	26			

17.4	Appliance dimensions.....	43
17.5	Installation method.....	43
17.5.1	Standard installation method.....	43
17.5.2	Flush fit installation method.....	44
17.6	Ventilation.....	44
17.6.1	Installation above a drawer.....	45
17.6.2	Installation above an oven.....	45
17.7	Attaching the sealing strip.....	45
17.8	Locating the fixing brackets.....	46
17.9	Inserting the fixing brackets.....	46
17.10	Inserting the appliance.....	46
17.11	Installing the thermal protection barrier.....	46
17.12	Cautions.....	47
17.13	Connecting the appliance.....	47
17.14	Connection type.....	48
17.14.1	220-240 V 1N- 32 A.....	48
17.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A.....	48
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A.....	48
17.15	After installing the appliance.....	49
18	Test dishes.....	50
18.1	Melting chocolate, couverture.....	50
18.2	Béchamel sauce.....	50
18.3	Warm and keep warm of lentil stew.....	50
18.4	Rice porridge.....	51
18.5	Cooking rice.....	51
18.6	Frying pancakes, crêpes.....	52
18.7	Frying pork loin.....	52
18.8	Deep frying french fries.....	52
19	Trademarks, copyrights and legal statement.....	53
20	Disposal and recycling.....	54
20.1	Important instructions for en- vironment.....	54
20.2	Compliance with RoHS Directive...54	
20.3	Package information.....	54
21	Data protection notice.....	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.

EN

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.

EN

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.

EN

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a 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.

EN

- 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.
- **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	MIH743E325GK
Cooking zones	3 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.

EN

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MIH743E325GK	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	3	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left front: 150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left rear: 210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Right: 290	mm

Specifications

	Symbol	Value	Unit
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Left front: xxxx	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Left rear: xxxx	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ¹⁾	Right : xxxx	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC ²⁾	xxxx	Wh/kg
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Left front: 1200/1500	W
Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Left rear: 2300/2500	W
EN Max. power per cooking zone	EC ¹⁾	Right : 3000/3600	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 1 minute 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.

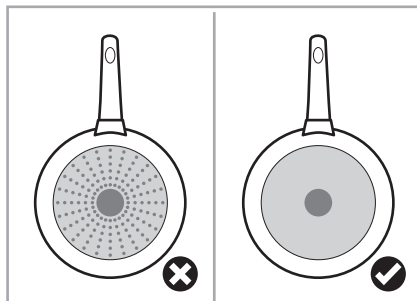
3.1 Choosing the cookware

● ATTENTION

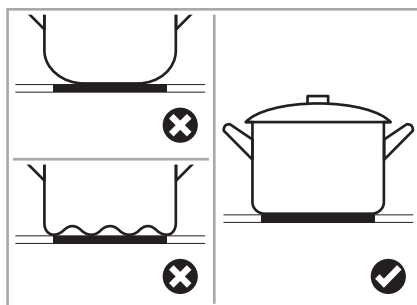
Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- ▶ 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.



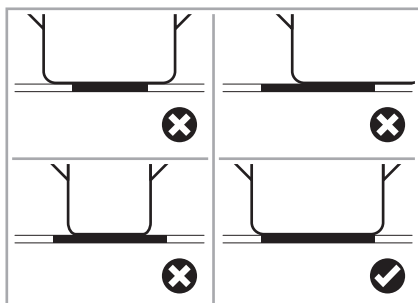
- ▶ Do not use cookware with a curved base or jagged edges.



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



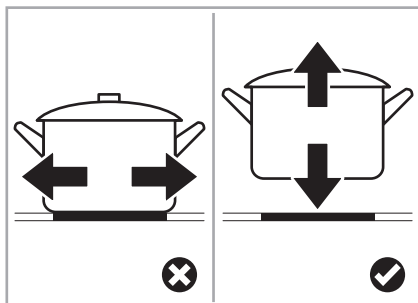
key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute. The fan will keep cooking down the appliance for a further 1 minute.

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.

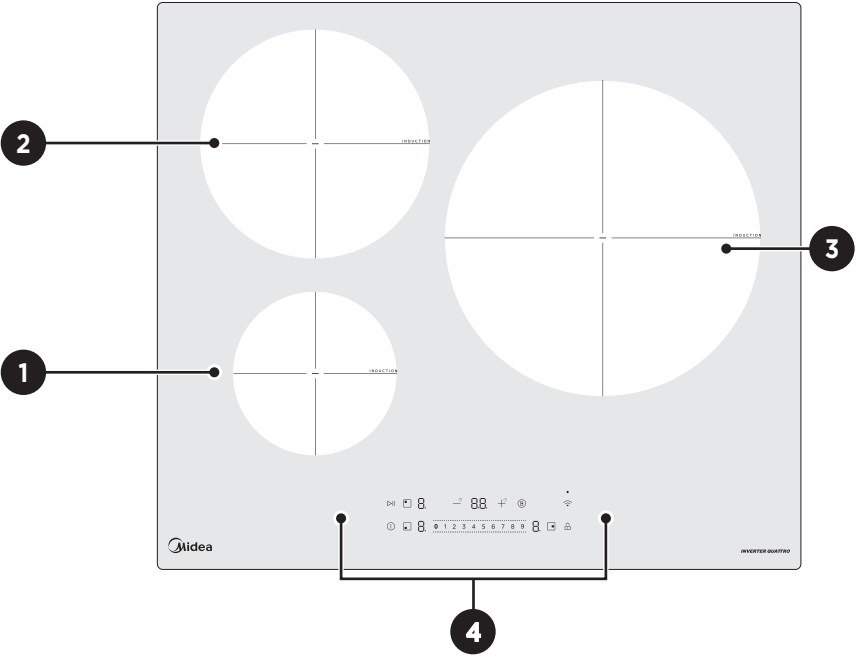


3.4 Cookware detection

- 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

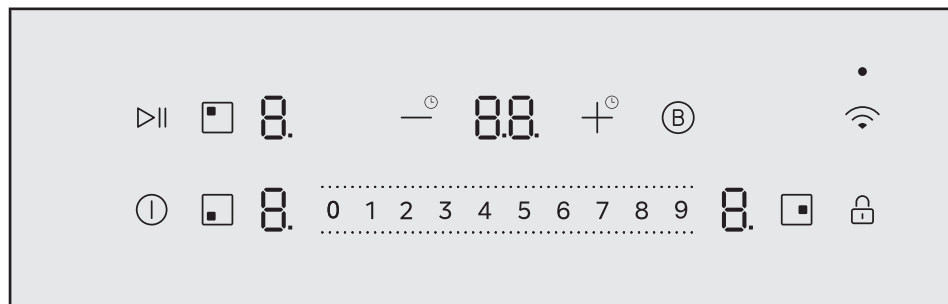
4 PRODUCT OVERVIEW

Overview of the appliance and its components:



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 cooking zone	3000/3600	290
4	Control panel	-	-

4.1 Control panel



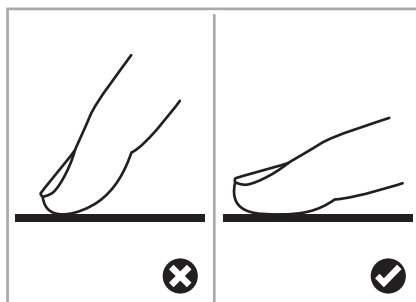
Symbol	Meaning
	On/Off control
	Pause control
	Select left rear cooking zone
	Select left front cooking zone
	Select right cooking zone
	Timer regulating controls
	Boost control
	Wi-Fi control
	Power regulating controls
	Childproof lock

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.

EN

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.
- i** Use the ball of your finger, not its tip.

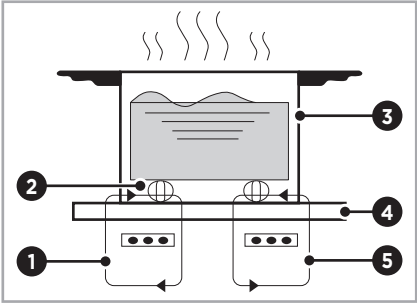


- ✔ The appliance beeps each time a touch is registered.

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.

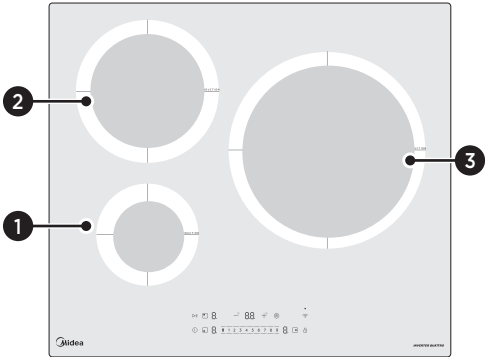


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

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	290	180-290

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*

EN

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*

6.2 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 1 minute, 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 – 9].

EN

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
1	Melting: Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 2	Keeping warm: Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
2 - 3	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.
3 - 4	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.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
4 - 5	Steaming: Potatoes, vegetables	20 - 60	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid.
	Stewing: Stew dishes, soups	60 - 120	Use a maximum of 3 l of liquid. For more select a higher level.
4 - 6	Pan frying: Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
5 - 7	Stewing: Amounts larger than 3 l	60 - 120	Flip or stir regularly.
	Gentle pan frying: Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	5 - 45	
7 - 8	Pan frying: Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
9	Boiling: Water, pasta	5 - 20	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
	Stir frying: Meat	5 - 10	
	Deep frying: French fries, fried fruits	15 - 60	
Ⓑ	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 [①].
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 flashes, e. g. [9].

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.

- ➊ Wait until the cooking zones have cooled down.
- ➋ 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 [0] or long press [0] 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 [].

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 [①] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [①] 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 [▷||].
- ✓ All the appliance indicators will show [''].

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 count down and a switch off timer.

9.1 Count down

You can use the timer control as a count down.

- ❗ In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

9.1.1 Using the count down

- ❗ No cooking zone has been selected.
- ❗ The appliance is turned on.
- 1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [■].
- 2. Press [-°] or [+°] when the cooking zone indicator is not flashing.
- ✓ The control panel shows [10].
- 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 until an integer is reached to pause for a moment.
- ✓ When the time is set, time will begin to count down immediately.
- ✓ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.

EN

- ✓ When the set time has elapsed, the control panel shows [--] and the buzzer beeps for 30 seconds.

9.1.2 Cancelling the count down

- ▶ To cancel the countdown, press [—[⊙]] until the control panel shows [00], or long press [—[⊙]] and [+[⊙]] simultaneously.
- ✓ The count down is cancelled and the control panel shows [--].

9.2 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.

9.2.1 Using the switch off timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [■].
2. Press [—[⊙]] or [+[⊙]] immediately.
- ✓ The control panel shows [10].
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 until an integer is reached to pause for a moment.
- ✓ When the time is set, time will begin to count down immediately.

- ✓ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.

- ✓ [•] next to the power level indicator lights up in red.

- ✓ 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.

9.2.2 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.

- ❶ The function can work in any cooking zone.
- ❷ The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- ❸ If the original heat setting equals [0], it will return to [9] after 5 minutes.
- ❹ 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 [] 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 [ - ] to the required level.
- ✓ The cooking zone will revert to its original setting.

11 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.

- ❶ 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 communication, note that the 2.4 GHz network is selected for connection. The product supports Bluetooth function, which is only used for networking function.

- ❷ The app uses Bluetooth function on your phone to link the device's SSID and configure network services.
- ❸ As the product technology is updated, the content of SmartHome may change, and the actual display in SmartHome App shall prevail.
- ❹ You can search for the "SmartHome" app in the mobile app store to download and use it.

11.1 Pairing the appliance with the app

- ❶ 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.

EN 11.2 Reset the WI-FI connection

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

12 HOOD TO HOB FUNCTION

12.1 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.

12.2 Reset the hood to hob connection

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

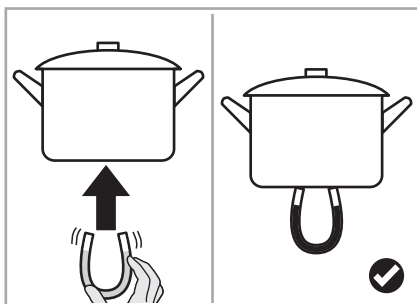
13 COOKWARE TEST

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*

13.1 Testing the cookware with a magnet

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

- ➊ Move a magnet towards the base of the cookware.



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

13.2 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 [H] is flashing in the control panel.
- ➋ If [H] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.

- ➋ If [H] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
- ➌ If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [H] will automatically disappear.
- ➍ 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*

14 SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

14.1 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 [L].
 2. Press [Ⓑ] for at least 3 seconds.
 - ✓ The control panel shows [c] in the lower left indicator and [L] disappears.
 3. Press [Ⓑ].
 - ✓ [c3] start to flash in 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.

14.1.1 Reset to factory settings

- i** The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 31.*
1. Press [⏻] repeatedly until [c3] flashes in 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].
 3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

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

14.1.2 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 [] flashes in 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

14.1.3 Testing the cookware quality

- ❗ 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 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.

14.1.4 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 [-].

14.1.5 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 [-].

14.2 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	4
7 - 9	2

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

15 CLEANING AND MAINTENANCE

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

15.1 Cleaning agents

⚠ **ATTENTION**

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

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

15.2 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.

- ➊ Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- ➋ 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.

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

- ➌ Always store safely and out of reach of children.

⚠ **ATTENTION**

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

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

15.2.1 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 [①].
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 [①].

15.2.2 Cleaning boilovers

- ➊ 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 [①].
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].

15.2.3 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].

16 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.	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.	▶ 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.	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.	▶ 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.	▶ Use suitable cleaning agents only. <i>See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 34</i>

EN

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).	i This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	i This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
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.	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.
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.	i Use cookware suitable for induction cooking. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 16</i>
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	i 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>

Problem	Possible causes	Solution
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).	This is a technical fault.	1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.
The Wi-Fi connection cannot be established.	Wireless connection router SSID names are unsuitable.	❗ 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.
	The router or wireless connection name and wireless connection password changed.	▶ 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.	▶ 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.

16.1 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.

EN

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	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [①] 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	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [①] 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.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [①] to restart the appliance.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

16.2 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.	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.

EN

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.	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.

EN

- ❗ 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.

17 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.

17.1 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.

17.2 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.

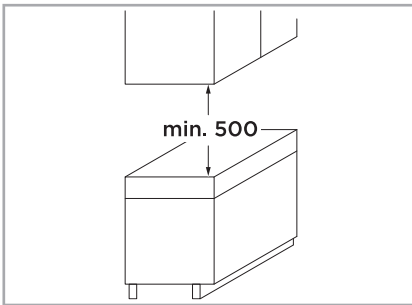
- i** The work surface is made of a heat-resistant and insulated work surface material.
- i** If the appliance is installed above an oven, the oven has to have a built-in cooling fan.
- i** The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- i** A 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.

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

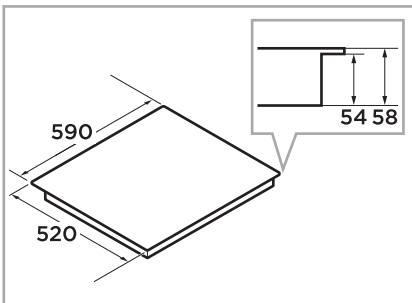
17.3 Safety distance

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



17.4 Appliance dimensions

The appliance has the following measurements.



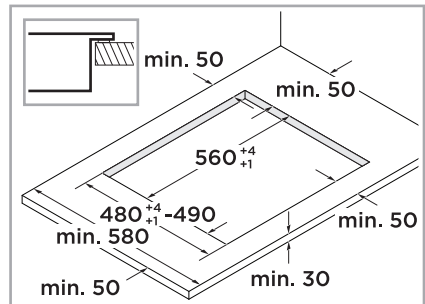
17.5 Installation method

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.

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

17.5.1 Standard installation method

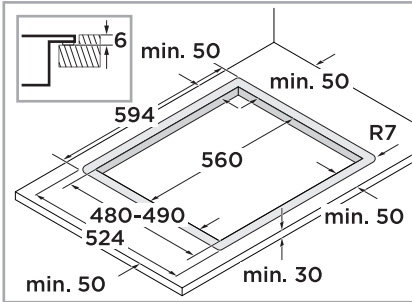
- ❗ Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.
- ▶ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



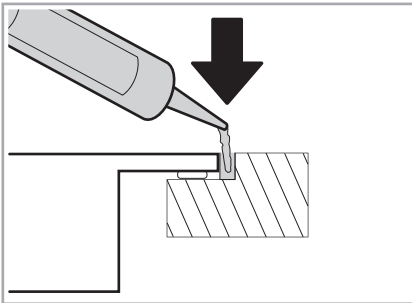
EN

17.5.2 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.

