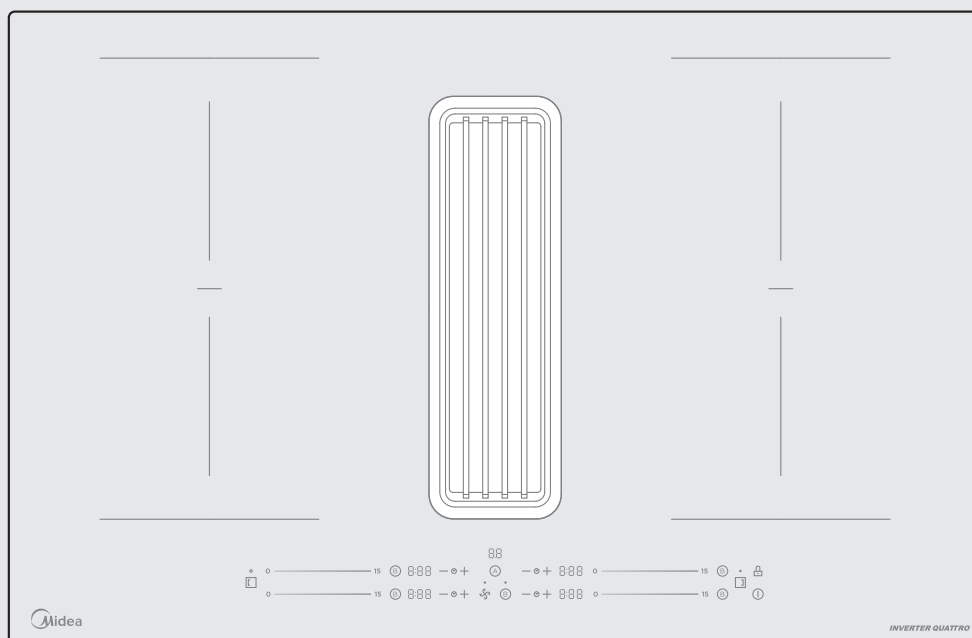




INDUKTIONSKOCHFELD

BENUTZERHANDBUCH

MIH740Y038B

Warnhinweise: Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf. Aussehen und Spezifikationen können für eine Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Setzen Sie sich für weitere Einzelheiten mit Ihrem Händler oder dem Hersteller in Verbindung.

Die vorstehende schematische Darstellung dient lediglich als Referenz. Bitte beziehen Sie sich immer auf das Ihnen tatsächliche vorliegende Produkt.

DANKSCHREIBEN

Vielen Dank, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte dieses Handbuch aufmerksam durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts auf sichere Weise nutzen können.

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSCHREIBEN	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	10
PRODUKTÜBERSICHT	12
KURZANLEITUNG	15
PRODUKTINSTALLATION	17
BEDIENUNGSHINWEISE	55
REINIGUNG UND PFLEGE	62
PROBLEMBEHEBUNG	67
MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS	71
ENTSORGUNG UND RECYCLING	72
HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ	73

SICHERHEITSHINWEISE

Vorgesehene Benutzung

Mit den folgenden Sicherheitsrichtlinien soll nicht vorhersehbaren Risiken oder Schäden aufgrund eines unsachgemässen oder nicht ordnungsgemässen Betrieb des Geräts vorgebeugt werden. Wenn Sie das Gerät empfangen haben, vergewissern Sie sich bitte, dass weder die Verpackung des Geräts noch das Gerät selbst beschädigt sind/wurden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Verkäufer. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Modifikationen oder Veränderungen am Gerät untersagt. Zweckentfremdete Nutzung kann zu Gefährdungen und dem Erlöschen der Garantie führen.

Erklärung der Symbole



Gefahr

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund leicht entflammbarer Gase hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben können.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem niedrigen Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung leichte bis mittelschwere Verletzungen zur Folge haben können.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen wie beispielsweise Schäden am Eigentum hin, die jedoch keine Gefährdung sind.



Anweisungen befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten sollten.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und gründlich durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzen beim Gerät oder am Aufstellort des Gerätes auf!

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Hinweise, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden. Bitte beachten Sie unbedingt die Hinweise in diesem Handbuch. Für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichtbeachtung der Anleitungen in diesem Handbuch verursacht werden, wird keine Haftung übernommen. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, um Lebensmittel zu kochen und die beim Kochen entstehenden Dämpfe abzusaugen. Eine andere Verwendung (z. B. zum Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemässen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.

Das Produkt kann im Vergleich zu den Abbildungen in diesem Handbuch andere ästhetische Merkmale aufweisen, die Betriebs-, Wartungs- und Installationsanleitungen bleiben jedoch gleich.

Dieses Handbuch muss aufbewahrt werden, damit Sie es jederzeit wieder einsehen können. Im Fall eines Verkaufs, einer Weitergabe oder eines Umzugs muss es beim Produkt verbleiben.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Ein Erdungsanschluss ist zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.
- - Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung der Herstelleranleitungen und der örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Die Erdung des Geräts ist obligatorisch.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das eingebaute Gerät an das Stromnetz anschliessen zu können.
- Um sicherzustellen, dass die Installation den geltenden Sicherheitsnormen entspricht, ist ein regulärer omnipolarer Schalter erforderlich, der die vollständige Abschaltung des Netzes unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III gemäss den Installationsvorschriften gewährleistet.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. - Sobald die Installation abgeschlossen ist, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschliessen, überprüfen Sie anhand des Typenschilds (auf der Unterseite des Geräts), ob Spannung und Leistung mit den Netzwerten übereinstimmen und ob die Anschlussdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht - die Kanten sind scharf.
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte stellen Sie diese Hinweise dem Verantwortlichen für die Installation des Geräts zur Verfügung.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss das Gerät gemäss dieser Montageanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter beinhaltet, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemässe Installation des Geräts führt zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die mit der Benutzung des Geräts verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Warnung: Wenn die Oberfläche von Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die spannungsführende Teile schützen, beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie sich erhitzen
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG: Feuergefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen** auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie **KEINESFALLS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfmelder.
- Vermeiden Sie Verschüttungen; verringern Sie die Wärmezufuhr, wenn Sie Flüssigkeiten kochen oder erhitzen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht eingeschaltet, wenn Töpfe und Pfannen leer sind oder keine Behälter darauf stehen.
- Schalten Sie die entsprechende Zone aus, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Alufolie, und stellen Sie mit Aluminium verpackte Produkte nicht direkt auf das Kochfeld. Das Aluminium kann schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine Dose oder eine Konservendose mit Lebensmitteln, ohne sie vorher zu öffnen; sie kann explodieren!

Gebrauch und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder zerbrochenen Kochfeld. Sollte die Kochfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder Implantathersteller in Verbindung setzen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Nichtbeachtung kann zum Tod führen.

Gefahr durch heisse Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiss genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder anderes als geeignete Kochgeschirre nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können heiss werden. Überprüfen Sie, ob die Griffe von Töpfen oder Pfannen über andere Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Verletzungsgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochflächenschabers wird beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie ein solches Gerät mit äusserster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Übergelaufene Speisen verursachen Rauch und können sich entzünden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. mit den berührungsempfindlichen Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie einen Topf abnehmen.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Bewegungsmöglichkeit einschränkt, müssen durch eine verantwortliche und kompetente Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen werden. Der Ausbilder muss sich davon überzeugen, dass das Gerät ohne Gefahr benutzt werden kann.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie nichts darauf fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über das Induktionsglas, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen bestimmt, u.a.: -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Gutshäuser; -Durch Besucher in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen; -Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiss.
- Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Der Raum muss gut belüftet sein, wenn der Dunstabzug gleichzeitig mit anderen Verbrennungsgeräten (Gas oder andere) verwendet wird.
- Der Dunstabzug muss regelmässig von innen und aussen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), und zwar unter strikter Einhaltung der Wartungsanleitung.
- Nichteinhaltung der Regeln zur Reinigung des Dunstabzugs und zum Austausch und zur Reinigung der Filter führt zu Brandgefahr.
- Es ist strengstens verboten, Lebensmittel zu flambieren. Die Verwendung einer offenen Flamme kann die Filter beschädigen und eine Brandgefahr darstellen; sie muss daher unter allen Umständen vermieden werden. Beim Frittieren muss besonders vorsichtig vorgegangen werden, damit das Öl nicht überhitzt und Feuer fängt.
- **VORSICHT:** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Dunstabzugs heiss werden.
- Was die technischen und sicherheitstechnischen Massnahmen für den Dunstabzug betrifft, müssen die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften strikt eingehalten werden.
- Die Abluft darf nicht durch die gleichen Kanäle geleitet werden, die für die Absaugung von Dämpfen verwendet werden, die bei der Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen entstehen. Benutzen Sie den Dunstabzug niemals, wenn der Rost nicht korrekt montiert worden ist!
- Verwenden Sie zur Montage nur die mitgelieferten Befestigungsschrauben oder kaufen Sie die korrekten Schrauben, falls diese nicht mitgeliefert wurden. Verwenden Sie Schrauben mit der korrekten Länge, wie in der Installationsanleitung angegeben.

- Wenn der Dunstabzug zusammen mit anderen Geräten verwendet wird, die mit nicht-elektrischer Energie betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht übersteigen. Dies kann immer dann erreicht werden, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft durch Öffnungen eindringen kann, die nicht abgedichtet werden können, z. B. durch Türen, Fenster, Zu-/Abluftmauerkästen oder durch andere technische Mittel. Ein Zu-/Abluftkasten allein gewährleistet nicht die Einhaltung des Grenzwerts.
- Empfehlungen für den ordnungsgemässen Gebrauch, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren: Schalten Sie den Dunstabzug zu Beginn des Kochens auf die niedrigste Stufe und lassen Sie ihn auch nach dem Kochen noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Leistung nur, wenn eine grosse Menge an Dunst und Dampf entsteht, und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Tauschen Sie den/die Aktivkohlefilter bei Bedarf aus, damit das System zur Geruchsreduzierung effizient arbeitet.
- Reinigen Sie den Fettfilter bei Bedarf, um seine hohe Leistung zu gewährleisten. Um die Effizienz zu verbessern und die Geräuschentwicklung zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Rohrdurchmesser.
- Wenn Sie Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld kochen lassen, kann dies gefährlich sein und zu Feuer führen.
- Lassen Sie niemals heisses Öl oder Fett unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in unmittelbarer Nähe des Geräts (z. B. Flambieren) oder in der Nähe der Fettfilter.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) auf, es sei denn, das Heizgerät hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es darf kein Funkenflug entstehen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Wenn heisse Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind, nehmen Sie den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst heraus, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Beim Auspacken entsteht ein leichter Geruch, der bald wieder verschwindet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder die von ihm in der Gebrauchsanleitung [RY1] als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Dunstabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (einschliesslich solcher in anderen Räumen), durch den Rückfluss von Verbrennungsgasen beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation eines Dunstabzugs muss der Betrieb von Gasgeräten von einer kompetenten Person getestet werden, um zu gewährleisten, dass es nicht zu einem Rückfluss von Verbrennungsgasen kommt.

- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäss der Anleitung durchgeführt wird.
- VORSICHT: Zugängliche Teile können bei der Verwendung mit Kochgeräten heiss werden.
- Die Vorschriften zum Ableiten von Luft müssen eingehalten werden.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Gaskochfeldern vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Installationsanleitung aufmerksam zu lesen.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

TECHNISCHE DATEN

Kochfeld	MIH740Y038B
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 380-415V 3N~ 50Hz oder 60Hz
Installierte elektrische Leistung	7400W
Abmessungen T x B x H (mm)	800 x 520 x 237
Einbauabmessungen A x B (mm)	750 x 490
Motor	BLDC

Energiekennzeichnung

Hersteller		Midea	
Modellidentifikation		MIH740Y038B	
Symbol		Wert	Einheit
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{-Dunstabzug}	30,8	kWh/a
Energieeffizienzklasse	-	A	-
Energieeffizienzindex	EEI _{-Dunstabzug}	49,9	-
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{-Dunstabzug}	26,4	-
Fluiddynamische Effizienzklasse	-	B	-
Energieverbrauch je Kochzone bzw. Kochbereich (linker Bereich)	EC Elektrisches Kochen	191,1	Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone bzw. Kochbereich (rechter Bereich)	EC Elektrisches Kochen	188,9	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochplatte	EC Elektrische Kochplatte	190	Wh/kg
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz	LE _{-Dunstabzug}	Entfällt	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	Entfällt	-
Fettfiltrierung			
Fettfiltrierungseffizienz	GFE _{-Dunstabzug}	77,9	%
Fettfiltrierungseffizienzklasse		C	-

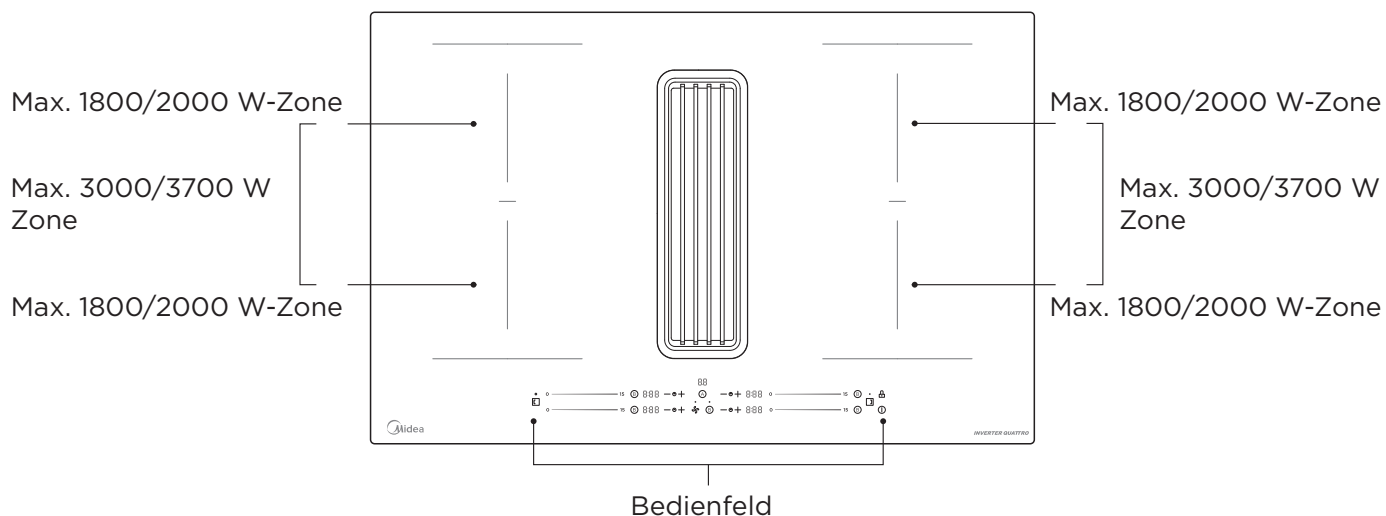
	Symbol	Wert	Einheit
Luftvolumenstrom (kanalisierte Absaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	329	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	521	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Einstellung	-	629	m ³ /h
Geräusch (Kanalabsaugung)			
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung	-	57	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung	-	65	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei Boost-Einstellung	-	70	dB
Leistungsaufnahme			
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	Po	0,42	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	Ps	Entfällt	W
Luftvolumenstrom (Umluftabsaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	355	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	473	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Einstellung	-	530	m ³ /h
Geräuschentwicklung (Umluftabsaugung)			
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung	-	62	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung	-	67	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei Boost-Einstellung	-	70	dB

Die Abmessungen sind Näherungswerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir technische Daten und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

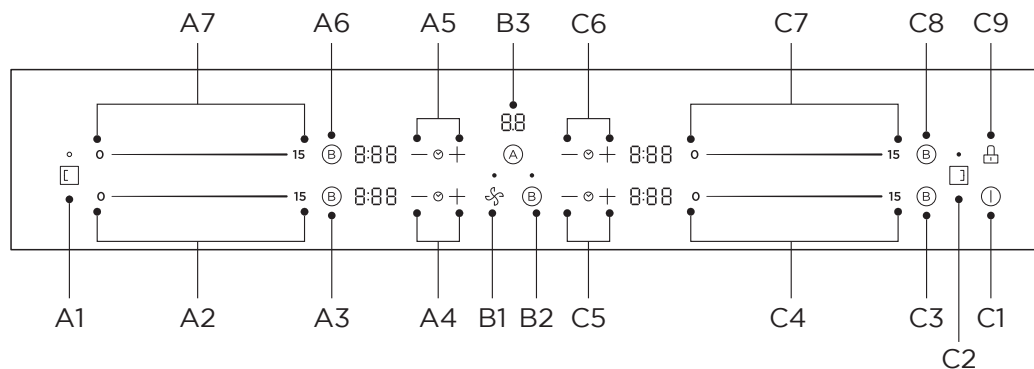
Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr		
Kochzone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	140	200
Flexible Zone	250	190 x 390

PRODUKTÜBERSICHT

Draufsicht



Bedienfeld



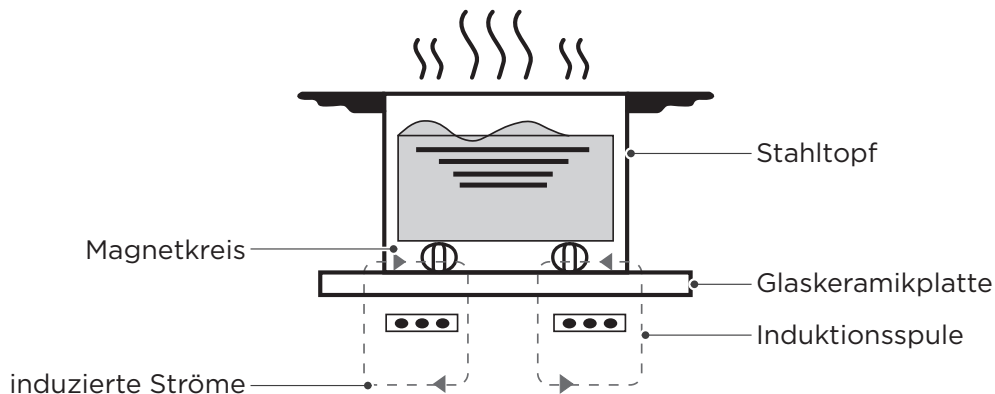
- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| A1. Bedienelemente des flexiblen Bereichs | A2. Leistungsstufen | A3. Boost |
| A4. Zeitgesteuerte Bedienelemente | A5. Zeitgesteuerte Bedienelemente | A6. Boost |
| A7. Leistungsstufen | | |
| B1. Bedienelemente für den Dunstabzug | B2. Boost | B3. Kochfeld und Dunstabzug Automatik |
| C1. EIN/AUS | C2. Bedienelemente des flexiblen Bereichs | C3. Boost |
| C4. Leistungsstufen | C5. Zeitgesteuerte Bedienelemente | C6. Zeitgesteuerte Bedienelemente |
| C7. Leistungsstufen | C8. Boost | C9. Tastensperre |

HINWEIS

Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur der Erläuterung. Jede Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung in der Zeichnung ist dem realen Objekt geschuldet.

Arbeitsweise

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Zubereitungstechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt im Topf erzeugen und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur dann heiss, wenn der Topf es schliesslich erwärmt.



Betriebsmodus

Sie können Ihr Gerät im Abluft- oder Umluftbetrieb verwenden.

Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird von den Fettfiltern gereinigt und über ein Rohrsystem nach aussen geleitet.



Die Luft darf nicht in einen Schornstein abgeleitet werden, der für die Ableitung von Dämpfen aus Gas oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum zurückleiten).

- Wenn die Abluft in einen nicht funktionsfähigen Rauch- oder Abgasabzug geleitet werden soll, müssen Sie das Einverständnis des zuständigen Heizungsbauers einholen.
- Wenn die Abluft durch die Außenwand geleitet wird, muss ein Teleskopkanal verwendet werden.

Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird von den Fettfiltern und einem Geruchsfilter gereinigt und zurück in den Raum geleitet.



Um Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Geruchsfilter installieren. Die verschiedenen Optionen für den Betrieb des Geräts im Umluftbetrieb finden Sie in unserem Katalog. Alternativ wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Induktionskochfeldes und des Dunstabzugs

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich auf Ihrem Induktionskochfeld befindet.
- Stellen Sie den Betriebsmodus ein.

Das Gerät wird mit einem voreingestellten Luftabzugsmodus geliefert.

Wenn Sie den Abluftbetrieb auf Umluftbetrieb umstellen möchten, führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Geben Sie die Einstellungen für den Dunstabzug ein

Status: Schalten Sie die Kindersicherung aus.

Eingabebedingungen:

Halten Sie (A) für 3 Sekunden gedrückt (+ Summertone), damit zeigt die LF-Digitalanzeige „ou“ oder „In“ an. Verwenden Sie die Sperrtaste (P), um den Modus zu ändern.

Wenn sich das Gerät im Abluftmodus befindet und die LF-Digitalanzeige „ou“ anzeigt, bestätigen Sie dies mit der EIN/AUS-Taste (I) und schalten Sie das Gerät ein.

Wenn sich das Gerät jetzt im Umluftmodus befindet und die LF-Digitalanzeige „In“ anzeigt, bestätigen Sie dies mit der EIN/AUS-Taste (I) und schalten Sie das Gerät ein.

KURZANLEITUNG

⚠ Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erwärmen, besonders wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette spontan, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Leistungseinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, indem die Wärme zurückgehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen erwärmt sind.

Köcheln, Reis kochen

- Unterhalb des Siedepunktes, bei etwa 85 °C, wird geköchelt und Blasen steigen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und feinen Eintopfgerichten, denn die Aromen entwickeln sich, ohne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch eibasierte Sossen und eingedickte Mehlschwitzen unter dem Siedepunkt köcheln.
- Einige Aufgaben, einschliesslich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine Einstellung erfordern, die höher als die niedrigste Einstellung ist, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit korrekt gekocht werden.

Steak anbraten

Zum Kochen von saftigen, schmackhaften Steaks gehen Sie wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heisse Pfanne und geben Sie das Fleisch dann in die heisse Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der Art und Weise ab, wie Sie es zubereitet haben möchten. Die Zeit kann von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um abzuschätzen, wie gebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durchgebraten“.
5. Lassen Sie das Steak für einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen flachen, induktionsgeeigneten Wok oder eine grosse Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Pfannenrühren muss schnell erfolgen. Wenn Sie grosse Mengen zubereiten, garen Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl dazu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Bereiten Sie das Gemüse unter ständigem Rühren zu. Wenn es heiss, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und dann Ihre Sosse dazu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sie zu erwärmen.
7. Servieren Sie sofort.

Erkennen von kleinen Gegenständen

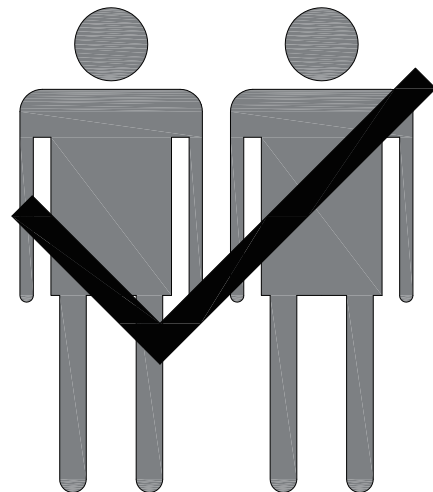
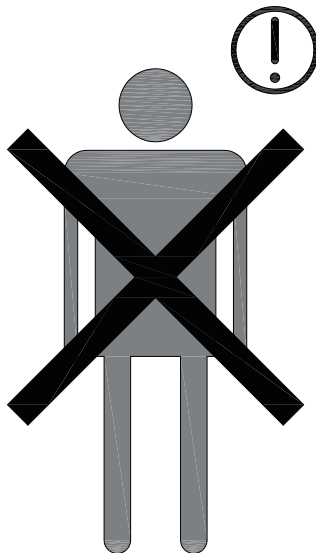
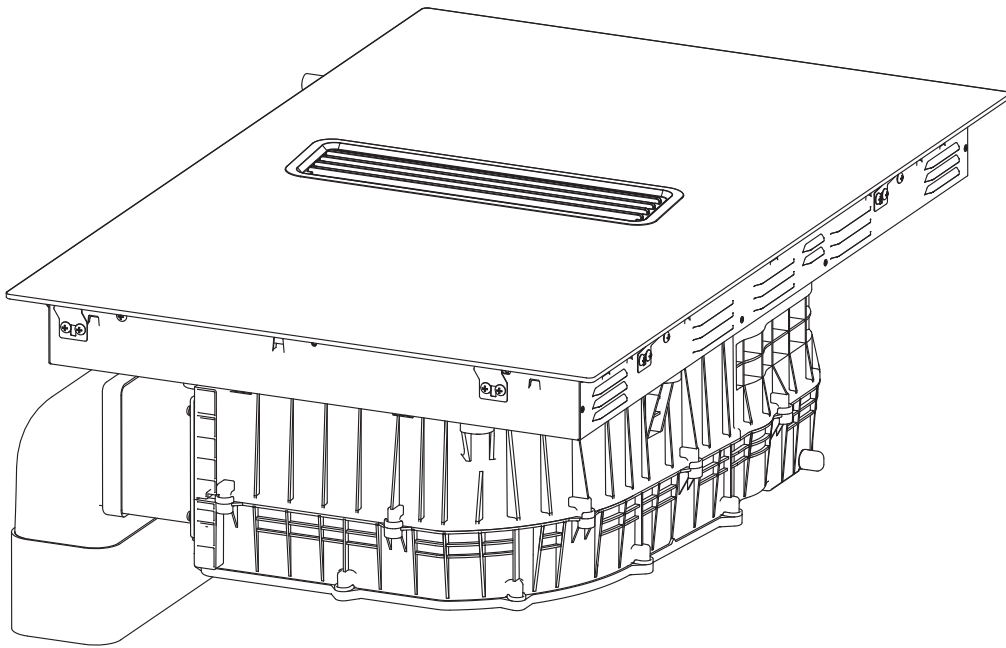
Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang ab.

Leistungseinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie zubereiten. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Leistungseinstellung	Eignung für
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Sanftes Kochen • Langsames Erwärmen
3 - 5	• Aufwärmen • Schnelles köcheln • Reis kochen
6 - 11	• Pfannkuchen
12 - 13	• Braten • Pasta kochen
15/P	• Pfannengerichte • Scharf anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

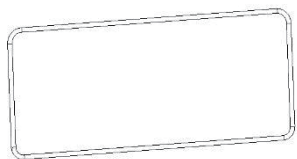
PRODUKTINSTALLATION



Installationszubehör, Abluft



1×,A



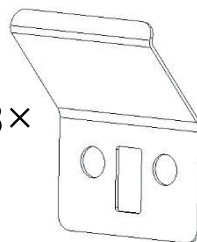
1×,B



7×M5



4×ST3.5



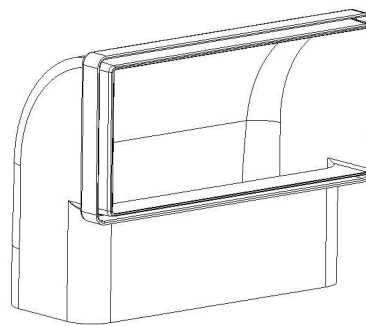
8×



16xST3.9



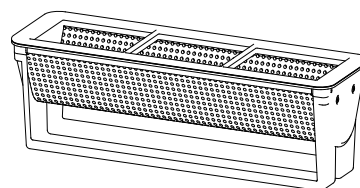
1×



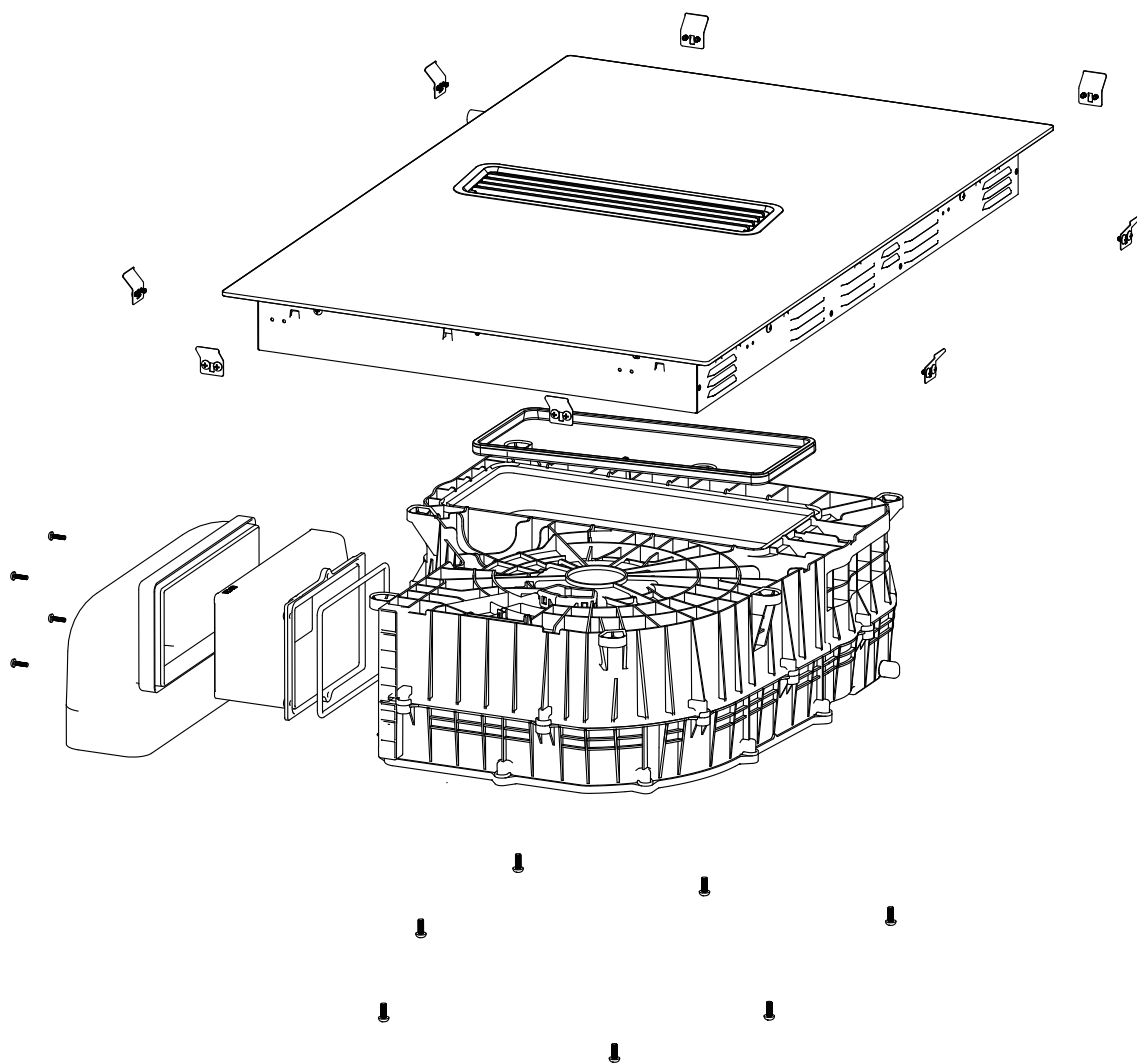
1×



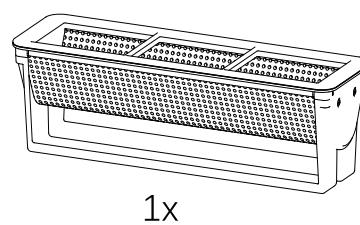
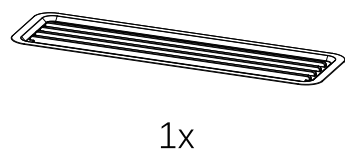
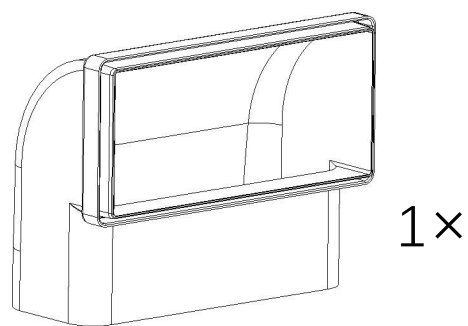
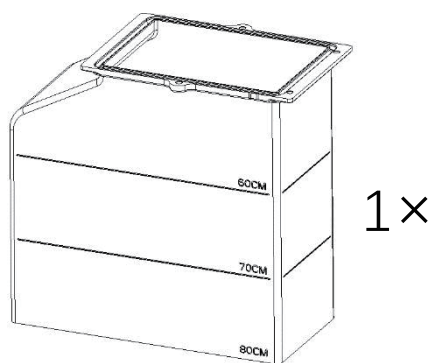
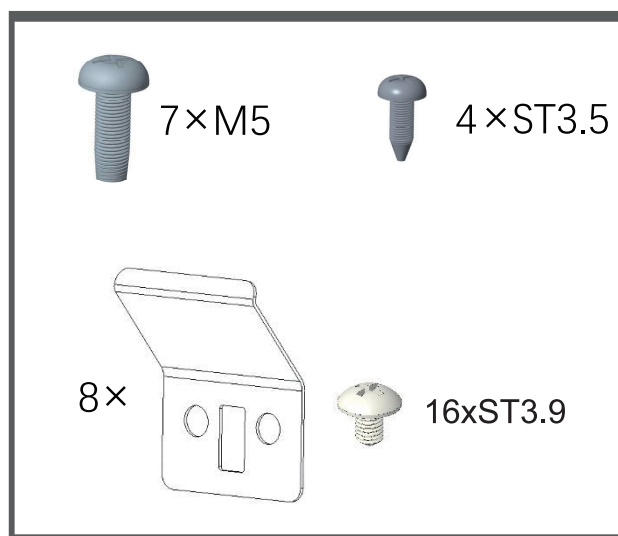
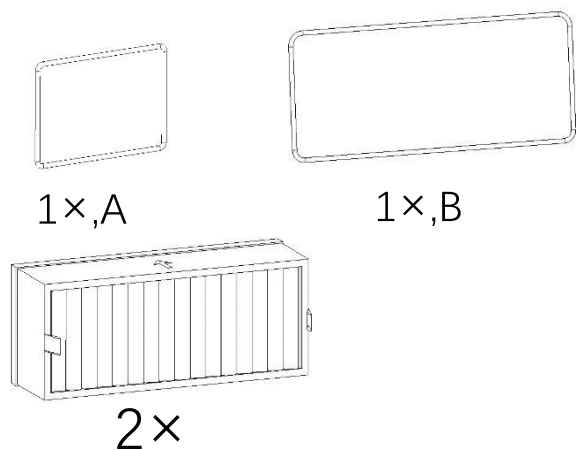
1x

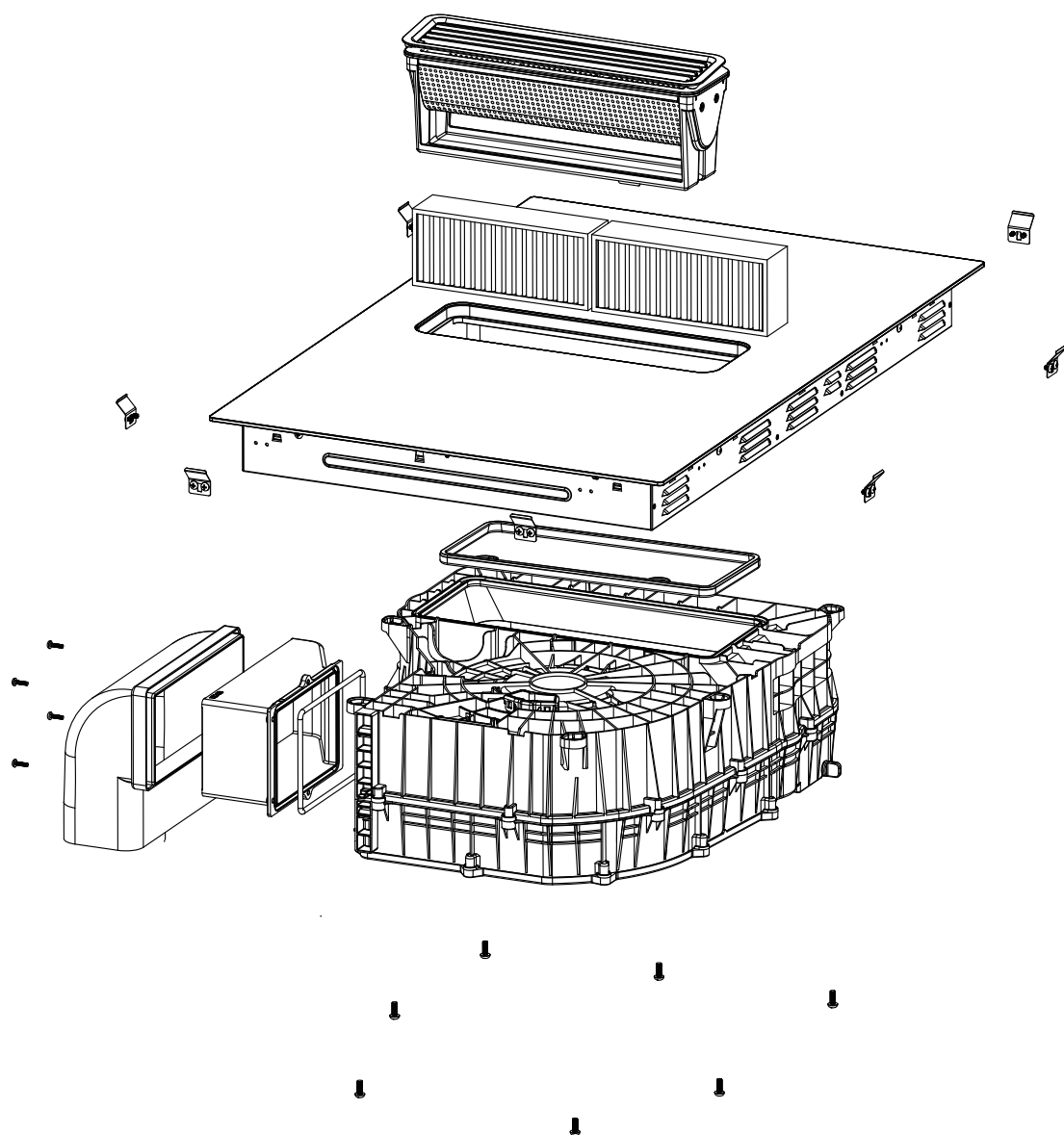


1x

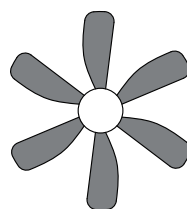
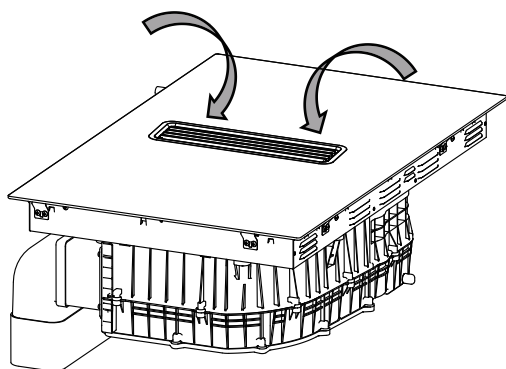
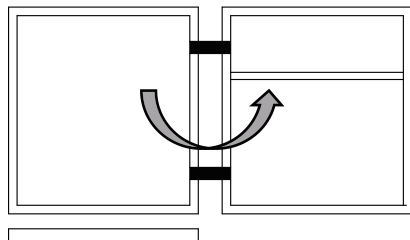


Installationszubehör, Umluft

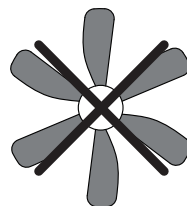
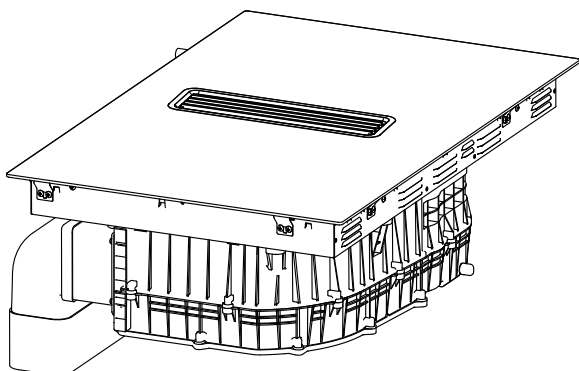
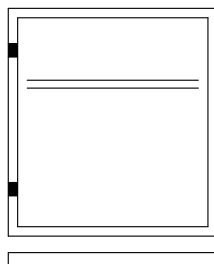