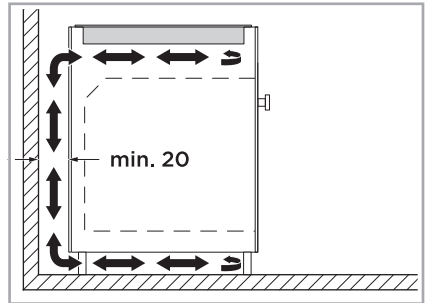


17.6 Ventilation

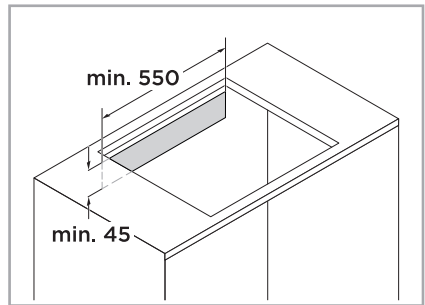
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

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

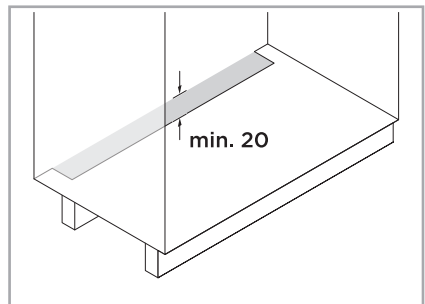
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



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



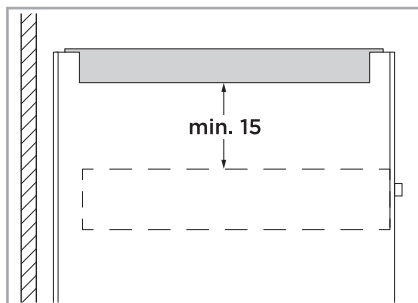
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



- ❗ Do not hermetically seal the lower base.

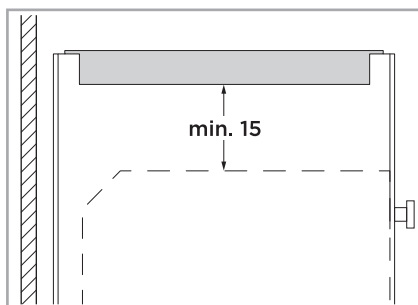
17.6.1 Installation above a drawer

- ❗ 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.



17.6.2 Installation above an oven

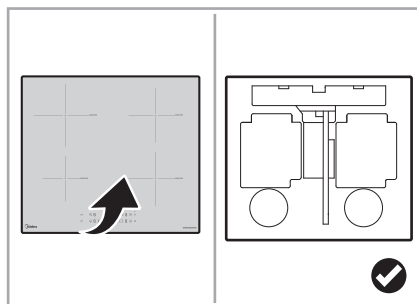
- ❗ In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the oven must be 15 mm.
- ❗ If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.



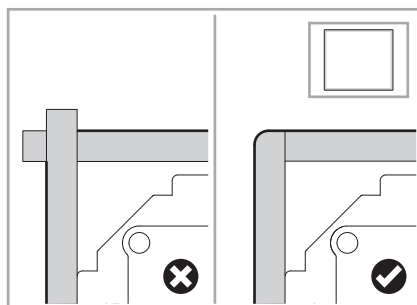
17.7 Attaching the sealing strip

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

- ❗ The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.
1. Turn the appliance on its back.



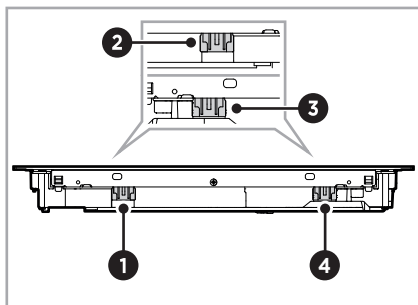
2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.
 3. Attach the sealing strip to the back off the appliance.
- ❗ The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



17.8 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.

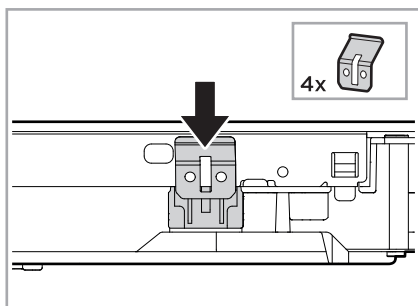


EN

17.9 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.



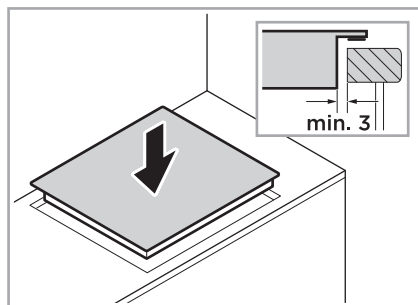
17.10 Inserting the appliance

- ⓘ 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.

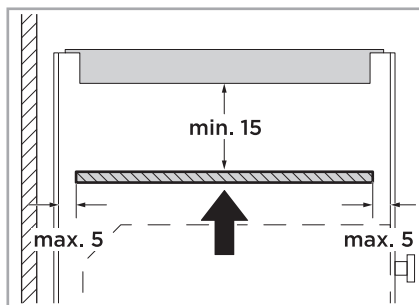


2. Centre the appliance.

17.11 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.



17.12 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 .

17.13 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°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.

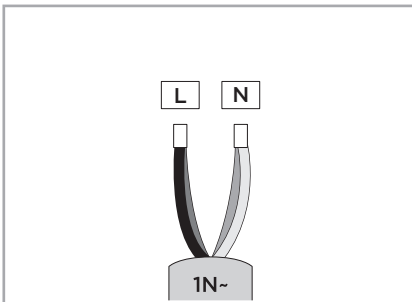
- i** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- i** The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- i** Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations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

17.14 Connection type

The appliance corresponds to protection class 2.

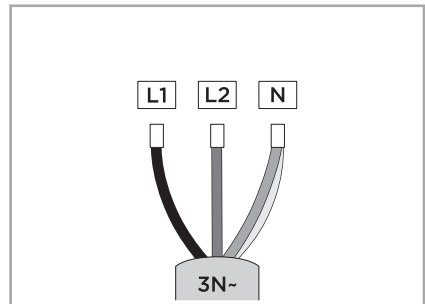
EN

17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



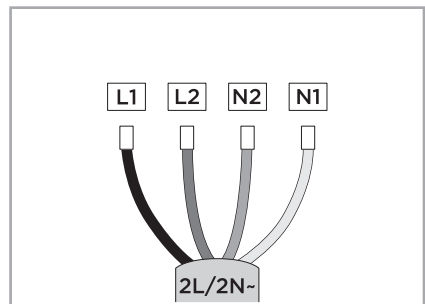
Pos.	Colour
L	Black + brown
N	Blue + grey

17.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + grey

17.14.3 2x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N2	Blue

Pos.	Colour
N1	Grey

17.15 After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

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

18 TEST DISHES

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

18.1 Melting chocolate, couverture

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

18.2 Béchamel sauce

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt	1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. • Heat up duration: approx. 6 min. at power level 2 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stir-ring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 7 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 2 minutes. • Simmering: Power level 2

18.3 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	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	Quantity: 800 g	- Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 - Simmering: Power level 1

18.4 Rice porridge

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	190 g short-grain rice 40 g sugar 750 ml milk with 3.5 % fat content 1 g salt	- Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. - Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 - 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. - Simmering: Power level 2
Pot Ø 20 cm without lid	250 g short-grain rice 120 g sugar 1000 ml milk with 3.5 % fat content 1.5 g salt	- Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 - Simmering: Power level 2

EN

18.5 Cooking rice

Recipe according to DIN 44550

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	125 g long grain rice 300 g water 1 pinch of salt	- Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 - Simmering: Power level 2

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2

18.6 Frying pancakes, crêpes

Recipe according to DIN EN 60350-2

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 55 g batter per crêpe	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

EN

18.7 Frying pork loin

Initial temperature of the loin: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pan Ø 24 cm without lid	• 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

18.8 Deep frying french fries

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	• 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil	• Heat up duration: Power level 9 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 9

19 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.

EN

20 DISPOSAL AND RECYCLING

20.1 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.



EN

20.2 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.

20.3 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.



21 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.

EN

TABLA DE CONTENIDO

1	Instrucciones de seguridad	6	9.2	Temporizador de apagado	26
1.1	Uso destinado	6	9.2.1	Uso del temporizador de apagado	26
1.1.1	Explicación de Símbolos	6	9.2.2	Cancelación del temporizador de apagado	26
2	Especificaciones	13	10	Función Impulso de Potencia	27
3	Utensilios de cocción	16	10.1	Activación de la función Impulso de Potencia	27
3.1	Elección de los utensilios de cocción...	16	10.2	Cancelación de la función Impulso de Potencia	27
3.2	Posicionamiento de los utensilios de cocción	16	11	Conexión Wi-Fi	27
3.3	Movimiento de los utensilios de cocción	17	11.1	Emparejamiento del aparato con la aplicación	27
3.4	Detección de utensilios de cocción ...	17	11.2	Restablecimiento de la conexión Wi-Fi	28
4	Visión general del producto	18	12	Función campana-placa	28
4.1	Panel de control	19	12.1	Establecimiento de la conexión campana-placa.....	28
4.1.1	Uso de los controles táctiles	19	12.2	Restablecimiento de la conexión campana-placa.....	28
4.2	Cocción por inducción	20	13	Prueba de utensilios de cocción.....	29
4.3	Zonas de cocción	20	13.1	Prueba de utensilios de cocción con imán	29
4.4	Visualización del calor residual	20	13.2	Prueba de utensilios de cocción sin imán	29
5	Antes del primer uso	21	14	Configuraciones.....	30
5.1	Limpieza del aparato para el primer uso	21	14.1	Ajuste de las configuraciones.....	30
6	Cómo usar	22	14.1.1	Restablecimiento a la configuración de fábrica	30
6.1	Encender el aparato	22	14.1.2	Restablecimiento a la configuración de fábrica	31
6.2	Apagar el aparato	22	14.1.3	Prueba de la calidad de los utensilios de cocción	31
6.3	Configuración del nivel de potencia ..	22	14.1.4	Encendido del timbre	32
6.4	Tabla de cocción, consejos de cocción, niveles de potencia y su significado.....	22	14.1.5	Apagado del timbre	32
6.5	Iniciar la cocción.....	23	14.2	Resumen de los tiempos de funcionamiento predeterminados	32
6.6	Finalizar la cocción.....	23	15	Limpieza y mantenimiento	33
6.7	Consejos para cocinar	24	15.1	Agentes de limpieza	33
7	Bloqueo contra niños	24	15.2	Limpieza del aparato	33
7.1	Activación del bloqueo de seguridad infantil	24	15.2.1	Limpieza de suciedades diarias	33
7.2	Desactivación del bloqueo de seguridad infantil	24	15.2.2	Limpieza de derrames al hervir	33
8	Modo pausa	25	15.2.3	Limpieza del panel de control.....	34
8.1	Ingreso al modo pausa	25			
8.2	Salida del modo pausa	25			
9	Timer control	25			
9.1	Cuenta regresiva	25			
9.1.1	Uso de la cuenta regresiva	25			
9.1.2	Cancelación de la cuenta regresiva...	26			

16	Solución de problemas	35	19	Declaración de marcas, derechos de autor y legal	53
16.1	Visualización de fallos e inspección	38	20	Eliminación y reciclaje	54
16.2	Fallo específico y solución	40	20.1	Instrucciones importantes para el medio ambiente	54
17	Instalación del producto	42	20.2	Cumplimiento con la Directiva RoHS ...	54
17.1	Instalación segura del producto	42	20.3	Información del empaque	54
17.2	Antes de instalar el aparato	42	21	Aviso de protección de datos	55
17.3	Distancia de seguridad	43			
17.4	Dimensiones del aparato	43			
17.5	Método de instalación	43			
17.5.1	Método de instalación estándar	43			
17.5.2	Método de instalación alineado	44			
17.6	Ventilación	44			
17.6.1	Instalación encima de un cajón	45			
17.6.2	Instalación encima de un horno	45			
17.7	Colocación de la tira de sellado	45			
17.8	Posicionamiento de los soportes.....	46			
	de fijación				
17.9	Inserción de los soportes de fijación	46			
17.10	Inserción del aparato	46			
17.11	Instalación de la barrera de protección térmica	46			
17.12	Precauciones	47			
17.13	Conexión del aparato	47			
17.14	Tipo de conexión	48			
17.14.1	220-240 V 1N- 32 A	48			
17.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A	48			
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A	48			
17.15	Después de instalar el aparato	49			
18	Pruebas de funcionamiento	50			
18.1	Derrite chocolate, chocolate cobertura	50			
18.2	Salsa bechamel	50			
18.3	Calentar y mantener caliente guiso de lentejas	50			
18.4	Arroz con leche	51			
18.5	Cocción de arroz	51			
18.6	Freír panqueques, crepes	52			
18.7	Freír lomo de cerdo	52			
18.8	Freír a fondo papas fritas	52			

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 Uso destinado

Las siguientes pautas de seguridad tienen por objeto prevenir riesgos imprevistos o daños derivados del uso inseguro o incorrecto del electrodoméstico. Verifique el embalaje y el electrodoméstico al recibirlo para asegurarse de que todo se encuentre intacto y garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que, por motivos de seguridad, no se permite realizar modificaciones o alteraciones al electrodoméstico. El uso no destinado puede causar riesgos y la pérdida de los derechos de garantía.

1.1.1 Explicación de Símbolos

Símbolos	Significado
	ADVERTENCIA La palabra de señal indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
	PRECAUCIÓN La palabra de señal indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.
	ATENCIÓN La palabra de señal indica información importante (por ejemplo, daño a la propiedad), pero no un peligro.
	Este símbolo indica un paso de instrucción único y sin numerar.
	Este símbolo indica el resultado de uno o más pasos de instrucción anteriores.
	Este símbolo indica un consejo o una sugerencia.

Lea estas instrucciones de operación cuidadoso y atentamente antes de usar o poner en marcha la unidad, y guárdelas en el entorno inmediato del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su dispositivo.

Instalación

Riesgo de Descarga Eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema de cableado adecuado es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Riesgo de Cortes

- Tenga cuidado, los bordes del panel son afilados.
- El incumplimiento de precauciones podría resultar en heridas o cortes.

ES

Instrucciones de Seguridad Importantes

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.
- En ningún momento se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato solo debe instalarse correctamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incluya un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuente de energía.

- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamos de responsabilidad.
- Este electrodoméstico no está destinado a ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificaciones similares para evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica (esto aplica a las superficies del aparato de vidrio cerámico o materiales similares que protegen las partes energizadas).
- No debe colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie del aparato, ya que pueden calentarse.
- No use una aspiradora de vapor para limpiar su aparato.
- Después de usar, apague el elemento del aparato mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- Peligro de incendio: no almacene objetos en las superficies de cocción.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corto plazo debe supervisarse continuamente.
 - **ADVERTENCIA:** Cocinar desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio.
 - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
 - **ADVERTENCIA:** Cocinar desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio.
NUNCA intente apagar un incendio con agua; en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.
- PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corto plazo debe supervisarse continuamente.
- Peligro de incendio: no almacene objetos en las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Use solo protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción, indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados, o los protectores de placa integrados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

ES

Operación y mantenimiento

Riesgo de Descarga Eléctrica

- No cocine en un aparato roto o agrietado. Si la superficie del aparato se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de energía principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.

- Apague el aparato en el interruptor de pared antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Riesgo para la salud

- Este aparato cumple con las normativas de seguridad electro-magnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte.

Riesgo de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o ningún objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes al tacto. Verifique que las asas de las ollas no sobresalgan sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de Cortes

- La hoja extremadamente afilada de un raspador de vidrio queda expuesta cuando la tapa de seguridad está retraída. Úselo con extrema precaución y siempre guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de precauciones podría resultar en heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso. El rebalse al hervir causa humo y derrames grasos que pueden encenderse.
- Nunca use su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como computadoras, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar el ambiente.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y el aparato como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de recipientes para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, estén de pie o se suban a él.
- No almacene objetos que resulten interesantes para los niños en los gabinetes encima del aparato. Los niños que se suban al aparato pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso.
- Los niños o personas con discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben tener a una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que la persona puede usar el aparato sin peligro para sí misma ni para el entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todo otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en su aparato.

- No se ponga de pie sobre su aparato.
- No use ollas con bordes irregulares ni arrastre las ollas sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No use estropajos ni ningún otro agente limpiador abrasivo agresivo para limpiar su aparato, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en entornos domésticos y similares, como:
 - zonas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calentadores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Para información sobre la instalación, consulte el capítulo "Instalación del producto" *Consulte el capítulo "Instalación del producto" en la página 43*

2 ESPECIFICACIONES

Aparato	MIH743E325GK
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión de suministro	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Dimensiones del producto An Q Pr Q Al	590 X 520 X 58 mm
Dimensiones de empotrado An Q Pr	560 X 480-490 mm

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

ES

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	MIH743E325GK	-
Tipo de aparato	-	Placa de inducción de encastre	-
Número de zonas y/o áreas de cocción	-	3	-
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)	-	Cocción por inducción	-
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Frente izquierdo: 150	mm
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Atrás izquierdo: 210	mm
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Derecha: 290	mm

Especificaciones

	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Frente izquierdo: xxxx	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Atrás izquierdo: xxxx	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Derecha: xxxx	Wh/kg
Consumo de energía de la placa	EC ²⁾	xxxx	Wh/kg
Potencia máxima por zona de cocción	EC ¹⁾	Frente izquierdo: 1200/1500	W
Potencia máxima por zona de cocción	EC ¹⁾	Atrás izquierdo: 2300/2500	W
Potencia máxima por zona de cocción	EC ¹⁾	Derecha: 3000/3600	W
ES ¹⁾ Cocción eléctrica ²⁾ Placa eléctrica			

Si no se realiza ninguna operación después de encender el aparato, este pasará automáticamente al modo apagado después de 1 minuto, y la potencia en modo apagado es de 0,3 W.

Datos determinados según la norma EN 60350-2 y el Reglamento de la Comisión (EU) núm. 66/2014.

Declaración de conformidad

Por la presente, Midea Europe GmbH declara que este aparato cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva RED 2014/53/UE.

Banda de frecuencia de operación:
2402- 2480 MHz

Potencia máxima: 2.500 mW

3 UTENSILIOS DE COCCIÓN

La calidad de los utensilios de cocción tiene un impacto significativo en la eficiencia y la calidad del proceso de cocción.

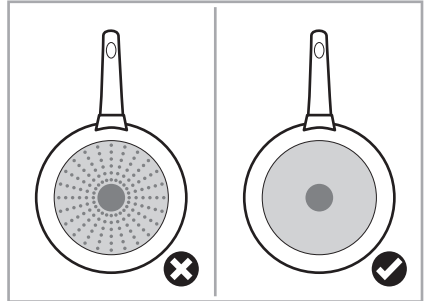
3.1 Elección de los utensilios de cocción

⚠ ATENCIÓN

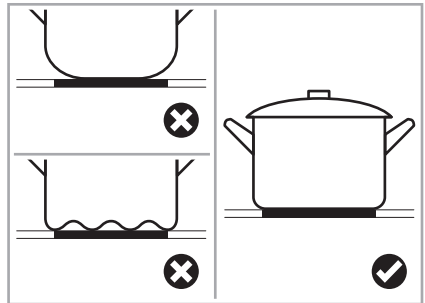
Los utensilios de cocción inadecuados pueden dañar el aparato o causar fallos.

- ▶ Solo use utensilios de cocción con base adecuada para cocción por inducción.
- ▶ Busque el símbolo de inducción en el empaque o en la base de los utensilios de cocción.
- ▶ Los utensilios de cocción hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- ▶ Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base del utensilio de cocción, solo la zona ferromagnética se calentará. La parte restante de la base puede no alcanzar una temperatura suficiente para cocinar.
- ▶ Si la zona ferromagnética no es homogénea, pero contiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de los utensilios de cocción.
- ▶ La base rayada y los bordes afilados de los utensilios de cocción pueden rayar la superficie de vidrio.
- ▶ Mantenga el aparato limpio para evitar rayaduras.

- ▶ Los utensilios de cocción con base no homogénea pueden no ser detectados.



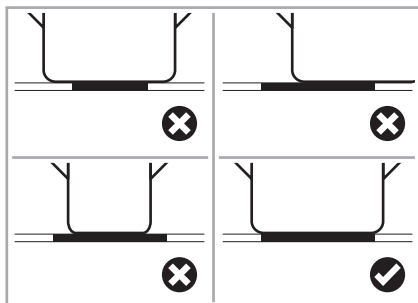
- ▶ No use utensilios de cocción con base curva o bordes irregulares.



3.2 Posicionamiento de los utensilios de cocción

- ▶ Siempre centre los utensilios de cocción en la zona de cocción.
 - ▶ Usar utensilios de cocción ligeramente más anchos ayuda a maximizar la eficiencia energética. Si usa utensilios de cocción más pequeños, la eficiencia puede ser menor de lo esperado.
1. Asegúrese de que la base de los utensilios de cocción sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el tamaño recomendado para la zona de cocción. *Consulte el capítulo "Zonas de cocción" en la página 20*

- Use utensilios de cocción cuyo diámetro se encuentre en el rango recomendado para la zona de cocción seleccionada. Consulte el capítulo “Zonas de cocción” en la página 20

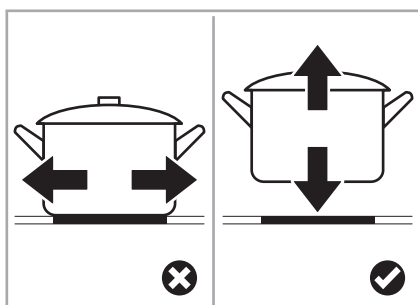


3.3 Movimiento de los utensilios de cocción

⚠ ATENCIÓN

El uso inadecuado puede dañar el aparato o causar fallos.

- Siempre levante los utensilios de cocción de la superficie de vidrio. No los deslice, ya que podría rayar el vidrio.

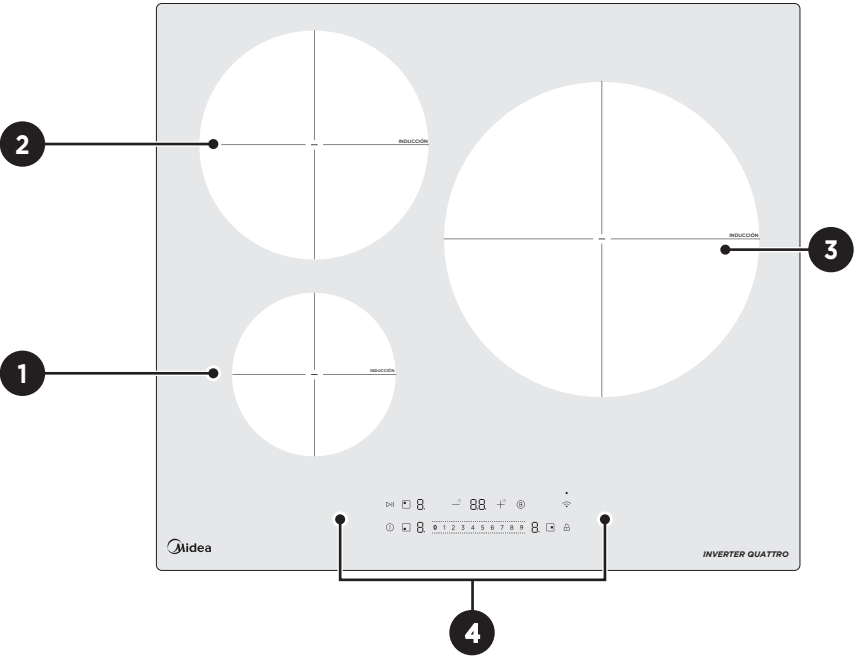


3.4 Detección de utensilios de cocción

- Puede verificar si los utensilios de cocción son compatibles con inducción realizando una prueba. Consulte el capítulo “Prueba de utensilios de cocción” en la página 30
- Cuando se deja un utensilio de cocción de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, de aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor o llave) en el aparato, este pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador continuará enfriando el aparato durante 1 minuto más.

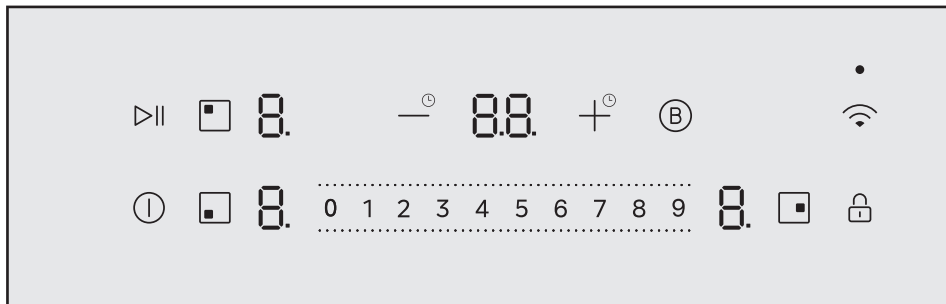
4 VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Resumen del aparato y sus componentes:



Posición	Significado	Potencia máxima en W	Ø mm
1	Zona de cocción frente izquierdo	1200/1500	150
2	Zona de cocción atrás izquierdo	2300/2500	210
3	Zona de cocción derecha	3000/3600	290
4	Panel de control	-	-

4.1 Panel de control



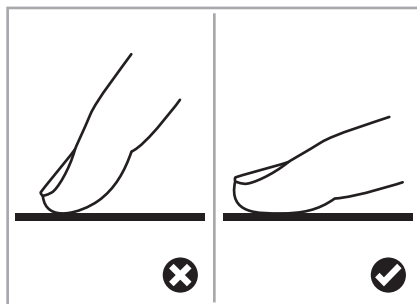
Símbolo	Significado
	Control de encendido/a-pagado
	Control de pausa
	Seleccionar zona de cocción atrás izquierdo
	Seleccionar zona de cocción frente izquierdo
	Seleccionar zona de cocción derecha
	Controles de regulación del temporizador
	Control de impulso de potencia
	Control Wi-Fi
	Controles de regulación de potencia
	Bloqueo contra niños

i Todas las imágenes de este manual son solo para fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el producto real y la ilustración del dibujo se registrará por el producto real.

4.1.1 Uso de los controles táctiles

ES

- i** Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- i** Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.
- ▶** Use la yema del dedo, no la punta.

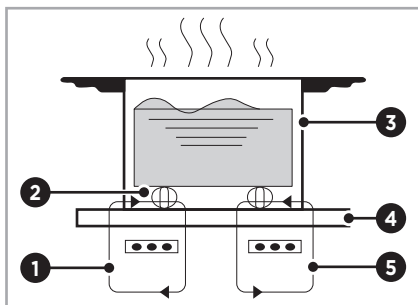


- ✓ El aparato emite un pitido cada vez que se registra un toque.

4.2 Cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en los utensilios de cocción, en lugar de indirectamente al calentar la superficie de vidrio.

- i El vidrio se calienta solo porque los utensilios de cocción finalmente lo calientan.

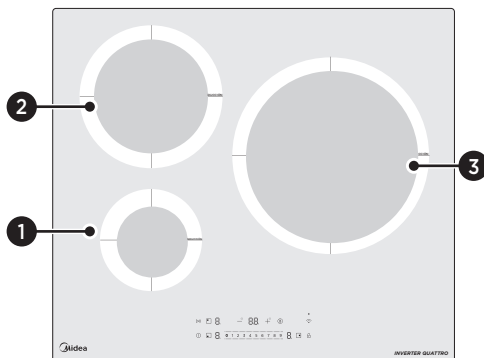


Posición	Significado
1	Corrientes inducidas
2	Circuito magnético
3	Olla de hierro
4	Placa de vidrio cerámico
5	Bobina de inducción

4.3 Zonas de cocción

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de los utensilios de cocción, hasta un límite.

- i Para obtener la mejor eficiencia del aparato, la base de los utensilios de cocción debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente.



Posición	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	290	180-290

4.4 Visualización del calor residual

Cada zona de cocción tiene un indicador de calor residual.

- i El indicador se apaga una vez que la superficie se enfría a una temperatura segura al tacto.

- i** No toque la zona de cocción antes de que el indicador de calor residual se apague.

Posición	Significado
H	La zona de cocción está extremadamente caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

- i** También puede usar el calor residual como función de ahorro de energía.
- i** Si desea usar el calor residual, coloque utensilios de cocción adicionales en la zona de cocción que aún esté caliente.

5 ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez, lea el manual de usuario y, en particular, las instrucciones de seguridad.

5.1 Limpieza del aparato para el primer uso

1. Retire todas las películas protectoras y calcomanías.
 2. Retire todo residuo de empaque de la superficie del aparato.
 3. Limpie la superficie con un paño húmedo.
- i** Más información sobre limpieza y mantenimiento: *Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento" en la página 34*

ES

6 CÓMO USAR

6.1 Encender el aparato

- ▶ Para encender el aparato, presione [①].
- ✔ El timbre emite un pitido, todas las pantallas muestran [-] o [--].
- ✔ El aparato está en modo de espera.
- i Puede apagar el timbre en las configuraciones. *Consulte el capítulo "Configuraciones" en la página 31*

6.2 Apagar el aparato

- ▶ Para apagar el aparato, presione [①].

6.3 Configuración del nivel de potencia

- i Si no selecciona una configuración de nivel de potencia en 1 minuto, el aparato se apagará automáticamente. *Consulte el capítulo "Encender el aparato" en la página 22*
- i Puede modificar la configuración de nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.
- ▶ Para seleccionar una configuración de nivel de potencia, presione los controles de regulación de potencia [0 - 9].

ES

6.4 Tabla de cocción, consejos de cocción, niveles de potencia y su significado

- i La tabla muestra qué nivel de potencia es adecuado para qué alimento. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo, peso, grosor y calidad del alimento.
- i Experimente con el aparato para encontrar las configuraciones que mejor se adapten a sus necesidades.

Nivel	Propósito y Plato	Tiempo en min	Consejos
1	Derretir: Chocolate, mantequilla, miel	15 - 30	Revuelva de vez en cuando.
1 - 2	Mantener caliente: Salsa holandesa	15 - 45	Agregue 1-2 cucharadas de agua. Use una tapa.
2 - 3	Freír alimentos delicados: Tortilla, huevos, salsas Calentar: Salsas	5 - 15 -	Los niveles bajos en inducción permiten un ajuste fino de la temperatura baja ideal. Use una tapa.
3 - 4	Freír alimentos delicados: Huevos fritos Hervir a fuego lento: Arroz, pasta, patatas	5 - 15 10 - 30	Primero hierva el agua con un nivel más alto, luego ajuste a estos niveles para hervir a fuego lento.

Nivel	Propósito y Plato	Tiempo en min	Consejos
4 - 5	Cocinar al vapor: Patatas, verduras Guisar: Guisos, sopas	20 - 60 60 - 120	Agregue unas cuantas cucharadas de agua para cocinar al vapor. Use una tapa. Use un máximo de 3 litros de líquido. Para más, seleccione un nivel más alto.
4 - 6	Freír en sartén: Panqueques	5 - 45	Dale la vuelta después de 1 minuto.
5 - 7	Guisar: Cantidades mayores a 3 litros Freír suavemente en sartén: Salchichas, milanesas, cordón azul, albóndigas	60 - 120 5 - 45	Dale la vuelta o revuelve regularmente.
7 - 8	Freír en sartén: Carne, filetes, croquetas de patata, lomo de cerdo	5 - 10	Dale la vuelta regularmente para obtener un resultado de cocción uniforme.
9	Hervir: Agua, pasta Saltear: Carne Freír a fondo: Papas fritas, frutas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Deje calentar el utensilio de cocción sin líquido, agregue aceite solo unos segundos antes de freír en sartén.
Ⓑ	Calentamiento rápido: Cantidades grandes de agua	5	No se recomienda usar con utensilios de cocción vacíos.

ES

6.5 Iniciar la cocción

1. Para encender el aparato, presione [①].
2. Asegúrese de que la base de los utensilios de cocción y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Coloque un utensilio de cocción adecuado en la zona de cocción que desee usar. *Consulte el capítulo "Elección de los utensilios de cocción" en la página 16*
4. Presione el control de selección de zona de cocción para la zona que está usando, por ejemplo, [■].