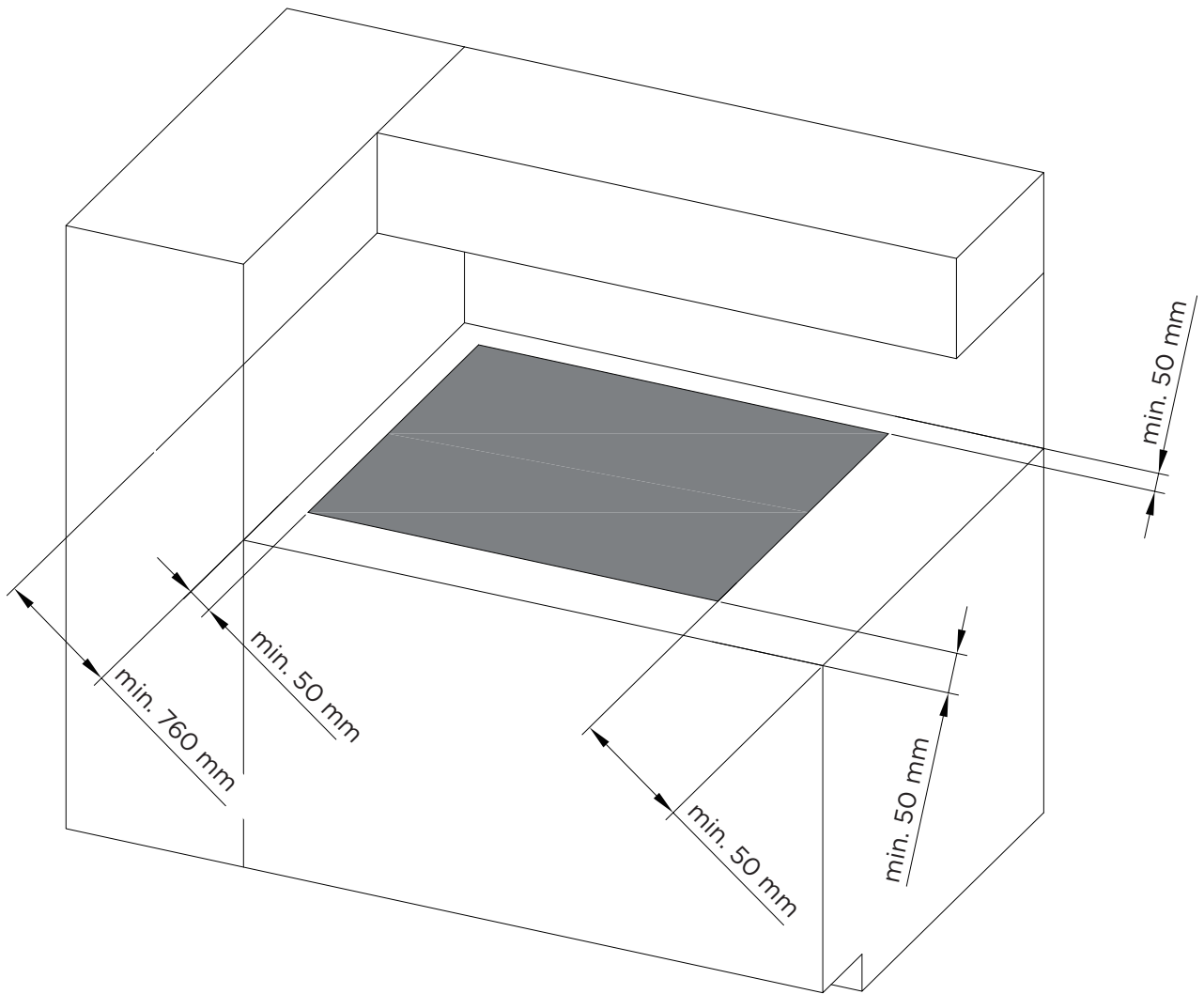


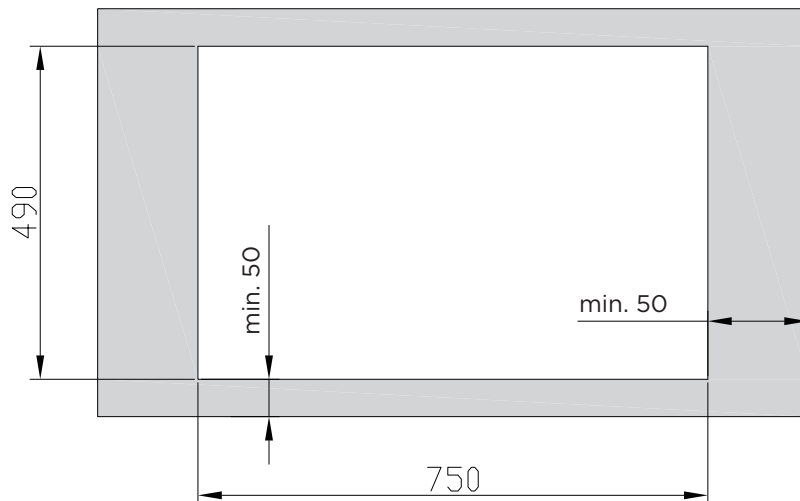
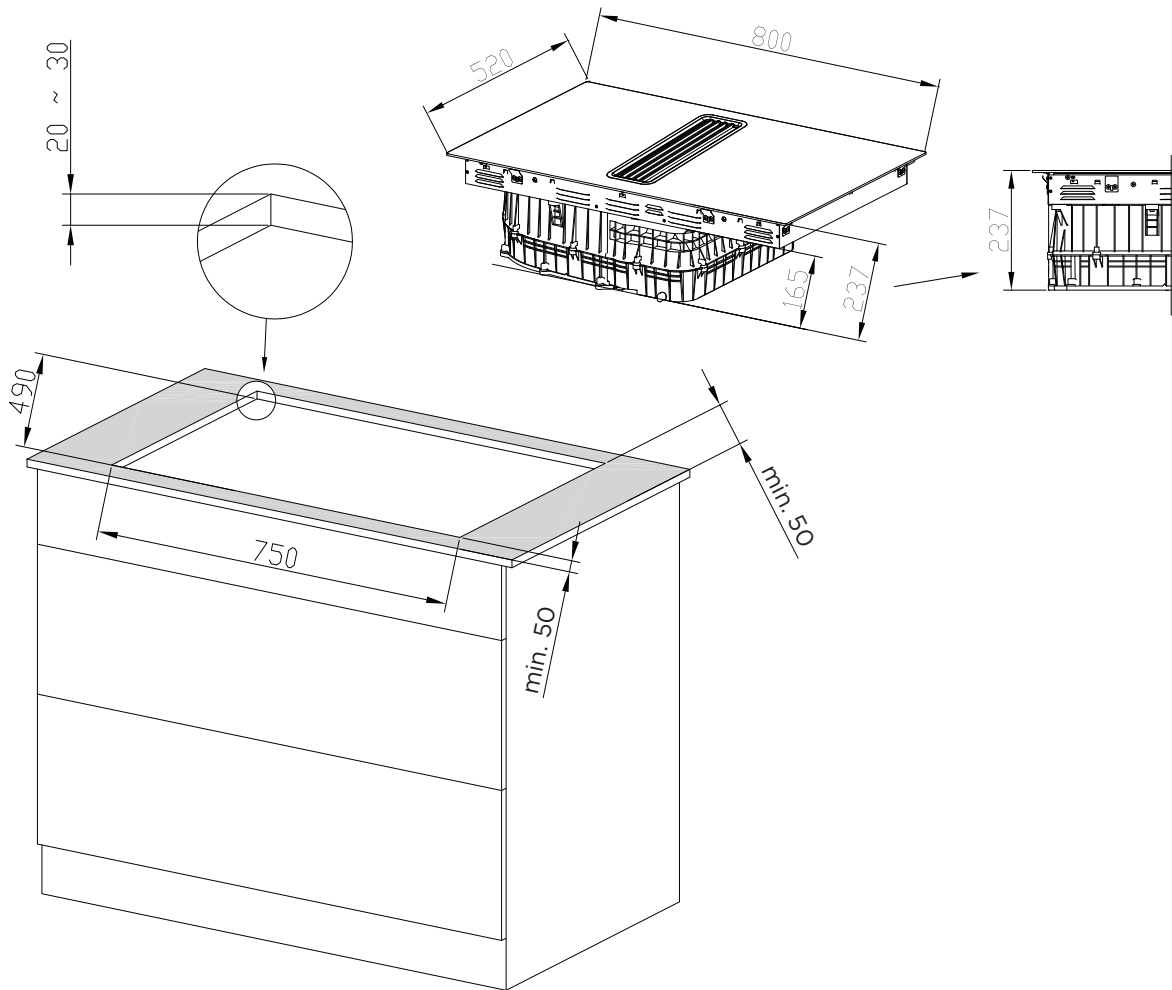
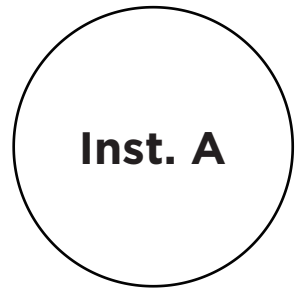
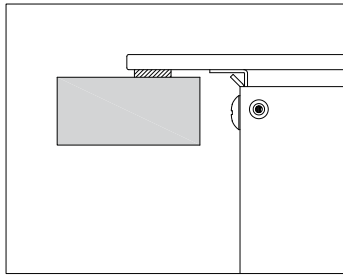
**Luftauslass
offen**

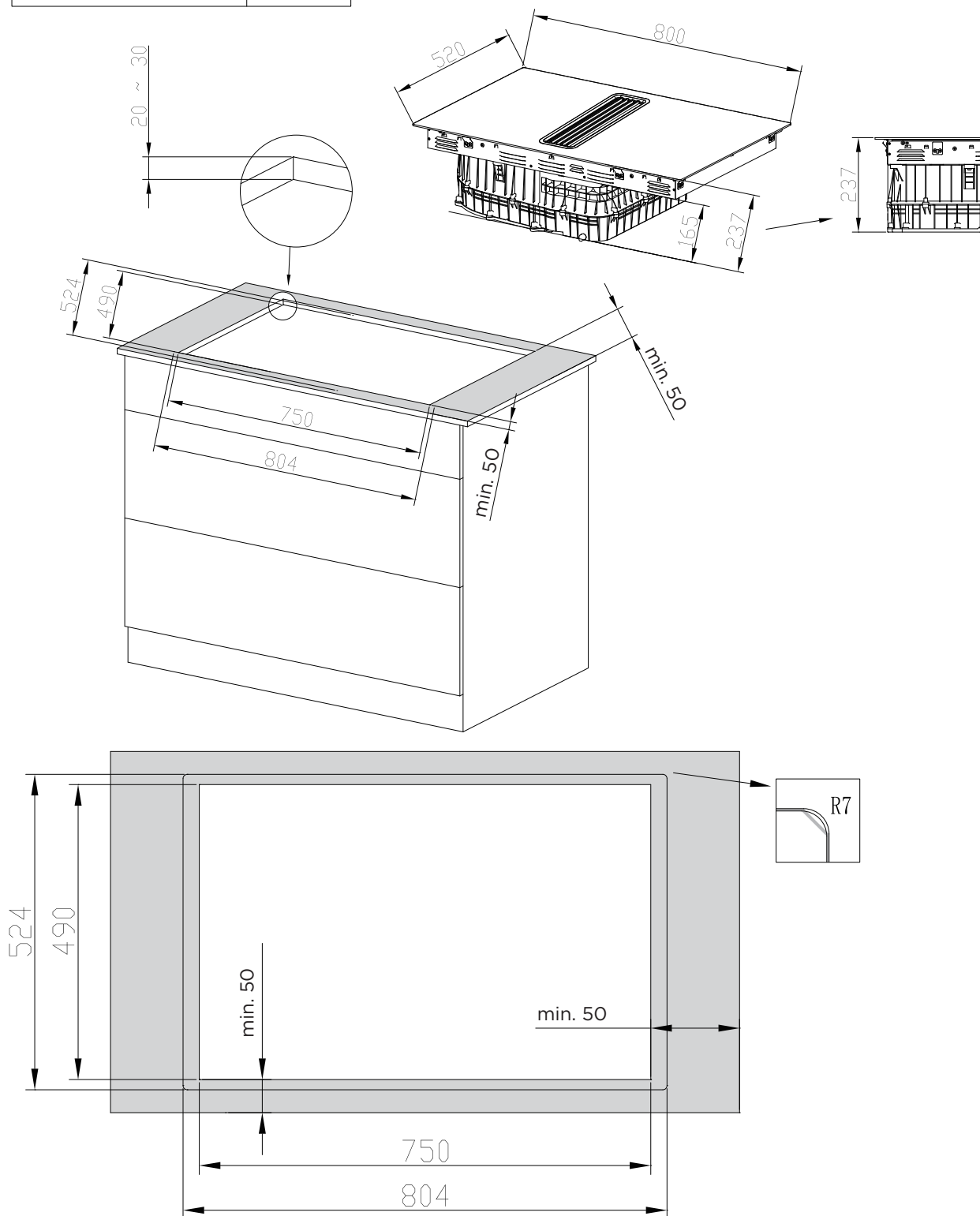
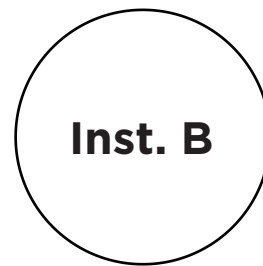
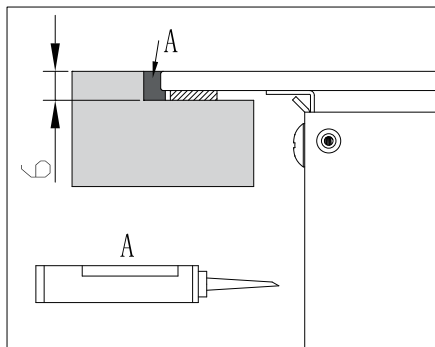


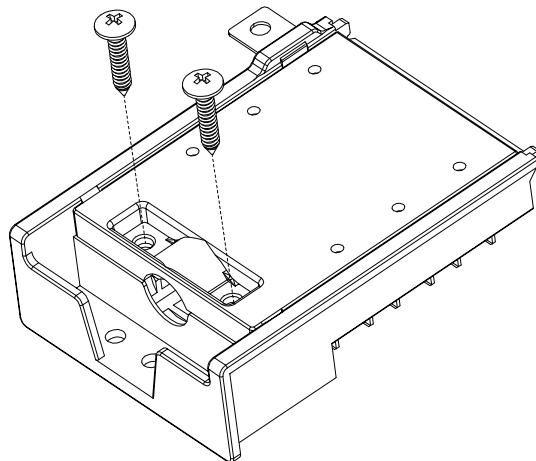
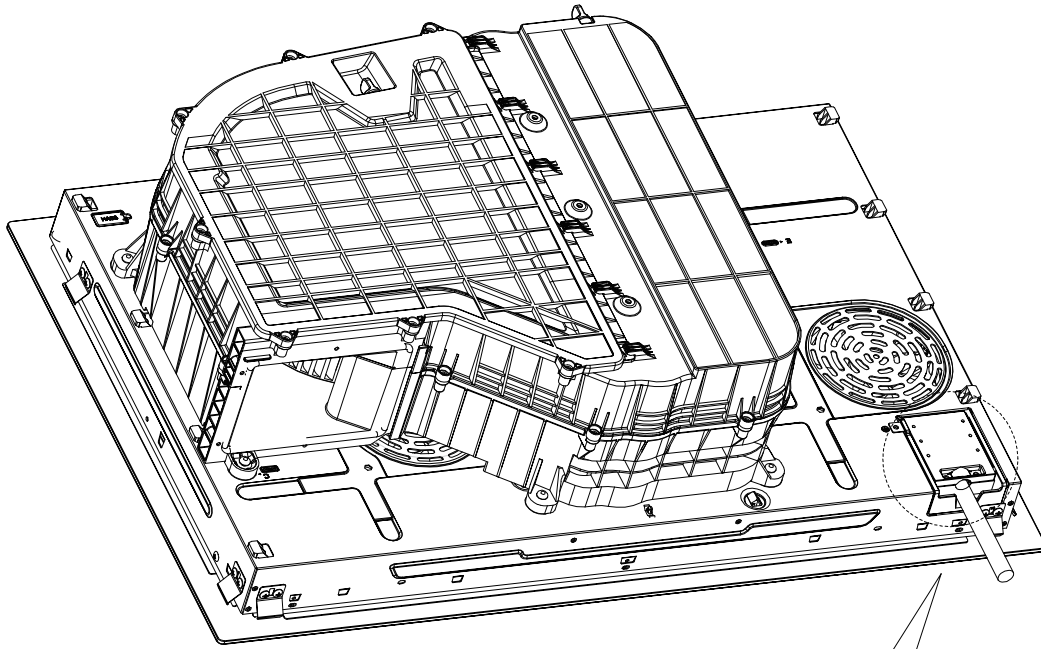
**Luftauslass geschlossen
Verwenden Sie das
Produkt nicht**

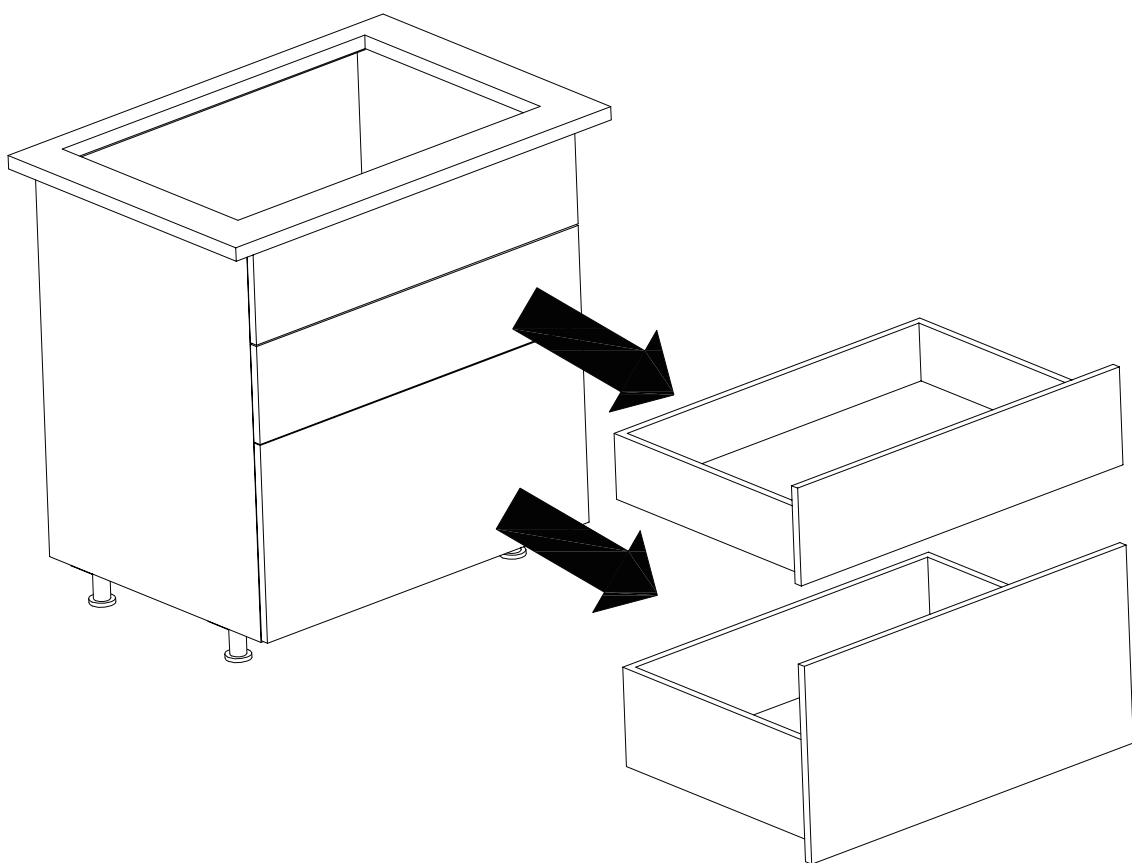




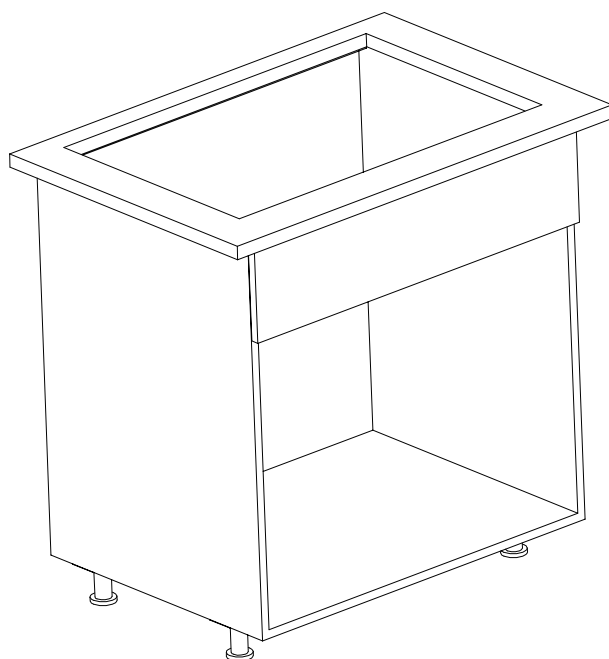




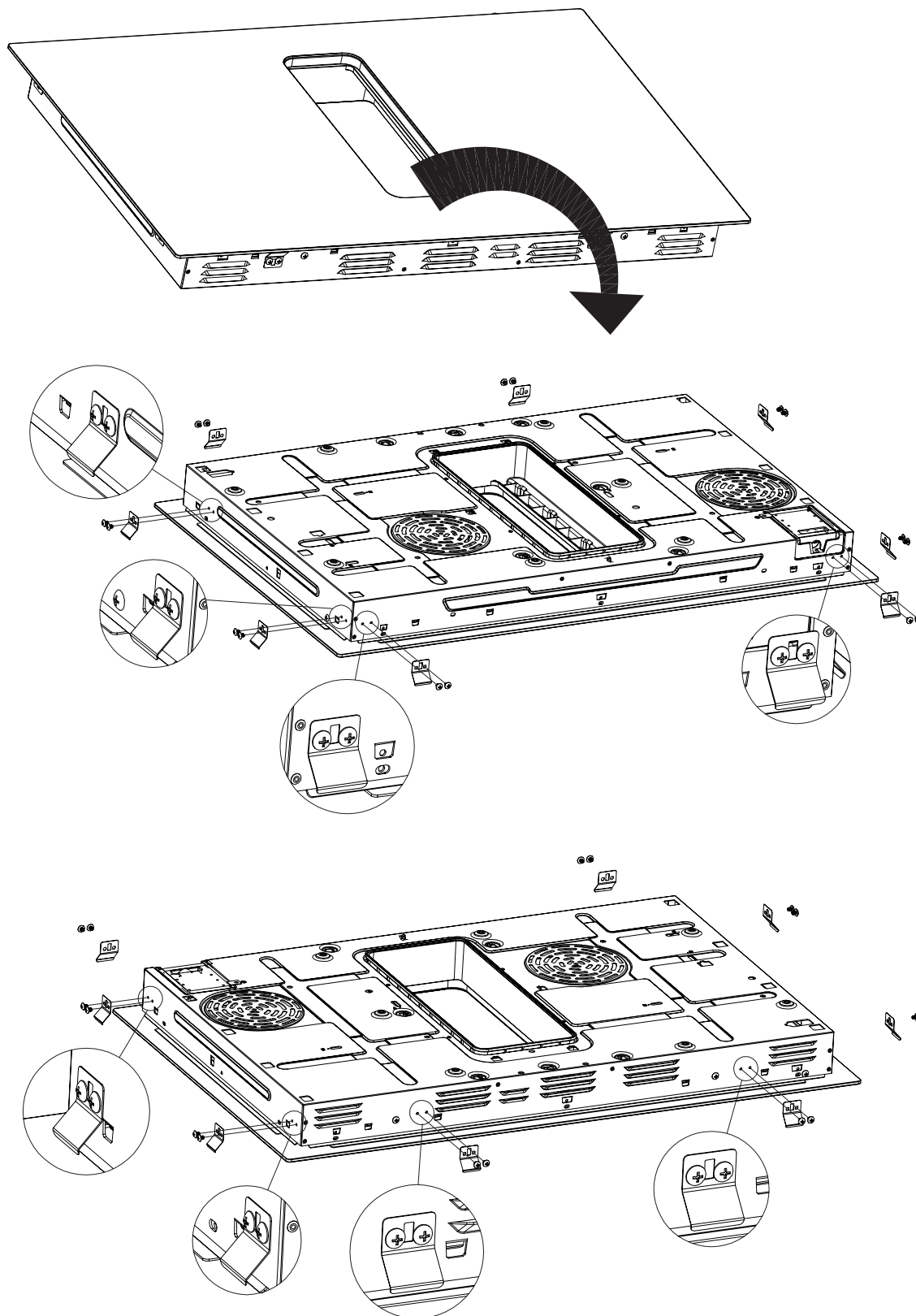




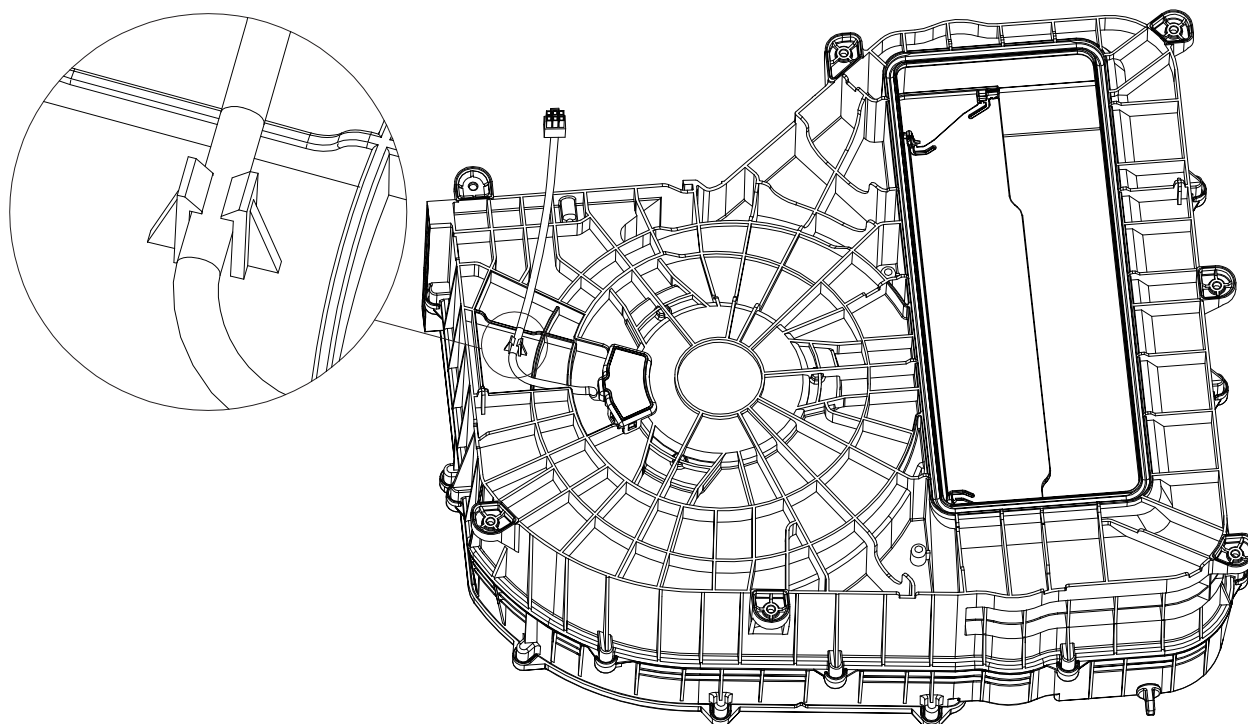
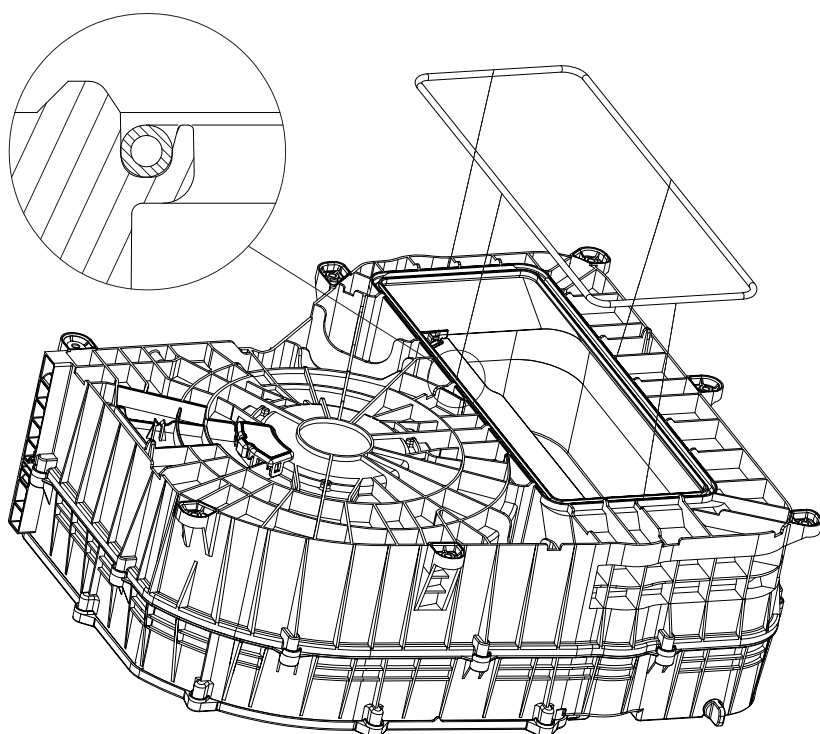
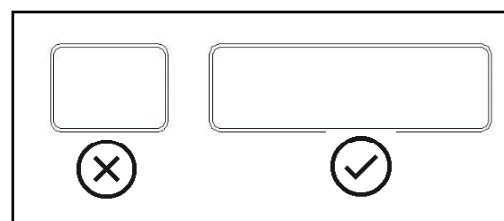
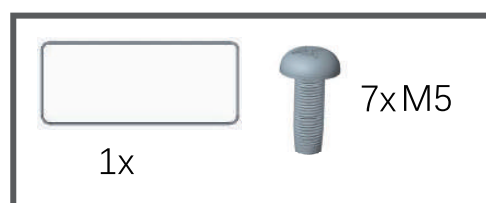
OK!

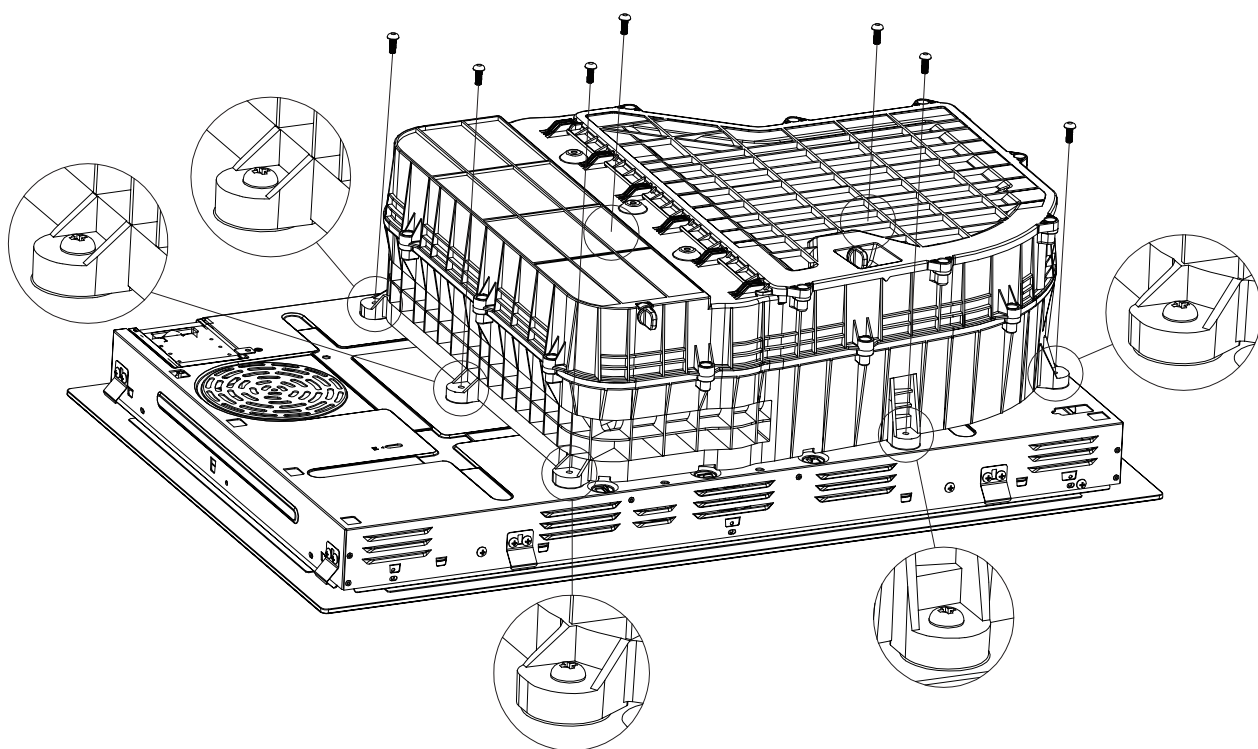
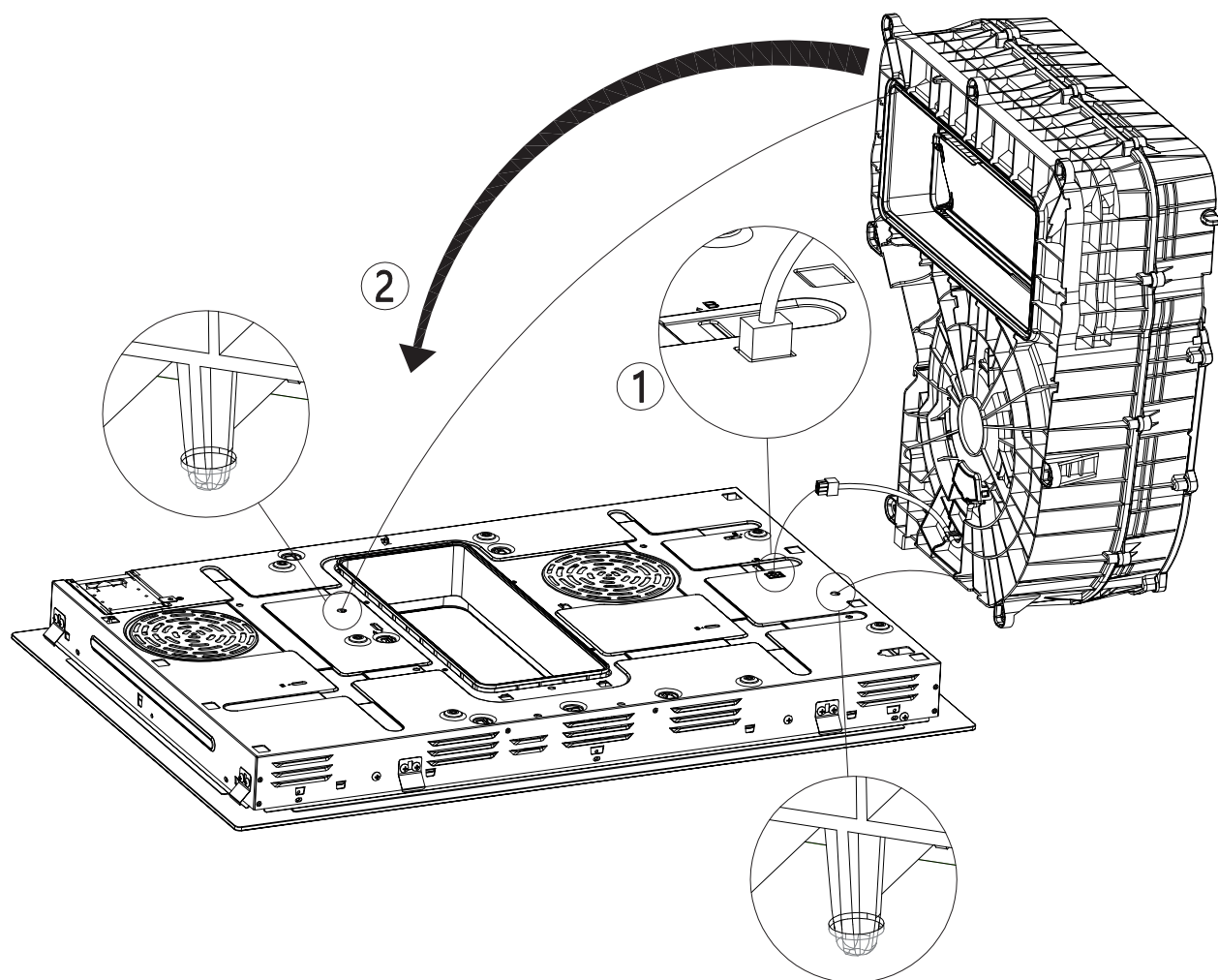


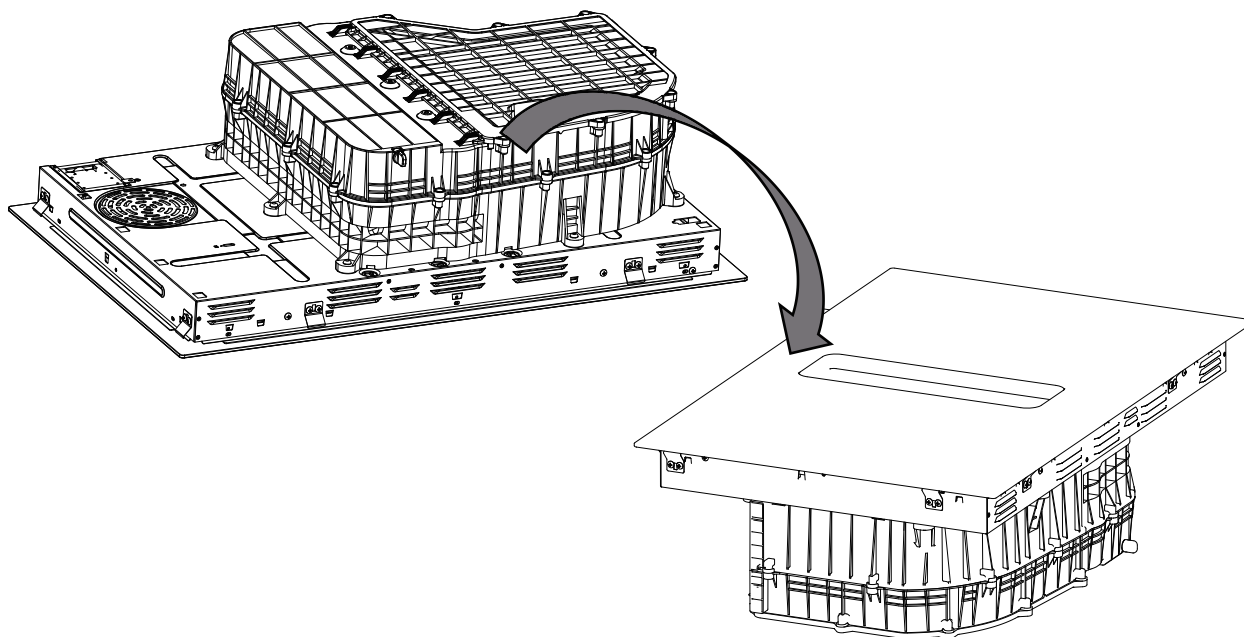
Umlenkblech am Herd installieren



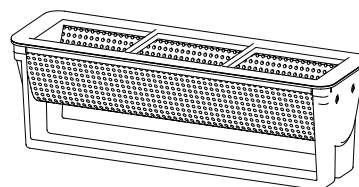
Herd und Dunstabzug montieren







1x

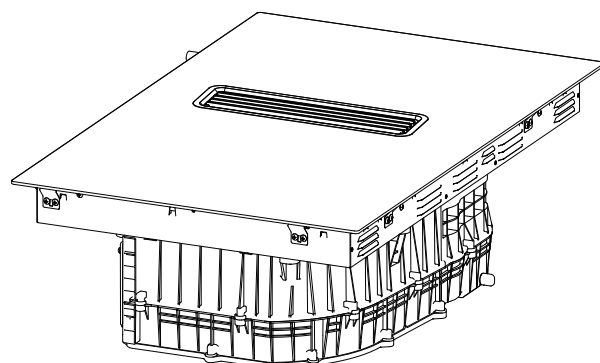
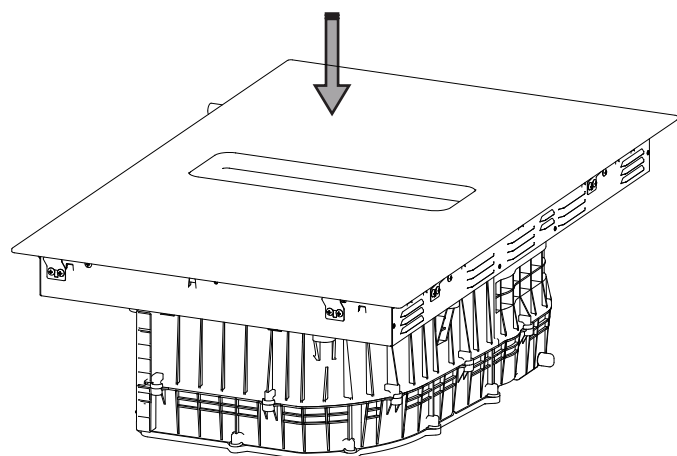
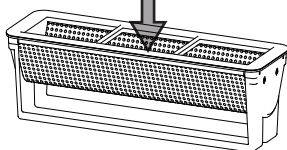