- ✓ El indicador junto al control de selección de zona de cocción parpadea, por ejemplo, [9].
- 5. Configure un nivel de potencia. *Consulte el capítulo "Configuración del nivel de potencia" en la página 22*

6.6 Finalizar la cocción

⚠ Advertencia - Riesgo de quemaduras

El calor residual puede causar quemaduras.

- ▶ Espere a que las zonas de cocción se enfríen.
- ▶ No toque ninguna parte del aparato antes de dejar que se enfríen.

1. Presione el control de selección de zona de cocción para la zona que desee apagar, por ejemplo, [].
2. Reduzca la configuración del nivel de potencia a [0] o mantenga presionado [0] para apagar la zona de cocción.
- ✓ El panel de control muestra [].
3. Para apagar el aparato, presione [].

6.7 Consejos para cocinar

Advertencia - Riesgo de incendio

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se incendiarán espontáneamente.

ES

- ▶ Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si usa la función impulso de potencia.
- i Cuando el alimento hierva, reduzca la configuración de temperatura.
- i Usar una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- i Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- i Comience a cocinar con una temperatura alta y reduzca la configuración cuando la comida esté calentada por completo.

7 BLOQUEO CONTRA NIÑOS

Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado, por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción.

- i Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto [] quedan desactivados.
- i Siempre puede apagar el aparato con [] en caso de emergencia, pero deberá desbloquearlo primero para la próxima operación.

7.1 Activación del bloqueo de seguridad infantil

- ▶ Para activar el bloqueo de seguridad infantil, presione [] durante al menos 3 segundos.
- ✓ Todos los indicadores del aparato mostrarán [].

7.2 Desactivación del bloqueo de seguridad infantil (Deactivating the childproof lock)

- ▶ Para desactivar el bloqueo de seguridad infantil, presione y mantenga [] durante al menos 3 segundos.

8 MODO PAUSA

Puede pausar el calentamiento en lugar de apagar el aparato.

- i** Al entrar en el modo pausa, todos los controles excepto [①] quedan desactivados.
- i** Siempre puede apagar el aparato con [①] en caso de emergencia.
- i** El aparato se apagará después de 10 minutos si no sale del modo pausa.

8.1 Ingreso al modo pausa

- ▶** Para entrar en el modo pausa, presione [▷||].
- ✓** Todos los indicadores del aparato mostrarán ["].

8.2 Salida del modo pausa

- ▶** Para salir del modo pausa, presione [▷||].

9 CONTROL DE TEMPORIZADOR

Su aparato tiene un control de temporizador, que puede usar como cuenta regresiva y temporizador de apagado.

9.1 Cuenta regresiva

Puede usar el control de temporizador como cuenta regresiva.

- i** En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.

9.1.1 Uso de la cuenta regresiva

- i** No se ha seleccionado ninguna zona de cocción.
- i** El aparato está encendido.
 1. Para activar una zona de cocción, presione el control de selección de zona de cocción, por ejemplo, [■].
 2. Presione [—[⊙]] o [+[⊙]] cuando el indicador de la zona de cocción no esté parpadeando.
 - ✓** El panel de control muestra [10].
 3. Para configurar el tiempo, presione [—[⊙]] o [+[⊙]].
 - i** Presione [—[⊙]] o [+[⊙]] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
 - i** Manteniendo presionados [—[⊙]] o [+[⊙]], el tiempo disminuirá o aumentará continuamente hasta alcanzar un número entero, momento en el que se detendrá brevemente.
 - ✓** Cuando se configure el tiempo, este comenzará a contar regresivamente inmediatamente.
 - ✓** El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 veces.

- ✓ Cuando transcurra el tiempo establecido, el panel de control muestra [--] y el timbre emite un pitido durante 30 segundos.

9.1.2 Cancelación de la cuenta regresiva

- ▶ Para cancelar la cuenta regresiva, presione [—[⊖]] hasta que el panel de control muestre [00],
 - ✓ o mantenga presionados [—[⊖]] y [+[⊕]] simultáneamente.
- La cuenta regresiva se cancela y el panel de control muestra [- -].

9.2 Temporizador de apagado

Puede configurar el control de temporizador para apagar 1 o más zonas de cocción después de que transcurra el tiempo establecido.

- i El temporizador tiene un máximo de 99 minutos.

9.2.1 Uso del temporizador de apagado

1. Para activar una zona de cocción, presione el control de selección de zona de cocción, por ejemplo, [■].
2. Presione [—[⊖]] o [+[⊕]] inmediatamente.
- ✓ El panel de control muestra [10].
3. Para configurar el tiempo, presione [—[⊖]] o [+[⊕]].
- i Presione [—[⊖]] o [+[⊕]] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
- i Manteniendo presionados [—[⊖]] o [+[⊕]], el tiempo disminuirá o aumentará continuamente hasta alcanzar un número entero, momento en el que se detendrá brevemente.

- ✓ Cuando se configure el tiempo, este comenzará a contar regresivamente inmediatamente.
- ✓ El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 veces.
- ✓ El [•] junto al indicador de nivel de potencia se enciende en rojo.
- ✓ Cuando transcurra el tiempo establecido, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.
- i Las otras zonas de cocción continuarán funcionando si estaban encendidas previamente.
- i Para configurar el temporizador de apagado para más zonas de cocción, repita el proceso activando diferentes zonas de cocción.

9.2.2 Cancelación del temporizador de apagado

- ▶ Para cancelar el temporizador de apagado, presione [—[⊖]] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga presionados [—[⊖]] y [+[⊕]] simultáneamente.
- ✓ El temporizador de apagado se cancela y el panel de control muestra [- -].

10 FUNCIÓN IMPULSO DE POTENCIA

La función impulso de potencia calienta los utensilios de cocción más rápido que el nivel de potencia máximo.

- i** La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- i** La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- i** Si la configuración de temperatura original es [0], regresará a [9] después de 5 minutos.
- i** Para evitar sobrecarga, el aparato reduce automáticamente la potencia de la(s) zona(s) de cocción configurada(s) previamente, dando prioridad a la función impulso de potencia seleccionada más recientemente.

10.1 Activación de la función Impulso de Potencia

1. Presione el control de selección de zona de cocción, por ejemplo, [].
2. Presione el control impulso de potencia [].
- ✓ El indicador de la zona de cocción muestra [b] y el nivel de potencia alcanza el máximo.

10.2 Cancelación de la función impulso de potencia

1. Presione el control de selección de zona de cocción para la que desee cancelar la función impulso de potencia, por ejemplo, [].
2. Configure los controles de regulación de potencia [] al nivel requerido.
- ✓ La zona de cocción regresará a su configuración original.

11 CONEXIÓN WI-FI

Para usar la función Wi-Fi, debe descargar la aplicación Smart Home e instalarla en su dispositivo portátil. Luego, registre su aparato siguiendo las instrucciones directamente de la aplicación.

- i** Al conectar el producto a la red, asegúrese de que el teléfono móvil esté lo más cerca posible del producto. Según las indicaciones de la aplicación, si el producto solo admite comunicación Wi-Fi de 2,4 GHz, tenga en cuenta que se debe seleccionar la red de 2,4 GHz para la conexión. El producto admite la función Bluetooth, que solo se usa para la función de conexión a la red.

- i** La aplicación usa la función Bluetooth de su teléfono para vincular el SSID del dispositivo y configurar los servicios de red.

- i** A medida que se actualice la tecnología del producto, el contenido de SmartHome puede cambiar; prevalecerá la visualización real en la aplicación SmartHome.

- i** Puede buscar la aplicación "SmartHome" en la tienda de aplicaciones móviles para descargarla y usarla.

11.1 Emparejamiento del aparato con la aplicación

- i** El aparato debe estar en modo de espera. Consulte el capítulo "Encender el aparato" en la página 22

1. Durante la configuración de la red, active el Bluetooth en su teléfono inteligente para asistir en el proceso de emparejamiento.
2. Presione [] hasta que suene el timbre y el panel de control muestre [**RP**], luego suelte.
 - ✓ El proceso de emparejamiento comienza y tarda aproximadamente 10 minutos.
 - ✓ El [•] parpadea lentamente mientras espera el proceso de emparejamiento.
 - ✓ El [•] parpadea rápidamente durante el proceso de emparejamiento.
 - ✓ Cuando el proceso de emparejamiento tiene éxito, el [•] permanece encendido.
 - ✓ Cuando el proceso de emparejamiento falla, el [•] permanece apagado.

11.2 Restablecimiento de la conexión Wi-Fi

- ▶ Presione [] simultáneamente, hasta que el panel de control muestre [**r5**].

12 FUNCIÓN CAMPANA-PLACA

12.1 Establecimiento de la conexión campana-placa

- ❗ El aparato debe estar en modo de espera. *Consulte el capítulo "Encender el aparato" en la página 22*
- ▶ Presione [] y [] simultáneamente durante al menos 3 segundos.
- ✓ El panel de control muestra [**bE**] durante aproximadamente 2 segundos y la función campana-placa comienza a establecerse.

12.2 Restablecimiento de la conexión campana-placa

- ▶ Presione [] y [] simultáneamente, hasta que el panel de control muestre [**r5**].

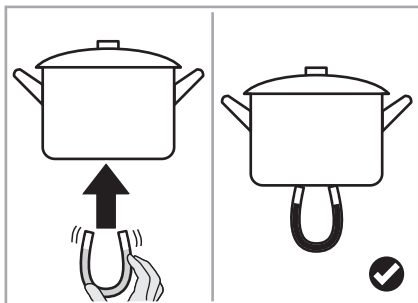
13 PRUEBA DE UTENSILIOS DE COCCIÓN

Antes de la prueba, asegúrese de que el tamaño de la base del utensilio de cocción coincida con el tamaño de la zona de cocción usada. Consulte el capítulo “Elección de los utensilios de cocción” en la página 16

13.1 Prueba de utensilios de cocción con imán

Puede verificar si sus utensilios de cocción son adecuados realizando una prueba con imán.

- ▶ Acerque un imán a la base del utensilio de cocción.



- ✓ Si el utensilio de cocción es atraído, es adecuado para cocción por inducción.

13.2 Prueba de utensilios de cocción sin imán

1. Coloque 250 ml de agua en el utensilio de cocción que desee verificar.
 2. Iniciar la cocción Consulte el capítulo “Iniciar la cocción” en la página 23
 3. Verifique si [] parpadea en el panel de control.
- ✓ Si [] no parpadea en el panel de control y el agua se calienta, el utensilio de cocción es adecuado.
 - ✓ Si [] parpadea, el utensilio de cocción no es adecuado y no se produce calentamiento.
 - ❗ Si no coloca un utensilio de cocción adecuado en la zona de cocción dentro de 1 minuto, [] desaparecerá automáticamente.
 - ❗ Su utensilio de cocción no es adecuado por las siguientes razones:
 - No ha colocado un utensilio de cocción en la zona de cocción correcta.
 - El utensilio de cocción que está usando no es adecuado para cocción por inducción. Consulte el capítulo “Elección de los utensilios de cocción” en la página 16
 - El utensilio de cocción es demasiado pequeño o no está centrado correctamente en la zona de cocción. Consulte el capítulo “Posicionamiento de los utensilios de cocción” en la página 16

14 CONFIGURACIONES

Puede ajustar diversas configuraciones según sus necesidades.

14.1 Ajuste de las configuraciones

- i** El aparato debe estar apagado.
 - i** Comience los ajustes dentro de los 15 segundos después de encender el aparato. Cuando pasen los 15 segundos sin interacción del usuario, apague el aparato y repita el proceso.
 - i** Después de 30 segundos sin interacción del usuario, el aparato sale de las configuraciones sin guardarlas.
 - i** Para ajustar cualquier configuración, el aparato debe estar en modo de configuración.
1. Para entrar en el modo de configuración, presione [①] una vez y luego presione [⏏] durante al menos 3 segundos.
 - ✓ Todos los indicadores muestran [L].
 2. Presione [Ⓑ] durante al menos 3 segundos.
 - ✓ El panel de control muestra [⚡] en el indicador inferior izquierdo y [L] desaparece.
 3. Presione [Ⓑ].
 - ✓ [⚡] comienza a parpadear en el panel de control.
 - ✓ El aparato está en modo de configuración.
 4. Presione [⏏] repetidamente hasta que el panel de control muestre la configuración deseada.

i Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
	Restablecimiento a la configuración de fábrica
	Configuraciones de gestión de potencia
	Prueba de calidad de utensilios de cocción
	Configuraciones del timbre

5. Presione [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre la configuración deseada.
6. Para guardar la configuración, presione [⏏] durante al menos 3 segundos.
- i** Si presiona [①] después de seleccionar la configuración deseada, el aparato se apaga sin guardarla.

14.1.1 Restablecimiento a la configuración de fábrica

- i** El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo “Ajuste de las configuraciones” en la página 31.*
1. Presione [⏏] repetidamente hasta que [⚡] parpadee en el panel de control.
 2. Para restablecer las configuraciones a las de fábrica, presione [Ⓑ] repetidamente, hasta que el panel de control muestre [i].
 - i** Si no desea restablecer las configuraciones, presione [Ⓑ] repetidamente, hasta que el panel de control muestre [⏏].
 3. Para guardar la configuración, presione [⏏] durante al menos 3 segundos.

- ✓ El timbre suena y el aparato se apaga después de que se complete la configuración.

14.1.2 Ajuste de la gestión de potencia

Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para el aparato, eligiendo entre diferentes rangos de potencia.

- i Este aparato puede limitarse automáticamente para funcionar con menor potencia, evitando el riesgo de sobrecarga.

- i No es necesario colocar utensilios de cocción en las zonas de cocción.

- i El aparato está en modo de configuración. Consulte el capítulo "Ajuste de las configuraciones" en la página 31.

1. Presione [] repetidamente, hasta que [] parpadee en el panel de control.

- ✓ El panel de control muestra el nivel de potencia actual, por ejemplo, [74].

2. Para ajustar el nivel de potencia, presione [] repetidamente, hasta que el panel de control muestre el nivel de potencia deseado.

3. Para guardar la configuración, presione [] durante al menos 3 segundos.

- ✓ Todos los indicadores muestran [-].

- i Configuraciones disponibles:

Símbolo	Potencia máxima en kW
74	7.4
65	6.5

Símbolo	Potencia máxima en kW
55	5.5
45	4.5
34	3.4
25	2.5

14.1.3 Prueba de la calidad de los utensilios de cocción

- i El aparato está en modo de configuración. Consulte el capítulo "Ajuste de las configuraciones" en la página 31.

1. Presione [] repetidamente hasta que [] parpadee en el panel de control.
2. Para entrar en la prueba, presione [] repetidamente, hasta que el panel de control muestre [=].
3. Coloque el utensilio de cocción en una zona de cocción.
4. Presione el control de selección de zona de cocción correspondiente durante al menos 3 segundos, por ejemplo, [].

- ✓ Después de 12 segundos, el panel de control muestra el nivel de calidad, desde 0 (bajo) hasta 10 (alto).

- i Cuanto mayor es el nivel de calidad, mejor es la calidad del utensilio de cocción.
5. Para salir de la prueba, presione [] durante 1 segundo.

i Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
	No entrar en la prueba de calidad de utensilios de cocción. Configuración predeterminada: [0]
	Entrar en la prueba de calidad de utensilios de cocción.

14.1.4 Encendido del timbre

i El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo "Ajuste de las configuraciones" en la página 31.*

1. Presione [] repetidamente hasta que [**5**] parpadee en el panel de control.
 2. Para encender el timbre, presione [] repetidamente, hasta que el panel de control muestre [].
 3. Para guardar la configuración, presione [] durante al menos 3 segundos.
- ✓** Todos los indicadores muestran [-].

14.1.5 Apagar el timbre

i El aparato está en modo de configuración. *Consulte el capítulo "Ajuste de las configuraciones" en la página 31.*

1. Presione [] repetidamente hasta que [**5**] parpadee en el panel de control.
 2. Para apagar el timbre, presione [] repetidamente, hasta que el panel de control muestre [].
 3. Para guardar la configuración, presione [] durante al menos 3 segundos.
- ✓** Todos los indicadores muestran [-].

14.2 Resumen de los tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección segura para su aparato. Se apaga automáticamente si olvida apagar la cocción. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	Tiempo en h (horas)
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

i Cuando se retira el utensilio de cocción, el aparato puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

15 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su aparato funcione eficientemente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo con cuidado.

15.1 Agentes de limpieza

⚠ ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- No use esponjas abrasivas.
- No use agentes limpiadores agresivos o abrasivos.
- No use agentes limpiadores que contengan alcohol.
- Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o esponja de limpieza es adecuado.

15.2 Limpieza del aparato

Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de cocción se quemen y adhieran.

⚠ Advertencia - Riesgo de quemaduras

El calor residual puede causar quemaduras.

- Espere antes de limpiar, hasta que las zonas de cocción se enfríen.
- No toque ninguna parte del aparato antes de dejar que se enfríen.

⚠ Advertencia - Riesgo de corte

La hoja del raspador de vidrio es extremadamente afilada.

- Nunca retire la tapa de seguridad del raspador de vidrio.
- Use el raspador de vidrio con extremo cuidado.

- Siempre guárdelo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

⚠ ATENCIÓN

La limpieza inadecuada puede dañar la superficie del aparato.

- Nunca deje residuos de limpieza en el aparato, ya que el vidrio podría mancharse.
- Retire inmediatamente los derrames al hervir, materiales derretidos y derrames calientes de azúcar del vidrio.

15.2.1 Limpieza de suciedades diarias

Cómo limpiar suciedades diarias en el vidrio, como huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por comida o derrames sin azúcar.

1. Para apagar el aparato, presione [⏻].
2. Aplique un agente limpiador mientras el vidrio aún esté tibio pero no caliente.
3. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel.
4. Para encender el aparato, presione [⏻].

15.2.2 Limpieza de derrames al hervir

- Retire inmediatamente los derrames al hervir, materiales derretidos y derrames calientes de azúcar del vidrio con una espátula, cuchillo de cocina o raspador de vidrio adecuado para aparatos de vidrio cerámico.
1. Para apagar el aparato, presione [⏻].
 2. Sostenga la hoja o el utensilio en un ángulo de 30°, y raspé la suciedad o el derrame hacia una zona fría del aparato.

3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o toalla de papel.
4. Aplique un agente limpiador mientras el vidrio aún esté tibio pero no caliente.
5. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel.
6. Para encender el aparato, presione [①].

15.2.3 Limpieza del panel de control

Cómo limpiar derrames en el panel de control.

i El aparato puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles pueden no funcionar si hay líquido en ellos. Asegúrese de secar completamente el panel de control antes de volver a encender el aparato.

1. Para apagar el aparato, presione [①].
2. Absorba el derrame.
3. Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja húmeda limpia o un paño.
4. Seque la zona completamente con una toalla de papel.
5. Para encender el aparato, presione [①].

16 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede generar errores y fallos. Las siguientes secciones contienen causas posibles y notas para resolver un mensaje de error o fallo. Se recomienda leer cuidadosamente las tablas a continuación para ahorrar tiempo y dinero que podría costar llamar al centro de servicio.

Problema	Causas posibles	Solución
El aparato no se puede encender.	La fuente de energía está interrumpida.	1. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la fuente de energía y encendido. 2. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o vecindario. 3. Si ha verificado todo y el problema persiste, contacte a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	El bloqueo de seguridad infantil está activado.	▶ Desactive el bloqueo de seguridad infantil. <i>Consulte el capítulo "Desactivación del bloqueo de seguridad infantil" en la página 24</i>
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una fina capa de agua en los controles o estar usando la punta del dedo al tocar los controles.	1. Asegúrese de que la zona de los controles táctiles esté seca. 2. Use la punta del dedo al presionar los controles. <i>Consulte el capítulo "Uso de los controles táctiles" en la página 19</i>
El vidrio se está rayando.	Los utensilios de cocción tienen bordes rugosos.	▶ Use utensilios de cocción con bases planas y lisas. <i>Consulte el capítulo "Elección de los utensilios de cocción" en la página 16</i>
	Se usan agentes de limpieza o esponjas abrasivas inadecuadas.	▶ Use solo agentes de limpieza adecuados. <i>Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento" en la página 34</i>

ES

Problema	Causas posibles	Solución
Algunas ollas emiten ruidos crujientes o chasqueantes.	Esto puede ser causado por la construcción de los utensilios de cocción (capas de diferentes metales que vibran de manera distinta).	i Esto es normal en los utensilios de cocción y no indica un defecto.
El aparato emite un ruido de zumbido bajo cuando se usa con una configuración de temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	i Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando reduzca la configuración de temperatura.
Ruido de ventilador proveniente del aparato.	Un ventilador de refrigeración integrado en el aparato se ha activado para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede continuar funcionando incluso después de apagar el aparato.	i Esto es normal y no requiere acción. No apague el aparato desde el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas no se calientan y [] aparece en el panel de control.	El aparato no puede detectar la olla porque no es adecuada para cocción por inducción.	▶ Use utensilios de cocción adecuados para cocción por inducción. Consulte el capítulo "Elección de los utensilios de cocción" en la página 16
	El aparato no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está centrada correctamente.	▶ Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción. Consulte el capítulo "Posicionamiento de los utensilios de cocción" en la página 16

Problema	Causas posibles	Solución
El aparato o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Se trata de un defecto técnico.	1. Anote las letras y números del error. 2. Apague el aparato desde el interruptor de la pared y contacte a un técnico calificado.
No se puede establecer la conexión Wi-Fi.	Los nombres SSID del enrutador de conexión inalámbrica son inadecuados.	❗ El producto abre los puertos de red TCP 6444, UDP 6445 y un puerto de red UDP aleatorio para la detección de dispositivos y configuración de red. ❗ Si se usan caracteres especiales, signos de puntuación o espacios, puede que el nombre SSID no aparezca en las redes disponibles para unirse en la aplicación. ▶ Use solo valores alfanuméricos para los nombres SSID del enrutador de conexión inalámbrica. ✔ Si el SSID aparece, es posible usarlo; de lo contrario, inicie sesión en el enrutador y cambie el nombre SSID.
	El nombre del enrutador o conexión inalámbrica y la contraseña de conexión inalámbrica cambiaron.	▶ Repita el proceso anterior para volver a conectarse a la red.

Problema	Causas posibles	Solución
La red es inestable.	Un gran número de aparatos están conectados al enrutador de conexión inalámbrica.	▶ Reduzca el número de aparatos en la red. ❗ Midea no puede recomendar un límite de número específico, ya que depende de la calidad del enrutador y muchos otros factores.

16.1 Visualización de fallos e inspección

El aparato cuenta con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar el aparato de la superficie de trabajo.

Código de fallo	Problema	Solución
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: circuito abierto	▶ Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: circuito cerrado	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica	
C1	Temperatura alta del sensor de la placa de cerámica.	1. Espere a que la temperatura de la placa de cerámica regrese a la normalidad. 2. Presione [①] para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto	▶ Reemplace la placa de potencia.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito cerrado	

Código de fallo	Problema	Solución
E2	Temperatura alta del IGBT.	1. Espere a que la temperatura del IGBT regrese a la normalidad. 2. Presione [①] para reiniciar la unidad. 3. Verifique si el ventilador funciona sin problemas. 4. Cuando el ventilador no funcione sin problemas, reemplace el ventilador.
EL	El voltaje de suministro está por debajo del voltaje nominal.	1. Verifique si la fuente de energía es normal. 2. Cuando la fuente de energía sea normal, presione [①] para reiniciar el aparato.
EH	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
EU	Error de comunicación.	1. Vuelva a insertar la conexión entre la placa de pantalla y la placa de potencia. 2. Reemplace la placa de potencia o la placa de pantalla.
EF	Error de derrame	1. Verifique si hay agua en la zona de operación. 2. Si hay agua en la zona de operación, límpiela y seque la.

16.2 Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución
El LED no se enciende cuando el aparato está conectado.	No hay suministro de energía.	▶ Verifique si el enchufe está bien conectado a la toma y si la toma funciona.
	Fallo en la conexión entre la placa de potencia auxiliar y la placa de pantalla.	▶ Verifique la conexión.
	La placa de potencia auxiliar está dañada.	▶ Reemplace la placa de potencia auxiliar.
	La placa de pantalla está dañada.	▶ Reemplace la placa de pantalla.
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no funciona normal.	La placa de pantalla está dañada.	▶ Reemplace la placa de pantalla.
	Temperatura alta del aparato	▶ La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La Entrada de Aire o la Rejilla de Ventilación pueden estar obstruidas.
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza el calentamiento.	Hay un problema con el ventilador.	1. Verifique si el ventilador funciona sin problemas. 2. Cuando el ventilador no funcione sin problemas, reemplace el ventilador.
	La placa de potencia está dañada.	▶ Reemplace la placa de potencia.

Fallo	Problema	Solución
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y [] parpadea en el panel de control.	Tipo de olla incorrecto.	▶ Elija los utensilios de cocción adecuados. Consulte el capítulo “Elección de los utensilios de cocción” en la página 16
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	
	La placa se ha sobrecalentado y la unidad está sobrecalentada.	1. Espere a que la temperatura regrese a la normalidad. 2. Cuando la temperatura sea normal, presione [] para reiniciar la unidad.
Las zonas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarán [].	El circuito de detección de ollas está dañado.	▶ Reemplace la placa de potencia.
	Fallo en la conexión entre la placa de potencia y la placa de pantalla;	▶ Verifique la conexión.
	La parte de comunicación de la placa de pantalla está dañada.	▶ Reemplace la placa de pantalla.
	La placa principal está dañada.	▶ Reemplace la placa de potencia.
El motor del ventilador emite un ruido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	▶ Reemplace el ventilador.

ES

- i** Los anteriores son el juicio y la inspección de fallos comunes. No desmonte la unidad por su cuenta para evitar riesgos y daños al aparato.

17 INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

- i** Lea estas instrucciones de instalación cuidadosamente.
- i** Solo un profesional autorizado puede conectar el aparato.
- i** La instalación inadecuada, la apertura del aparato, la conexión o el montaje pueden hacer perder la validez de la garantía del producto.
- i** Apague la fuente de energía antes de realizar cualquier trabajo.
- i** Después de la instalación, asegúrese de que el usuario no tenga acceso a los componentes eléctricos y al cable de energía de la placa.
- ES** **i** Nunca use este aparato en barcos o vehículos.

17.1 Instalación segura del producto

Siga estas instrucciones de seguridad al instalar el aparato.

⚠ Advertencia - Peligro: Magnetismo

Los imanes permanentes del aparato pueden afectar implantes eléctricos, como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶** Asegúrese de que los implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

⚠ Advertencia - Riesgo de lesión

Las piezas pueden tener bordes afilados.

- ▶** Use siempre guantes protectores.

17.2 Antes de instalar el aparato

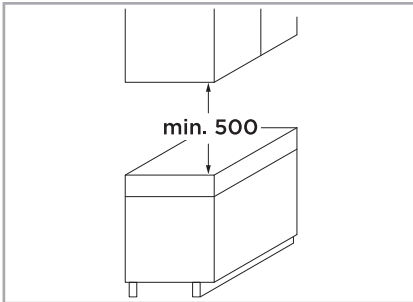
Asegúrese de cumplir lo siguiente antes de instalar el aparato.

- i** La superficie de trabajo sea cuadrada y nivelada, y que no haya elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.
- i** La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y aislante.
- i** Si el aparato se instala encima de un horno, el horno debe tener un ventilador de refrigeración integrado.
- i** La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.
- i** Un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la fuente de energía principal está integrado en el cableado permanente, montado y colocado de acuerdo con las reglas y normativas locales de cableado.
- i** El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos (fase) si las reglas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- i** El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con el aparato instalado.
- i** Consulte las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- i** Use revestimientos resistentes al calor y fáciles de limpiar para las superficies de las paredes que rodean el aparato, como azulejos cerámicos.

- i** No use madera ni materiales similares fibrosos o higroscópicos como material de superficie de trabajo, para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes causadas por la radiación de calor de la placa, a menos que esté impregnado.
- i** Observe la información sobre la distancia entre la campana extractora y el aparato en las instrucciones de instalación de la campana extractora.
- i** Todas las medidas en los dibujos están en mm (milímetros).

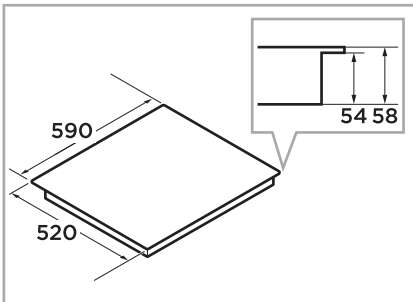
17.3 Distancia de seguridad

- i** La distancia de seguridad entre el aparato y el armario ubicado encima de él debe ser de al menos 500 mm.



17.4 Dimensiones del aparato

El aparato tiene las siguientes medidas.



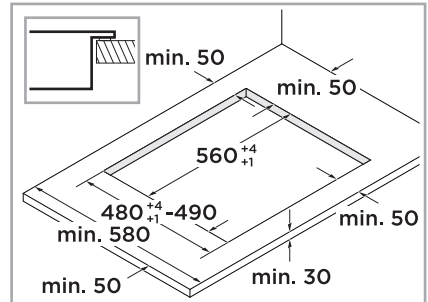
17.5 Método de instalación

Hay 2 métodos de instalación. En el método de instalación estándar, el aparato se superpone a la superficie de trabajo. En la instalación alineada, el aparato y la superficie de trabajo están al mismo nivel.

- i** Para fines de instalación y uso, se debe reservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

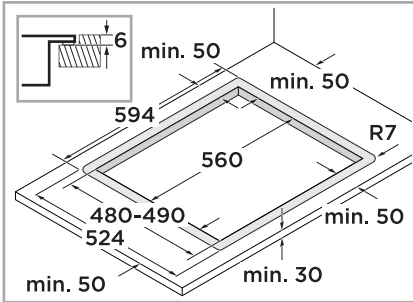
17.5.1 Método de instalación estándar

- i** Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.
- ▶** Corte la superficie de trabajo según las dimensiones mostradas en el dibujo.

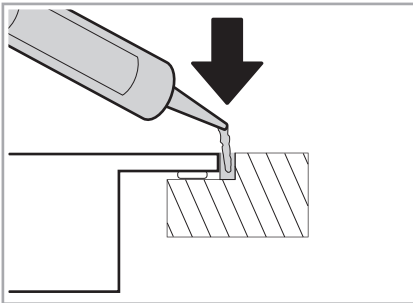


17.5.2 Método de instalación alineado

1. Corte la superficie de trabajo según las dimensiones mostradas en el dibujo.



2. Asegúrese de que las superficies cortadas de la encimera estén correctamente selladas.

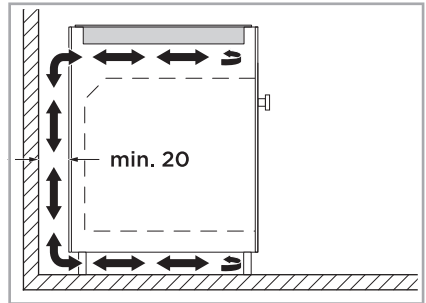


17.6 Ventilación

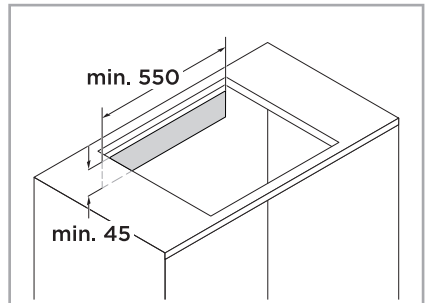
La ventilación en la parte inferior del aparato requiere un suministro suficiente de aire fresco. Por lo tanto, si es necesario, ajuste las unidades para este propósito.

- i** En cualquier caso, asegúrese de que el aparato tenga buena ventilación.
- i** Verifique que el aparato se encuentre en buen estado de funcionamiento.

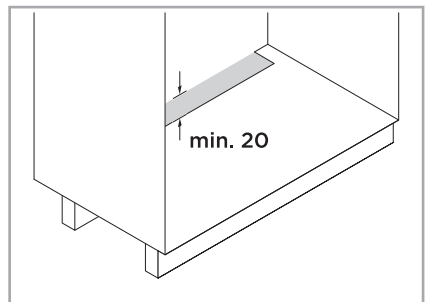
1. Mantenga un espacio mínimo entre la parte trasera de la unidad y la pared de la cocina.