1x

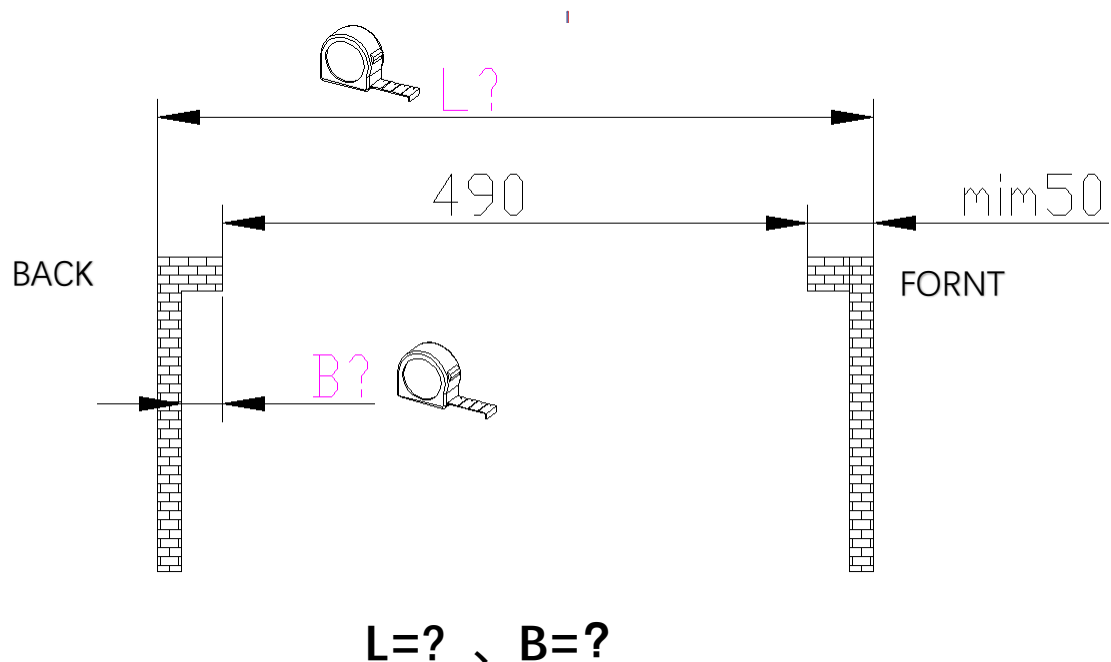
②



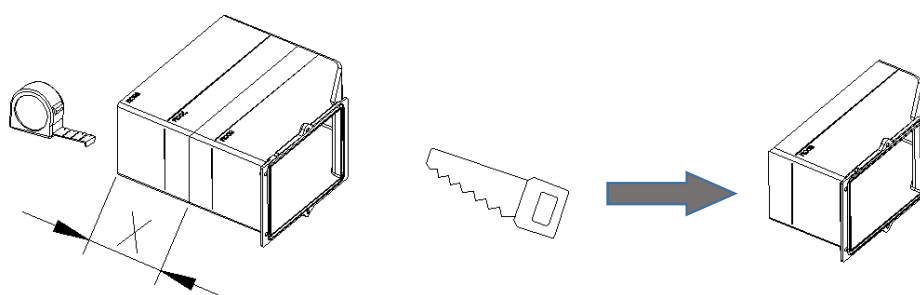
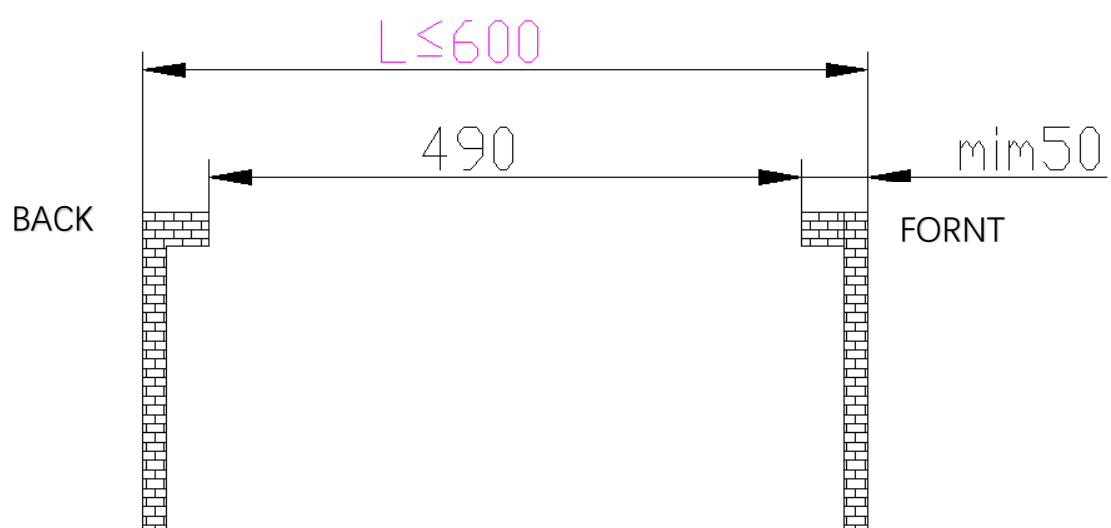
①



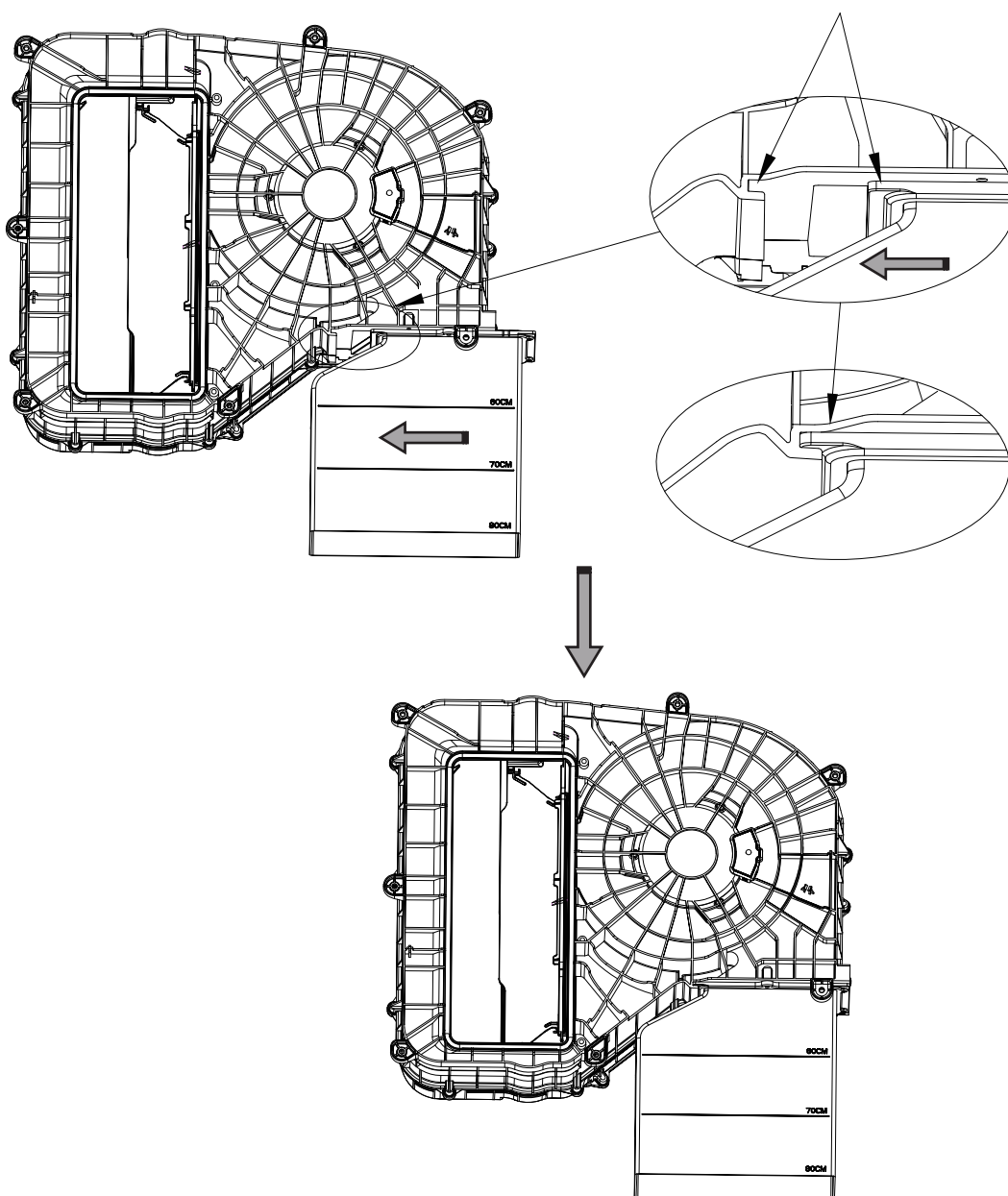
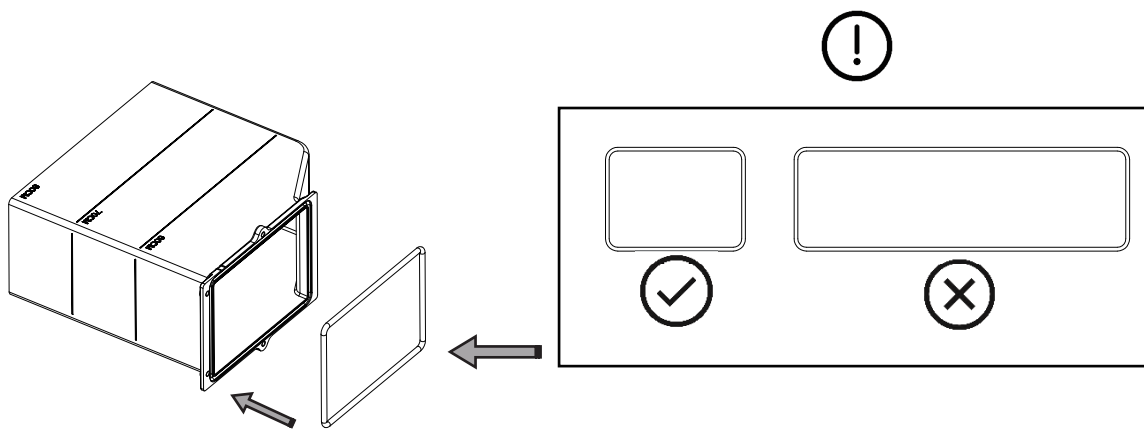
OK!



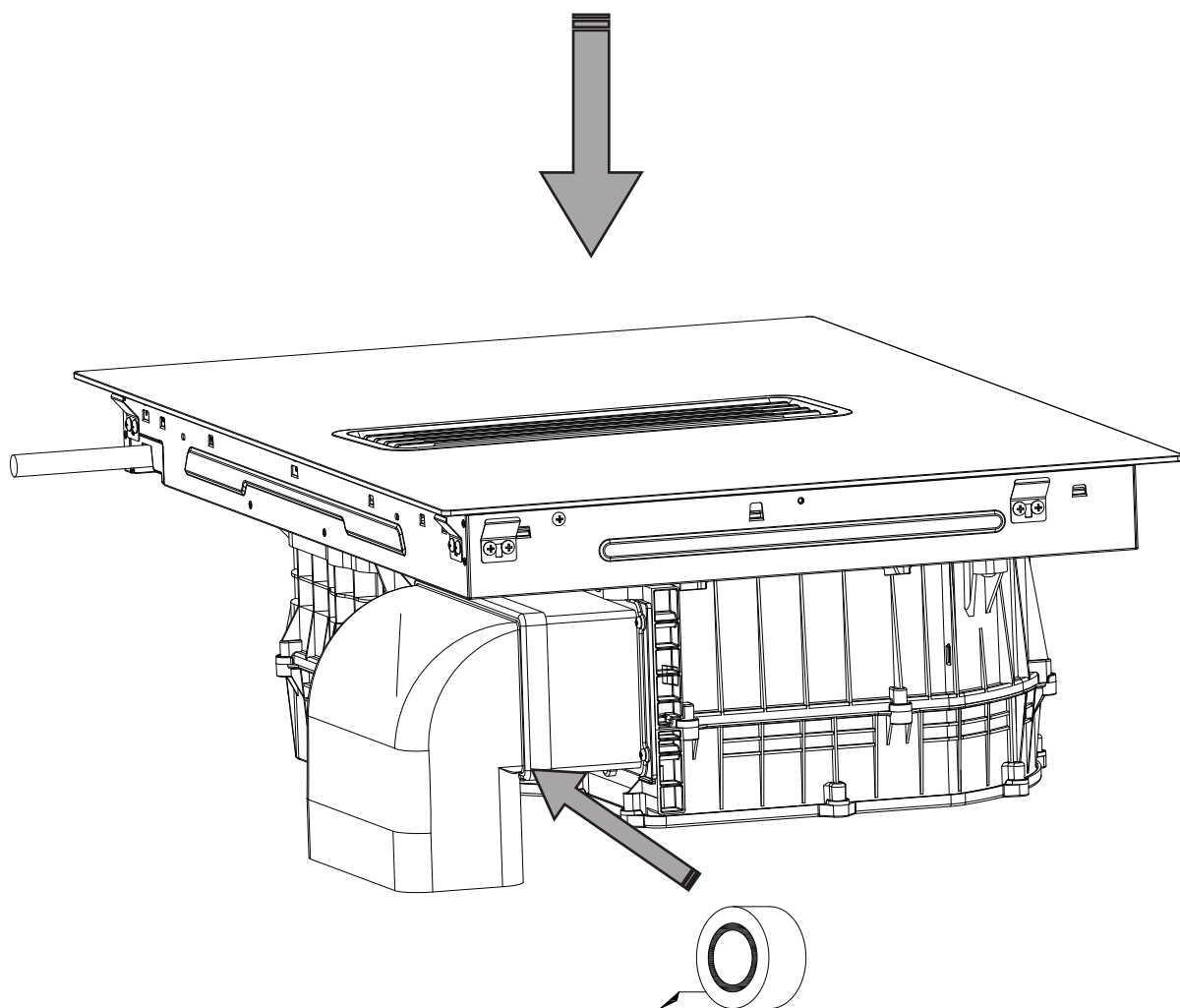
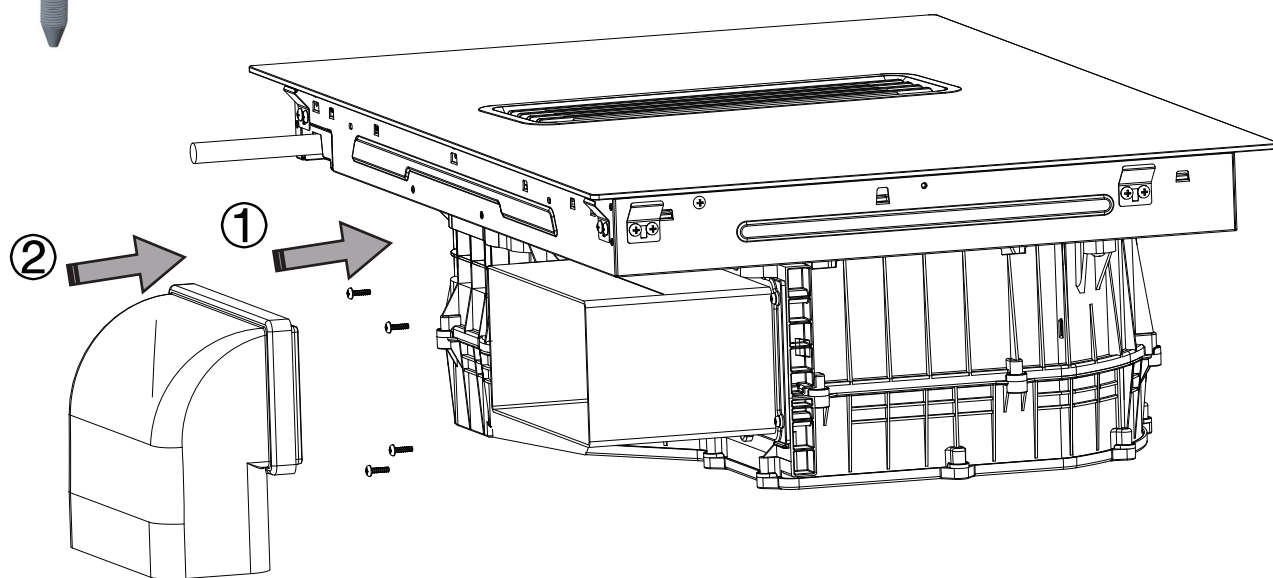
❗ S1:L≤600

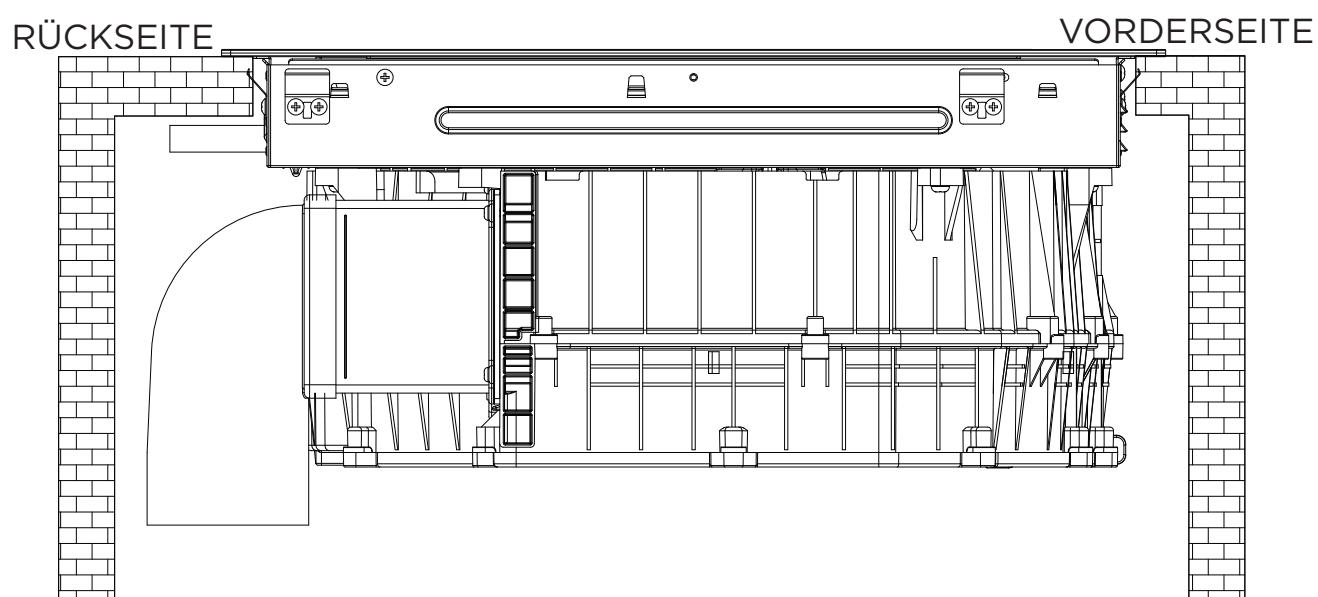
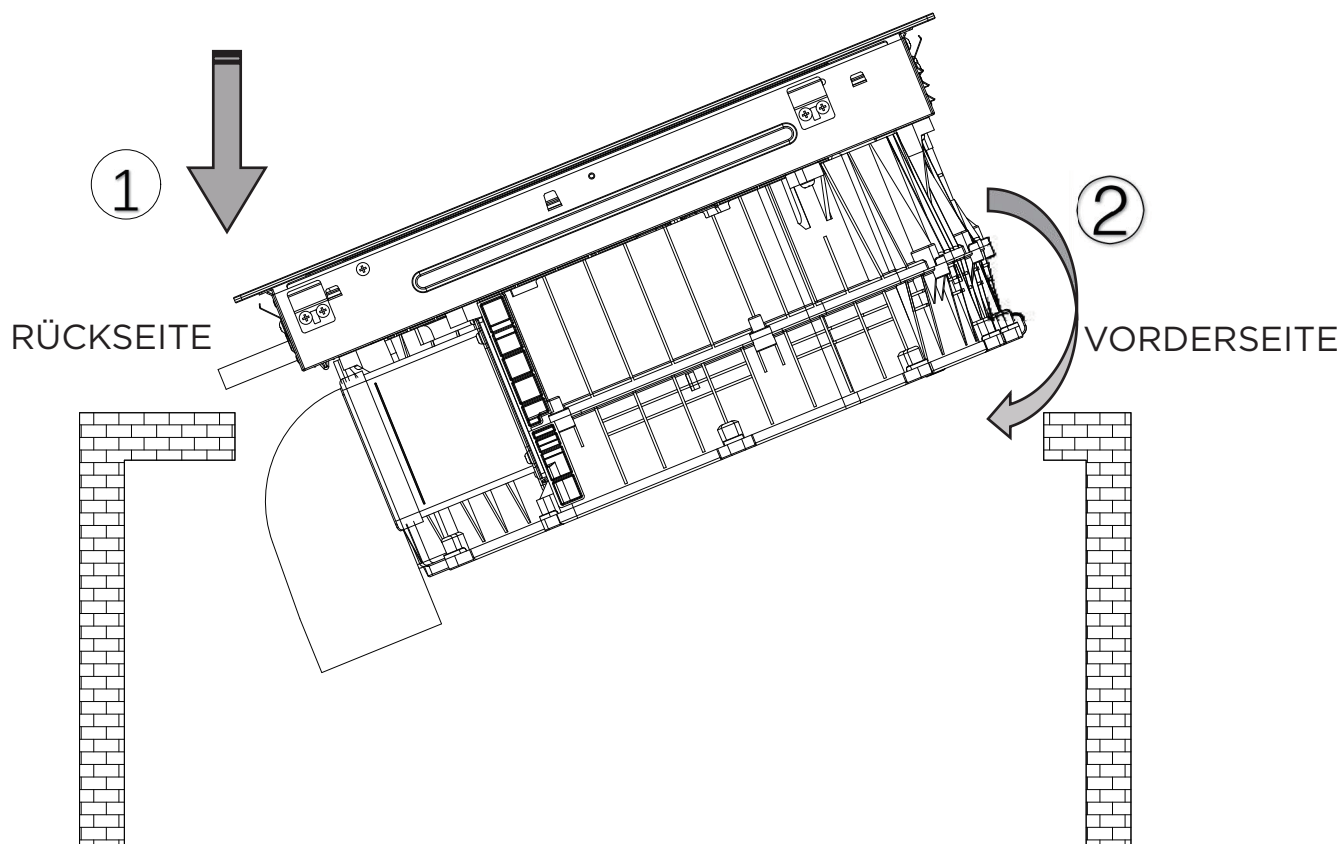


$$X = 186 - B$$

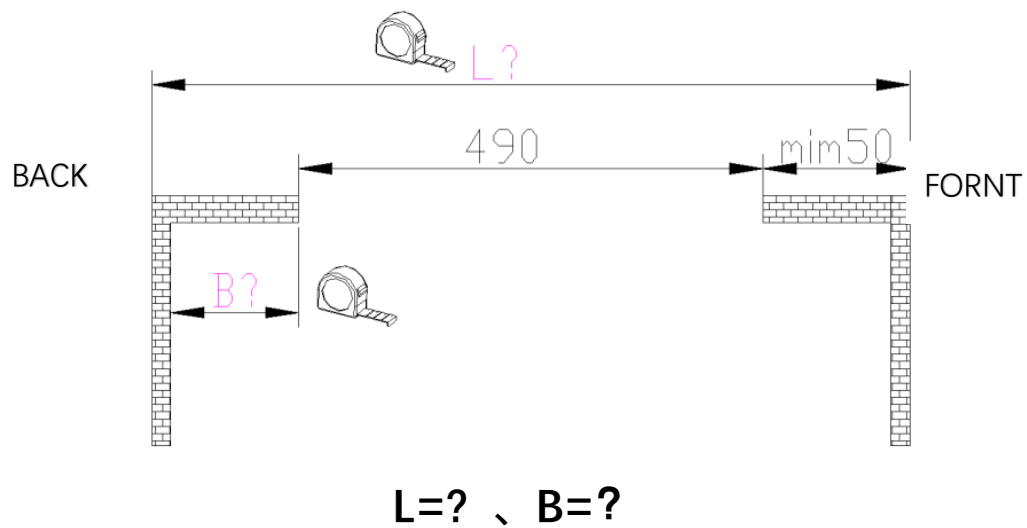


4x ST3.5

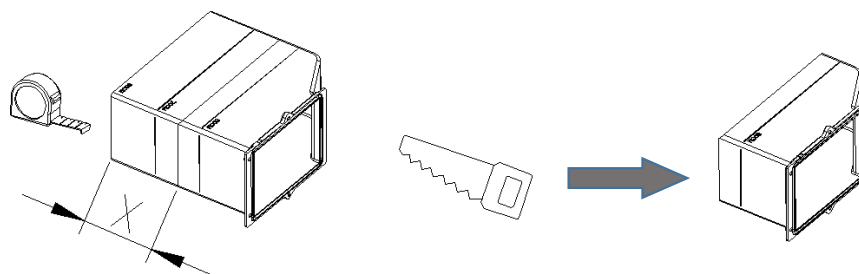
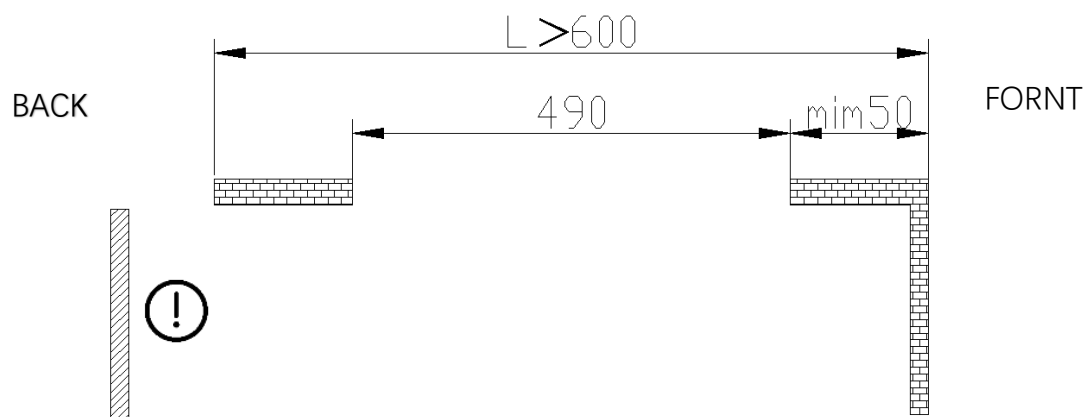




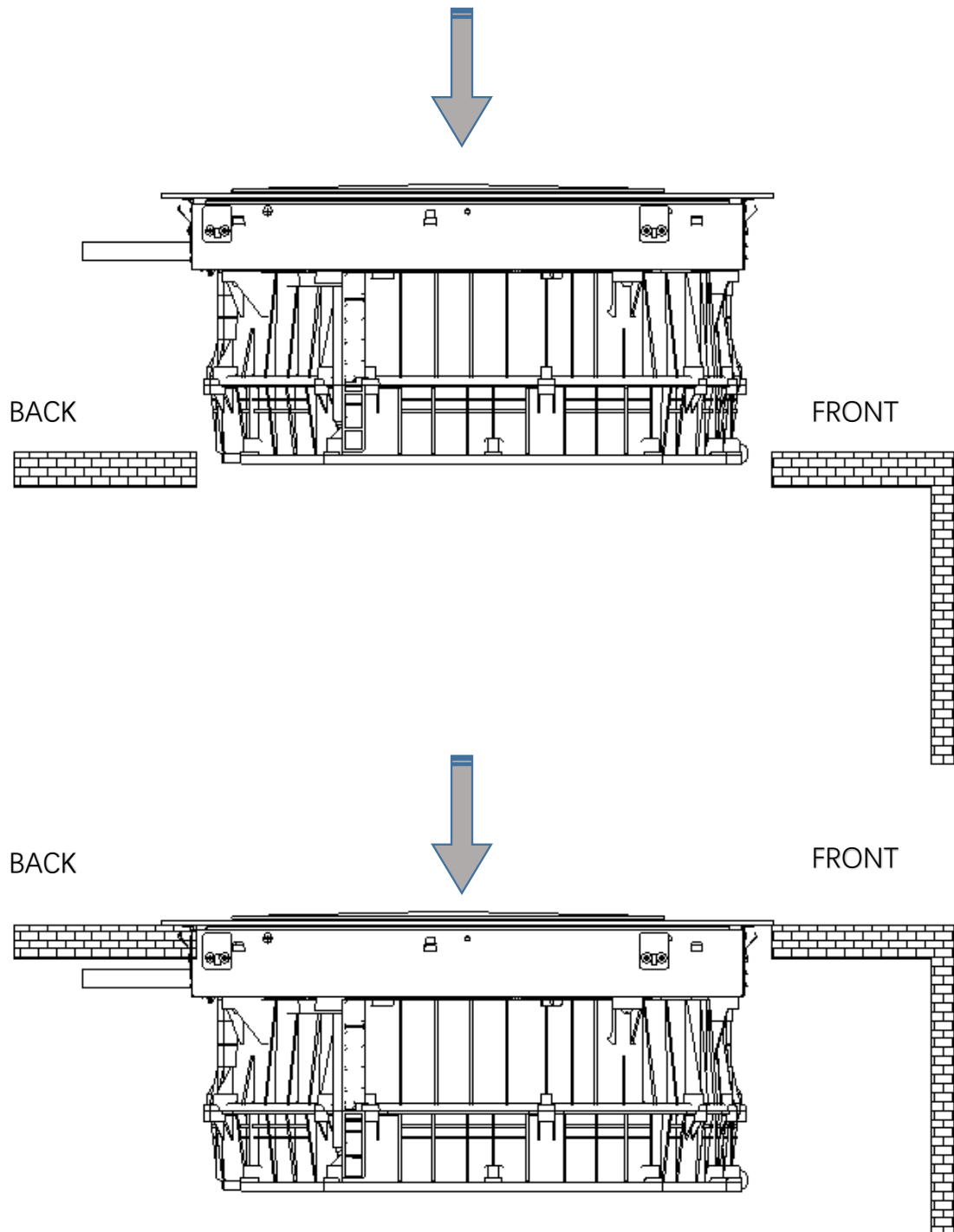
OK!

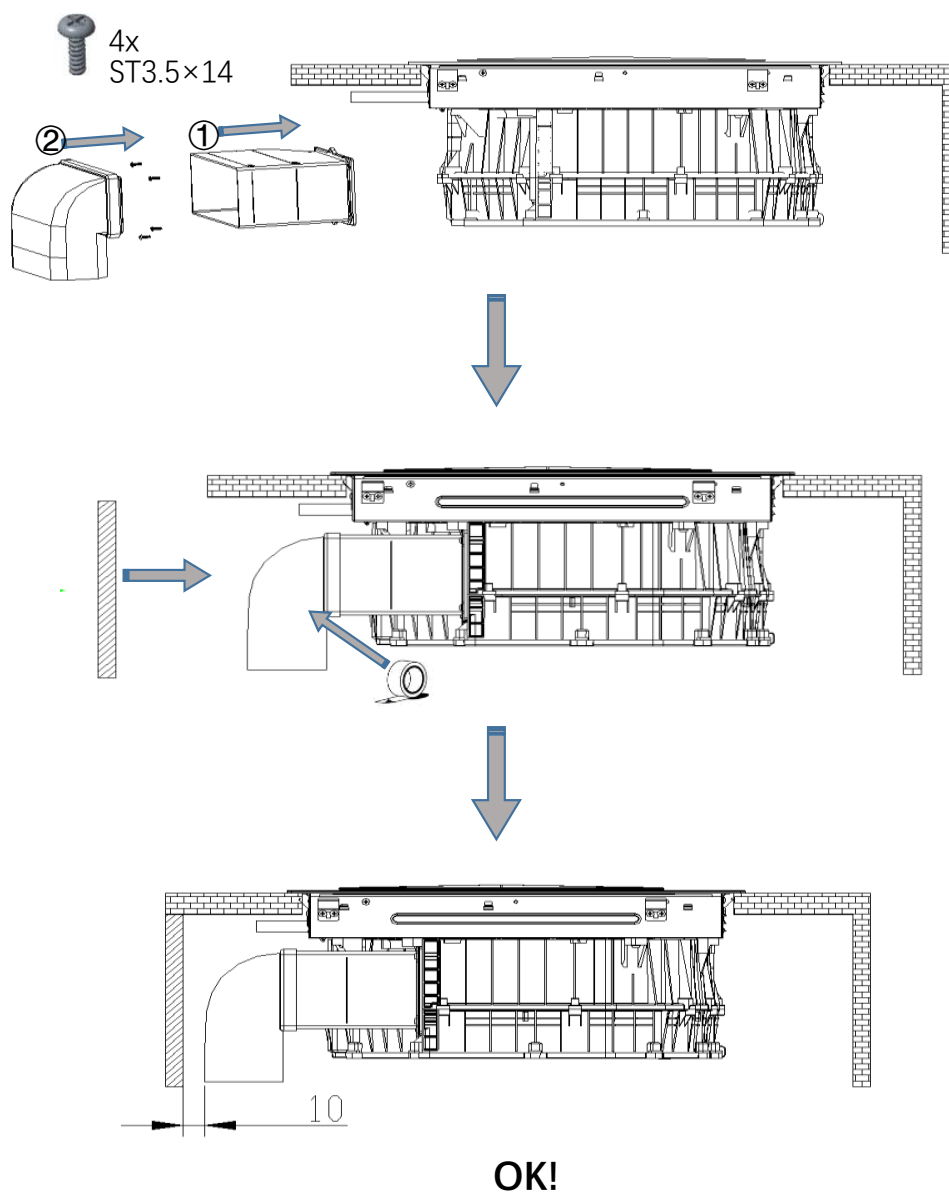
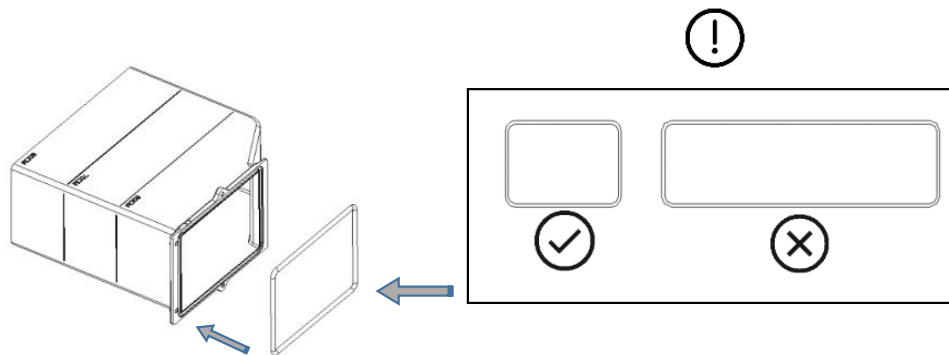


❗ S2:L > 600

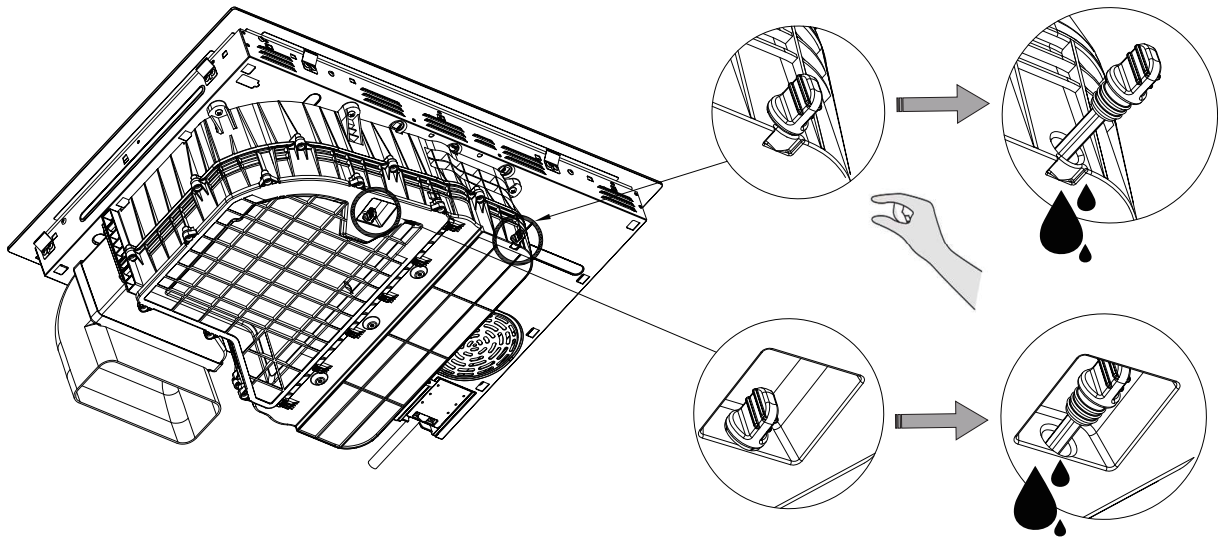


$$X=186-B$$

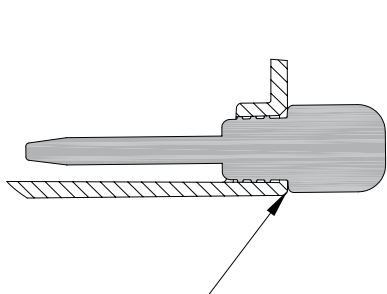




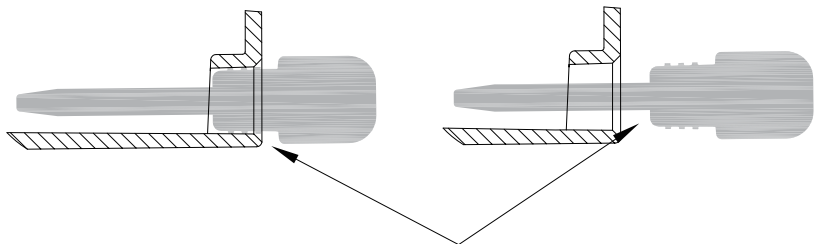
Wenn das Wasser
abgelassen werden
muss



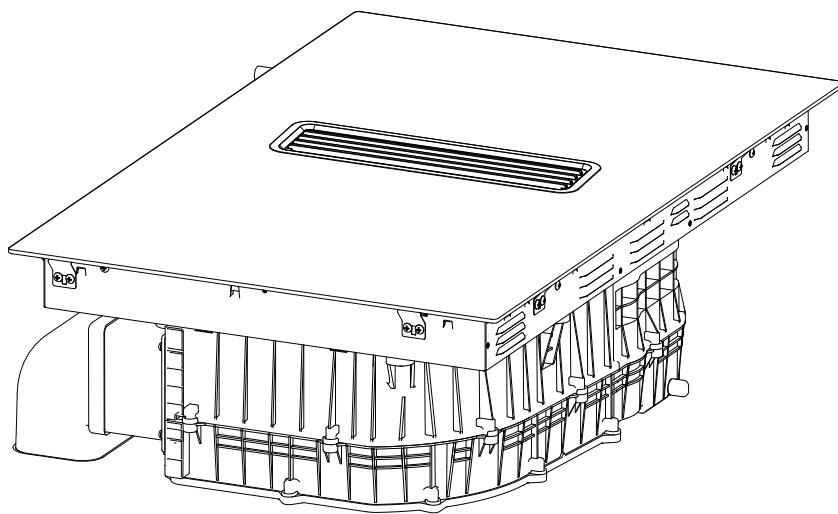
Drücken Sie nach dem
Ablassen des Wassers oder
der Installation des Geräts
den Gummistopfen fest zu.

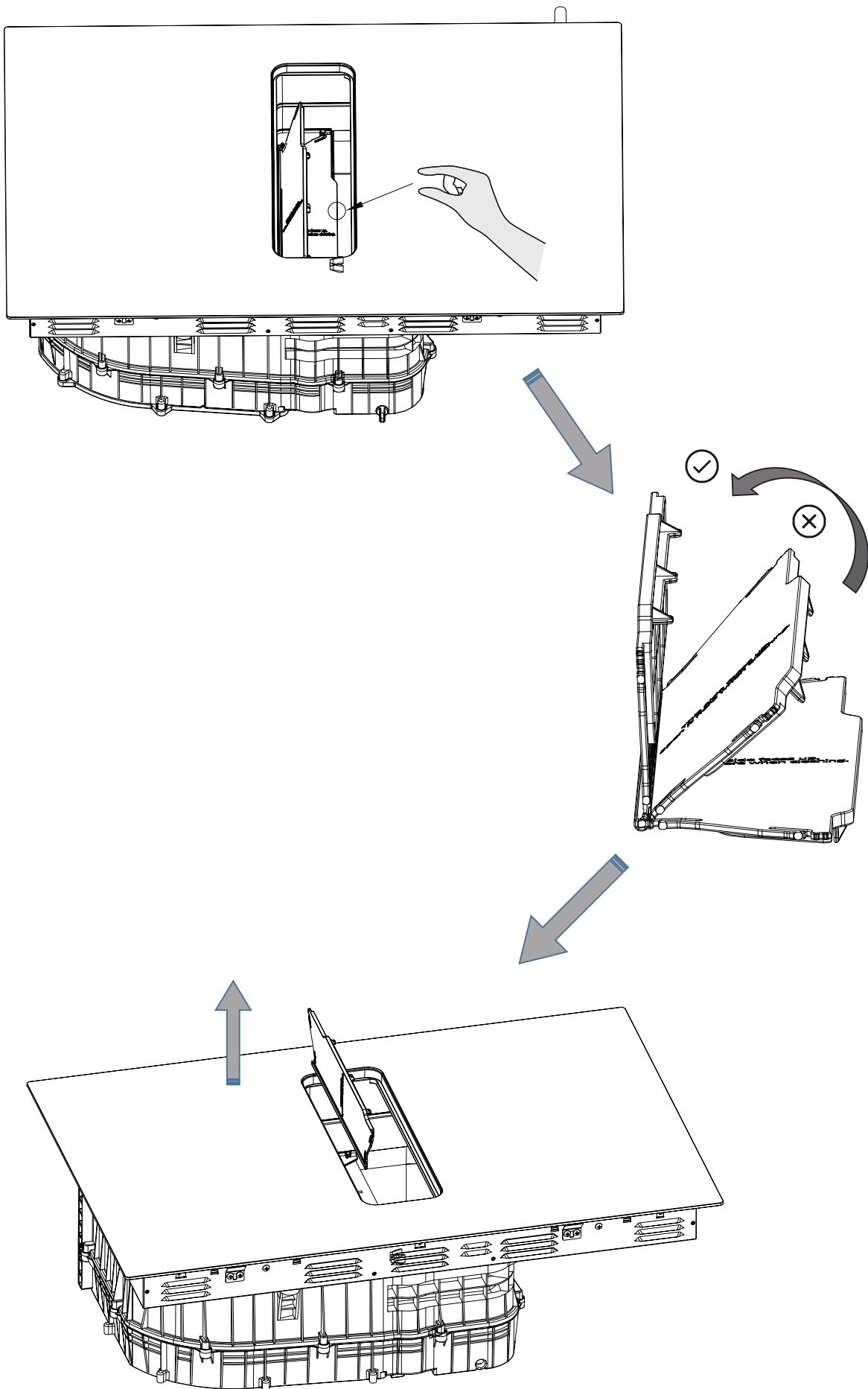


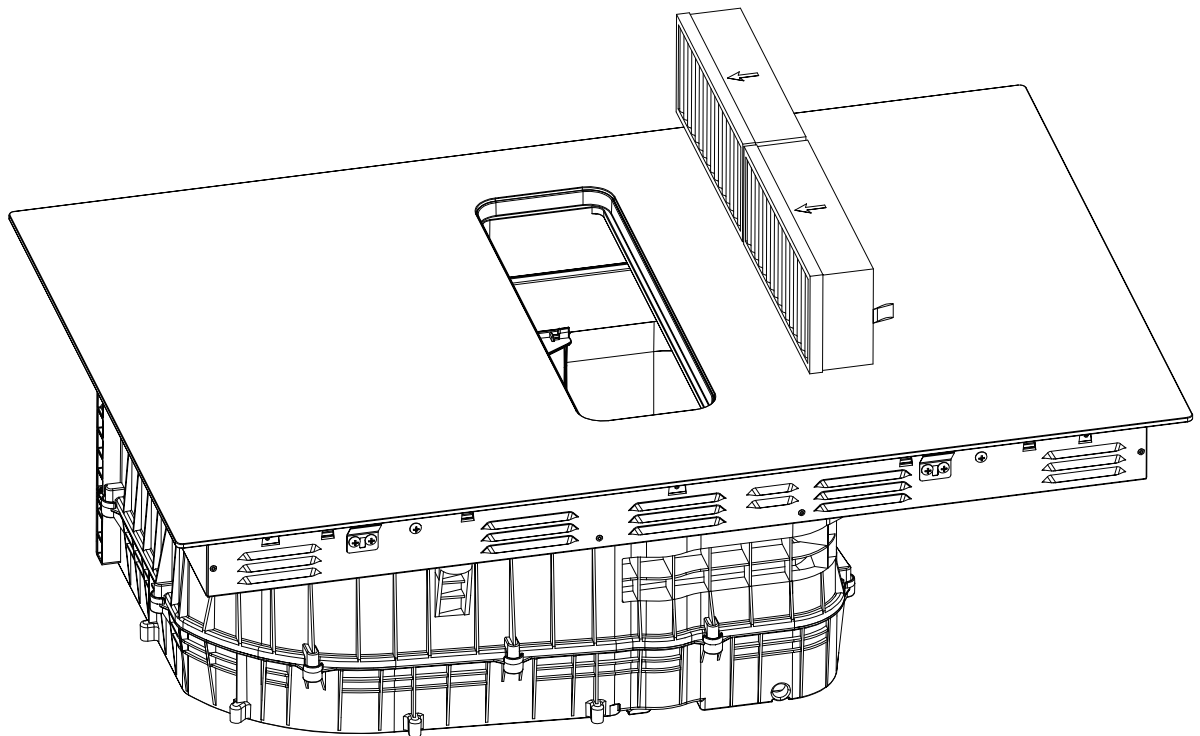
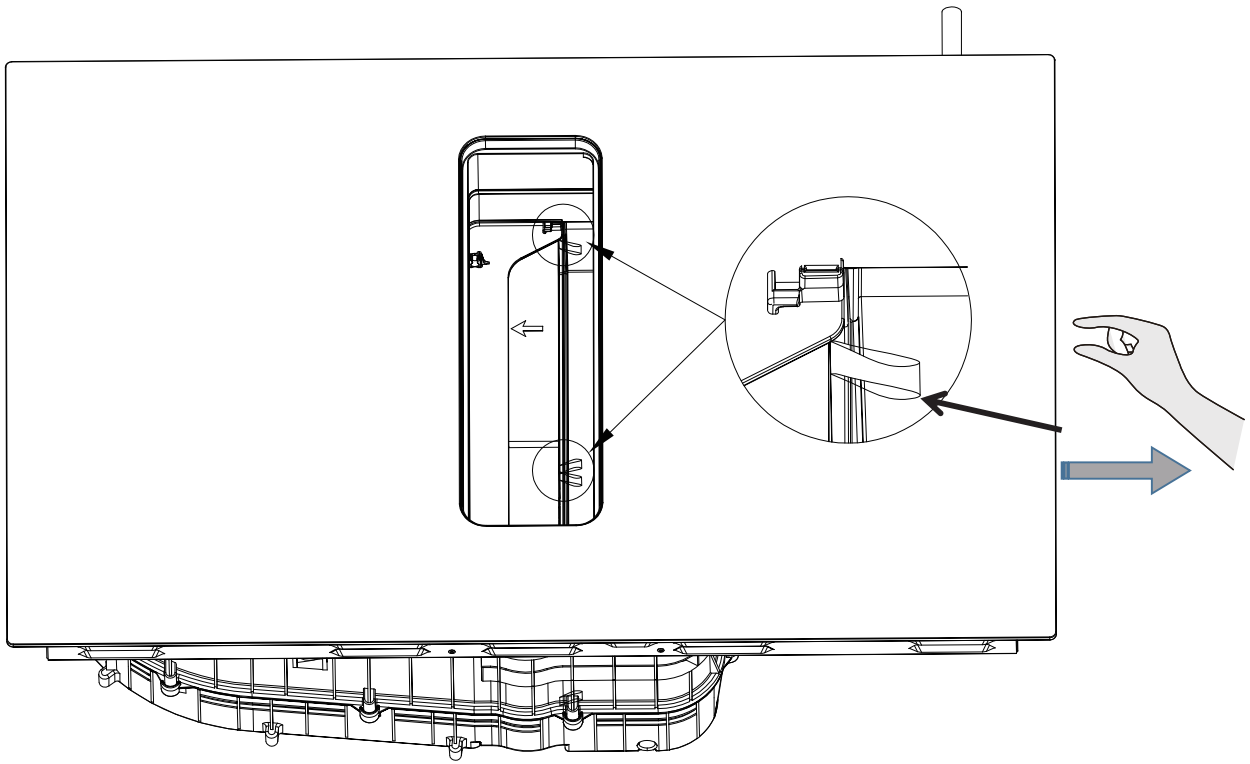
OK!