2. Asegúrese de que la apertura en la parte superior de la parte trasera de la unidad no esté obstruida.



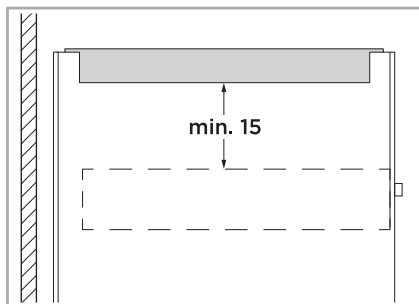
3. Si el espacio entre la pared trasera de la unidad y el aparato es menor de 20 mm, realice una apertura en la parte inferior.



- i** No selle herméticamente la base inferior.

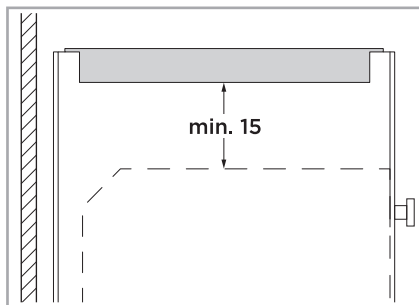
17.6.1 Instalación encima de un cajón

- i** Para garantizar una buena ventilación, el espacio entre la superficie de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 15 mm.



17.6.2 Instalación encima de un horno

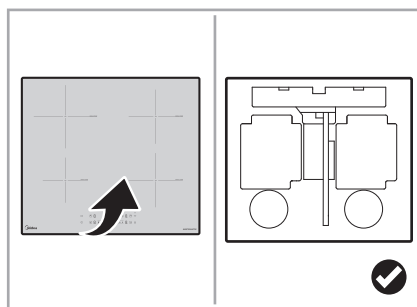
- i** Para garantizar una buena ventilación, el espacio entre la superficie de la encimera y la parte superior del horno debe ser de 15 mm.
- i** Si es necesario aumentar el espacio entre la placa y el horno, consulte las instrucciones de instalación del horno.



17.7 Colocación de la tira de sellado

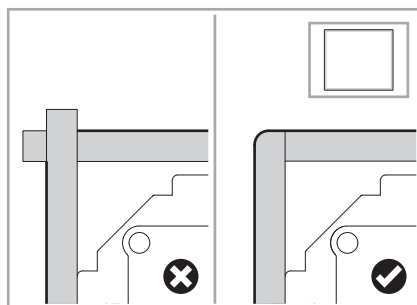
Antes de insertar el aparato en la encimera, es necesario pegar la tira de sellado en la parte trasera de la placa de vidrio.

- i** Coloque la unidad sobre una superficie estable y lisa, por ejemplo, el empaque.
- Voltee el aparato para colocar su parte trasera hacia arriba.



ES

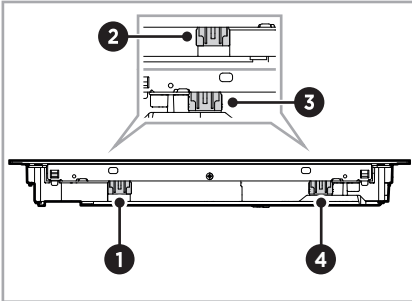
- Retire la tira de sellado de la bolsa autocerrada y quite el adhesivo de doble cara de la parte trasera de la tira.
 - Pegue la tira de sellado en la parte trasera del aparato.
- i** La tira de sellado no debe sobresalir del borde de la placa de vidrio.



17.8 Posicionamiento de los soportes de fijación

Las aberturas para los soportes de fijación se encuentran en los lados del aparato.

- ▶ Localice las aberturas para los soportes de fijación.

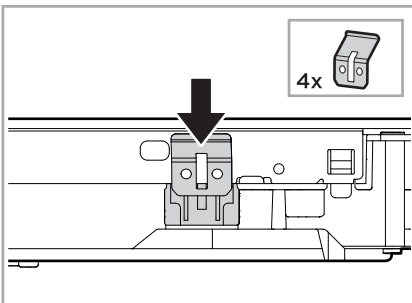


17.9 Inserción de los soportes de fijación

ES

Fije el aparato a la superficie de la encimera insertando 4 soportes en los lados del aparato.

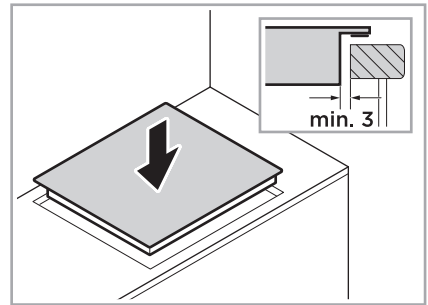
- ❗ En cualquier caso, después de la instalación, los soportes no deben tocar las superficies internas de la encimera.
- ▶ Inserte los soportes de fijación.



17.10 Inserción del aparato

- ❗ En cualquier caso, después de la instalación, los soportes no deben tocar las superficies internas de la encimera.
- ❗ La distancia de seguridad entre los lados del aparato y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

1. Inserte el aparato.

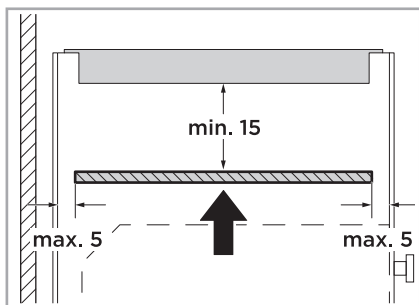


2. Centre el aparato.

17.11 Instalación de la barrera de protección térmica

- ❗ Si el aparato se instala encima de un horno, un cajón o un espacio de armario, instale una barrera de protección térmica debajo de la base del aparato.
- ❗ Para evitar tocar accidentalmente la base caliente del aparato o sufrir una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera (fijado con tornillos) a una distancia mínima de 15 mm de la base del aparato.

- ▶ Inserte una placa de madera en el mueble y fíjela con tornillos.



17.12 Precauciones

- ❗ La placa de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Nunca realice esta operación por su cuenta.
- ❗ El aparato no se instalará directamente encima de una lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar la electrónica del aparato.
- ❗ La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice una mejor radiación térmica para aumentar su fiabilidad.
- ❗ La pared y la zona de cocción por inducción encima de la superficie de la encimera deben resistir el calor.
- ❗ Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- ❗ No se debe usar una limpiadora a vapor.
- ❗ El aparato solo puede conectarse a una fuente de energía cuya impedancia del sistema correspondiente no exceda los 0,288 Ω.

17.13 Conexión del aparato

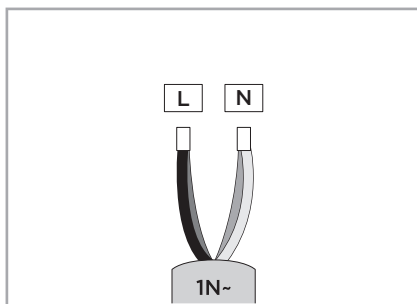
- ❗ Este aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por un electricista debidamente calificado.
- ❗ Asegúrese de que la instalación doméstica sea adecuada para el consumo de energía del aparato.
- ❗ Asegúrese de que el voltaje coincida con el valor especificado en la placa de características.
- ❗ Asegúrese de que las secciones del cable de suministro de energía sean adecuadas para la carga especificada en la placa de características.
- ❗ No use adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar el aparato a la red eléctrica, ya que pueden causar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- ❗ El cable de suministro de energía no debe tocar ninguna parte caliente y debe instalarse de manera que su temperatura no exceda los 75 °C en ningún punto.
- ❗ Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el agente de posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- ❗ Si el aparato se conecta directamente a la red principal, debe instalarse un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- ❗ El instalador debe garantizar que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normativas de seguridad.
- ❗ El cable no debe doblarse ni comprimirse.

- i** El cable debe ser revisado regularmente y solo puede ser reemplazado por técnicos autorizados.
- i** Después de la instalación, no se puede acceder a la superficie inferior ni al cable de energía del aparato.
- i** Consulte a un electricista para verificar si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones solo deben ser realizadas por un electricista calificado.

17.14 Tipo de conexión

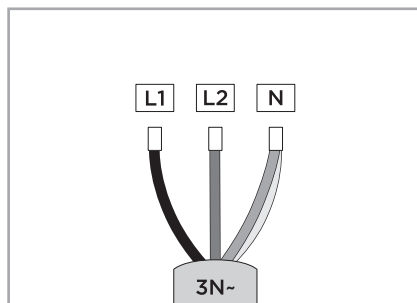
El aparato corresponde a la clase de protección 2.

17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



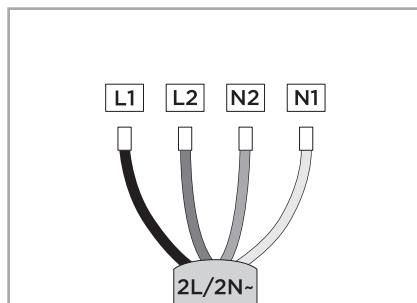
Posición	Color (Color)
L	Negro + marrón
N	Azul + gris

17.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Posición	Color (Color)
L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul + gris

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



Posición	Color (Color)
L1	Negro
L2	Marrón
N2	Azul

Posición	Color (Color)
N1	Gris

17.15 Después de instalar el aparato

Asegúrese de cumplir lo siguiente después de instalar el aparato.

- i** El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones de los gabinetes.
- i** Verifique que haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base del aparato.
- i** El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

18 PRUEBAS DE PLATOS

Estas recomendaciones de configuración están destinadas a los institutos de prueba para facilitar la prueba de nuestros aparatos.

18.1 Derrite chocolate, chocolate cobertura

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 150 g de chocolate negro (55 % de cacao)	• Cocción: Nivel de potencia 1

18.2 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7 °C

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• Mantequilla 40g • Harina 40g • Leche 500ml con 3,5 % de grasa • Pizca de sal	1. Derrite la mantequilla, agrega la harina y la sal, y calienta la mezcla. 2. Agrega la leche a la roux (mezcla de harina y mantequilla) y hierve, removiendo continuamente. 3. Una vez que la salsa bechamel hierva, déjala en la zona de cocción durante 2 minutos más. • Duración del calentamiento: aprox. 6 min. a nivel de potencia 2 • Duración del calentamiento: aprox. 6,5 min. a nivel de potencia 7 • Hervir a fuego lento: Nivel de potencia 2

18.3 Calentar y mantener caliente guiso de lentejas

Receta según la norma DIN 44550

Temperatura inicial: 20 °C

Calentamiento sin remover

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm con tapa	• Cantidad: 450 g	• Duración del calentamiento: aprox. 1,5 min. a nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 1

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 20 cm con tapa	• Cantidad: 800 g	• Duración del calentamiento: aprox. 2,5 min. a nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 1

18.4 Arroz con leche

Temperatura de la leche: 7 °C

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• arroz de grano corto 190g • azúcar 40g • Leche 750ml con 3,5 % de grasa • sal 1g	1. Agrega los ingredientes a la leche y calienta la mezcla removiendo continuamente. • Duración del calentamiento: aprox. 8 min. a nivel de potencia 8 2. Una vez que la leche alcance aprox. 95 °C, selecciona el nivel de potencia recomendado y déjala hervir a fuego lento durante aprox. 50 min. • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2
Olla Ø 20 cm sin tapa	• arroz de grano corto 250g • azúcar 120g • Leche 1.000ml con 3,5 % de grasa • sal 1,5g	• Duración del calentamiento: aprox. 8 min. a nivel de potencia 8 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

18.5 Cocción de arroz

Receta según la norma DIN 44550

Temperatura del agua: 20 °C

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm con tapa	• arroz de grano largo 125g • agua 300g • 1 pizca de sal	• Duración del calentamiento: aprox. 2,5 min. a nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 20 cm con tapa	• arroz de grano largo 250g • agua 600g • 1 pizca de sal	• Duración del calentamiento: aprox. 2,5 min. a nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

18.6 Freír panqueques, crepes

Receta según la norma DIN EN 60350-2

Temperatura del agua: 20 °C

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 24 cm sin tapa	• masa por crepe 55g	• Duración del calentamiento: aprox. 1,5 min. a nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 7

ES

18.7 Freír lomo de cerdo

Initial temperature of the loin: 7 °C

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Sartén Ø 24 cm sin tapa	• 3 lomos de cerdo, peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor • 15 g de aceite de girasol	• Duración del calentamiento: aprox. 1,5 min. a nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 7

18.8 Freír a fondo papas fritas

Utensilios de cocción	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 20 cm sin tapa	• papas fritas congeladas 200g, 1 cm de grosor • aceite de girasol 2l	• Duración del calentamiento: Nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 9

19 DECLARACIÓN DE MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y LEGAL

 El logotipo, marcas de palabras, nombre comercial, diseño comercial y todas sus versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus afiliadas ("Midea"), a las que Midea posee marcas registradas, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca registrada de Midea. El uso de la marca registrada de Midea con fines comerciales sin el consentimiento por escrito previo de Midea puede constituir infracción de marca registrada o competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual es creado por Midea, y Midea reserva todos los derechos de autor sobre él. Ninguna entidad ni individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni empaquetarlo ni venderlo con otros productos sin el consentimiento por escrito previo de Midea.

Todas las funciones y instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de la impresión de este manual.

Sin embargo, el producto real puede variar debido a mejoras en funciones y diseños.

ES

20 ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

20.1 Instrucciones importantes para el medio ambiente

Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/EU). Este producto lleva un símbolo de clasificación para equipos eléctricos y electrónicos desechados (WEEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al finalizar su vida útil. El aparato usado debe devolverse a un punto de recolección oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o el minorista donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y reciclaje de electrodomésticos viejos. La eliminación adecuada del electrodoméstico usado ayuda a prevenir consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud humana.



ES

20.2 Cumplimiento con la Directiva RoHS

El producto que ha comprado cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/EU). No contiene materiales dañinos y prohibidos especificados en la Directiva.

20.3 Información del empaque

Los materiales de empaque del producto se fabrican con materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normativas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de empaque junto con residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recolección de materiales de empaque designados por las autoridades locales.



21 AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para prestar los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las disposiciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, de acuerdo con los países acordados en los que se prestarán servicios al cliente, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) de la UE.

Generalmente, nuestro procesamiento de datos tiene como fin cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y por razones de seguridad del producto, así como proteger sus derechos en relación con garantías y consultas de registro de producto.

En algunos casos, pero solo si se garantiza una adecuada protección de datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Se proporciona información adicional a petición. Puede ponerse en contacto con nuestro Responsable de Protección de Datos a través de la dirección **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al procesamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, escanee el código QR.

ES

TABLE DES MATIÈRES

1	Instructions de Sécurité	6	9.2	Minuterie d'arrêt	26
1.1	Utilisation prévue	6	9.2.1	Utilisation de la minuterie d'arrêt	26
1.1.1	Explication des symboles	6	9.2.2	Annulation de la minuterie d'arrêt	26
2	Spécifications	13	10	Fonction boost	27
3	Batterie de cuisine	16	10.1	Activation de la fonction boost	27
3.1	Choisir la batterie de cuisine	16	10.2	Désactivation de la fonction boost	27
3.2	Positionnement de la batterie de cuisine	16	11	Connexion Wi Fi	27
3.3	Déplacement de la batterie de cuisine	17	11.1	Appairage de l'appareil avec l'app	27
3.4	Détection de la batterie de cuisine ..	17	11.2	Réinitialisation de la connexion WI FI	28
4	Aperçu du produit	18	12	Fonction hotte-plaque de cuisson	28
4.1	Panneau de commande	19	12.1	Établissement de la connexion hotte-plaque de cuisson	28
4.1.1	Utilisation des commandes tactiles....	19	12.2	Réinitialisation de la connexion hotte-plaque de cuisson	28
4.2	Cuisson à induction	20	13	Test de la batterie de cuisine	29
4.3	Zones de cuisson	20	13.1	Test de la batterie de cuisine avec un aimant	29
4.4	Affichage de la chaleur résiduelle	20	13.2	Test de la batterie de cuisine sans aimant	29
5	Avant la première utilisation	21	14	Paramètres	30
5.1	Nettoyage de l'appareil pour la première fois	21	14.1	Réglage des paramètres	30
6	Comment utiliser	22	14.1.1	Réinitialisation des paramètres d'usine	30
6.1	Mise sous tension de l'appareil	22	14.1.2	Réglage de la gestion de puissance	31
6.2	Mise hors tension de l'appareil	22	14.1.3	Test de la qualité de la batterie de cuisine	31
6.3	Réglage du niveau de puissance	22	14.1.4	Activation du buzzer	32
6.4	Table de cuisson, astuces de cuisine, niveaux de puissance et leur signification....	22	14.1.5	Désactivation du buzzer	32
6.5	Commencer la cuisson	23	14.2	Aperçu des durées de fonctionnement par défaut	32
6.6	Terminer la cuisson	23	15	Nettoyage et entretien	33
6.7	Tips de cuisson	24	15.1	Produits de nettoyage	33
7	Verrouillage de sécurité enfant	24	15.2	Nettoyage de l'appareil	33
7.1	Activation du verrouillage de sécurité enfant	24	15.2.1	Nettoyage des salissures quotidiennes	33
7.2	Désactivation du verrouillage de sécurité enfant	24	15.2.2	Nettoyage des débordements	33
8	Mode pause	25			
8.1	Activation du mode pause	25			
8.2	Désactivation du mode pause	25			
9	Commande de minuterie	25			
9.1	Compte à rebours	25			
9.1.1	Utilisation du compte à rebours	25			
9.1.2	Annulation du compte à rebours	26			

15.2.3	Nettoyage du panneau de commande	34	19	Marques de commerce, copyrights et mention légale	53
16	Dépannage	35	20	Mise au rebut et recyclage	54
16.1	Affichage et inspection des défaillances	38	20.1	Instructions importantes pour l'environnement	54
16.2	Défaillance spécifique et solution	40	20.2	Conformité à la directive RoHS	54
17	Installation de produit	42	20.3	Informations sur l'emballage	54
17.1	Installation du produit en sécurité	42	21	Avis de protection des données	55
17.2	Avant d'installer l'appareil	42			
17.3	Distance de sécurité	43			
17.4	Dimensions de l'appareil	43			
17.5	Méthode d'installation	43			
17.5.1	Méthode d'installation standard	43			
17.5.2	Méthode d'installation encastrée	44			
17.6	Ventilation	44			
17.6.1	Installation au dessus d'un tiroir	45			
17.6.2	Installation au dessus d'un four	45			
17.7	Fixation de la bande d'étanchéité	45			
17.8	Localisation des supports de fixation	46			
17.9	Insertion des supports de fixation	46			
17.10	Insertion de l'appareil	46			
17.11	Installation de la barrière de protection thermique	46			
17.12	Attention	47			
17.13	Raccordez l'appareil	47			
17.14	Type de connexion	48			
17.14.1	220-240 V 1N- 32 A	48			
17.14.2	220-240 V / 380-415 V 3N- 16 A	48			
17.14.3	2x 220-240 V 2L+2N- 16 A	48			
17.15	Après l'installation de l'appareil	49			
18	Plats d'essai	50			
18.1	Faire fondre du chocolat, couverture	50			
18.2	Sauce béchamel	50			
18.3	Chauffer et maintenir au chaud le ragoût de lentilles	50			
18.4	Bouillie de riz	51			
18.5	Cuisson du riz	51			
18.6	Cuire des pancakes et des crêpes	52			
18.7	Friture de longe de porc	52			
18.8	Friture des frites	52			

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.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

FR

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

FR

- 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.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

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	MIH743E325GK
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7 400 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	-	MIH743E325GK	-
Type d'appareil	-	Plaque de cuisson intégrée à induction	-
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson	-	3	-
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	-	Cuisson à induction	-
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	Ø	Avant gauche : 150	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	Ø	Arrière gauche : 210	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson	Ø	Droite : 290	mm

Spécifications

	Symbol	Valeur	Unité
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Avant gauche : xxxx	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Arrière gauche : xxxx	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC ¹⁾	Droite : xxxx	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	EC ²⁾	xxxx	Wh/kg
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Avant gauche : 1 200/1 500	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Arrière gauche : 2 300/2 500	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC ¹⁾	Droite : 3 000/3 600	W
¹⁾ cuisson électrique ²⁾ plaque de cuisson électrique			

Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche de l'appareil, l'appareil passera automatiquement en mode off après 1 minute et la puissance sera de 0,3 W en mode off.

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.

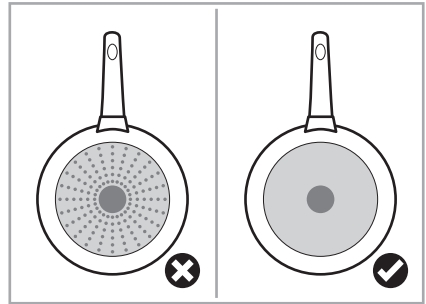
3.1 Choisir la batterie de cuisine

⚠ ATTENTION

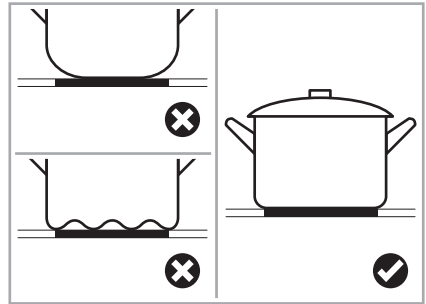
La batterie de cuisine inadaptée peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

- ▶ 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.



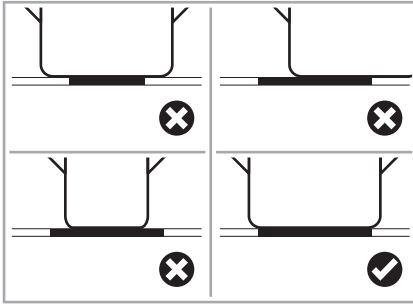
- ▶ N'utilisez pas la batterie de cuisine avec une base incurvée ou des bords irréguliers.



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

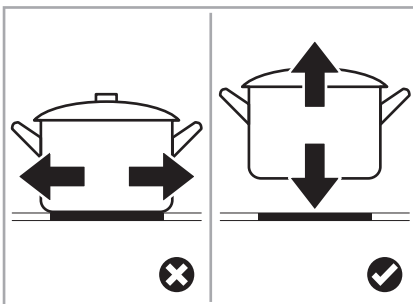


3.3 Déplacement de la batterie de cuisine

⚠ ATTENTION

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

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

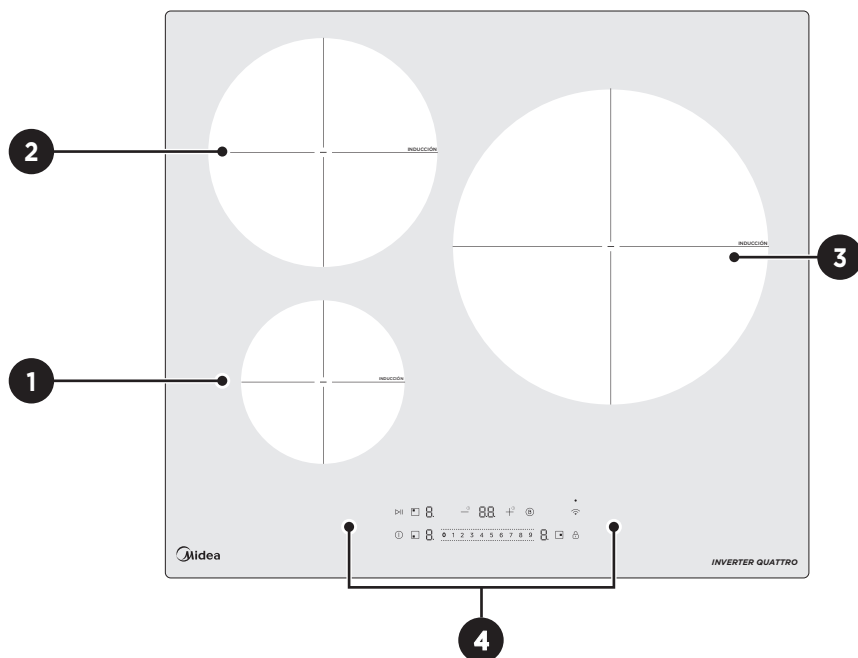


3.4 Détection de la batterie de cuisine

- 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 Lorsqu'une taille inappropriée ou une batterie de cuisine non magnétique (par ex. aluminium), ou tout autre petit objet (par ex. couteau, fourchette ou clé) est laissé sur l'appareil, celui-ci passe automatiquement en mode veille en moins d'une minute. Le ventilateur continuera de refroidir l'appareil pendant encore 1 minute.

4 APERÇU DU PRODUIT

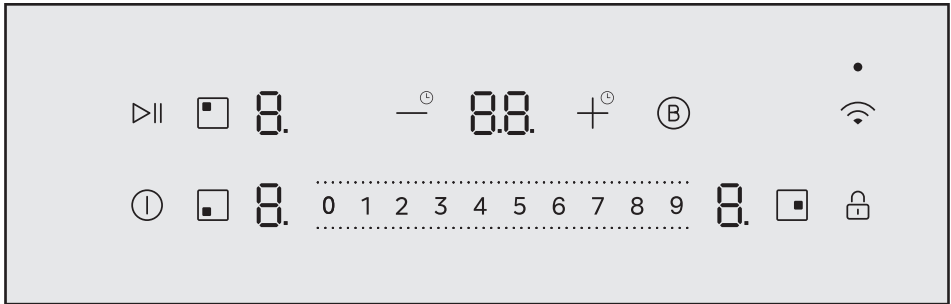
Aperçu de l'appareil et de ses composants :



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 droite	3000/3600	290
4	Panneau de commande	-	-

4.1 Panneau de commande

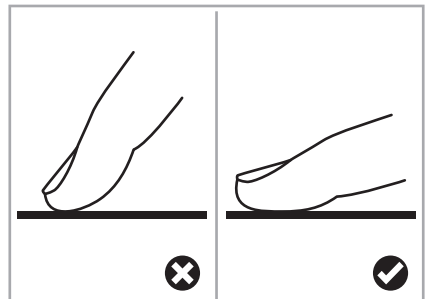


Symbol	Signification
	Commande ON/OFF
	Commande de pause
	Sélectionner la zone de cuisson arrière gauche
	Sélectionner la zone de cuisson avant gauche
	Sélectionner la zone de cuisson droite
	Commandes de régulation de la minuterie
	Commande Boost
	Commande Wi Fi
	Commandes de régulation de puissance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

i 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

- i** Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- i** 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.



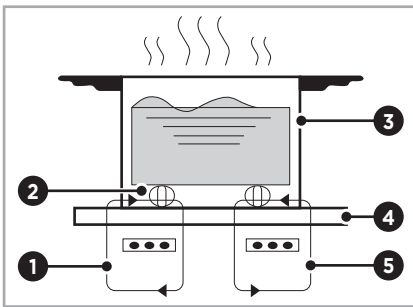
FR

- ✓ 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.

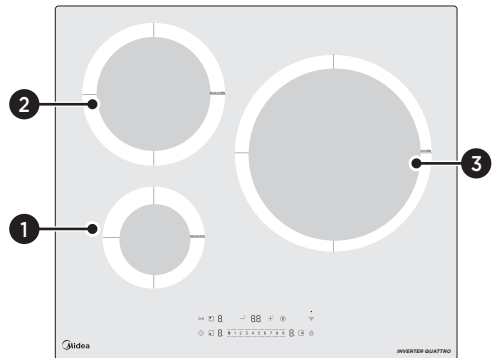


Pos.	Signification
1	Courants induits
2	Circuit magnétique
3	Poêle en fonte
4	Plaque vitrocéramique
5	Bobine d'induction

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	290	180-290

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.

Pos.	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.
- i Vous pouvez désactiver le buzzer dans les paramètres. *Voir chapitre « Paramètres » à la page 31*

6.2 Mise hors tension de l'appareil

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

6.3 Réglage du niveau de puissance

- i Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance dans 1 minute, l'appareil s'éteindra automatiquement. *Voir chapitre « Allumez l'appareil » à la page 22*
- i 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 - 9].

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

FR

- i 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.
- i Expérimentez avec l'appareil pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau	Objectif & Plat	Durée en minutes	Consejos
1	Fusion : Chocolat, beurre, miel	15 - 30	Remuez de temps en temps.
1 - 2	Maintien au chaud : Sauce hollandaise	15 - 45	Ajoutez 1-2 c. à soupe d'eau. Utilisez un couvercle.
2 - 3	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.
3 - 4	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.

Niveau	Objectif & Plat	Durée en minutes	Astuces
4 - 5	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.
4 - 6	Cuisson à la poêle : Crêpes	5 - 45	Retournez après 1 minute.
5 - 7	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.
7 - 8	Cuisson à la poêle : Viande, steaks, galettes de pommes de terre, longe de porc	5 - 10	Retournez régulièrement pour obtenir une cuisson homogène.
9	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.

FR

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. [■].

- ✓ Le voyant à côté de la commande de sélection de zone de cuisson clignote, 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 [0] ou appuyez longuement sur [0] 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.
- i Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- i Utiliser un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- i Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- i 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.

- i Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf [⏻] sont désactivées.
- i Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec [⏻] en cas d'urgence, mais vous devrez 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 [L].

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 [ⓘ] 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 dispose d'une commande de minuterie que vous pouvez utiliser comme compte à rebours et minuterie d'arrêt.

9.1 Compte à rebours

Vous pouvez utiliser la commande de minuterie comme compte à rebours.

- i** Dans ce cas, la minuterie ne désactivera aucune zone de cuisson lorsque le temps réglé sera écoulé.

9.1.1 Utilisation du compte à rebours

- i** Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.
- i** L'appareil est allumé.
 1. Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur la commande de sélection de zone de cuisson, par exemple [■].
 2. Appuyez sur [—°] ou [+°] lorsque le voyant de zone de cuisson ne clignote pas.
 - ✓** 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** Appuyez sur [—°] ou [+°] pour diminuer ou augmenter le temps de manière continue jusqu'à ce qu'un nombre entier soit atteint pour faire une pause pendant un moment.
 - ✓** 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 5 fois.

- ✓ Lorsque le temps réglé est écoulé, le panneau de commande affiche [--] et le buzzer émet un bip pendant 30 secondes.

9.1.2 Annulation du compte à rebours

- ▶ Pour annuler le compte à rebours, appuyez sur [—] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [00], ou maintenez simultanément [—] et [+] enfoncés.
- ✓ Le compte à rebours est annulé et le panneau de commande affiche [--].

9.2 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.

9.2.1 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 [■].
2. Appuyez immédiatement sur [—] ou [+].
- ✓ Le panneau de commande affiche [00].
3. Pour régler le temps, appuyez sur [—] ou [+].

- i Appuyez sur [—] ou [+] une fois pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.
- i Appuyez sur [—] ou [+] pour diminuer ou augmenter le temps de manière continue jusqu'à ce qu'un nombre entier soit atteint pour faire une pause pendant un moment.
- ✓ 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 5 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.

9.2.2 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 [0], elle reviendra à [9] 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 [] 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 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.

11.1 Appairage de l'appareil avec l'app

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

FR

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.

11.2 Réinitialisation de la connexion WI FI

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

12 FONCTION HOTTE-PLAQUE DE CUISSON

12.1 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.

12.2 Réinitialisation de la connexion hotte-plaque de cuisson

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

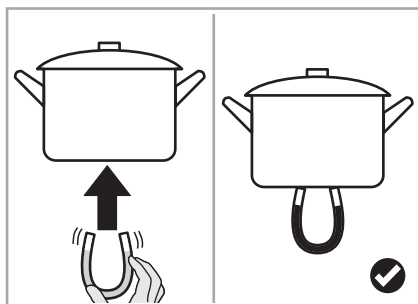
13 TEST DE LA BATTERIE DE CUISINE

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

13.1 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.

13.2 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 [H] clignote sur le panneau de commande.
- ✓ Si [H] ne clignote pas sur le panneau de commande et que l'eau chauffe, la batterie de cuisine est adaptée.
 - ✓ Si [H] clignote, la batterie de cuisine ne convient pas et aucun chauffage n'a lieu.
 - i Si vous ne placez pas une batterie de cuisine adaptée sur la zone de cuisson dans les 1 minute, [H] disparaîtra automatiquement.
 - i 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

14 PARAMÈTRES

Vous pouvez régler divers paramètres en fonction de vos besoins.

14.1 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 [①] puis appuyez sur [⏻] pendant au moins 3 secondes.
 - ✓ Tous les indicateurs affichent [L].
 2. Appuyez sur [Ⓑ] pendant au moins 3 secondes.
 - ✓ Le panneau de commande affiche [⚡] dans l'indicateur inférieur gauche et [L] disparaît.
 3. Appuyez sur [Ⓑ].
 - ✓ [⚡] commence à clignoter 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 [①] après avoir sélectionné le réglage souhaité, l'appareil s'éteint sans enregistrer.