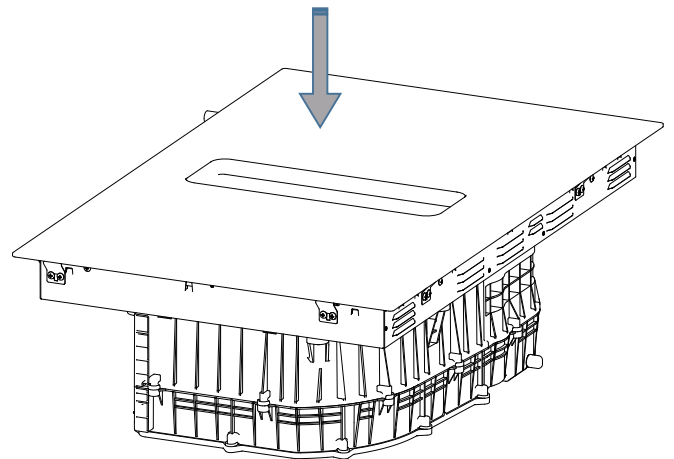
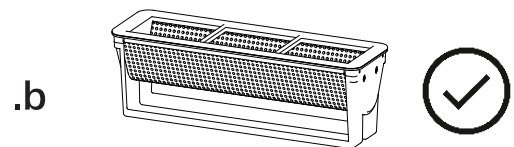
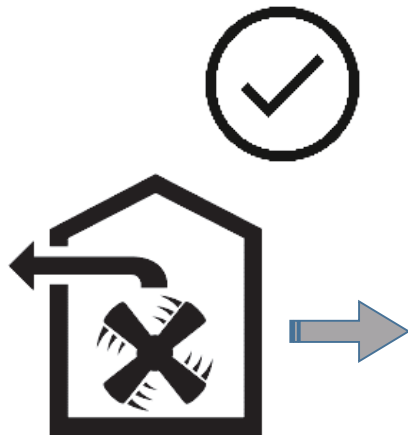
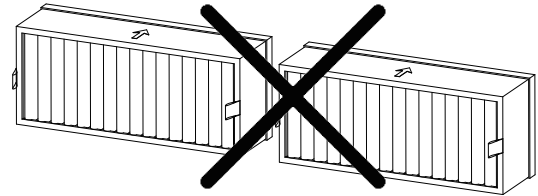
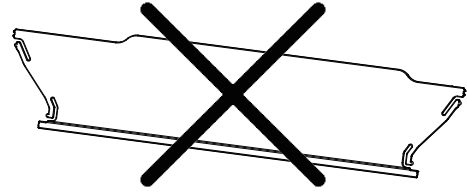
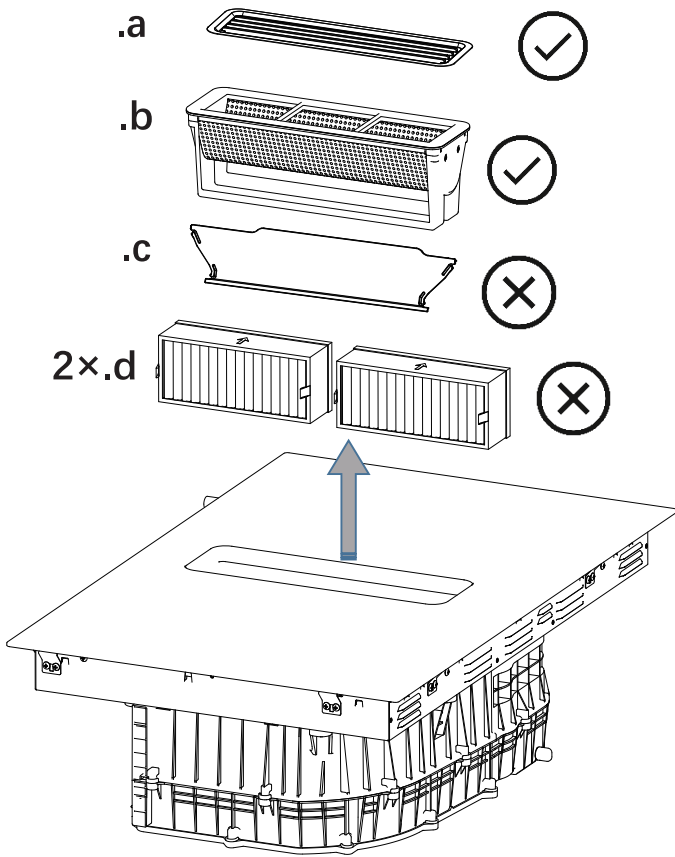


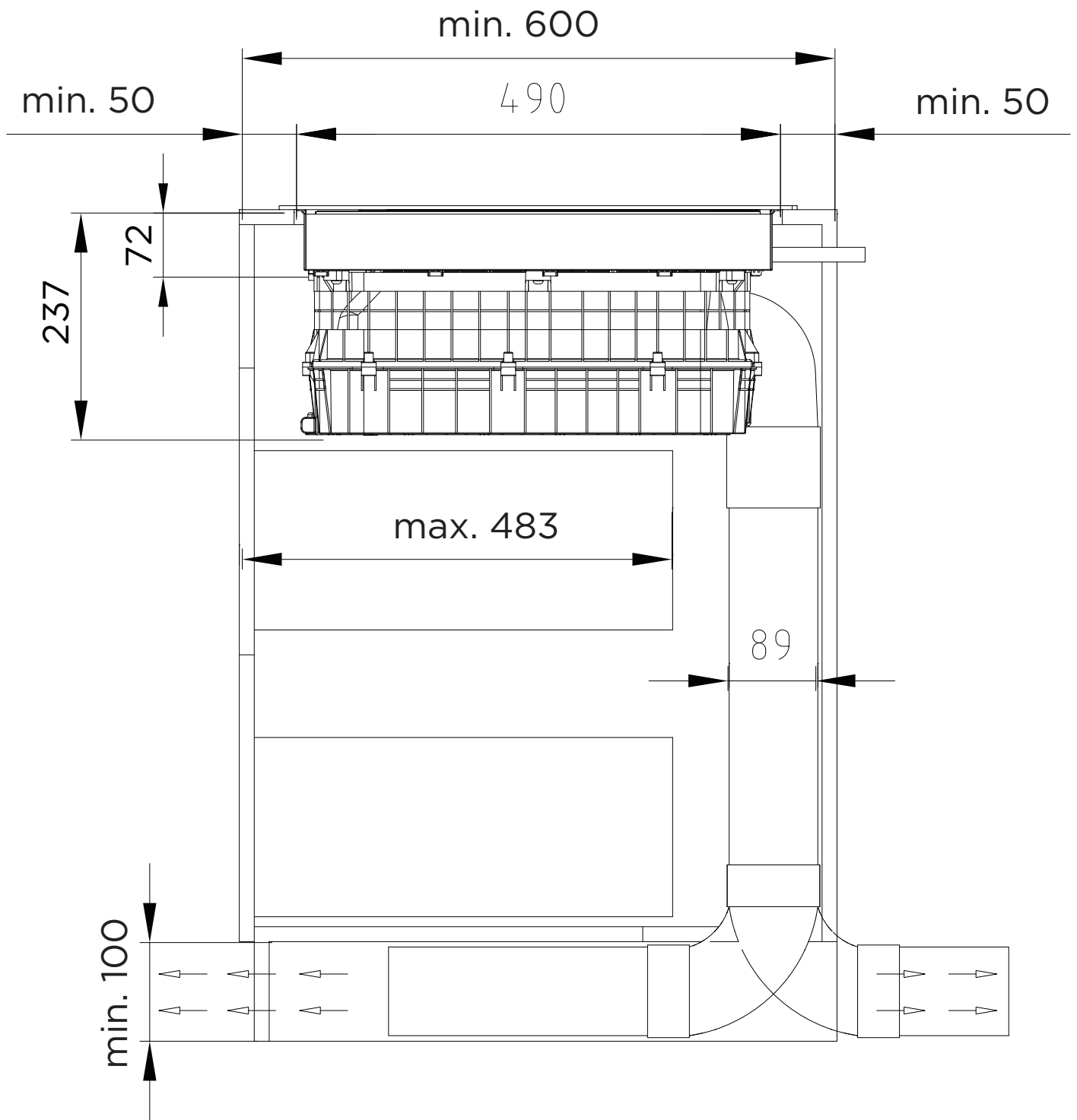
NICHT OK!

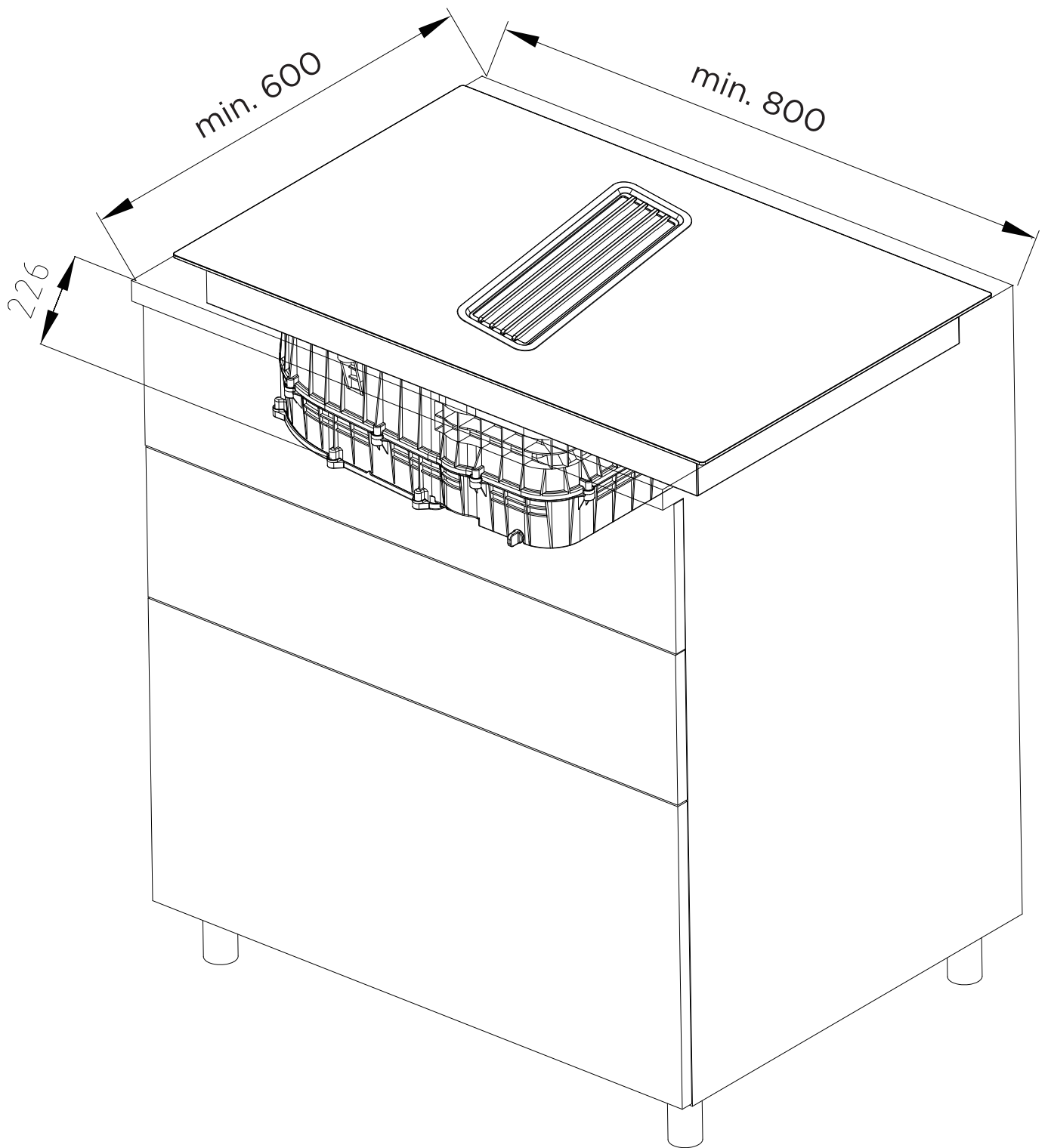




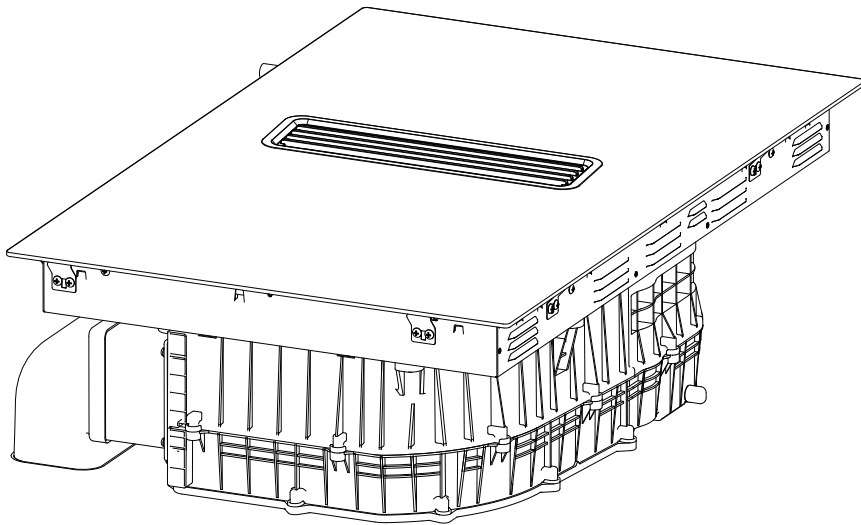


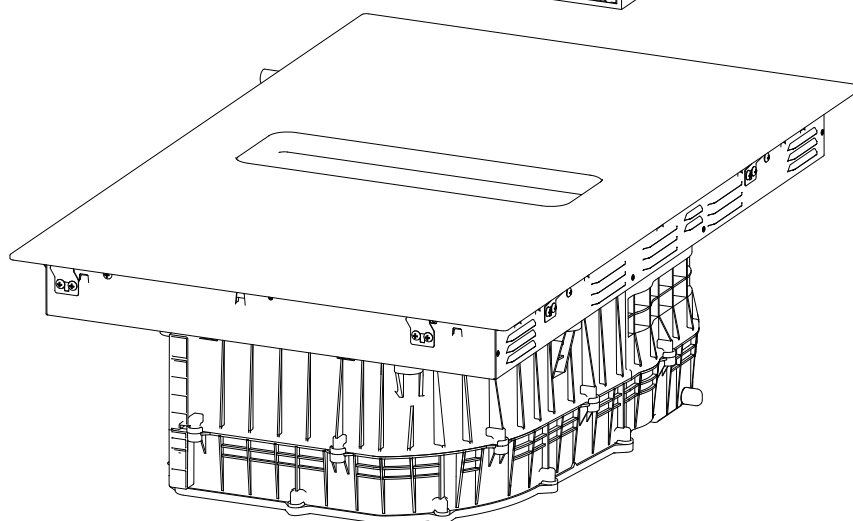
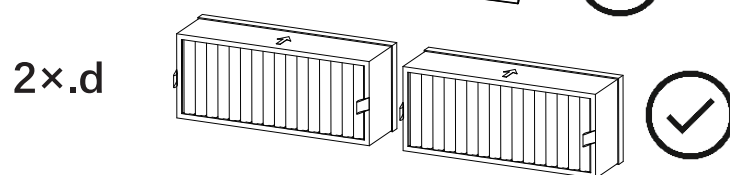
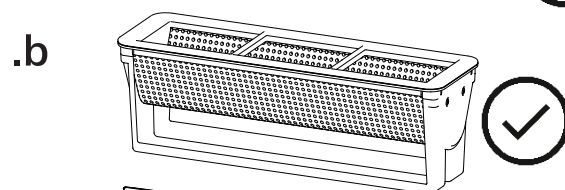


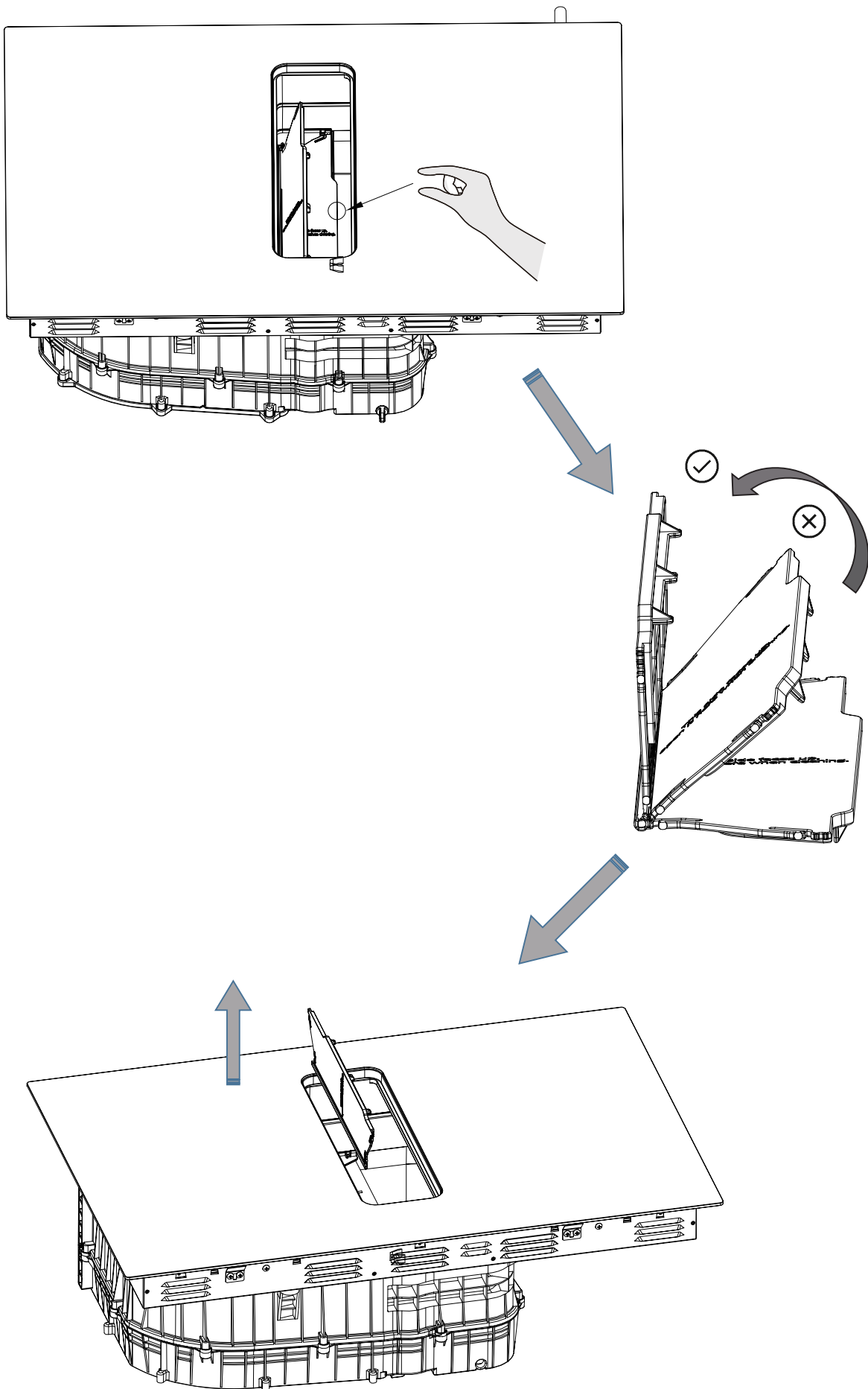


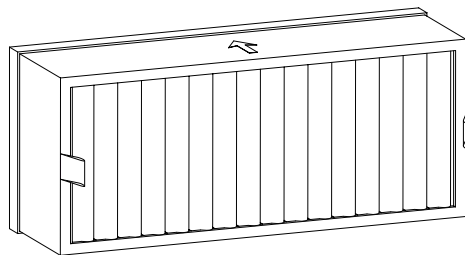
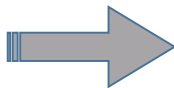
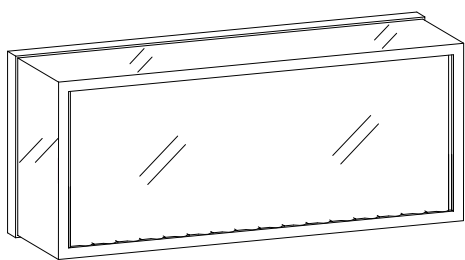


OK!

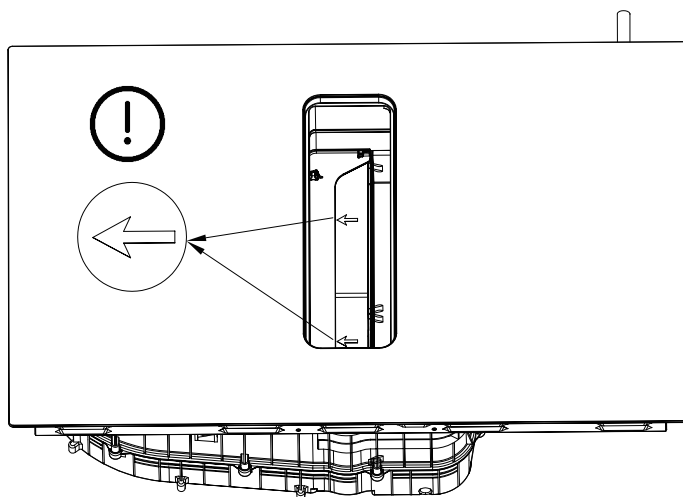
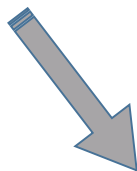
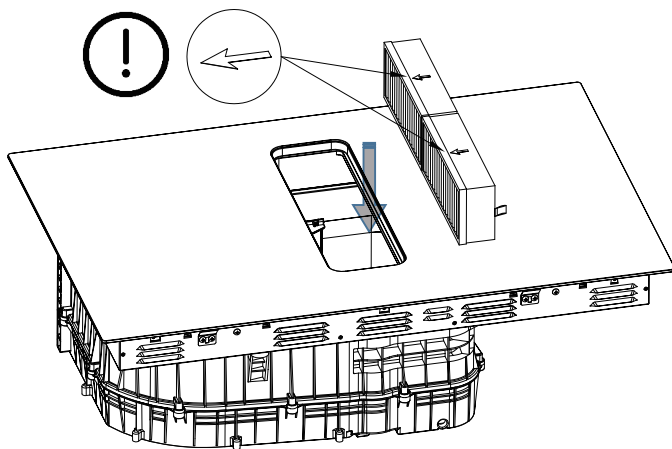


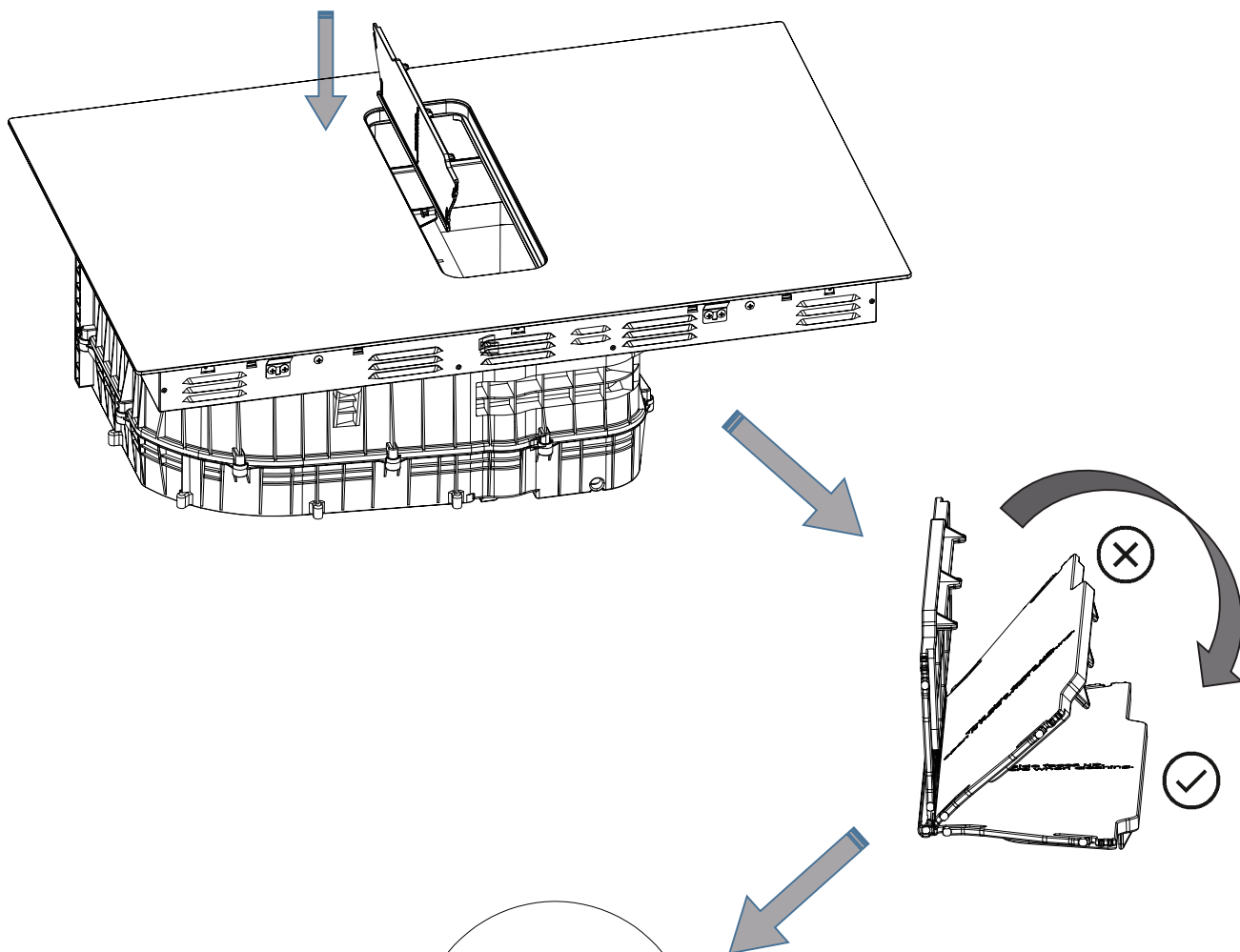




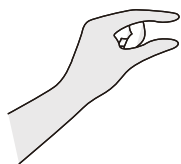
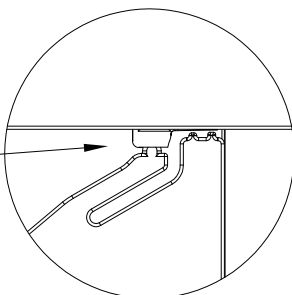


**Ziehen Sie die äußere transparente
Folie ab, bevor Sie das
Geruchsfilterelement verwenden.**



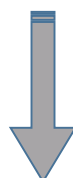
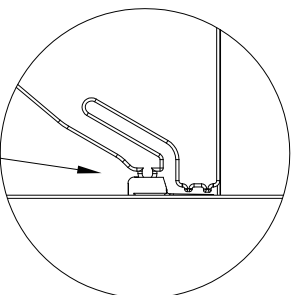


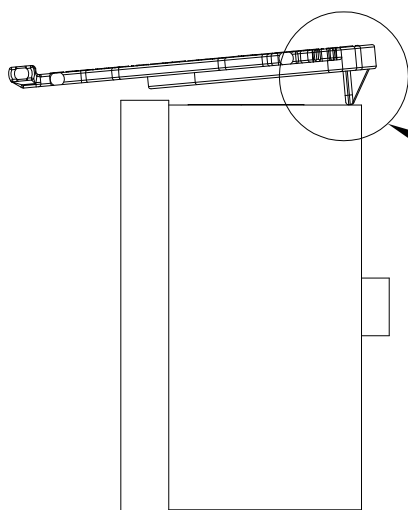
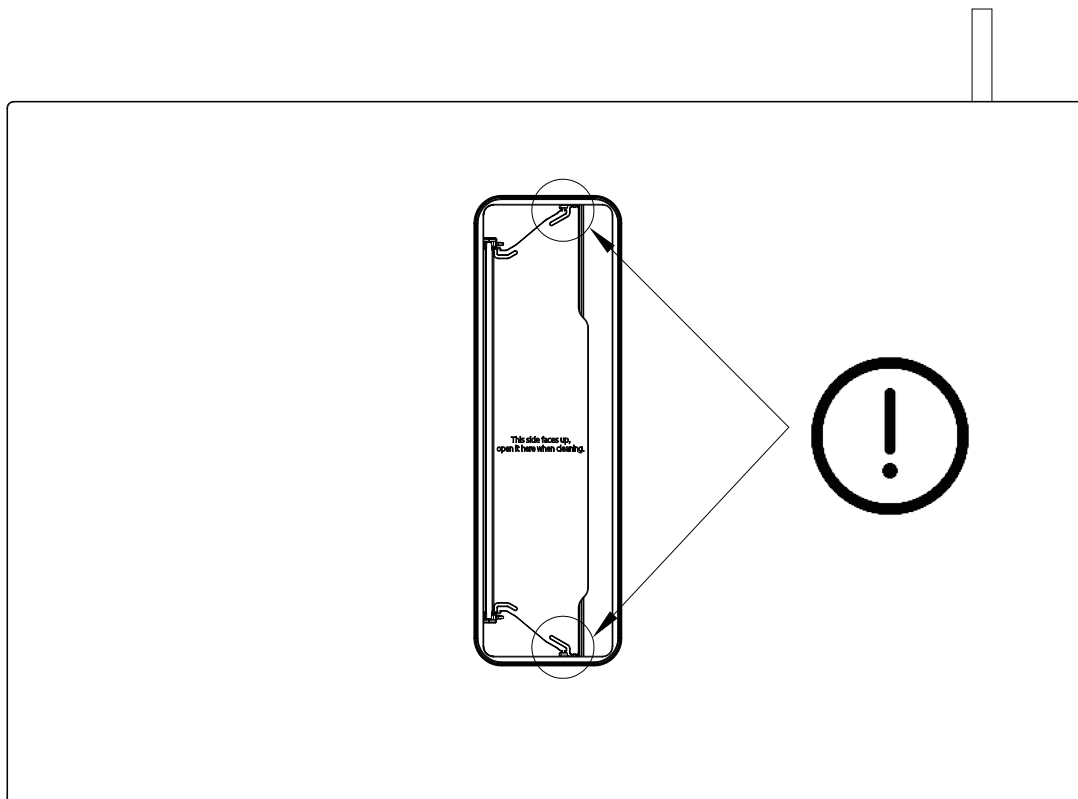
①



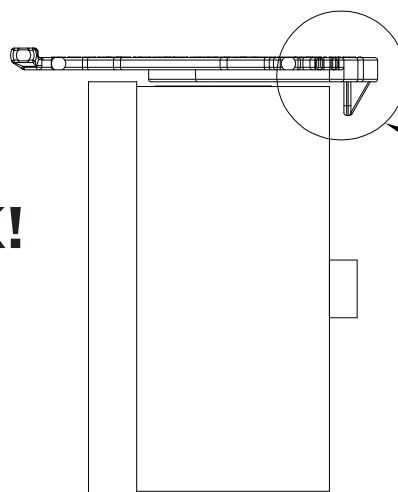
Zum Einrasten nach unten drücken

②

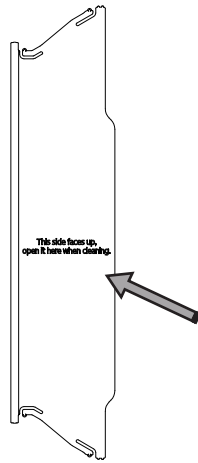




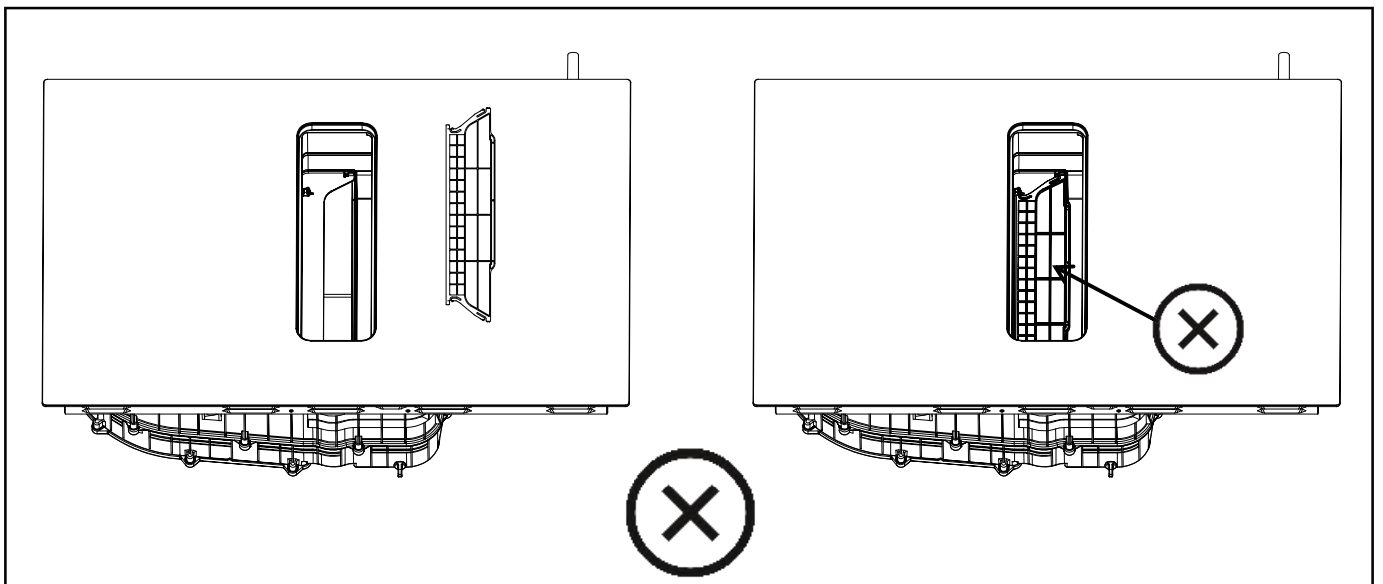
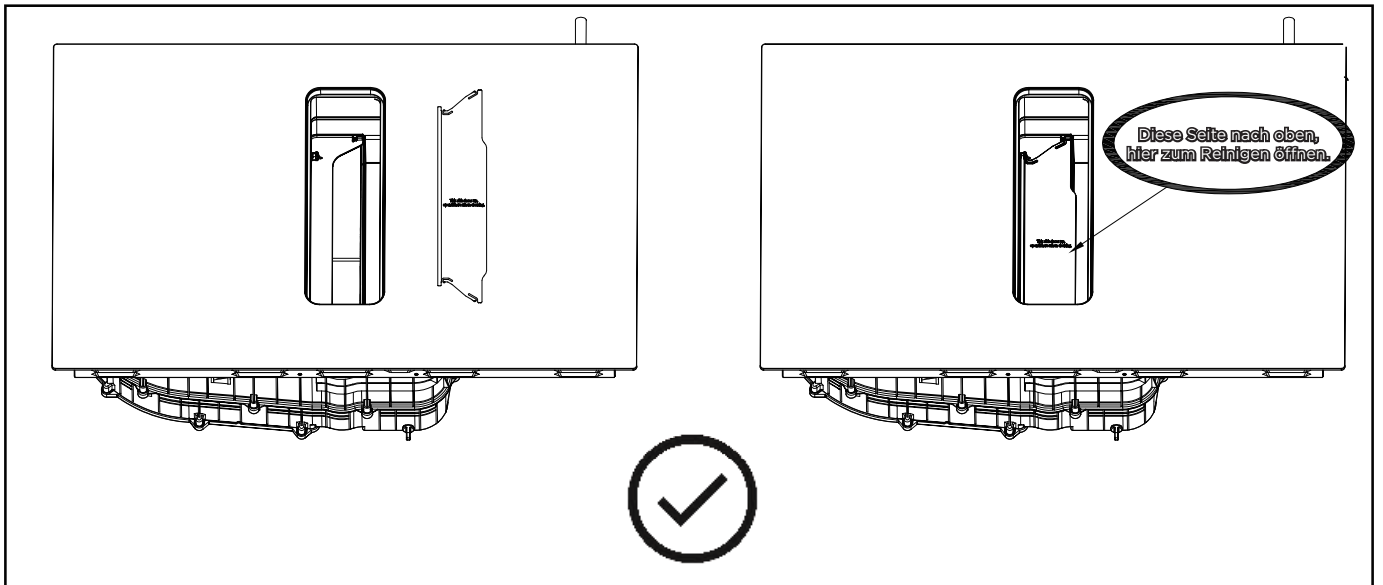
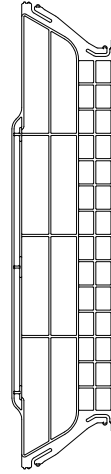
NICHT OK!



OK!

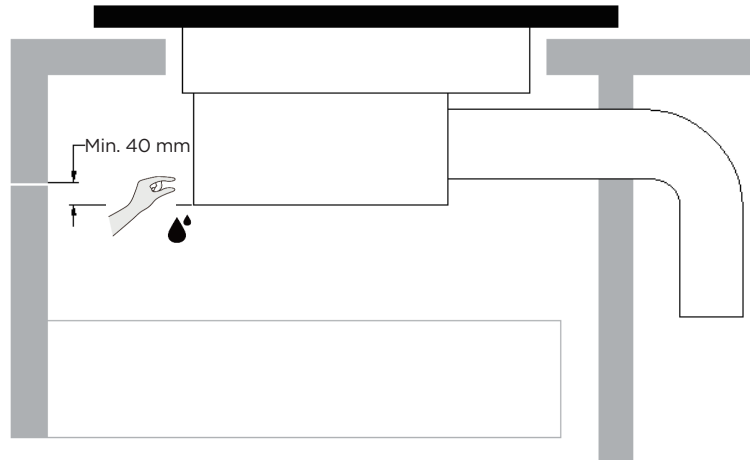


Diese Seite nach oben, hier zum Reinigen öffnen.



WARNUNG: Angemessene Belüftung gewährleisten

Damit Flüssigkeiten bequem abfließen können, müssen Sie einen Mindestabstand von 40 mm zwischen dem Ablenklech und dem Boden des Kochfeldes einhalten. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen.



- ⚠ An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN darauf achten, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.
- ⚠ • Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Vor der Installation des Kochfeldes beachten

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Bauteile dürfen den Platzbedarf stören.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation muss alle Anforderungen an das Abstandsmaß sowie die geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verkabelung integriert, um den örtlichen Verkabelungsvorschriften und zu entsprechen.
- Der Trennschalter muss ein zugelassener Typ sein und einen allpoligen Spalt von 3 mm aufweisen (oder in allen aktiven Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Änderung der Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter ist bei installiertem Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich.
- Bei Zweifeln an der Installation konsultieren Sie die örtliche Baubehörde und deren Statuten.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die Wandflächen und rund um das Kochfeld.

Nach der Installation des Kochfeldes beachten

- Das Netzkabel wird nicht durch Schranktüren oder Schubladen geführt.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Schanks zum Boden des Kochfeldes.
- Wird das Kochfeld über einem Schubladen- oder Schrankraum installiert, muss unterhalb des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere installiert werden.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (Verpackung verwenden). Wenden Sie keine Gewalt an den Steuerelementen an, die aus dem Kochfeld herausragen.

VORSICHT

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihren Diensten. Führen Sie die Installation nicht selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann
3. Das Induktionskochfeld ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die Arbeitsfläche über der Kochzone müssen der Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.

Kochfeld am Stromnetz anschließen

 Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person am Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie:

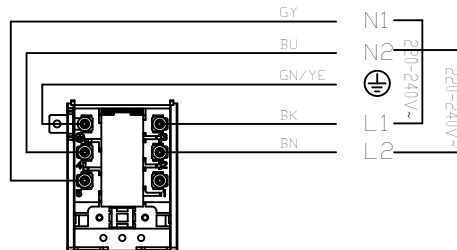
1. Das haustechnische Verkabelungssystem ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. Die Abschnitte der Stromversorgungskabel sind gegen die auf dem Typenschild angegebene Belastung beständig.

Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes am Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.

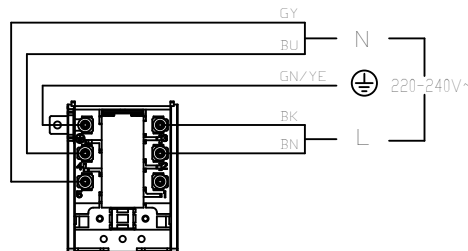
Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C übersteigt.

 Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

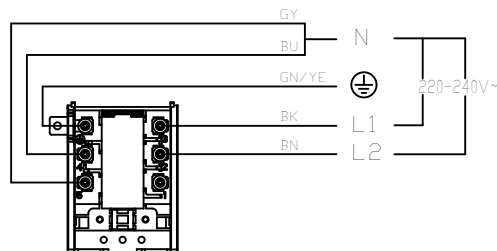
- ⚠ • Wenn die Gesamtzahl der Heizelemente des von Ihnen gewählten Geräts nicht weniger als 4 beträgt, kann das Gerät direkt am Stromnetz angeschlossen werden, und zwar über einen einphasigen Stromanschluss, wie nachstehend dargestellt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein omnipolarer Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.



220-240V~/380-415V 3N~



220-240V 1N~



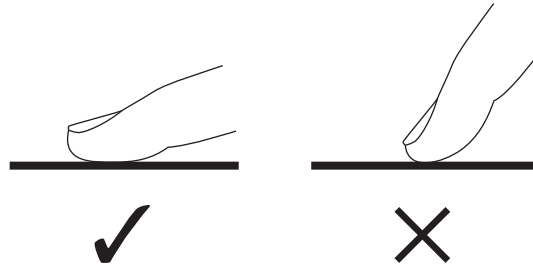
220-240V~/380-415V 3N~

- ⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht zugänglich.

BEDIENUNGSHINWEISE

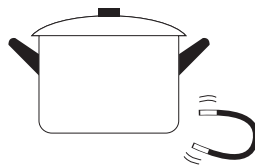
Berührungsempfindliche Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Tippen Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen an, nicht mit der Fingerspitze.
- Sie hören beim Antippen jedes Mal einen Signalton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Utensilien oder ein Tuch) abgedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

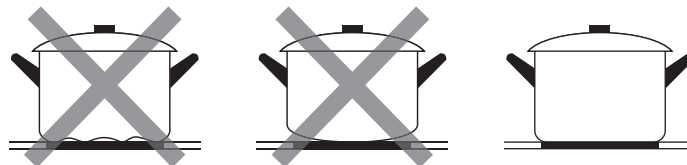


Wahl des richtigen Kochgeschirrs

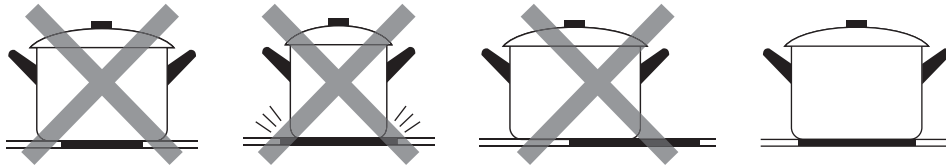
- ⚠ • Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Topfes.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Topfes. Wenn er angezogen wird, ist der Topf für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn L nicht im Display blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



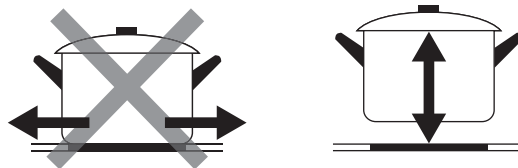
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gebogenen Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Grösse wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so gross ist, wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines etwas grösseren Topfes wird die Energie bei maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, ist die Effizienz geringer als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm können vom Kochfeld nicht erkannt werden. Stellen Sie Ihren Topf immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - nicht über das Glas ziehen, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



Gebrauchsanleitung

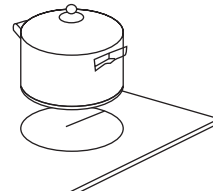
Kochvorgang starten

Halten Sie die EIN/AUS-Taste für 1 Sekunde gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf allen Anzeigen erscheint „-“, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.



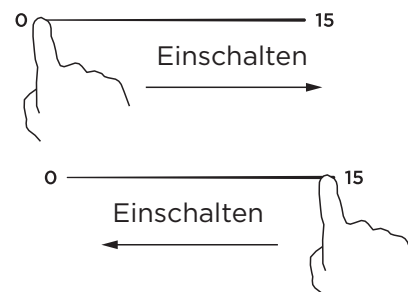
Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



Wählen Sie eine Hitzeeinstellung durch Antippen des Schiebereglers.

- Sie können die Leistungseinstellung während des Kochens jederzeit ändern.



Wenn  abwechselnd mit der Leistungseinstellung blinkt

Bedeutet das:

- Sie haben keinen Topf auf die entsprechende Kochzone gestellt oder,
- Der Topf, den Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder,
- Der Topf ist zu klein oder wurde nicht mittig auf die Kochzone gestellt.

Ohne einen geeigneten Topf auf der Kochzone findet keine Erwärmung statt.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der Kochzone steht.

Manuelle Steuerung der Ventilation

Sie können die Ventilationseinstellung manuell steuern.

HINWEIS

Die Verwendung von hohem Kochgeschirr kann dazu führen, dass das Absaugsystem nicht mit optimaler Leistung arbeitet. Sie können die Absaugleistung verbessern, indem Sie den Deckel schräg auf das Kochgeschirr legen.

Manuelle Ventilationssteuerung aktivieren

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät , um das Ventilationssystem zu aktivieren.
2. Drücken Sie kurz die Dunstabzugstaste , um die Stufen von 0 - 3 umzuschalten, und halten Sie die Dunstabzugstaste  für 3 Sekunden gedrückt, um den Dunstabzug zu schließen.
3. Tippen Sie auf , um auf die Boost-Stufe umzuschalten.

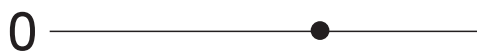
Das Ventilationssystem ist aktiviert.

Manuelle Ventilationssteuerung ändern oder deaktivieren

1. Ausschalten
2. Stellen Sie mit der Dunstabzugstaste  die Stufe auf 0

Kochen beenden

Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „0“ stellen. Vergewissern Sie sich, dass „0“ angezeigt wird.



Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste antippen.



Nachlauffunktion für das Ventilationssystem

Das Ventilationssystem ist in einen manuellen und einen automatischen Modus unterteilt. Der Automatikmodus kann aktiviert werden, nachdem das gesamte Kochfeld eingeschaltet wurde. Er wird automatisch zwei Minuten nach dem Abschalten des gesamten Kochfeldes deaktiviert.

Manuell

Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät  oder . Im Display wird die Stufe 0 - 3 oder b angezeigt.

Automatisch

Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät . Im Display wird A angezeigt.

Das Gerät schaltet die Nachlauffunktion unter folgenden Bedingungen aus:

- 2 Minuten nachdem alle Kochzonen ausgeschaltet wurden.
- Nachdem Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt haben.

Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

Drücken Sie die MAX-Taste. Vergewissern Sie sich, dass im Display die Markierungsfunktion angezeigt wird.



Boost-Funktion deaktivieren

Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.

Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste antippen.

0 ————— 15



- Die Funktion kann in jeder Kochzone eingesetzt werden.
- Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone in ihre Ausgangsstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Hitzeeinstellung gleich 0 ist, kehrt sie nach 5 Minuten auf die maximale digitale Stufe zurück.
- Wenn die LF-Kochzone auf Boost und dann die LR-Kochzone auf Boost eingestellt wird, werden LF und LR auf Stufe 15 eingestellt.

Intensive Ventilationseinstellung

- Das Ventilationssystem verfügt über intensive Modi. Wenn Sie die Intensiveinstellungen aktivieren, arbeitet die Ventilationsanlage mit maximaler Leistung.
- Aktivieren Sie die Einstellung zur Intensiv-Ventilation.
- 1. Tippen Sie auf (B).
- 2. „b“ wird im Display angezeigt.
- Ändern oder deaktivieren Sie die Einstellung zur intensiven Ventilation.
- Wählen Sie mit  die gewünschte Leistungsstufe im Einstellungsbereich oder stellen Sie sie auf 0 ein.

Automatischer Start des Ventilationssystems

Wenn Sie eine Leistungsstufe für eine Kochzone wählen, schaltet sich die Startautomatik ein. Das Ventilationssystem schaltet sich bei einer Leistungsstufe ein, die nicht mit der jeweiligen Leistungsstufe für die Kochzonen übereinstimmt.

Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den Anforderungen des Kochens.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei Betrieb als Einzelzone wird der Teil, der nicht von Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Topferkennung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr korrekt platziert werden:
 - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Überall bei größerem Kochgeschirr.

Als große Zone

Um den flexiblen Bereich als eine einzige grosse Zone zu aktivieren, drücken Sie das Bedienelement Flexibler Bereich.



Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei jedem anderen normalen Bereich.

Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, um das Kochgeschirr zu erkennen.

Als zwei unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie das Bedienelement für den flexiblen Bereich.

Bedienelemente sperren

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente ausser der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Bedienelemente sperren	
Halten Sie die Sperrtaste für 3 Sekunden gedrückt.	Im Display wird „Lo“ angezeigt.
Bedienelemente entsperren	
Halten Sie die Sperrtaste für 3 Sekunden gedrückt.	

 Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste  deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste  ausschalten, aber Sie müssen es zuerst im nächsten Vorgang entsperren.

Stromverwaltung

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.
- Induktionskochfelder sind in der Lage, sich selbst zu begrenzen, um auf einer niedrigeren Leistungsstufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

Stromverwaltung aufrufen

Status: Schalten Sie die Kindersicherung aus
Eingabebedingungen:

- 1) LR max. Brenner **MAX** wählen und für 3 Sekunden gedrückt halten (+ Summerton)
- 2) LF max. Brenner **MAX** wählen und für 3 Sekunden gedrückt halten (+ Summerton)

Einstellen:

Einstellen:

P0

74

00

Zu einer anderen Stufe umschalten

- 1) Wählen Sie den Leistungsgrenzwert mit der Sperrtaste  (der Bereich zur Auswahl des Leistungsgrenzwerts basiert auf der Spezifikation)

Es gibt 5 Leistungsstufen, von „2,8 kW“ bis „7,4kW“. Das LF- und RF-Digitaldisplay zeigt eine dieser Stufen an.

„28 00“: die maximale Leistung beträgt 2,8 kW.

„35 00“: die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.

„45 00“: die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.

„58 00“: die maximale Leistung beträgt 5,8 kW.

„74 00“: die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.

Stromverwaltung bestätigen und beenden

Nachdem Sie den Grenzwert für die Leistung gewählt haben, bestätigen Sie ihn mit der EIN/AUS-Taste .

Damit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Timer

- Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Die Höchstzeit ist die voreingestellte Betriebszeit der aktuellen Betriebsstufe, siehe Tabelle Standardbetriebszeiten.

Timer zum Ausschalten der Kochzonen einstellen

Eine Zone einstellen

Berühren Sie den Schieberegler für die Heizzone.

0 ————— 15

Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Regler des Timers berühren.

Hinweis: Tippen Sie auf „-“ oder „+“ des Timers, um die Einstellung um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um die Einstellung um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

— +

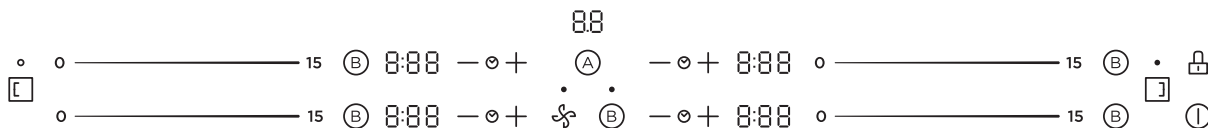
Nachdem die Zeit eingestellt ist, wird sie abwärts gezählt. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

0:30

Mehrere Zonen einstellen:

Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone; Die Zeit für jede Heizzone wird unabhängig eingestellt und angezeigt. Die Anzeige ist nachstehend aufgeführt:



Timer abbrechen

Stellen Sie die Zeit für den Vorgang, der der Heizzone entspricht, auf 0:00 ein.

Halten Sie die Timersteuerung „-“ und „+“ für 1 Sekunde gedrückt, um den Timer zu deaktivieren.

— +

— +

HINWEIS

- 1) Die manuelle Zeiteinstellung darf die Standardzeit der Kochzone nicht überschreiten. Wenn der Wert der aktuellen Stufe reduziert wird, nachdem die Höchstzeit eingestellt wurde, ändert sich die Zeit automatisch auf die standardmäßige Höchstzeit der aktuellen Stufe, wenn die Zeit größer ist als die standardmäßige Schließzeit der aktuellen Stufe.
- 2) Tippen Sie im Anzeigemodus der Zeitmessung einmal auf den Schieberegler, um die aktuelle Heizstufe anzuzeigen. Nachdem Sie in den Anzeigemodus der Stufe gelangt sind, tippen Sie auf oder schieben Sie den Schieberegler, um die Stufe einzustellen.

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld und Ihren Dunstabzug. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

Induktionskochfeld:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebs-Timer (Min.)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Leistungsstufe	10	11	12	13	14	15			
Standardbetriebs-Timer (Min.)	120	120	120	90	90	90			

Dunstabzug:

Leistungsstufe	1	2	3
Standardbetriebs-Timer (Min.)	480	240	120

 Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung dieses Gerätes mit ihrem Arzt in Verbindung setzen.

REINIGUNG UND PFLEGE

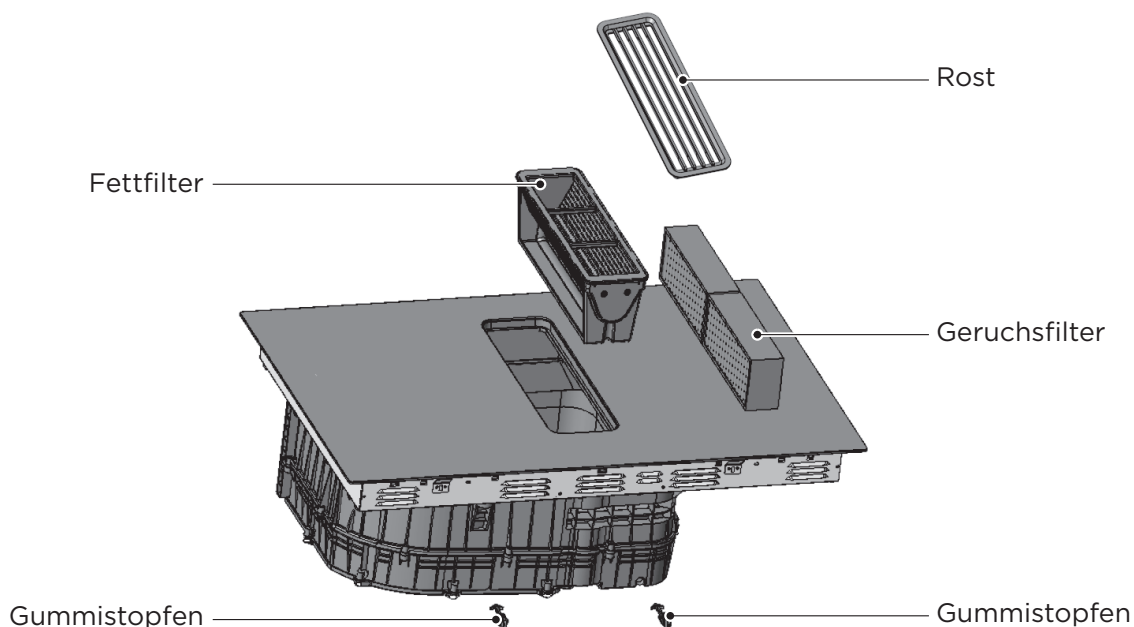
Damit Ihr Gerät lange Zeit effizient arbeitet, muss es sorgfältig gereinigt und gepflegt werden.

Kochfeld reinigen

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas. (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas).	1. Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abspülen und trocken wischen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und harsche oder scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück, dadurch kann sich das Glas verfärben.
Übergekochte Speisen, Schmelzen und heißer Zucker auf dem Glas.	Entfernen Sie diese sofort mit einem Spatel oder Rasierklingenschaber, der für Induktionsglaskochfelder geeignet ist. Vorsicht vor heißen Kochzonen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Wasser in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ aus.	• Entfernen Sie Flecken von Schmelzen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, sind sie schwer zu entfernen oder können die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Gefahr von Schnittverletzungen: Ohne Sicherheitsabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie ein solches Gerät mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergelaufene Speisen an den berührungsempfindlichen Bedienelementen.	1. Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus. 2. Saugen Sie das Übergelaufene auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld gibt möglicherweise Signaltöne ab und schaltet sich aus und die berührungsempfindlichen Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich trocken abwischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die Sie entweder ersetzen oder reinigen müssen.

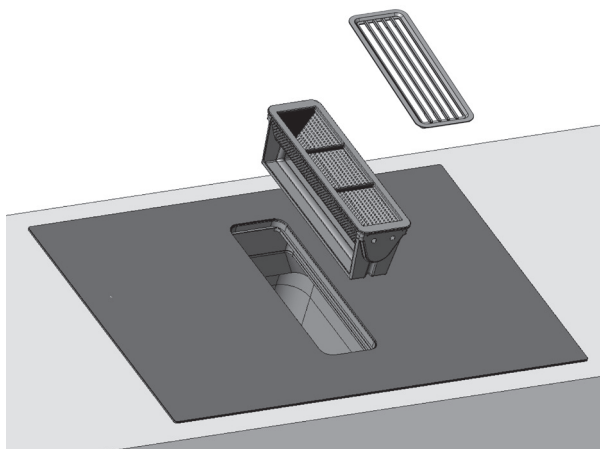


Geruchsfilter wechseln

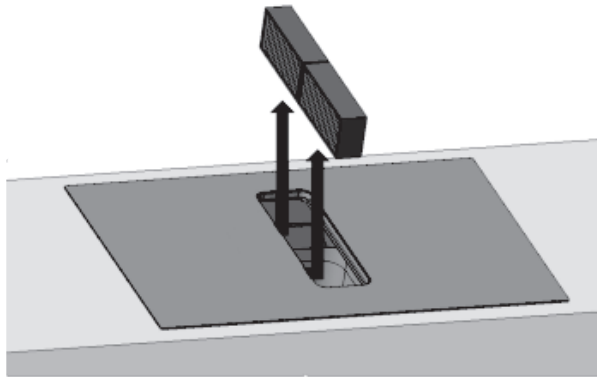
Wechseln Sie den Geruchsfilter regelmässig aus.

● HINWEIS

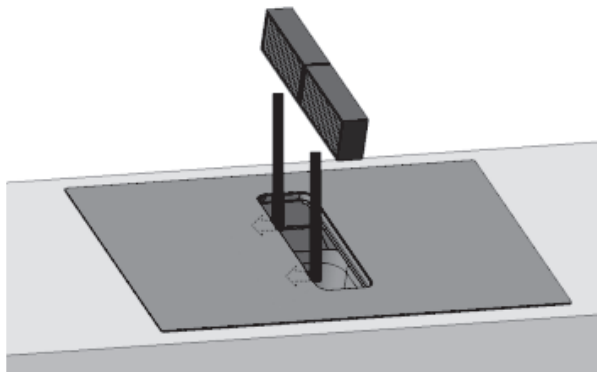
- Geruchsfilter erhalten Sie im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- 1. Um die Funktionsfähigkeit zu erhalten, verwenden Sie nur Original-Ersatzfilter.
- 2. ACHTUNG!
Herabfallende Fettfilter und Roste können das darunter liegende Kochfeld beschädigen. Entfernen Sie den Rost und den Fettfilter, und entsorgen Sie sie ordnungsgemäss.
- Am Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagrecht, um zu verhindern, dass Fett heraustropft.



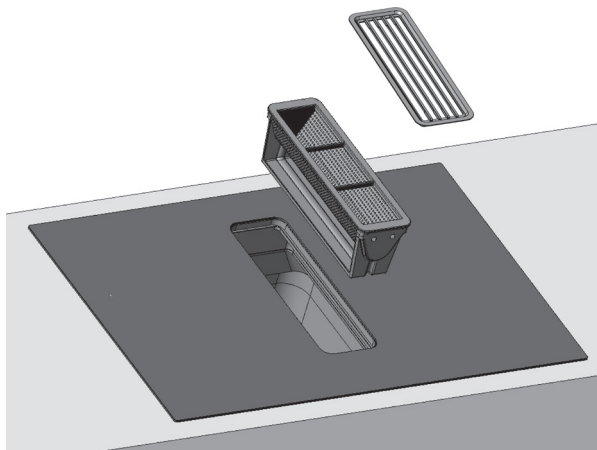
3. Entfernen Sie die beiden Geruchsfilter und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.



4. Setzen Sie die beiden Geruchsfilter auf der linken Seite des Geräts ein.



5. Setzen Sie den Fettfilter ein, und decken Sie den Rost ab.



Sättigungsanzeige zurücksetzen

1. Setzen Sie den Geruchsfilter wieder ein.
2. Halten Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Sperrtaste für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät zu sperren.
3. Halten Sie  für 3 Sekunden gedrückt, um die Geruchsfilter zurückzusetzen. Im Display der Dunstabzug wird „CL“ angezeigt.

Gitter und Fettfilter reinigen

Die Fettfilter filtern das Fett aus den Kochdünsten. Um sie in gutem Zustand zu halten, müssen Sie regelmässig gereinigt werden.

WARNUNG - Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können Feuer fangen.

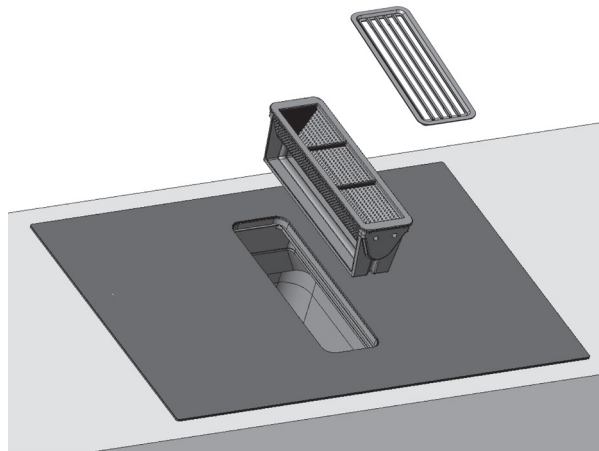
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. Flambieren).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) auf, es sei denn, das Heizgerät hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es darf kein Funkenflug entstehen.

1. ACHTUNG!

Herabfallende Fettfilter können das darunter liegende Kochfeld beschädigen. (Wir empfehlen, den Fettfilter alle 7 Tage zu reinigen)

Entfernen Sie den Rost und den Fettfilter, und entsorgen Sie sie ordnungsgemäss.

- Im Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagerecht, damit kein Fett herauslaufen kann.



2. Reinigen Sie den Rost.

- Siehe Kapitel „Fettfilter oder Rost manuell reinigen“.

3. Reinigen Sie die Fettfilter.

- Siehe Kapitel „Fettfilter oder Rost manuell reinigen“.
- Siehe Kapitel „Fettfilter im Geschirrspüler reinigen“.

4. Entfernen Sie bei Bedarf die Geruchsfilter oder Geräuschfilter und reinigen Sie das Gerät von innen.

- Siehe Kapitel „Geruchsfilter wechseln“.

5. Sollten Gegenstände in das Gerät gelangen, entfernen Sie diese und achten Sie darauf, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.

6. Wischen Sie das Innere des Geräts mit Seifenlauge und einem Geschirrtuch aus.

7. Setzen Sie nach der Reinigung den getrockneten Metall-Fettfilter wieder ein.

Fettfilter oder Rost manuell reinigen

1. Weichen Sie den Fettfilter oder den Rost in heißer Seifenlauge ein.

2. Verwenden Sie eine Bürste, um den Fettfilter oder den Rost zu reinigen.

Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.

Verwenden Sie spezielle Fettlöser für hartnäckigen Schmutz.

3. Spülen Sie die Fettfilter gründlich aus.

4. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Fettfilter im Geschirrspüler reinigen

1. Legen Sie die Fettfilter lose in den Geschirrspüler und klemmen Sie sie nicht ein.
Um optimale Reinigungsergebnisse zu erzielen, legen Sie die Fettfilter auf der Filterseite in den Geschirrspüler.
Reinigen Sie stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Utensilien.
Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsprodukte.
2. Starten Sie den Geschirrspüler.
Wählen Sie eine Temperatur von nicht mehr als 70 °C.
3. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Hohlraum und Abwasser reinigen

Lassen Sie Flüssigkeiten oder Gegenstände, die von oben in das Gerät gelangen, über den Gummistopfen ablaufen.

Anforderungen: Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmeanzeige ist erloschen.

1. Ziehen Sie den Gummistopfen mit einer Hand heraus und halten Sie den Behälter mit der anderen Hand, lassen Sie Flüssigkeiten oder Gegenstände aus dem Gummistopfen ab.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Zufuhr zum Gummistopfen nicht blockiert ist, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
Entfernen Sie alle Gegenstände, die in das Gerät gelangt sind, sobald es abgekühlt ist.
Entfernen Sie dazu den Fettfilter.

PROBLEMBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Wir empfehlen, die folgenden Tabellen aufmerksam zu lesen, um Ihnen Zeit und Geld zu sparen, die der Anruf beim Kundendienst kosten kann.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag!
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Bedienfeld reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anleitungen dazu finden Sie im Kapitel „Cerankochfeld“.
Das berührungsempfindliche Bedienfeld ist schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente antippen.	Vergewissern Sie sich, dass der berührungsempfindliche Bereich trocken ist, und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente antippen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Das kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt bei Verwendung hoher Temperaturen ein leises Brummen.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Kühlventilator ist angelaufen, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfeldes nicht aus, während der Lüfter läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er für die Kochzone zu klein oder nicht mittig darauf steht.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochzone und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton wird erzeugt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Timers).	Technischer Fehler.	Notieren Sie den Fehlercode, schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche zu demontieren.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag!
E1,E2,E7	Temperatursensor gestört.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E3,E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EU	Die Verbindung zwischen Display und Hauptplatine ist ausgefallen.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EL, EH	Anormale Spannung	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
C1	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte ist hoch.	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
C2	Der IGBT-Temperatursensor ist hoch.	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
F5	Ausfall des Kühlgebläses	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
B3	Anormale Temperatur im Ventilationssystem	Bitte starten Sie neu, nachdem der Induktionsmotor abgekühlt ist.
B5	Start des Ventilationssystems fehlgeschlagen	Überprüfen Sie den Dunstabzug auf Fremdkörper und starten Sie ihn neu.
B7	Start des Ventilationssystems fehlgeschlagen	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
Bd	Die Kommunikation zwischen Display und Treiberplatine des Dunstabzugs ist fehlgeschlagen	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EF	Mehrere Funktionstasten werden gleichzeitig gedrückt	Reinigen Sie das Bedienfeld.
FC	Tipps zum Austausch des Filters	Bitte tauschen Sie das Filtersieb aus, siehe Anleitung zum Austausch des Filtersiebs.

Angezeigte Fehlercodes während der Nutzung und deren Behebung;

Fehlercodes	Problem	Lösungsvorschlag
Automatische Wiederherstellung		
EL, EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
C1	Hohe Temperatur des Glaskeramiksensors.	Warten Sie ab, bis sich die Temperatur der Glaskeramik wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie ab, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter leichtgängig läuft. Sollte das nicht der Fall sein, ersetzen Sie den Lüfter.
B3	Der Strom der Treiberplatine des Dunstabzugs ist anormal.	Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
B7	Der Luftkanal des Ventilationssystems ist vollständig verstopft.	Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie den Dunstabzug auf Fremdkörper und starten Sie ihn neu.
Keine automatische Wiederherstellung		
E2	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - Kurzschluss.	Überprüfen Sie den Anschluss oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Glaskeramik.
E1	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - Unterbrechung.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - ungültig.	
E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors - Kurzschluss.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt - Unterbrechnung.	
B5	Fehler im Ventilationssystem.	Tauschen Sie die Treiberplatine des Dunstabzugs oder den Motor aus.
Bd	Die Kommunikation zwischen dem Display und der Treiberplatine des Dunstabzugs ist ausgefallen.	Tauschen Sie den Treiber für den Dunstabzug, die Netzplatine oder das Display aus, und überprüfen Sie, ob das Anschlusskabel beschädigt ist.

Spezifische Fehler und Behebung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät angeschlossen ist.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker fest angeschlossen ist und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet.	Überprüfen Sie den Anschluß.	
	Die Platine für die Zusatzstromversorgung ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Platine für die Zusatzstromversorgung.	
	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder das LED-Display ist nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber die Kochzone erwärmt sich nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter leichtgängig läuft. Sollte das nicht der Fall sein, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und „u“ blinkt.	Falsche Topfart.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung.)	Die Topferkennung ist beschädigt, tauschen Sie die Netzplatine aus.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie ab, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	
Die Kochzonen der gleichen Seite (wie die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet;	Überprüfen Sie den Anschluß.	
	Die Anzeigeplatine der Kommunikationseinheit ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Der Lüftermotor klingt ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die oben genannten Probleme betreffen die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS



Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Gruppe und/oder ihrer verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person dieses Handbuch ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Handbuchs auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

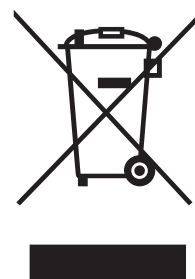
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Umwelthinweise

Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt ist mit einem Categoriesymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Symbol weist Sie darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Für Informationen zu den Standorten dieser Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung von Rohstoffen und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

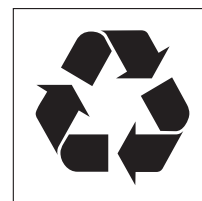


Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen verpflichten wir uns zur uneingeschränkten Einhaltung aller Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts, gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie, soweit anwendbar, der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.

In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**.

Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	10
PRODUCT OVERVIEW	12
QUICK START GUIDE	15
PRODUCT INSTALLATION	17
OPERATION INSTRUCTIONS	55
CLEANING AND MAINTENANCE	62
TROUBLESHOOTING	67
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	71
DISPOSAL AND RECYCLING	72
DATA PROTECTION NOTICE	73

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough ,to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- **CAUTION:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RY1] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH740Y038B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	800X520X237
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energy labelling

Manufacturer		Midea	
Model identification		MIH740Y038B	
	Symbol	Value	Unit
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC _{hood}	30.8	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEI _{hood}	49.9	-
Fluid dynamic efficiency	FDE _{hood}	26.4	-
Fluid dynamic efficiency class	-	B	-
Energy consumption per cooking zone or area (left area)	EC _{electric cooking}	191.1	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone or area (right area)	EC _{electric cooking}	188.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	190	Wh/kg
Lighting			
Lighting efficiency	LE _{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE _{hood}	77.9	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-

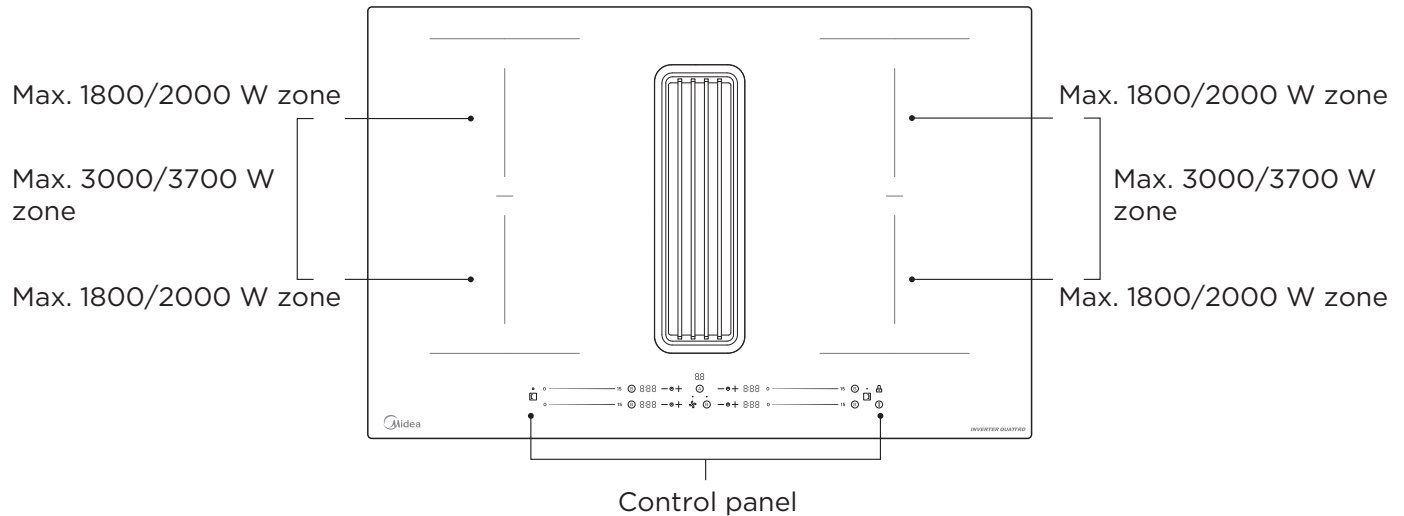
	Symbol	Value	Unit
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	329	m³/h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	521	m³/h
Maximum air flow at boost setting	-	629	m³/h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m³/h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	473	m³/h
Maximum air flow at boost setting	-	530	m³/h
Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

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

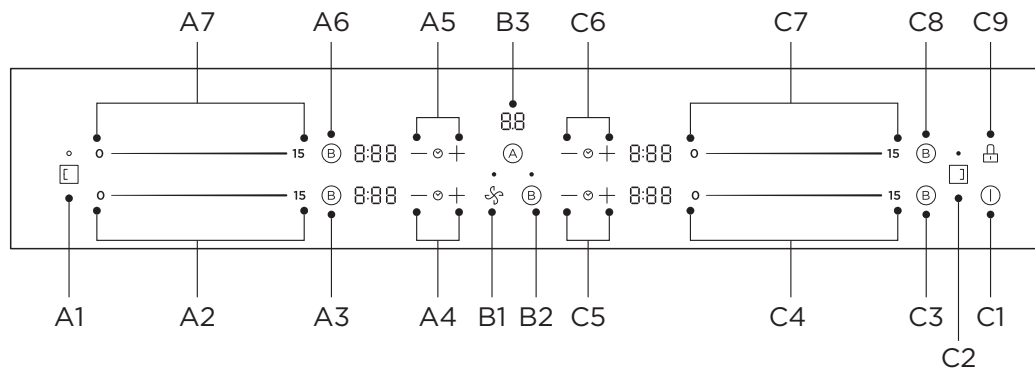
the base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	140	200
Flexing zone	250	190*390

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



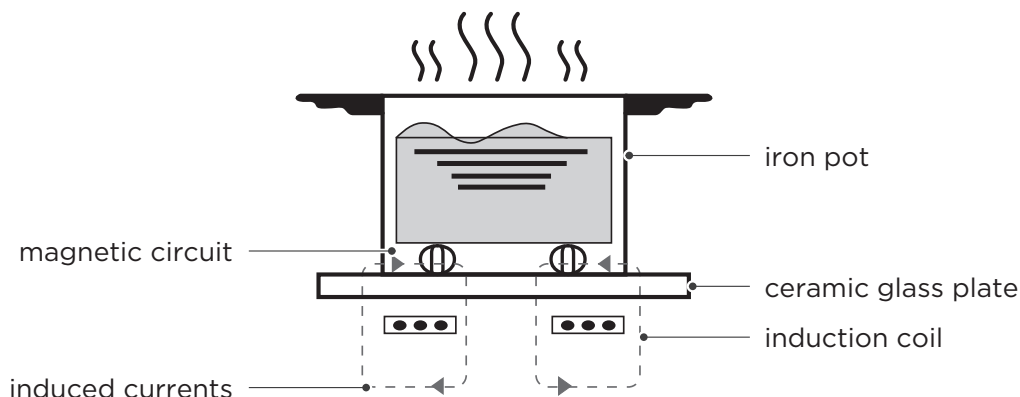
- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flexible Area control | A2. Power regulating controls | A3. Boost |
| A4. Time regulating controls | A5. Time regulating controls | A6. Boost |
| A7. Power regulating controls | | |
| B1. Hood regulating control | B2. Boost | B3. Hob and hood Auto |
| C1. ON/OFF control | C2. Flexible Area control | C3. Boost |
| C4. Power regulating controls | C5. Time regulating controls | C6. Time regulating controls |
| C7. Power regulating controls | C8. Boost | C9. Keylock control |

NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

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



Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Air extraction mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

- If the exhaust air is to be conveyed into a non-functioning smoke or ex-haust gas flue, you must obtain the consent of the heating engineer responsible.
- If the exhaust air is conveyed through the external wall, a tele-scopic duct should be used.

Air recirculation mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.



To bind odours in circulating-air mode, you must install an odour filter. The different options for operating the appliance in circulating-air mode can be found in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

Before Using Your New Induction Hob and Hood

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

The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.

If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:

1. Enter hood mode settings

State: Set Child Lock in power off state.

Entry conditions:

Press the (A) key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display "ou" or "In", using the lock key  to change the mode;

If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display "ou", use the power button  to confirm and turn on the machine;

If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display "In", use the power button  to confirm and turn on the machine;

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection Of Small Articles

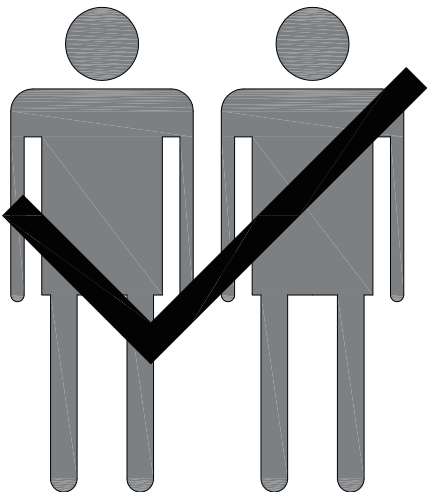
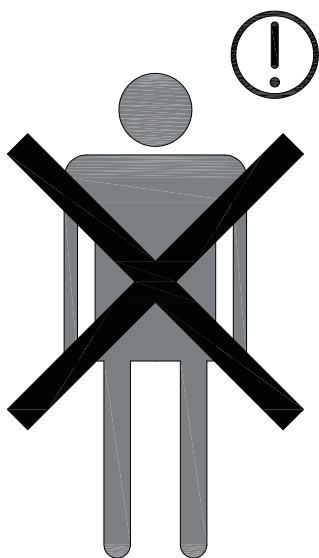
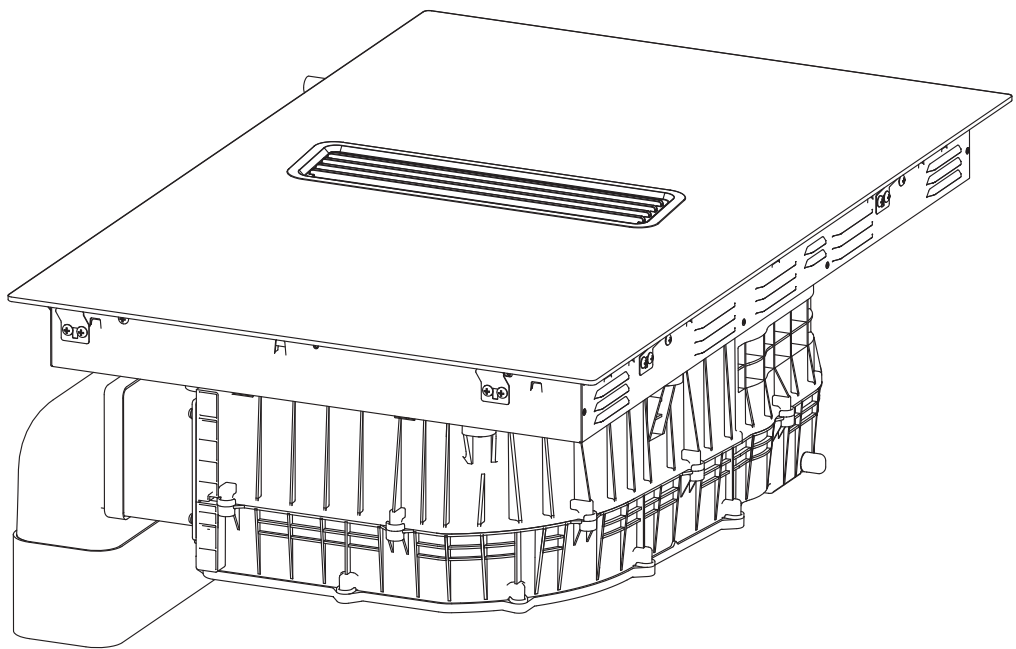
When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

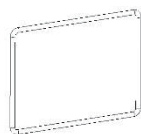
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 13	• fried • cooking pasta
15/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

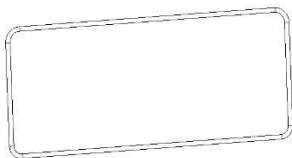
PRODUCT INSTALLATION



Installation Accessories, Outward Discharge



1×,A



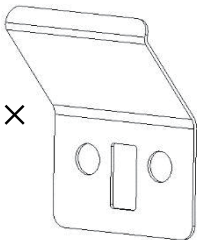
1×,B



7×M5



4×ST3.5



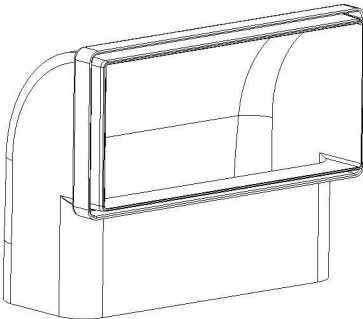
8×



16xST3.9



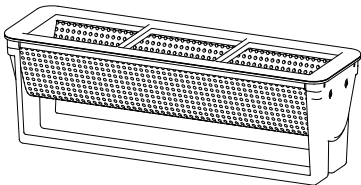
1×



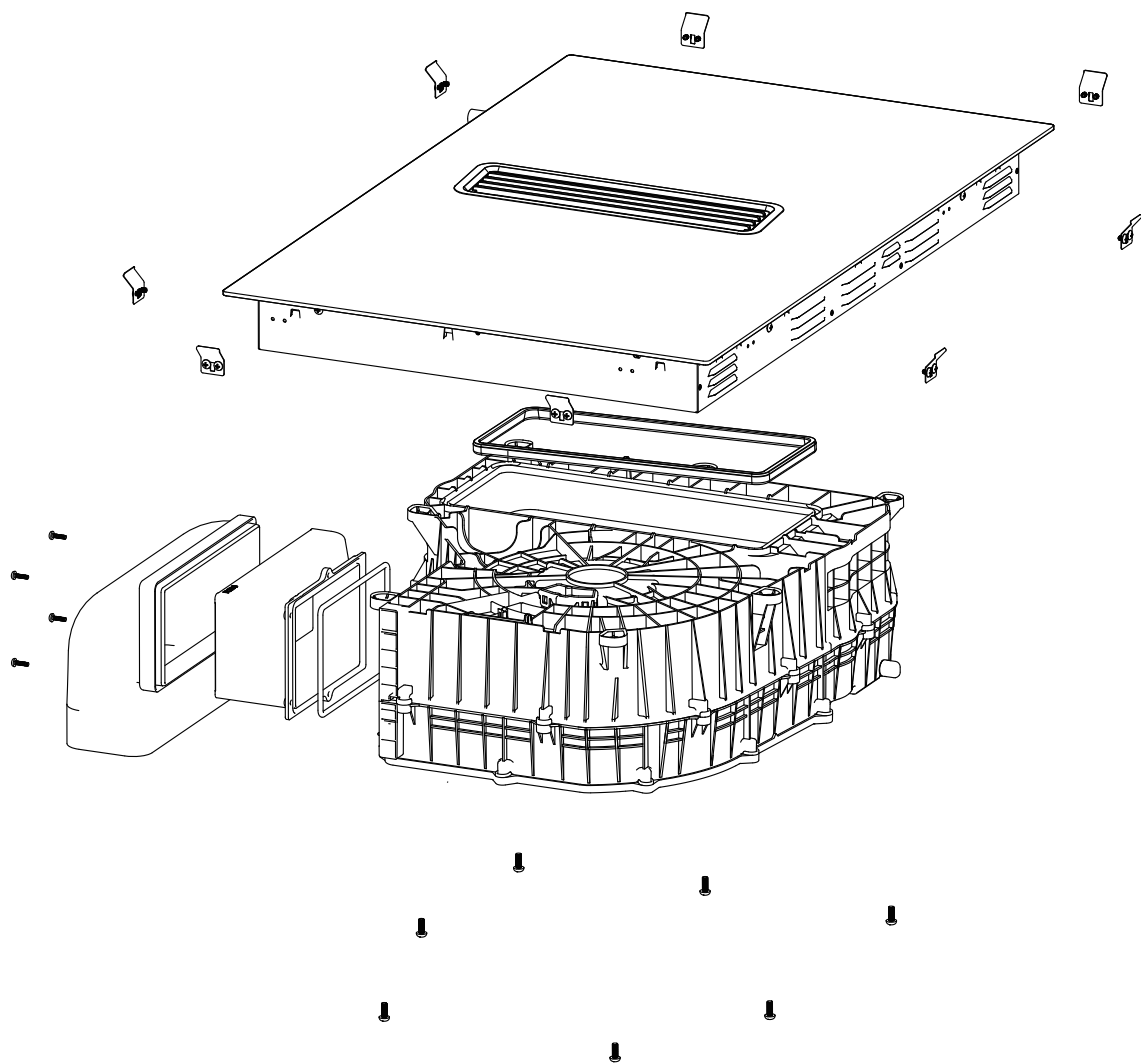
1×



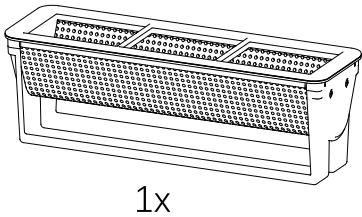
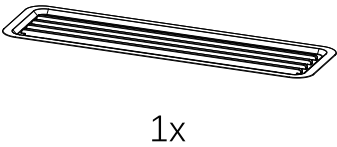
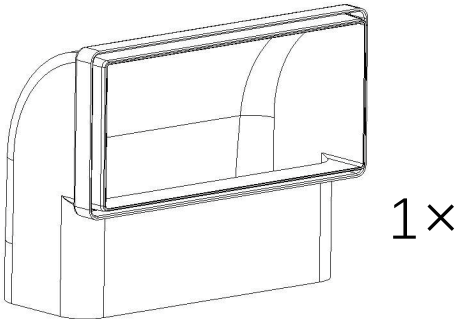
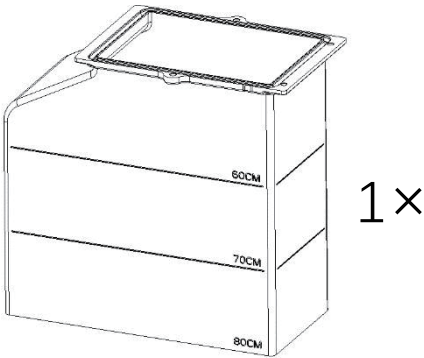
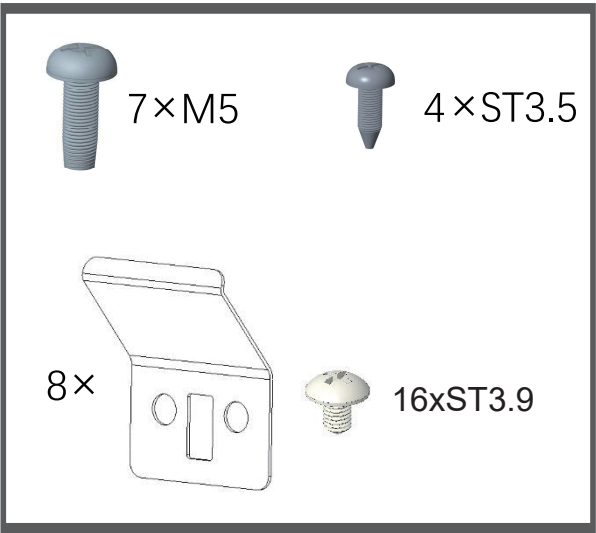
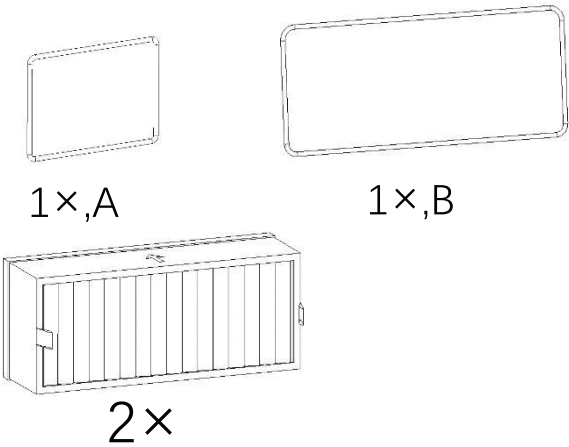
1x

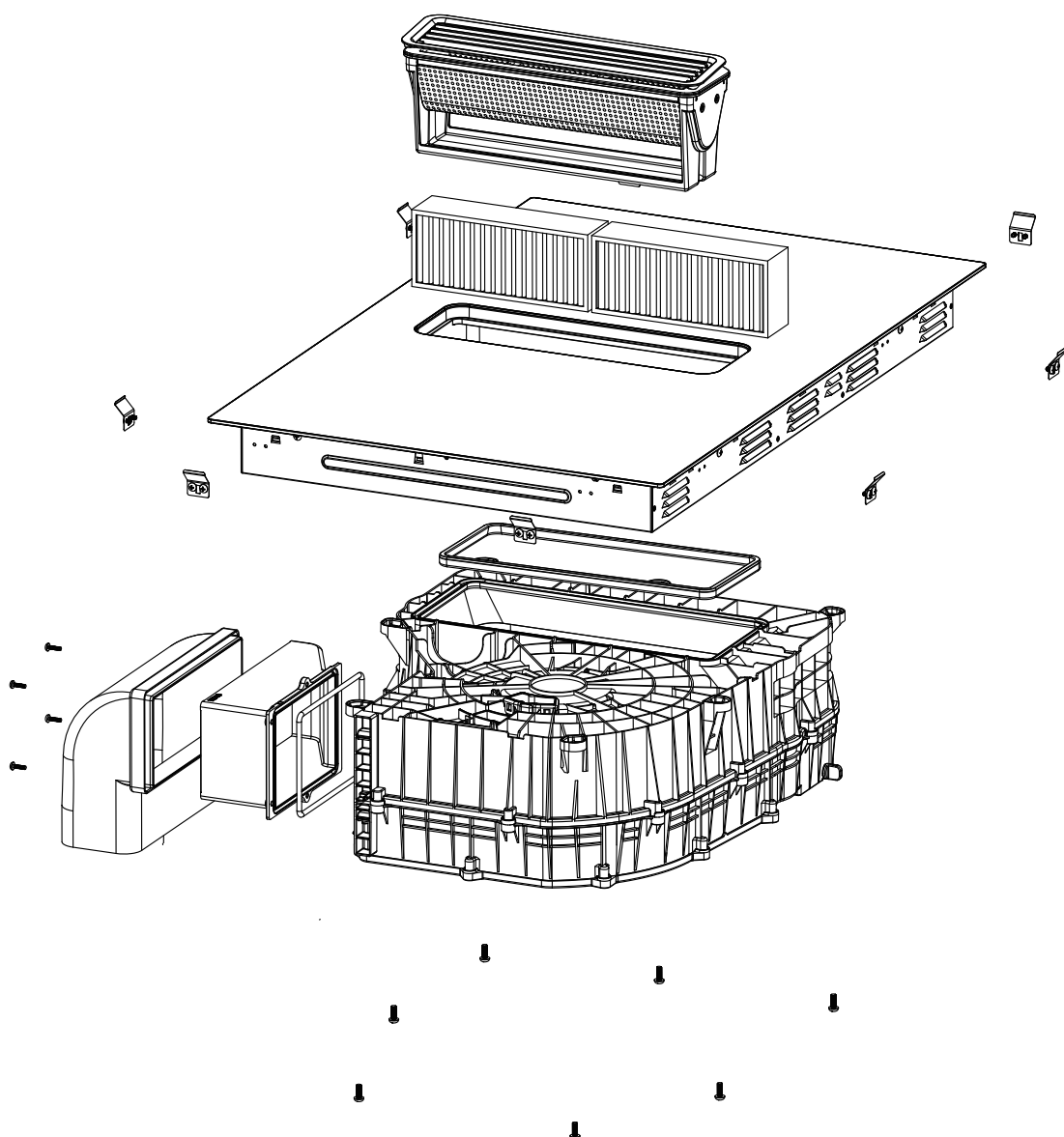


1x

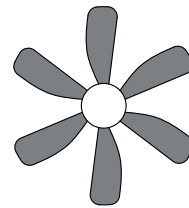
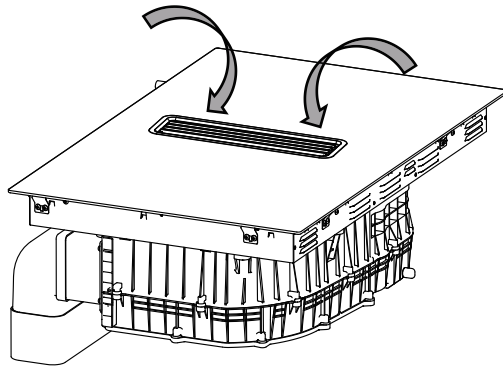
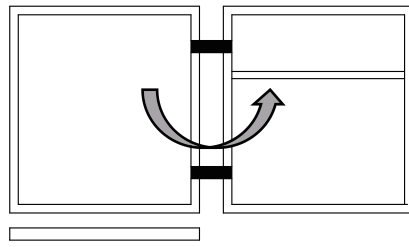


Installation Accessories, Inward Discharge

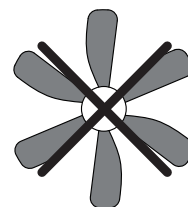
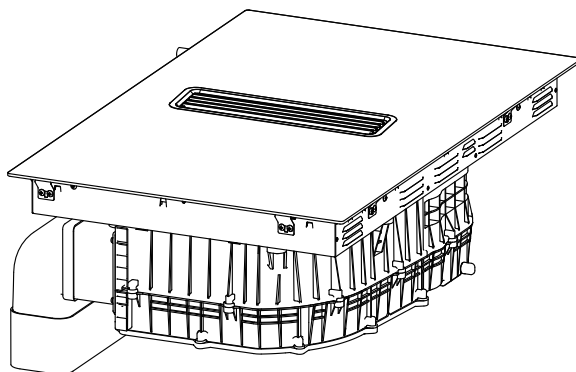
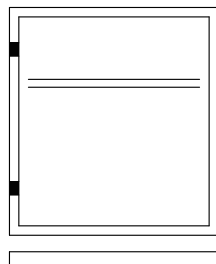


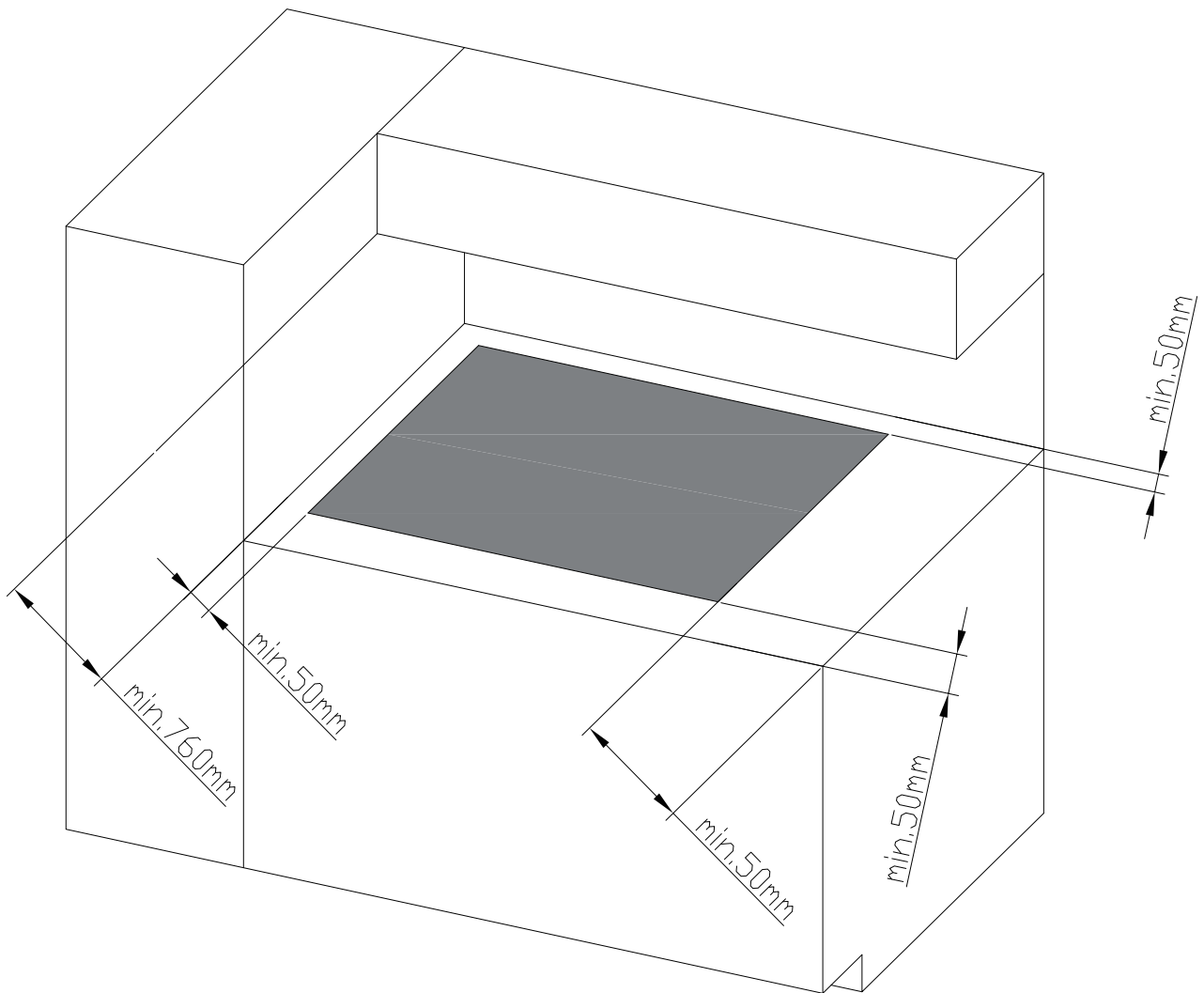


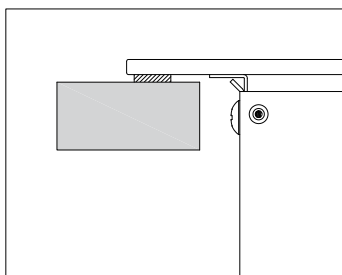
Air Outlet Open



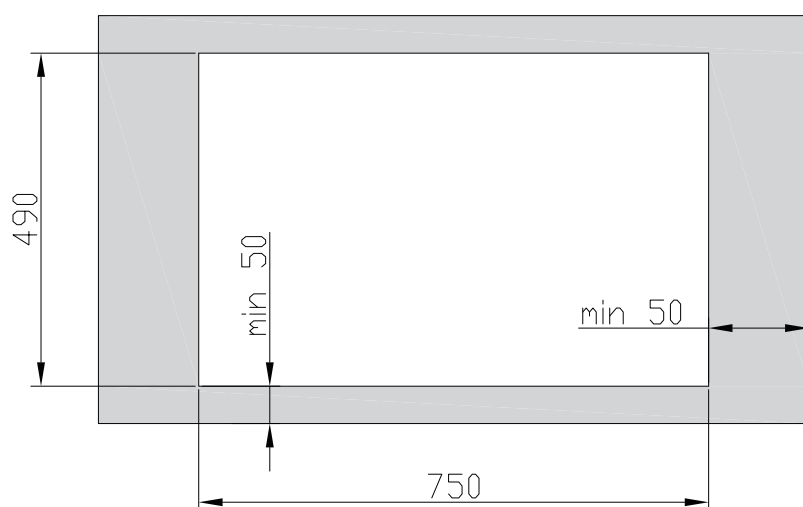
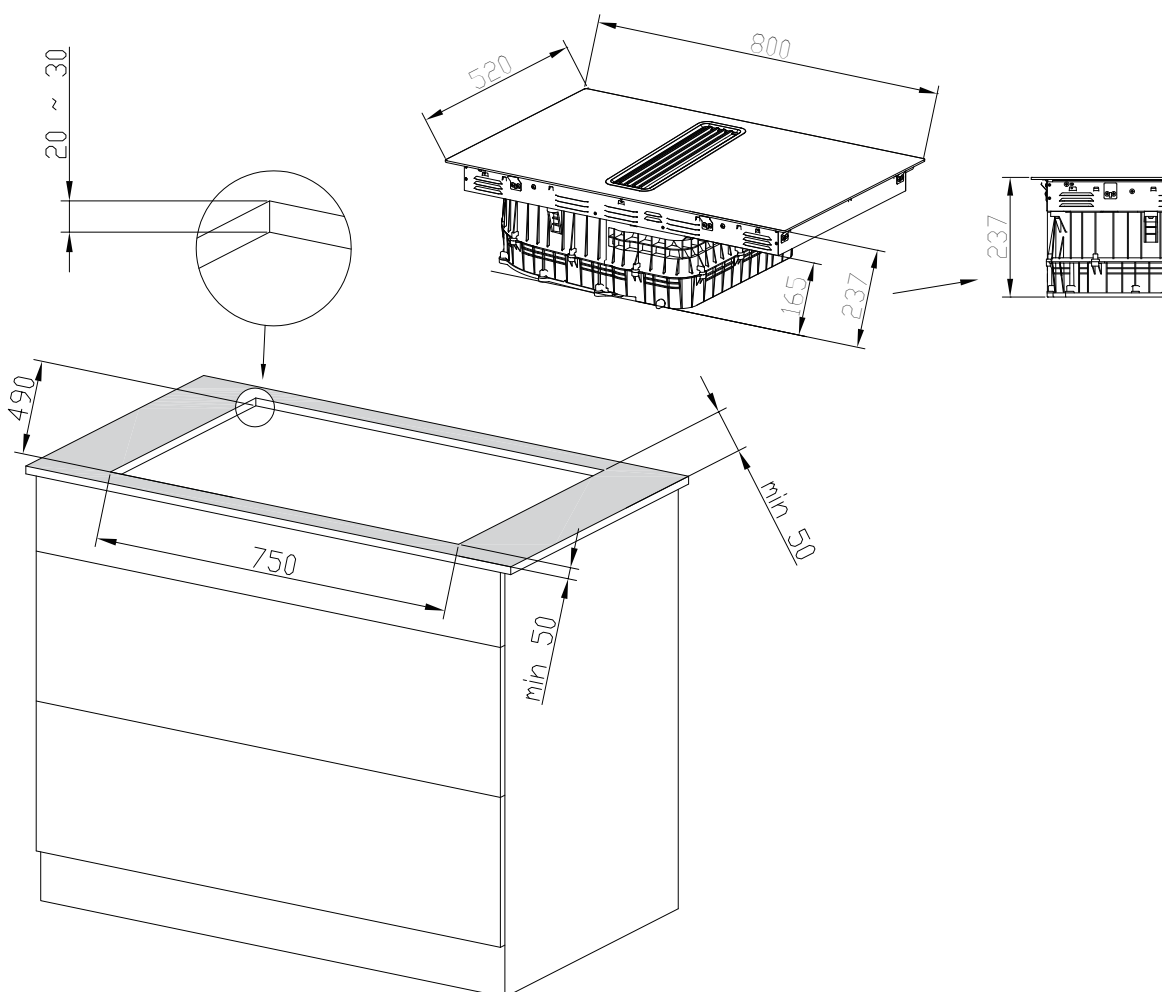
**Air Outlet Closed
Do not use the product**

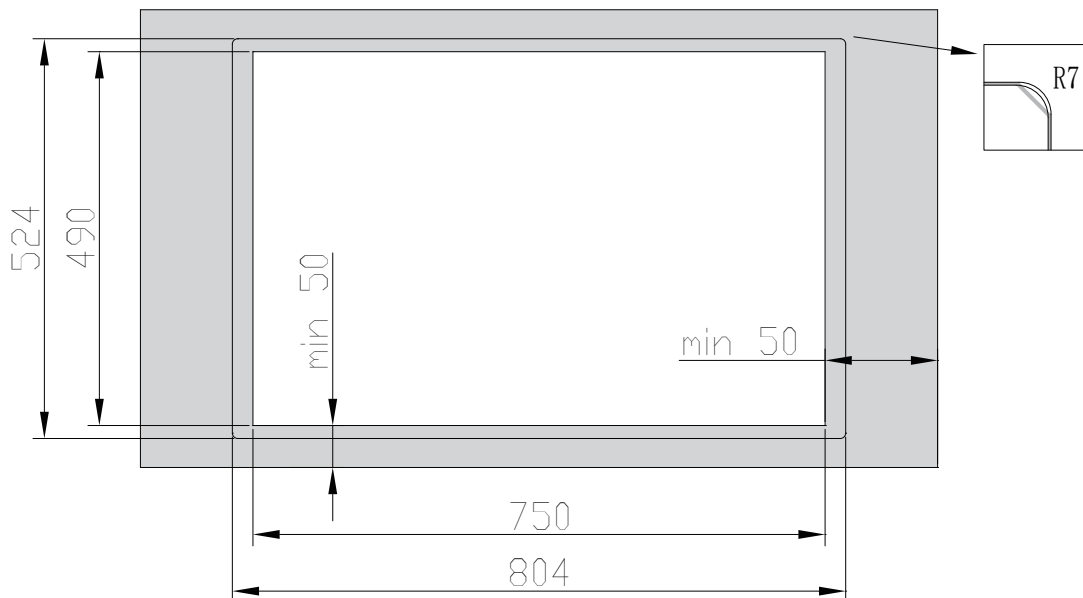
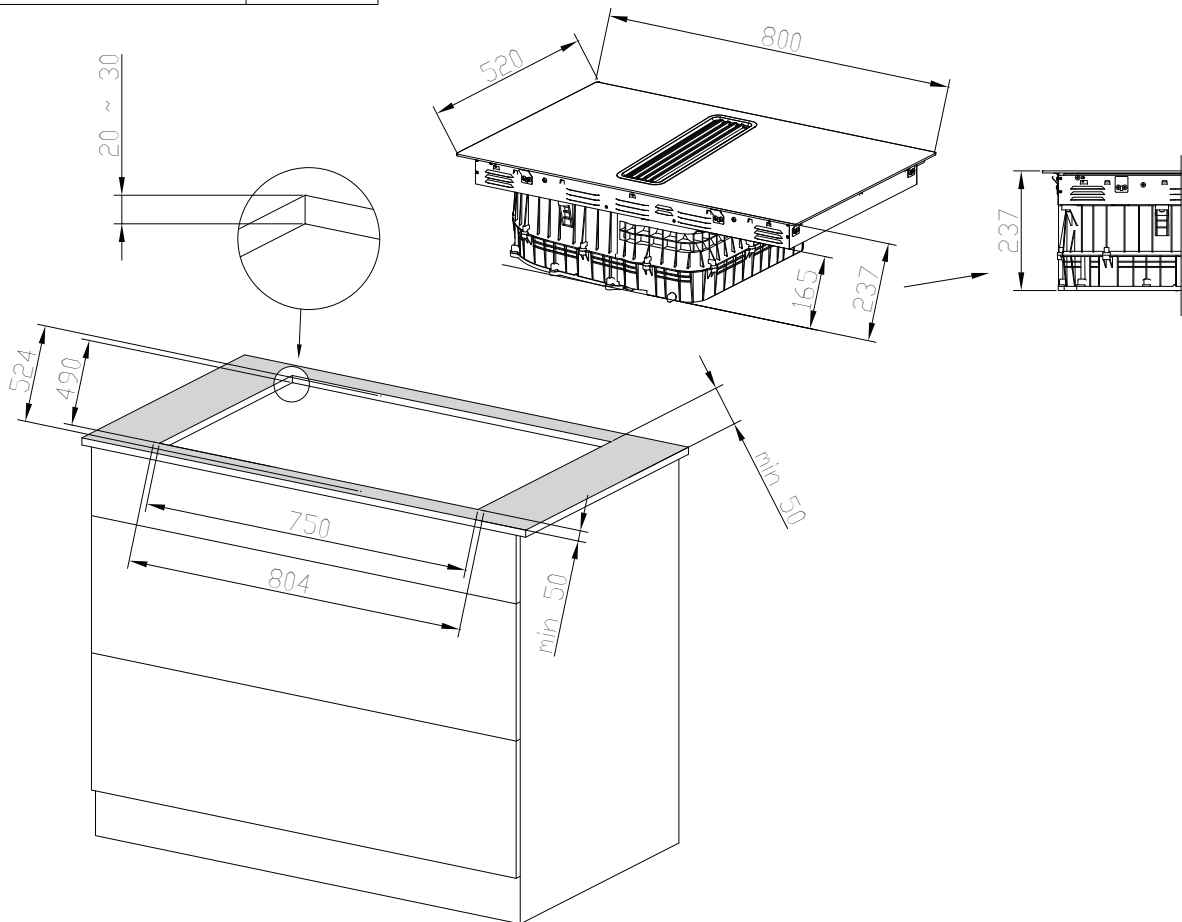
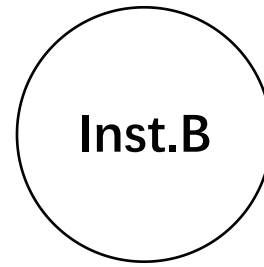
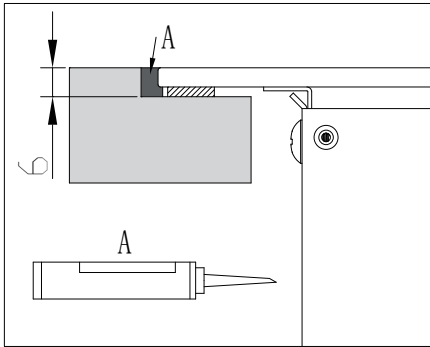


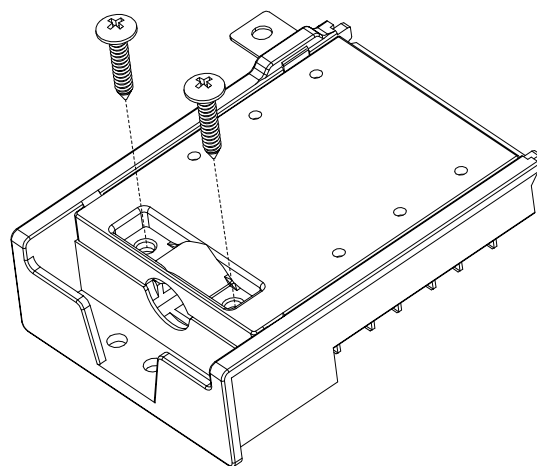
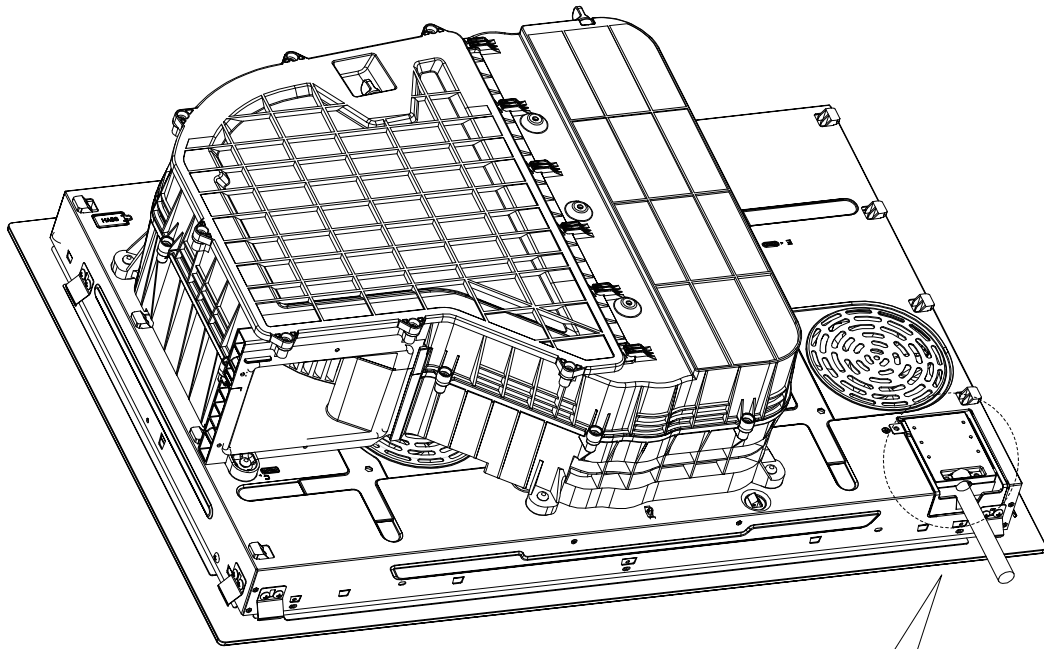


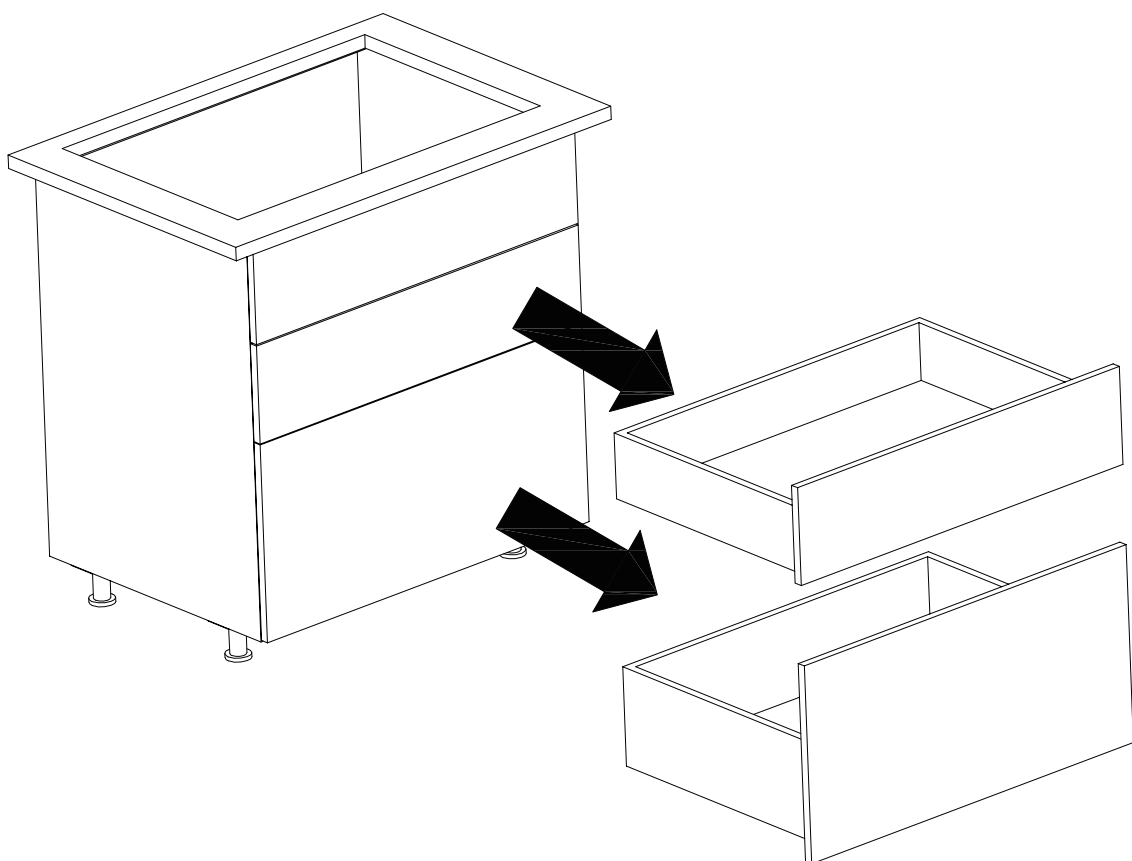


Inst.A

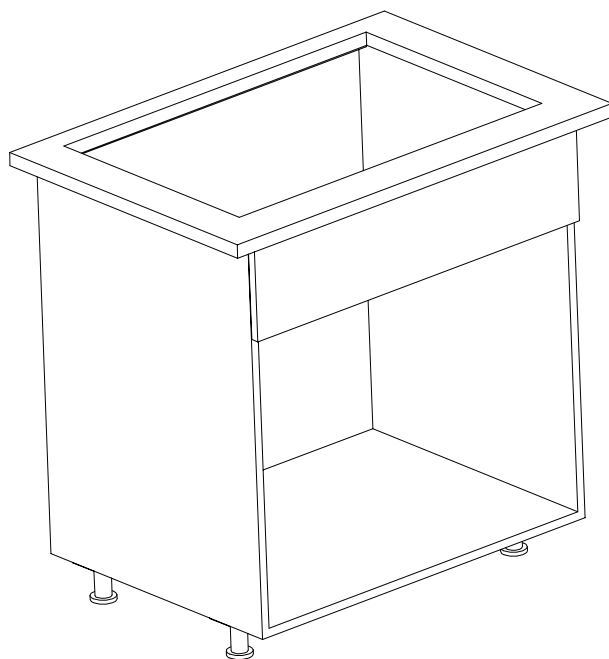




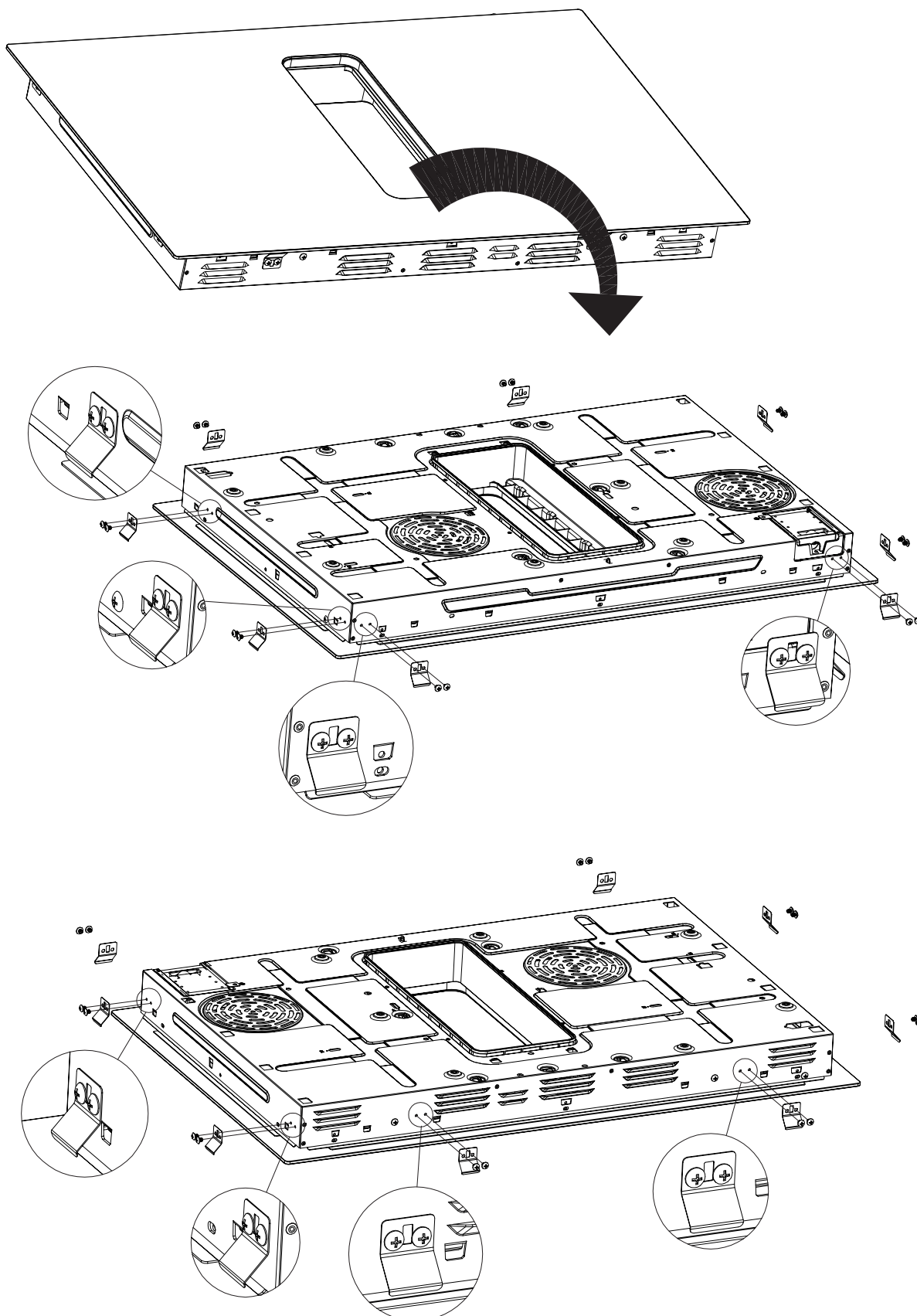
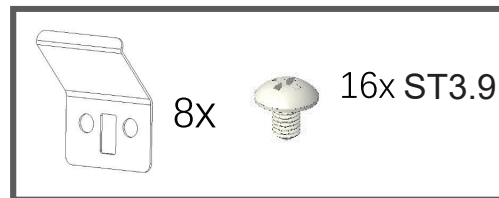




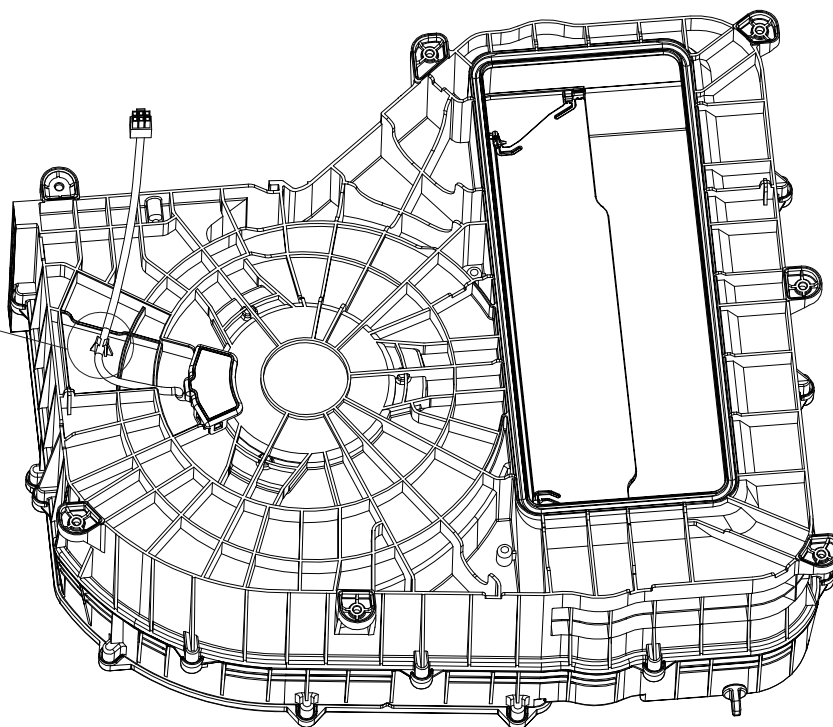
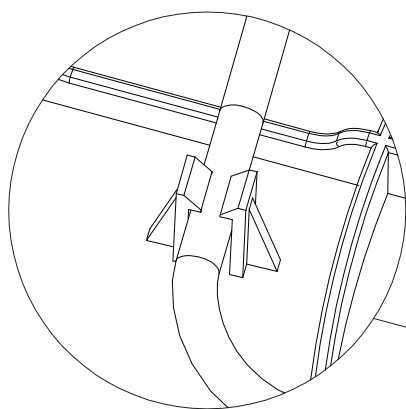
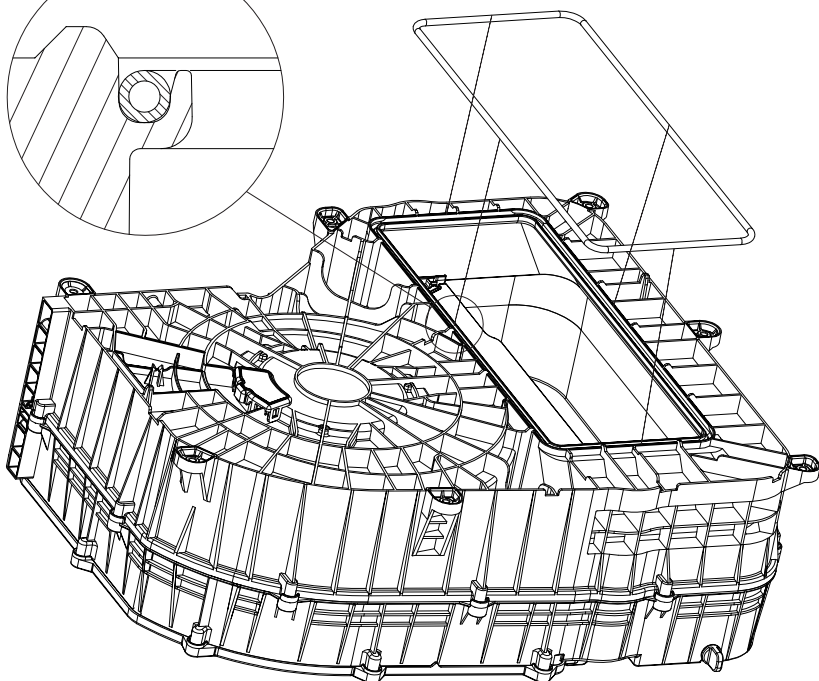
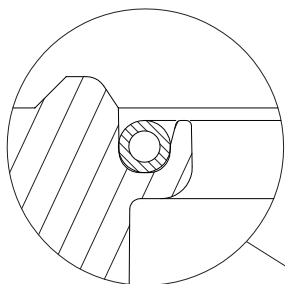
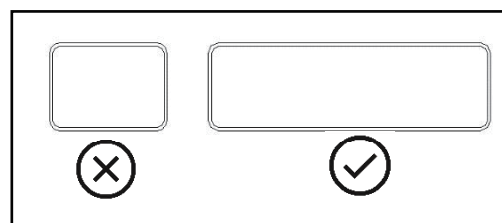
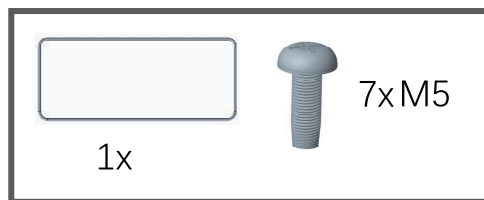
OK!

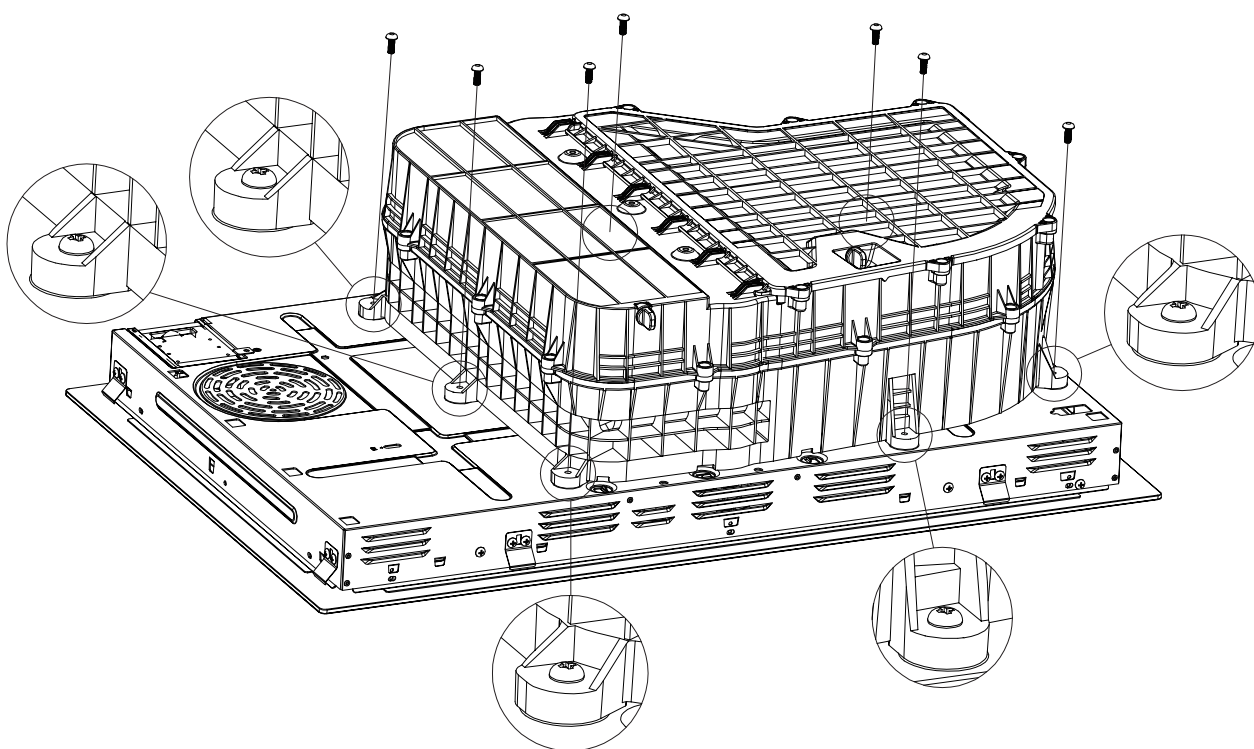
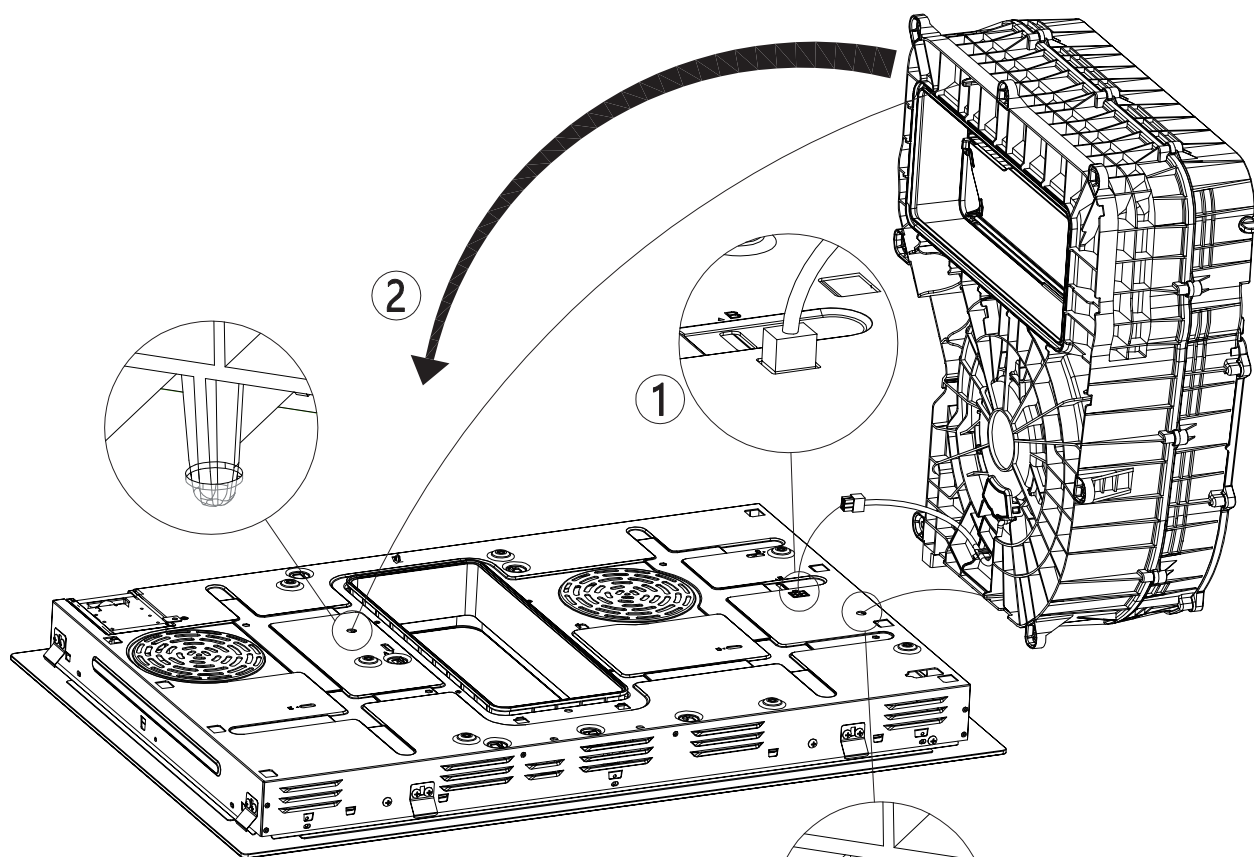


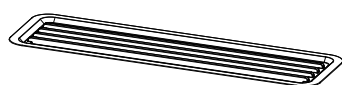
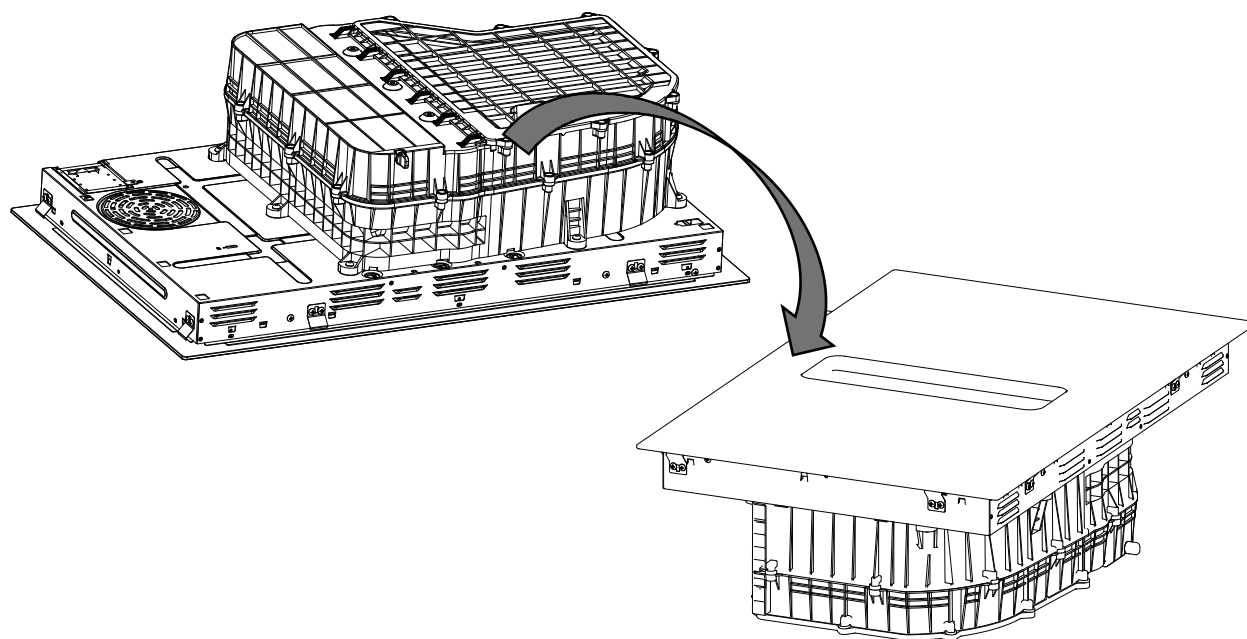
Install Baffle On The Stove



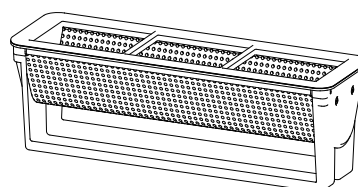
Assembly of Stove And Hood







1x

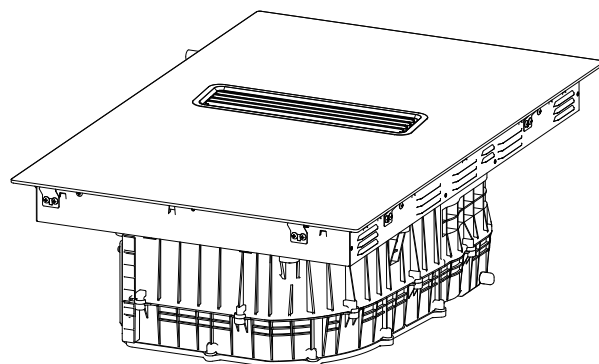
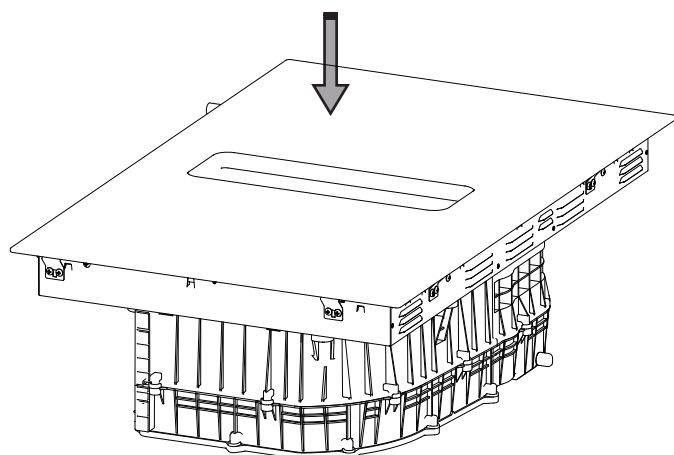
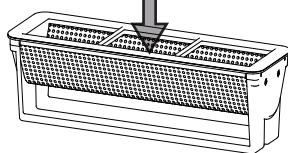


1x

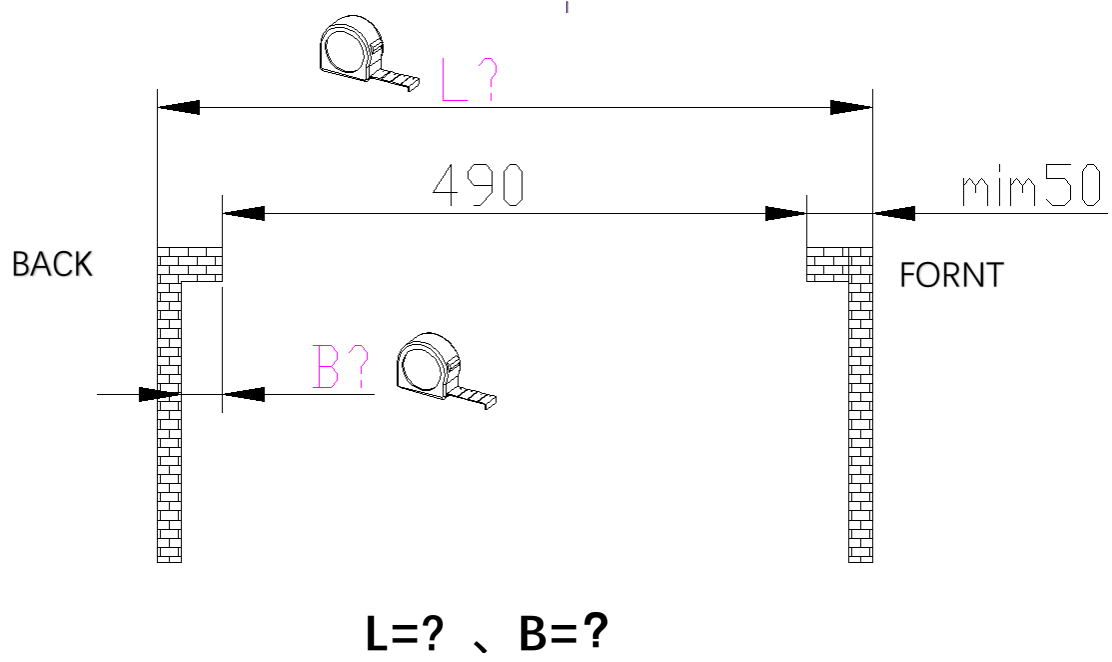
②



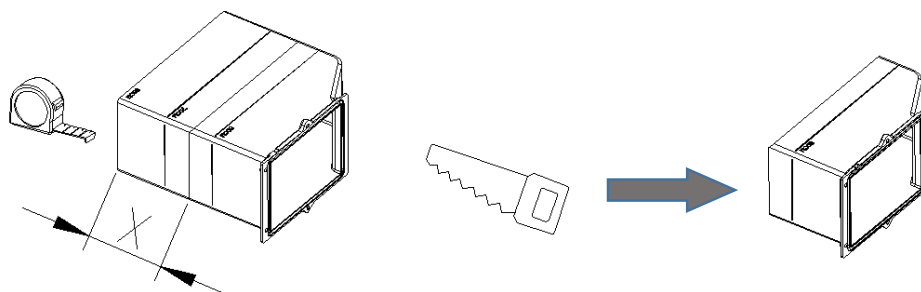
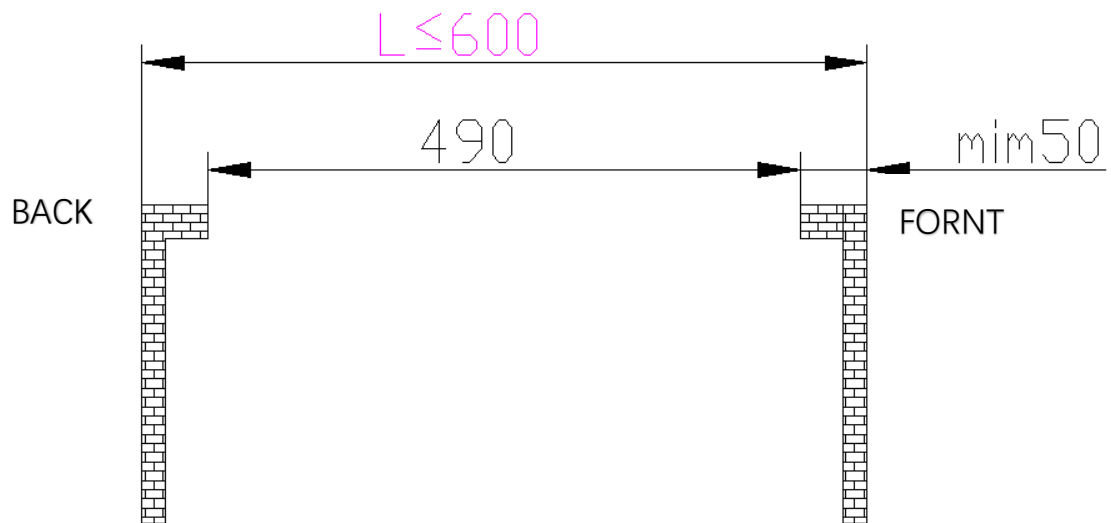
①



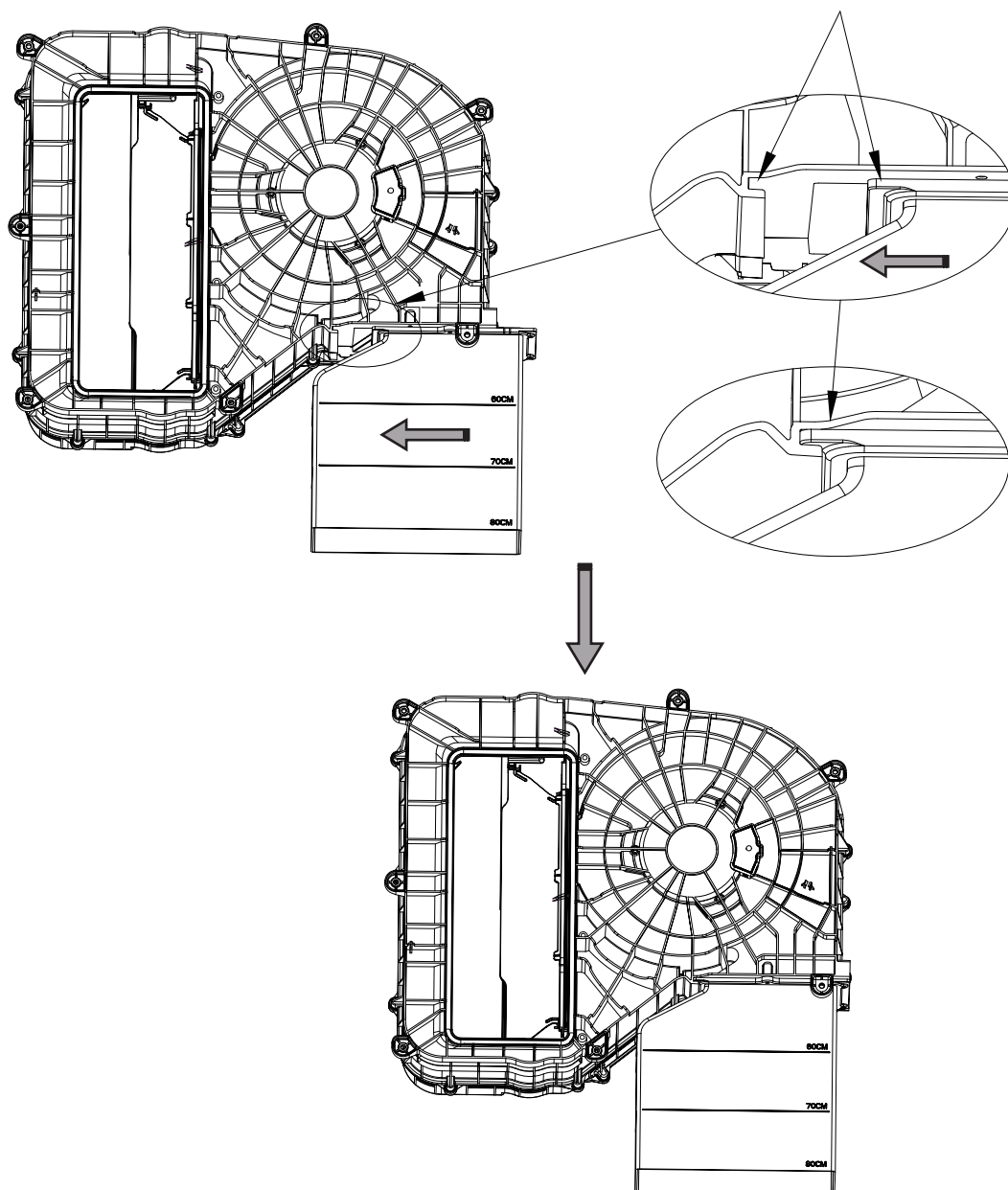
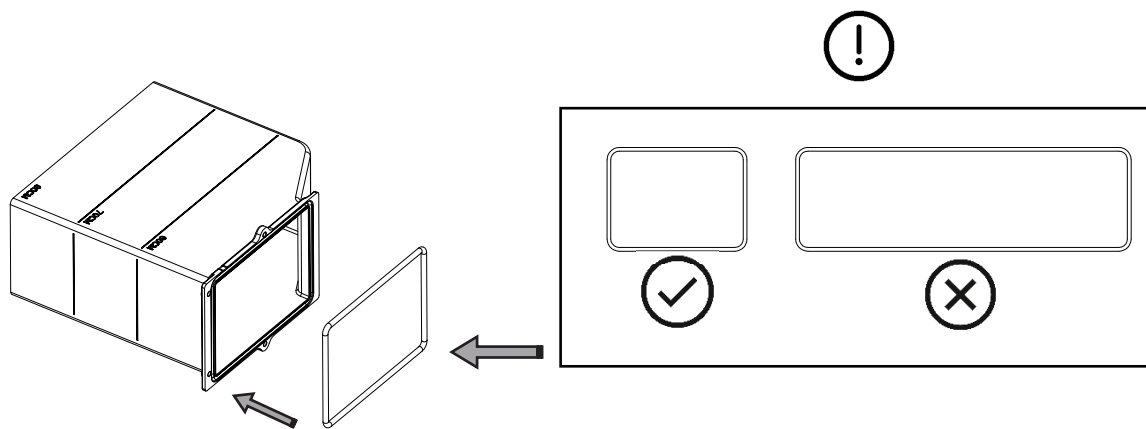
OK!

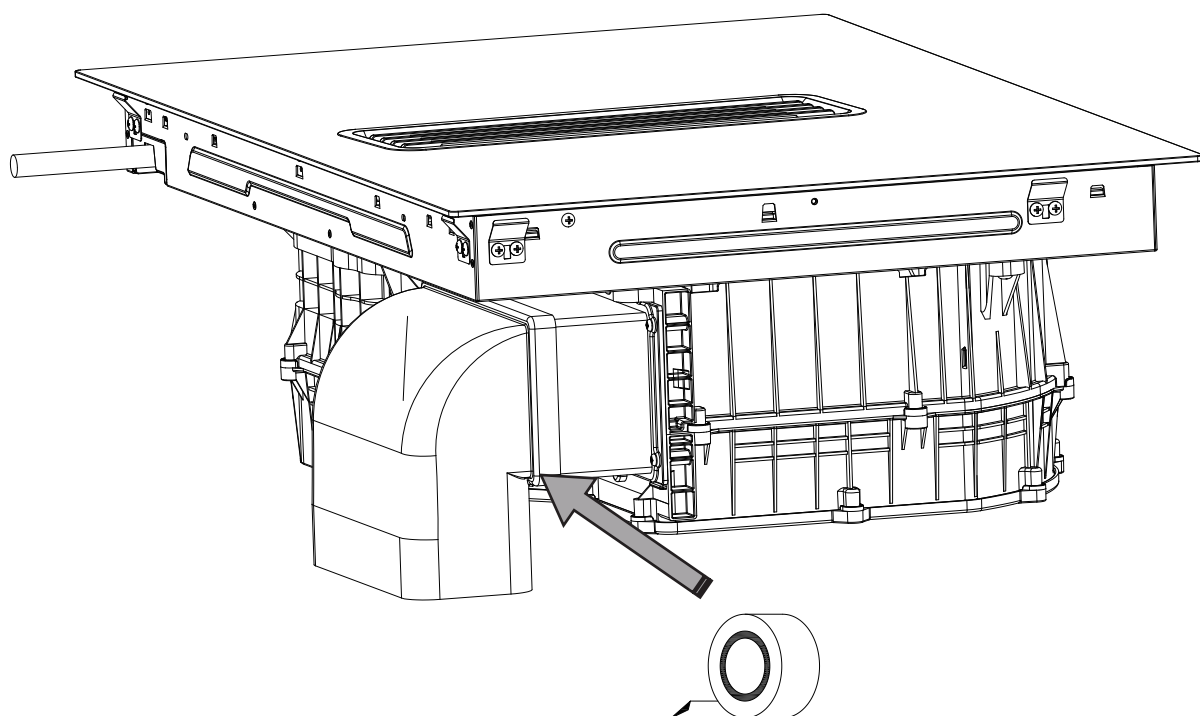
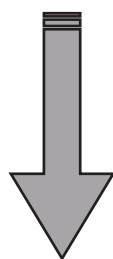
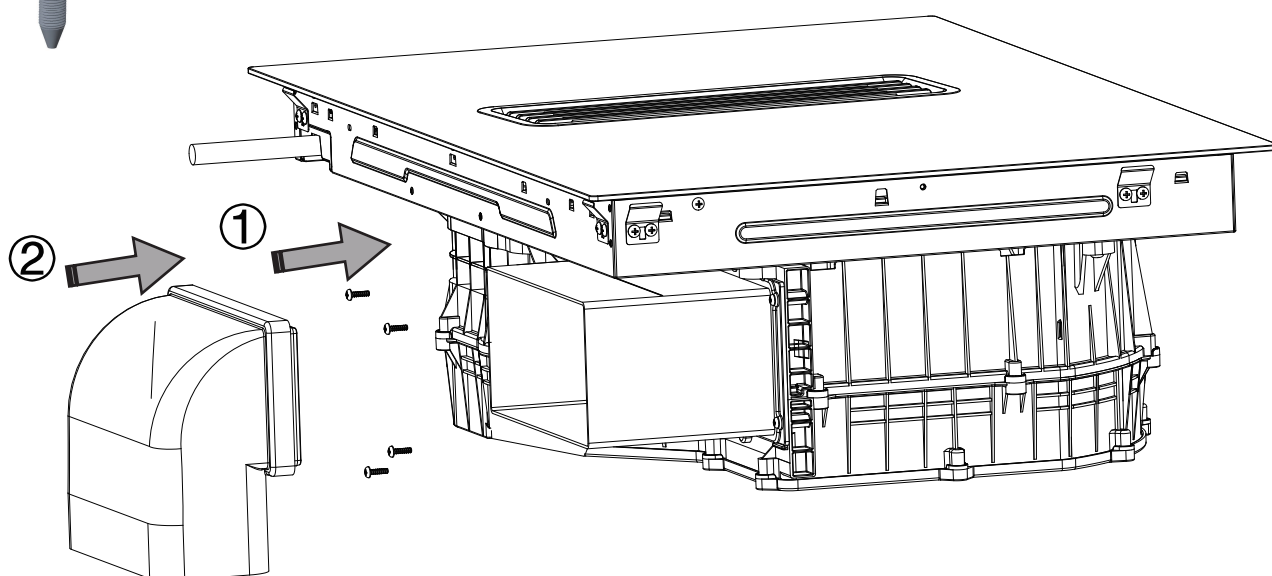
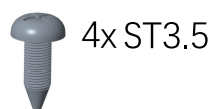


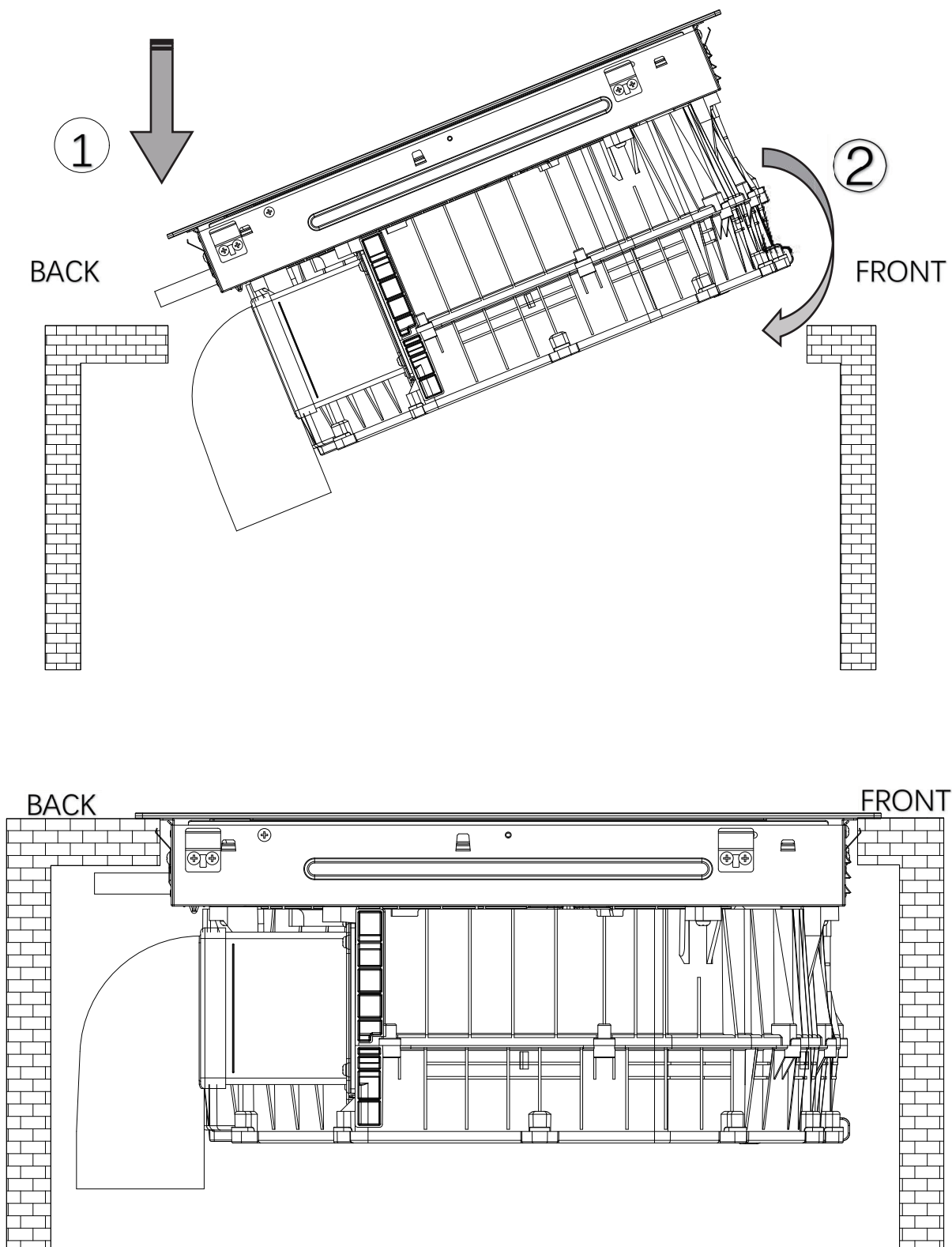
❗ S1:L≤600



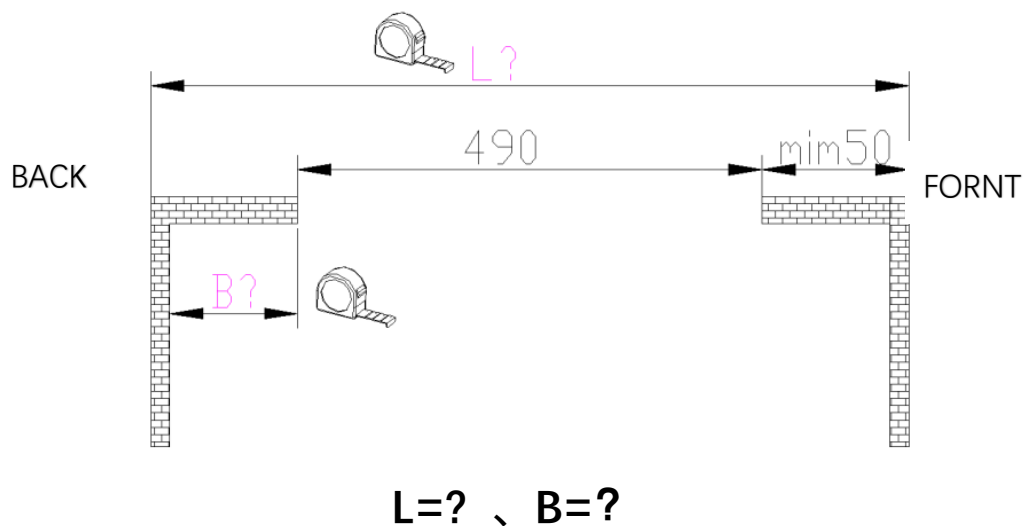
$$X = 186 - B$$



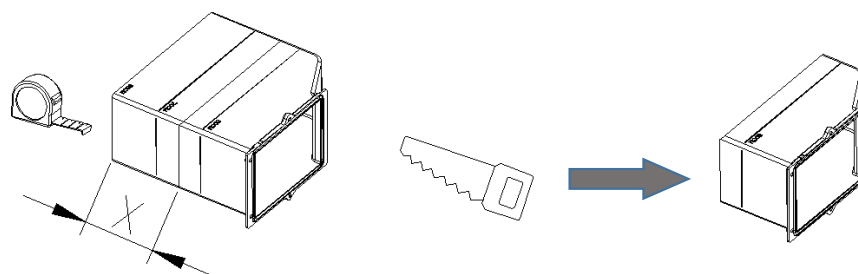
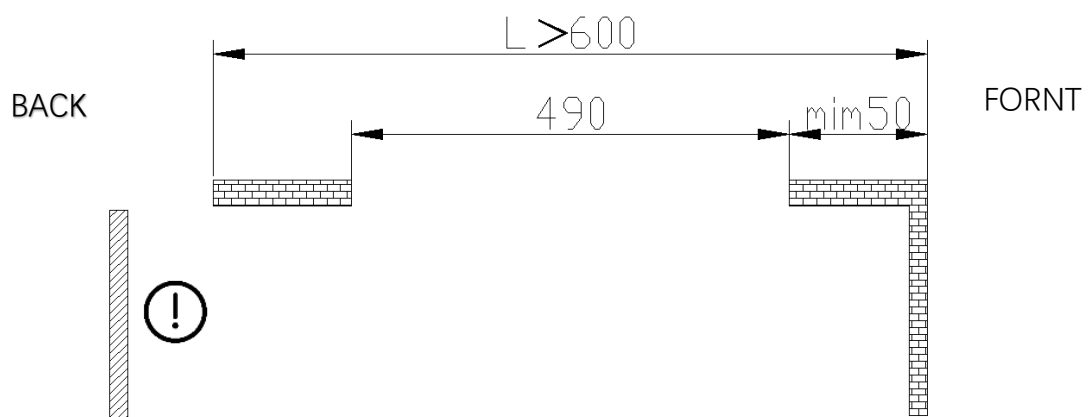




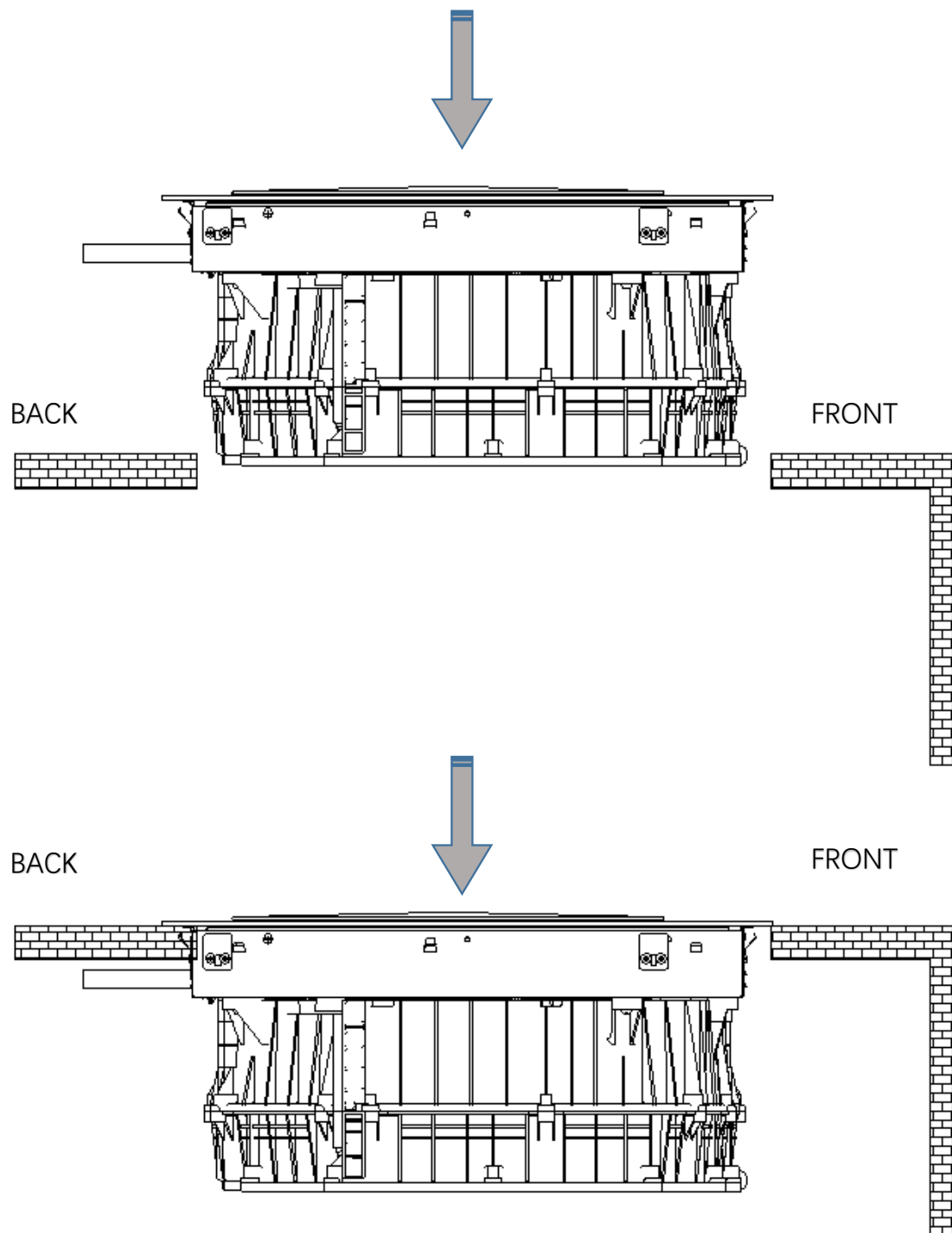
OK!

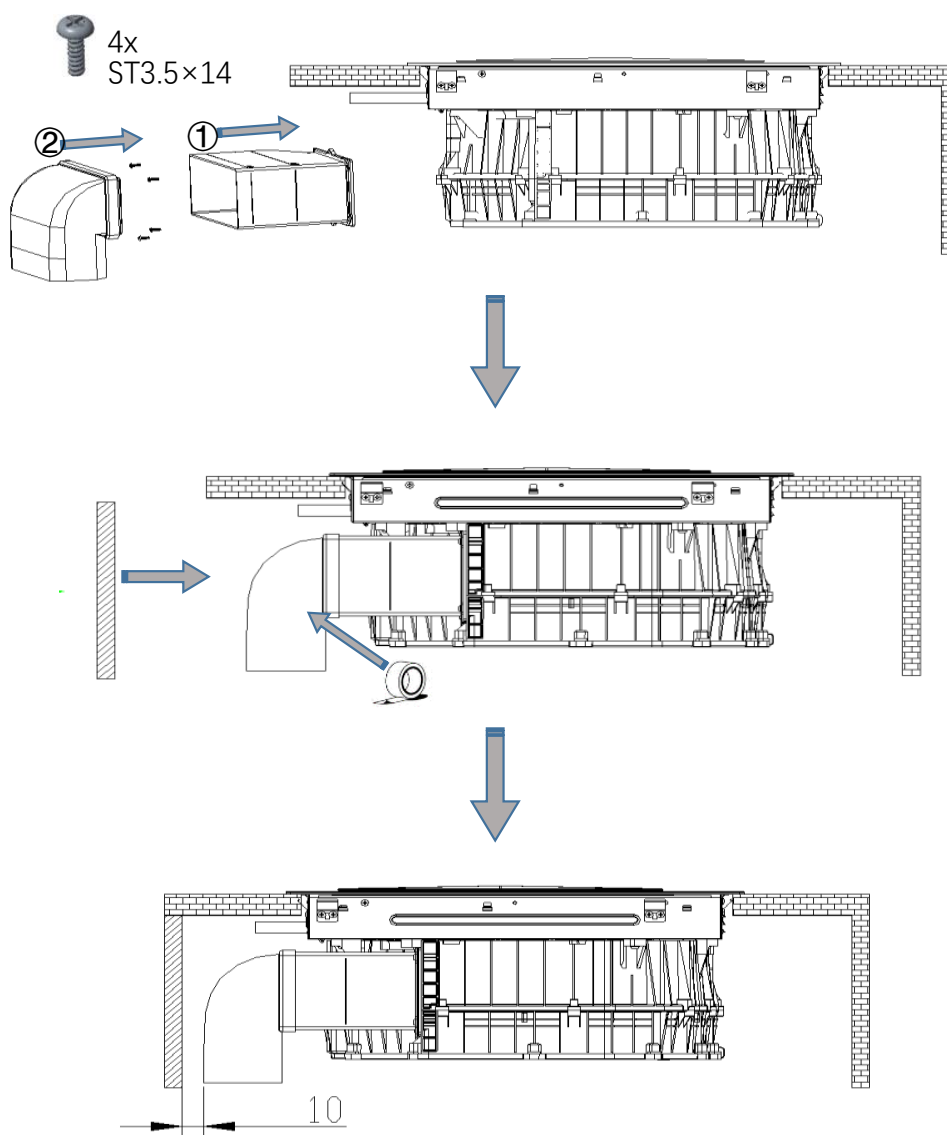
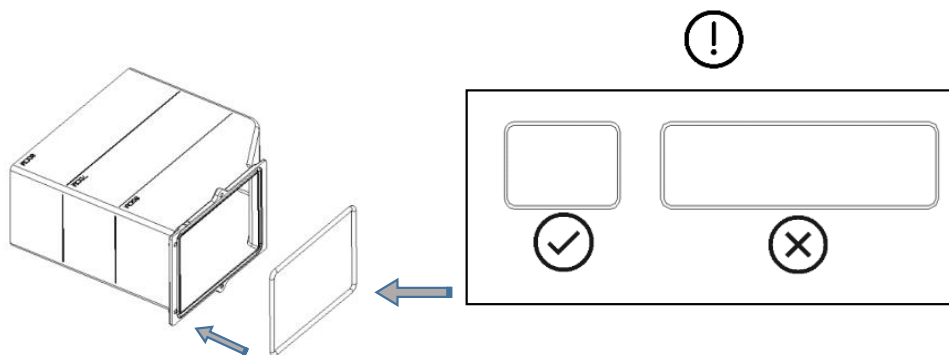


❗ S2:L > 600



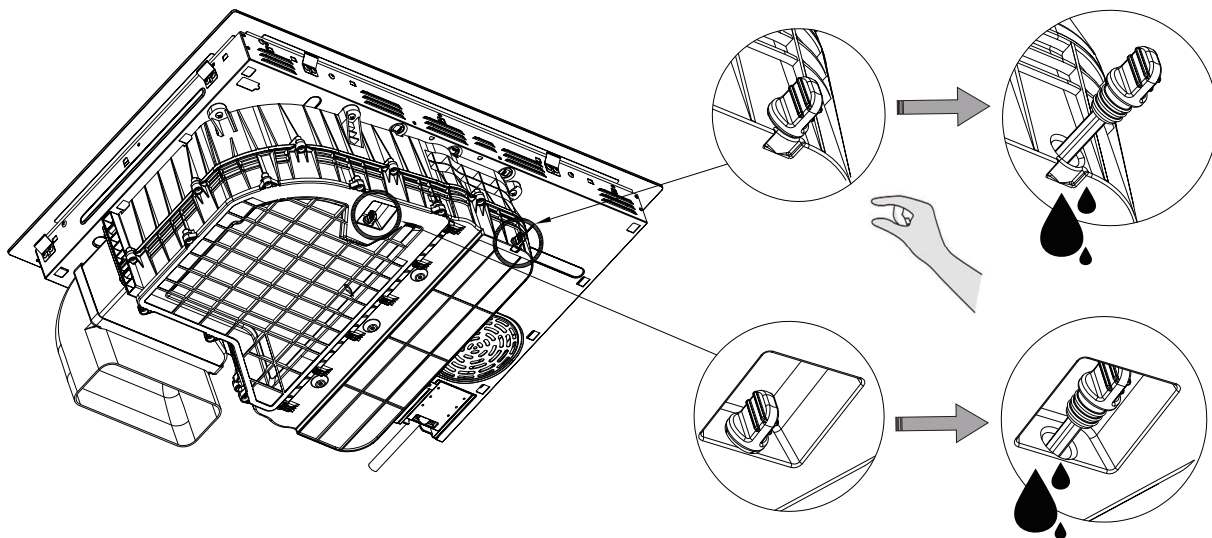
$$X = 186 - B$$



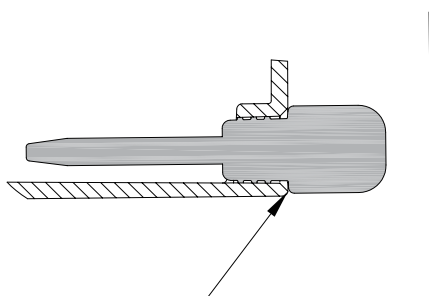


OK!

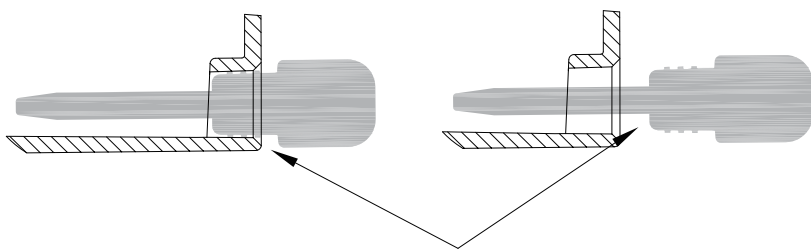
When water drainage
is needed



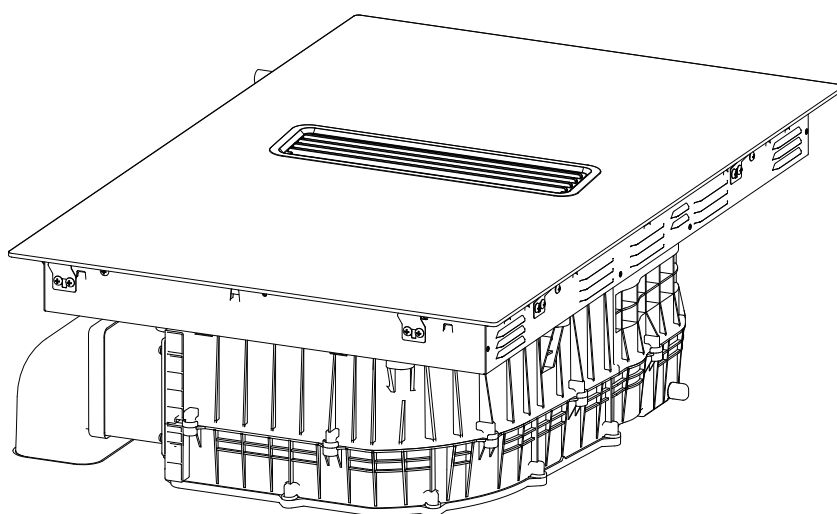
After draining water or
installing the equipment,
press the rubber plug tightly

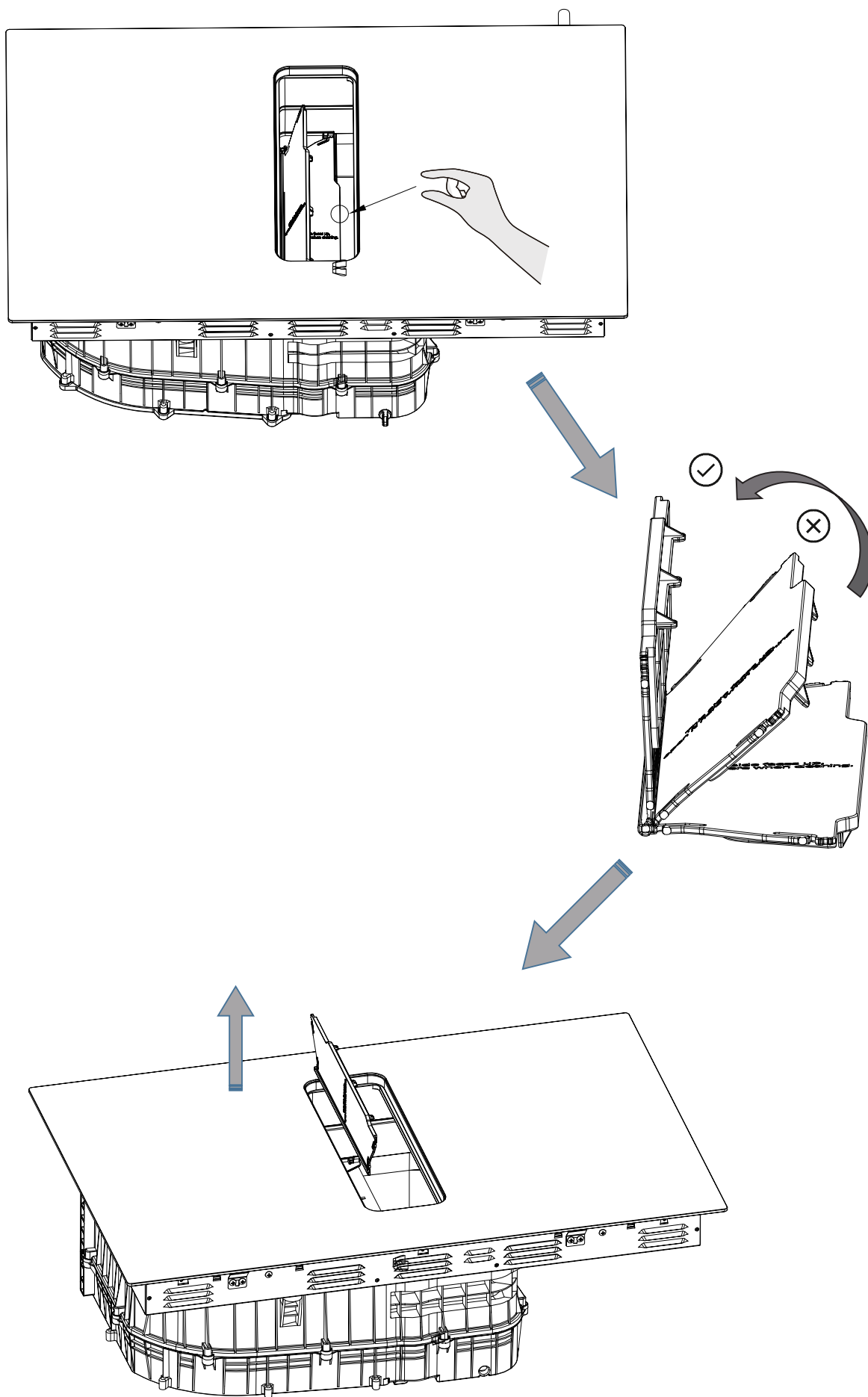


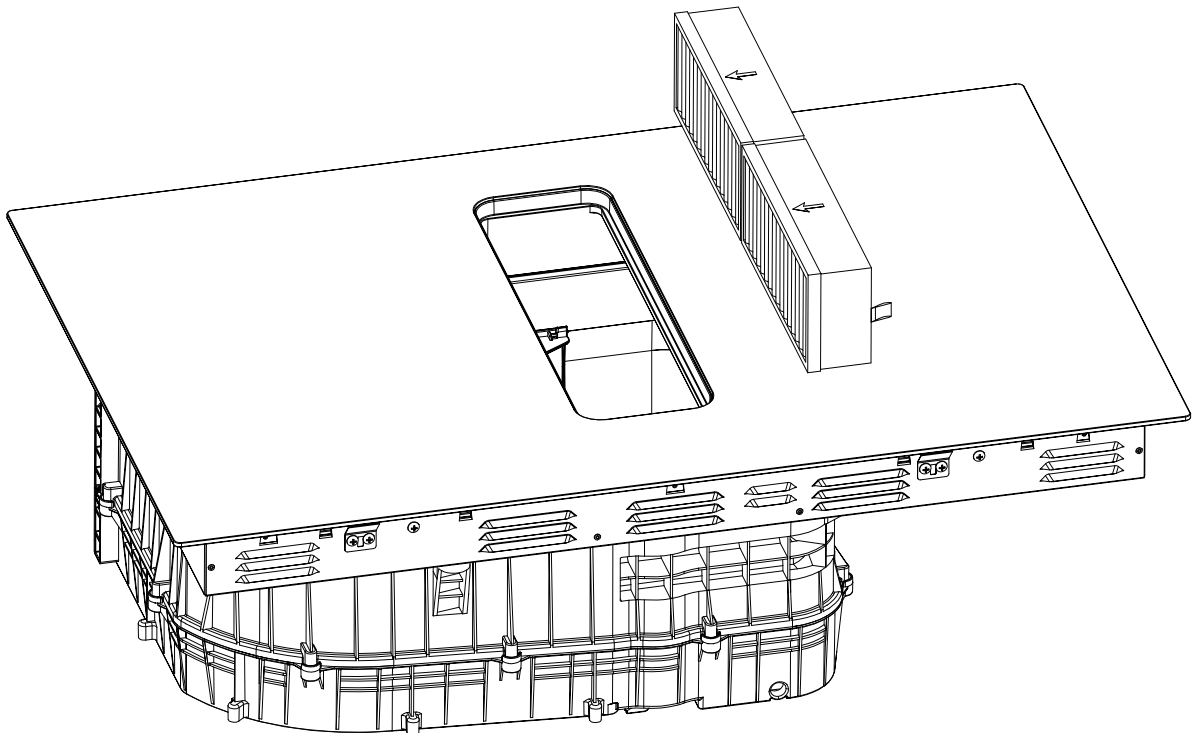
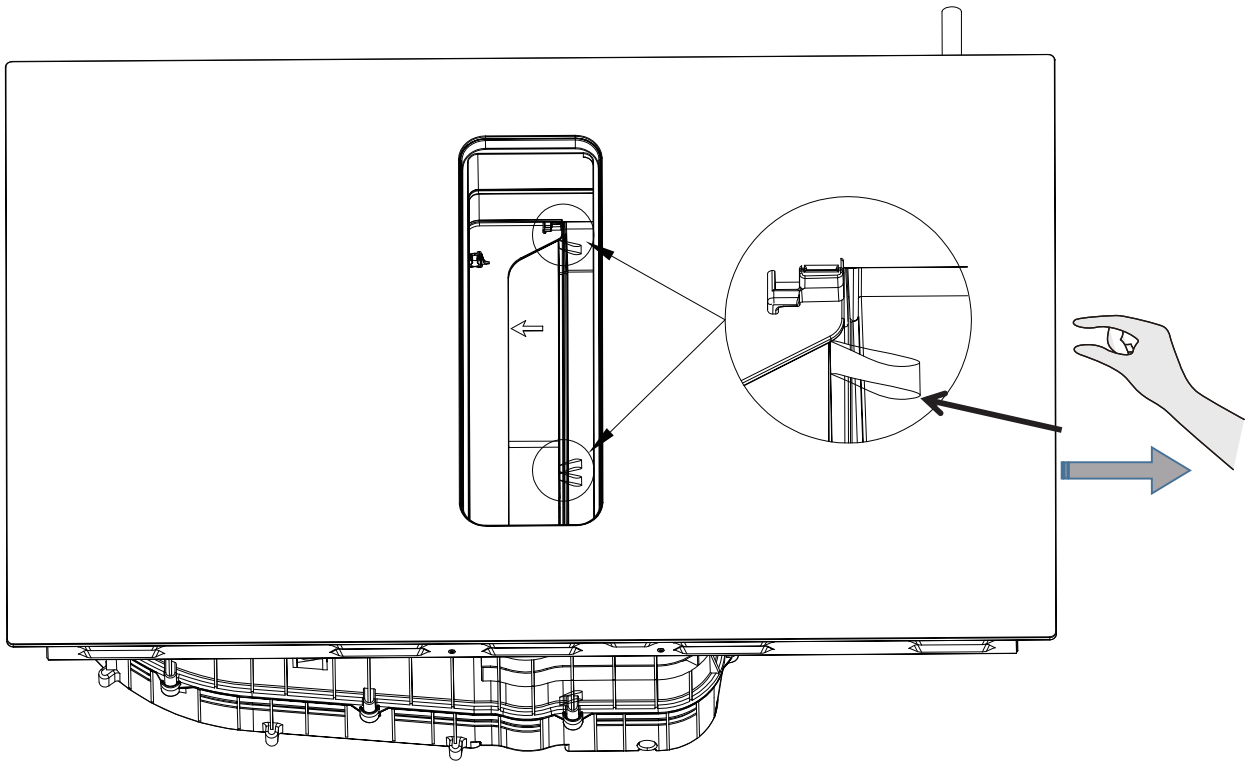
OK!

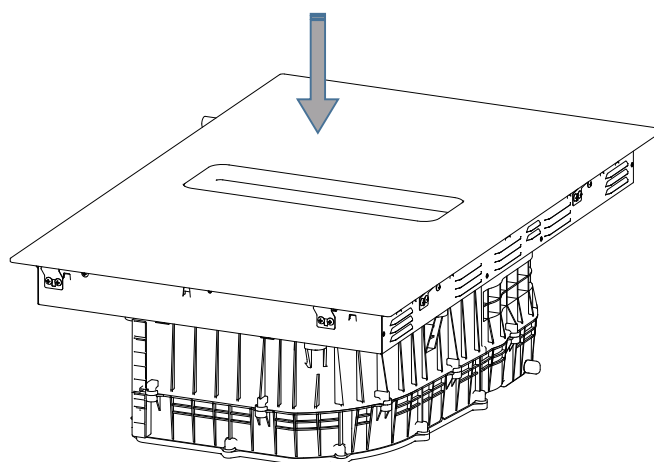
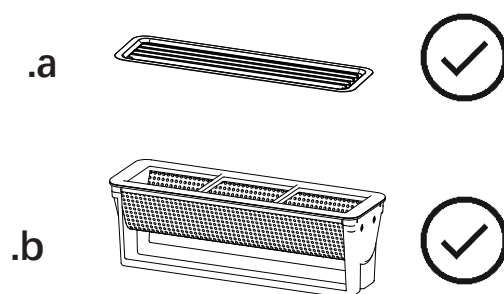
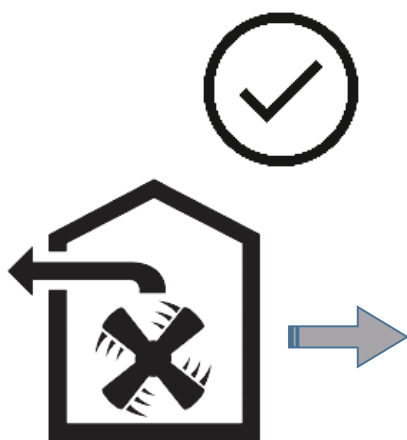
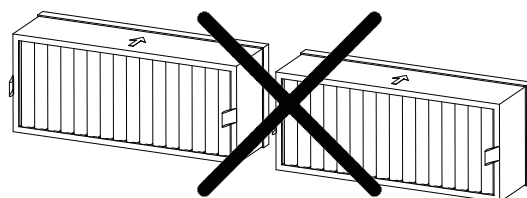
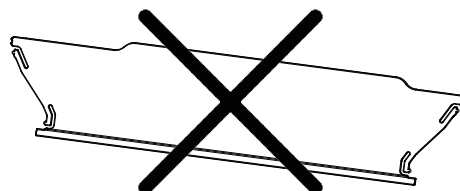
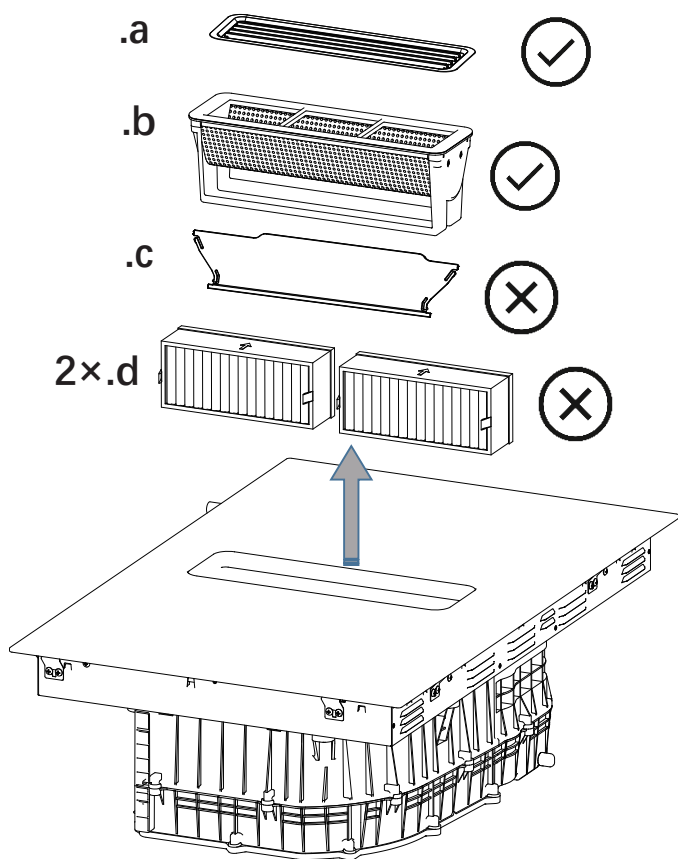


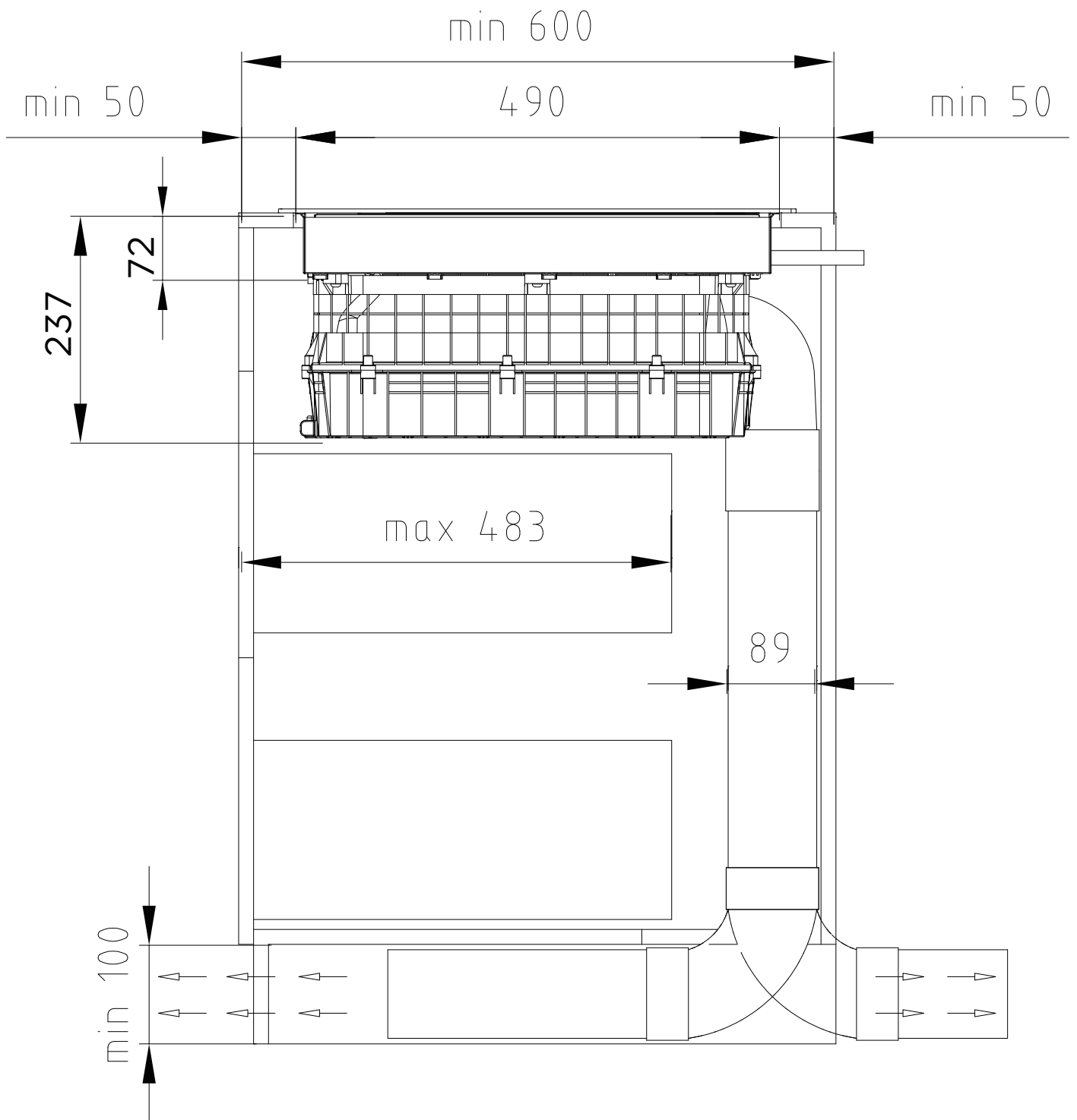
NG!

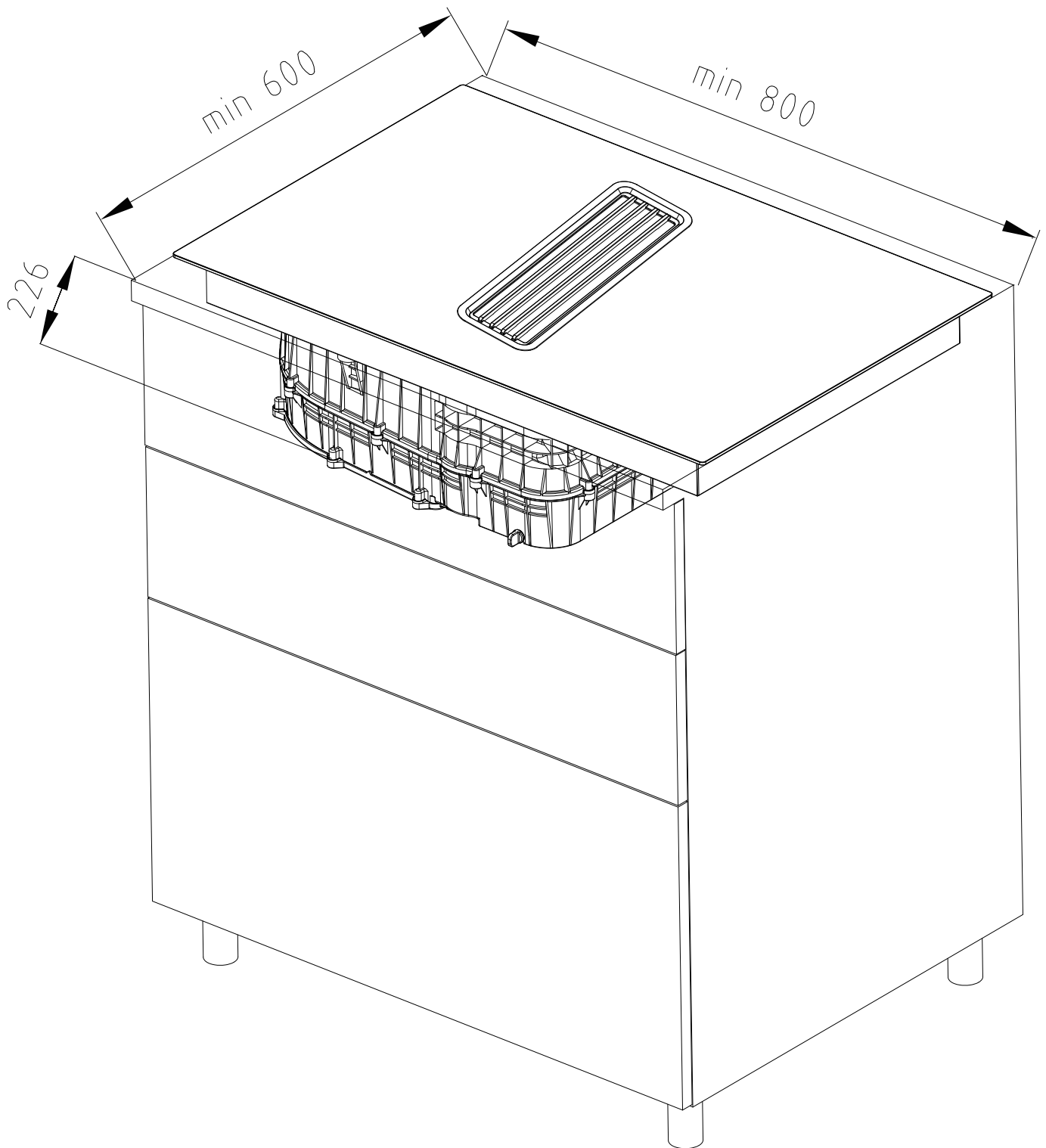




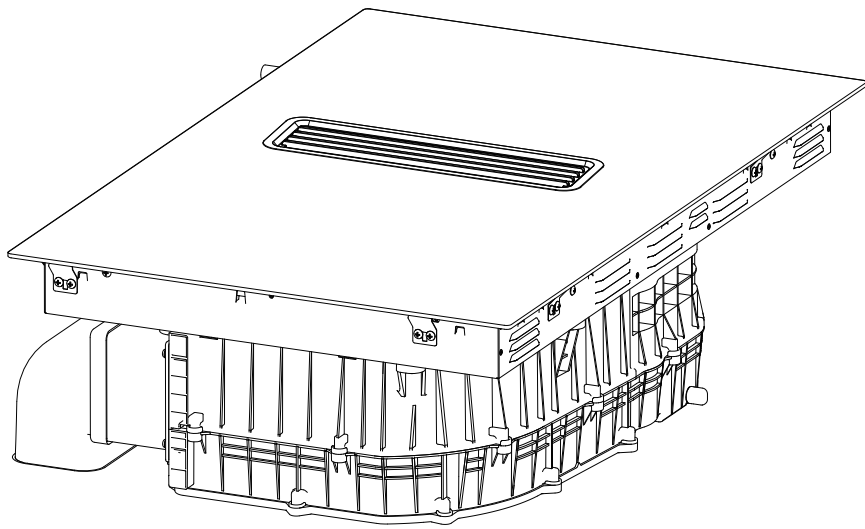


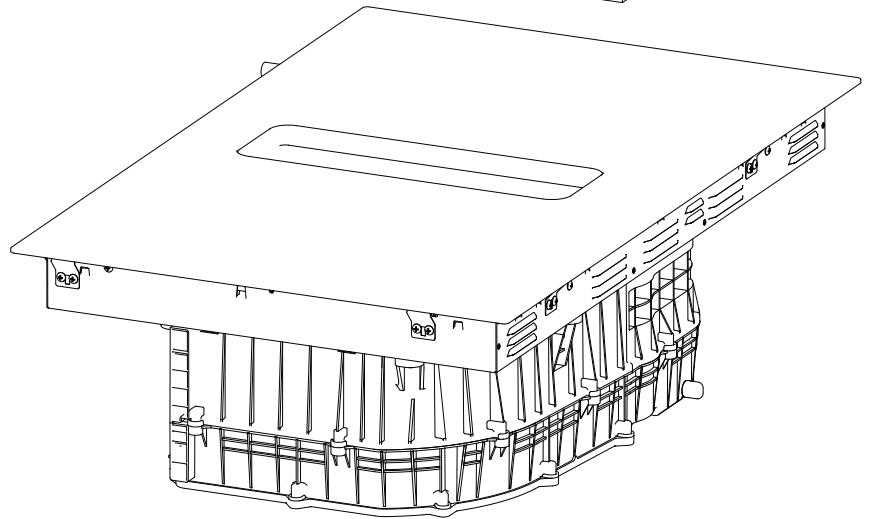
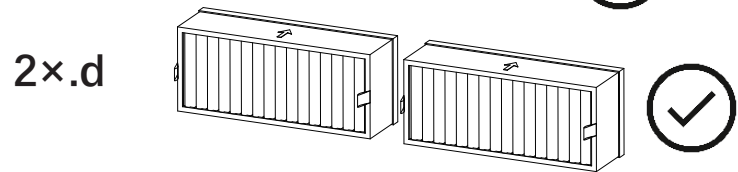
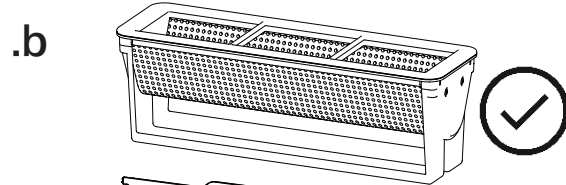
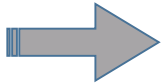


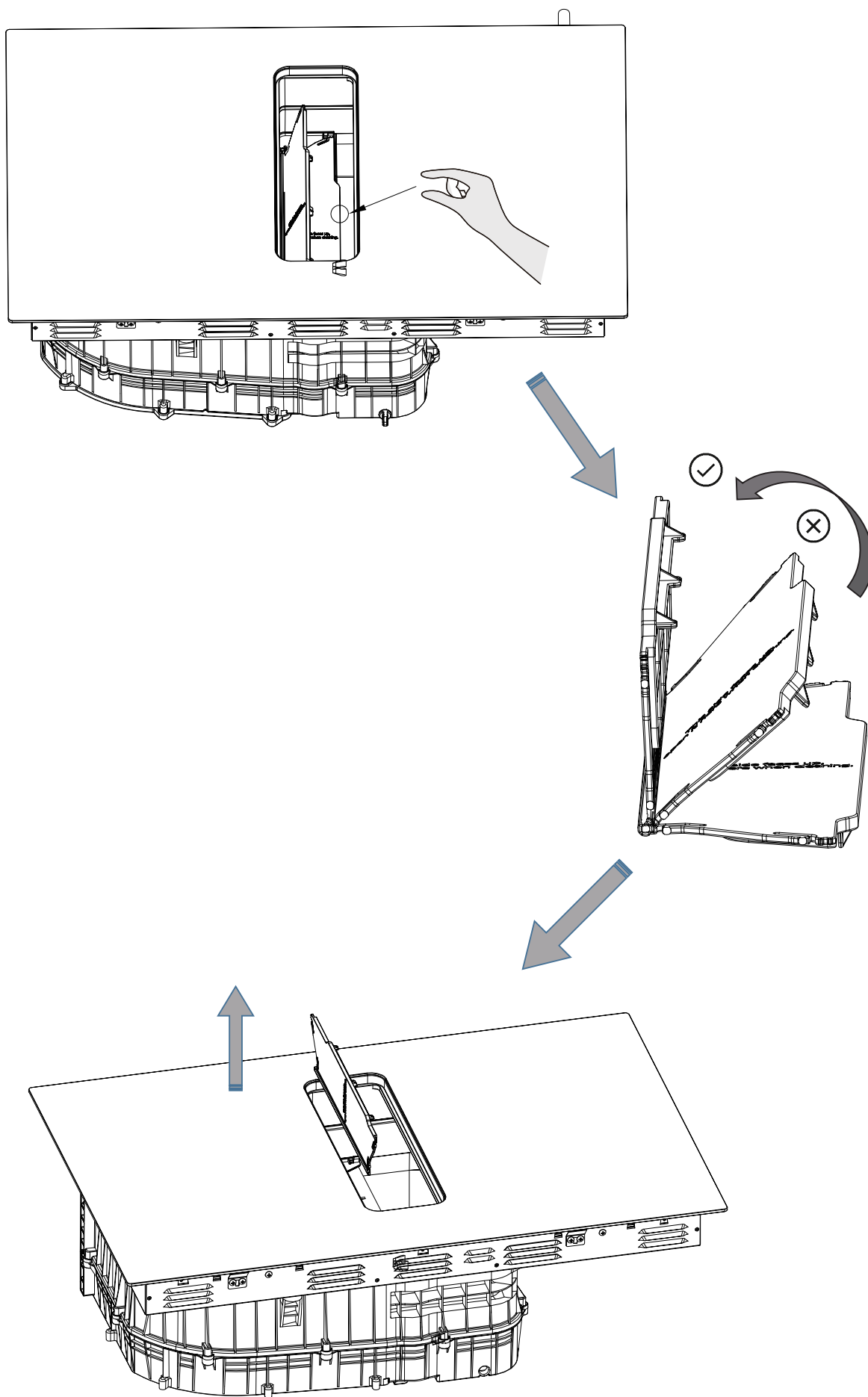


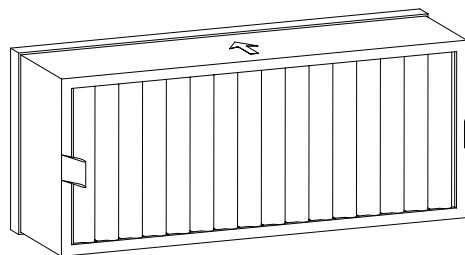
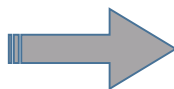
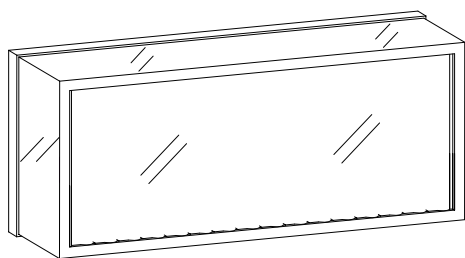


OK!

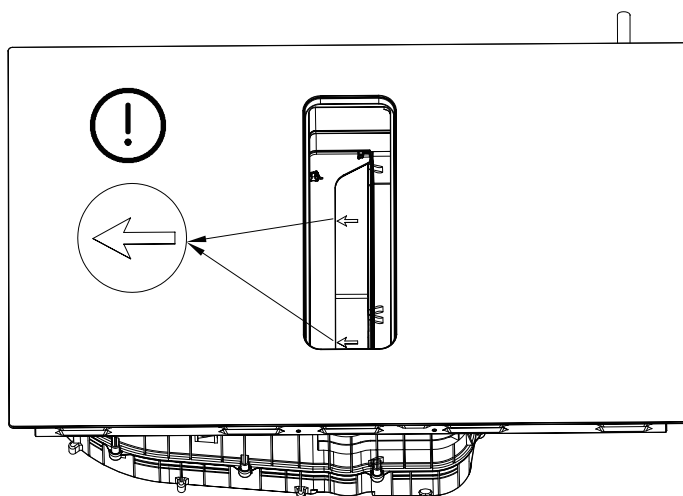
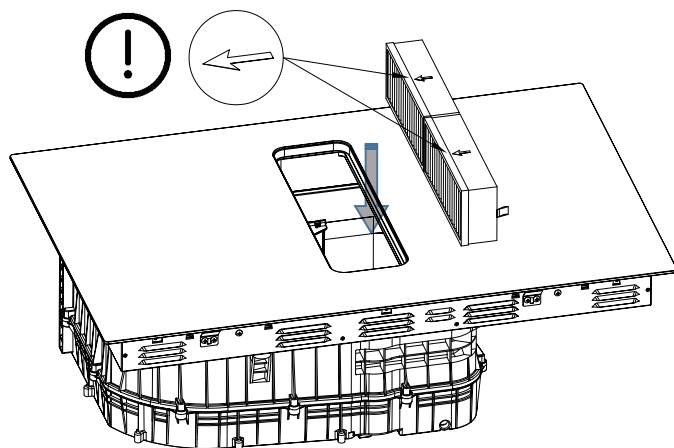