14.1.1 Réinitialisation des paramètres d'usine

- i** L'appareil est en mode paramètres. Voir chapitre « Réglage des paramètres » à la page 31.
1. Appuyez sur [⏻] de manière répétée jusqu'à ce que [⚡] clignote 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.

14.1.2 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
- Appuyez sur [] de manière répétée jusqu'à ce que [] clignote sur le panneau de commande.
- ✓ Le panneau de commande affiche le niveau de puissance actuel, par exemple [74].
- 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.
 - Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.
- ✓ Tous les indicateurs affichent [-].
 - i Réglages disponibles :

Symbol	Puissance maximale en kW
74	7.4
65	6.5

Symbol	Puissance maximale en kW
55	5.5
45	4.5
34	3.4
25	2.5

14.1.3 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
- Appuyez sur [] de manière répétée jusqu'à ce que [] clignote sur le panneau de commande.
 - Pour lancer le test, appuyez sur [] de manière répétée jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [=].
 - Placez la batterie de cuisine sur une zone de cuisson.
 - 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.
- Pour quitter le test, appuyez sur [] pendant 1 seconde.

Réglages disponibles :

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

14.1.4 Activation du buzzer

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

1. Appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que [] clignote sur le panneau de commande.
 2. Pour activer le buzzer, appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [].
 3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.
-  Tous les indicateurs affichent [-].

14.1.5 Désactiver le buzzer

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

1. Appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que [] clignote sur le panneau de commande.
2. Pour désactiver le buzzer, appuyez de manière répétée sur [] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [].

3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [] pendant au moins 3 secondes.
-  Tous les indicateurs affichent [-].

14.2 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	4
7 - 9	2

-  Lorsque la batterie de cuisine est retirée, l'appareil peut arrêter le chauffage immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

15 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

15.1 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.

15.2 Nettoyage de l'appareil

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

15.2.1 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 [①].
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 [①].

15.2.2 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 [①].
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].

15.2.3 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. Absorbez 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].

16 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.	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.	▶ Désactivez le verrouillage de sécurité enfant. Voir chapitre « Désactivation du verrouillage de sécurité enfant » à la page 24
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.	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.	▶ Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir chapitre « Choisir la batterie de cuisine » à la page 16
	Des produits de nettoyage ou des agents abrasifs inadaptés sont utilisés.	▶ Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés. Voir chapitre « Nettoyage et entretien » à la page 34

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 [] 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.	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.	 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.  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.	 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.	▶ 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.

16.1 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.	1. Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] 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	1. Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. 2. Appuyez sur [①] 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.	1. Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. 2. Lorsque l'alimentation électrique est normale, appuyez sur [①] pour redémarrer l'appareil.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication	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.
EF	Erreur de débordement	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.

16.2 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.	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 [ㅁ] 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 [ㅁ].	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.
	La carte principale est endommagée.	▶ Remplacez la carte d'alimentation.
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	▶ Remplacez le ventilateur.

- 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.

17 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.

FR

17.1 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.

17.2 Avant d'installer l'appareil

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

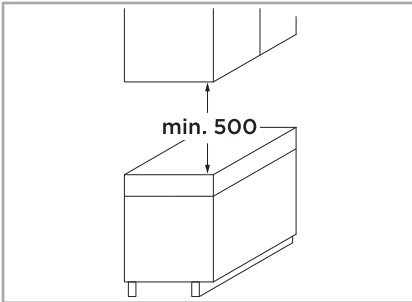
- i** Le plan de travail est carré et plat, et aucun élément structurel n'empiète sur l'espace requis.
- i** Le plan de travail est fabriqué en un matériau résistant à la chaleur et isolant pour plan de travail.
- i** Si l'appareil est installé au dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur 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 matéri-

au 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.

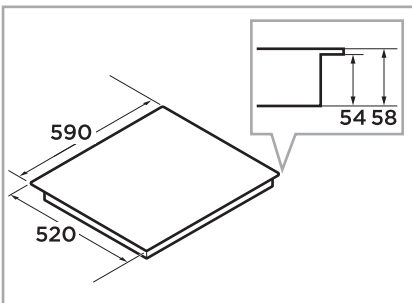
17.3 Distance de sécurité

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



17.4 Dimensions de l'appareil

L'appareil présente les dimensions suivantes.



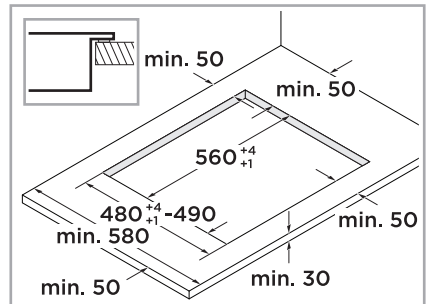
17.5 Méthode d'installation

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.

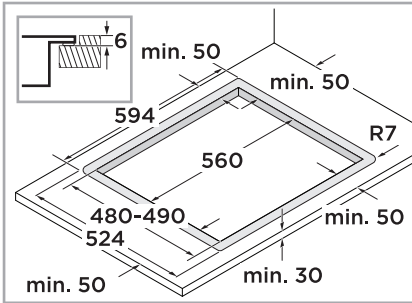
17.5.1 Méthode d'installation standard

- i** Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm.
- i** Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

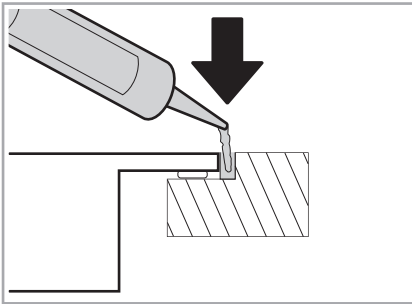


17.5.2 Méthode d'installation encastrée

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.

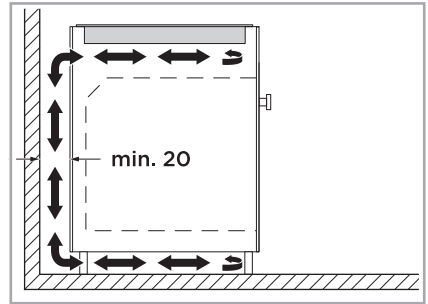


17.6 Ventilation

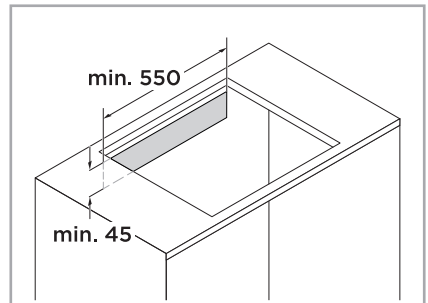
La ventilation dans la partie inférieure de l'appareil nécessite un apport suffisant en air frais. Par conséquent, si nécessaire, réglez les éléments à cet effet.

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

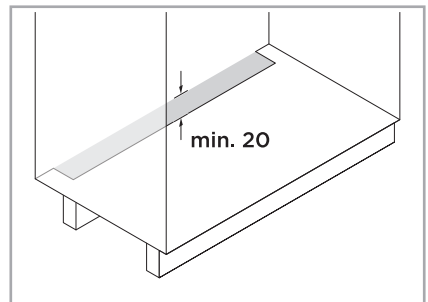
1. Maintenez un espace libre minimum entre l'arrière de l'appareil et le mur de la cuisine.



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



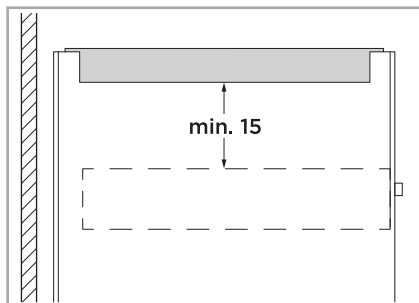
3. Si la distance entre l'arrière de l'appareil et le mur est inférieure à 20 mm, créez une ouverture sur le dessous.



- ❗ Ne scellez pas hermétiquement la base inférieure.

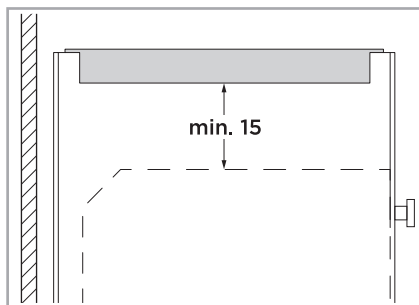
17.6.1 Installation au dessus d'un tiroir

- ❗ 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.



17.6.2 Installation au dessus d'un four

- ❗ 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.
- ❗ Si la distance entre la plaque de cuisson et le four doit être augmentée, reportez vous aux instructions d'installation du four.

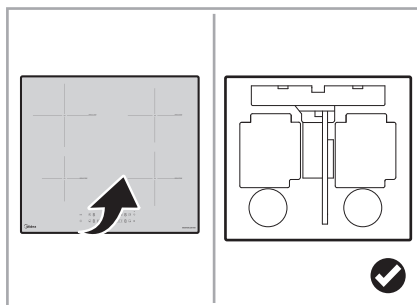


17.7 Fixation de la bande d'étanchéité

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.

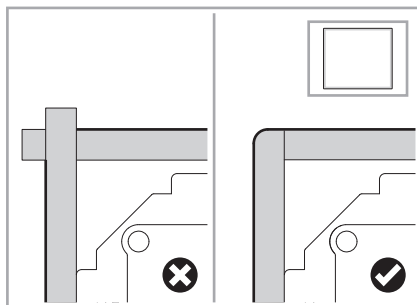
- ❗ L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse, par exemple l'emballage.

1. Placez l'appareil sur son dos.



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

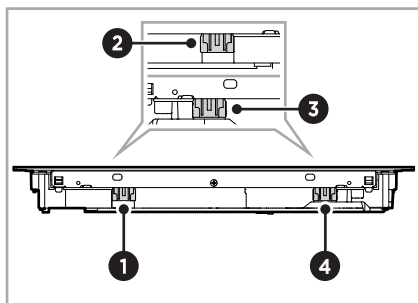
- ❗ La bande d'étanchéité ne doit pas dépasser le bord de la plaque de verre.



17.8 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.

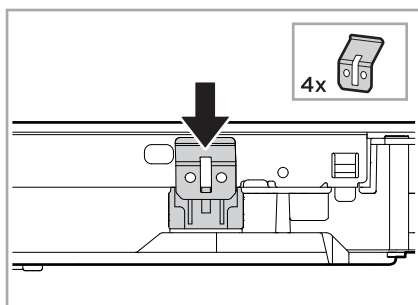


17.9 Insertion des supports de fixation

FR

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

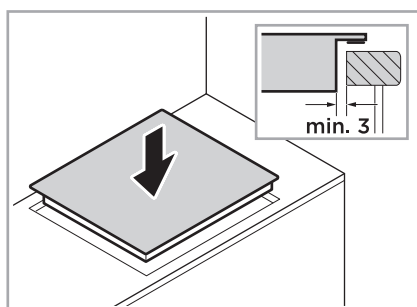
- ❗ En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation.
- ▶ Insérez les supports de fixation.



17.10 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.

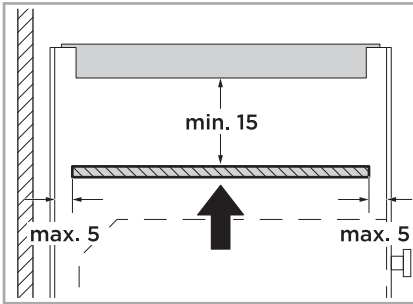


2. Centrez l'appareil.

17.11 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.



17.12 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 .

17.13 Raccordez l'appareil

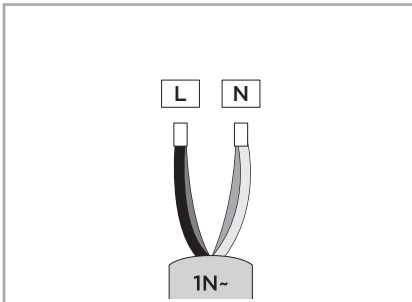
- ❗ Cet appareil ne peut être connecté au réseau électrique que par un électricien qualifié.
- ❗ Assurez-vous que l'installation domestique est adaptée à la consommation électrique de l'appareil.
- ❗ Assurez-vous que la tension correspond à la valeur spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❗ Assurez-vous 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.

17.14 Type de connexion

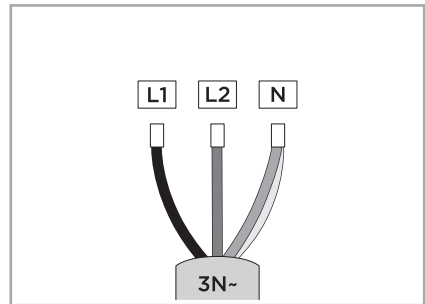
L'appareil correspond à la classe de protection 2.

17.14.1 220-240 V 1N~ 32 A



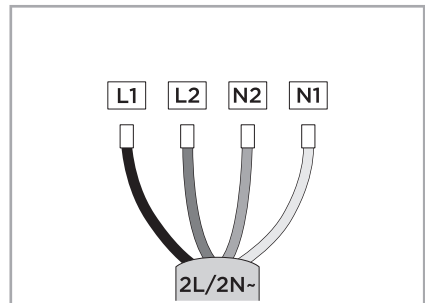
Pos.	Couleur
L	Noir + brun
N	Bleu + gris

17.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N	Bleu + gris

17.14.3 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.

18 PLATS D'ESSAI

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

18.1 Faire fondre du chocolat, couverture

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• 150 g de chocolat noir (55 % cacao)	• Cuisson : Niveau de puissance 1

18.2 Sauce béchamel

Température du lait : 7 °C

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• 40 g de beurre • 40 g de farine • 500 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • pincée de sel	1. Faites fondre le beurre, incorporez la farine et le sel, et chauffez le mélange. • Durée de chauffe : environ 6 minutes au niveau de puissance 2 2. Ajoutez le lait au roux et portez à ébullition en remuant continuellement. • Durée de chauffe : environ 6,5 minutes au niveau de puissance 7 3. Une fois la sauce béchamel portée à ébullition, laissez-la sur la zone de cuisson encore 2 minutes. • Mijotage : Niveau de puissance 2

18.3 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	• Quantité : 450 g	• Durée de chauffe : environ 1,5 minutes au niveau de puissance 9 • Mijotage : Niveau de puissance 1

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	Quantité : 800 g	- Durée de chauffe : environ 2,5 minutes au niveau de puissance 9 - Mijotage : Niveau de puissance 1

18.4 Bouillie de riz

Température du lait : 7 °C

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	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	- Ajoutez les ingrédients dans le lait et chauffez le mélange en remuant continuellement. - Durée de chauffe : environ 8 minutes au niveau de puissance 8 - 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 2
Casserole Ø 20 cm sans couvercle	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	- Durée de chauffe : environ 8 minutes au niveau de puissance 8 - Mijotage : Niveau de puissance 2

FR

18.5 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	125 g de riz long grain 300 g d'eau 1 pincée de sel	- Durée de chauffe : environ 2,5 minutes au niveau de puissance 9 - Mijotage : Niveau de puissance 2

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	• 250 g de riz long grain • 600 g d'eau • 1 pincée de sel	• Durée de chauffe : environ 2,5 minutes au niveau de puissance 9 • Mijotage : Niveau de puissance 2

18.6 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	• 55 g de pâte par crêpe	• Durée de chauffe : environ 1,5 minutes au niveau de puissance 9 • Mijotage : Niveau de puissance 7

18.7 Friture de longe de porc

Température initiale de la longe : 7 °C

FR

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Poêle Ø 24 cm sans couvercle	• 3 longes de porc, poids total environ 300 g, 1 cm d'épaisseur • 15 g d'huile de tournesol	• Durée de chauffe : environ 1,5 minutes au niveau de puissance 9 • Mijotage : Niveau de puissance 7

18.8 Friture de frites

Batterie de cuisine	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm sans couvercle	• 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur • 2 l d'huile de tournesol	• Durée de chauffe : Niveau de puissance 9 jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C • Mijotage : Niveau de puissance 9

19 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.

20 MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

20.1 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.

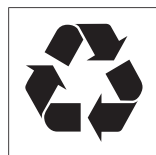


FR 20.2 Conformité à la directive RoHS

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.

20.3 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.



21 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.

Spain Frigicoll, S.A.

Calle Blasco de Garay, 4-6, Sant
Just Desvern, Barcelona, Spain

Midea Electrics France

253 RUE SAINT-HONORE 75001

PARIS

www.midea.com



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved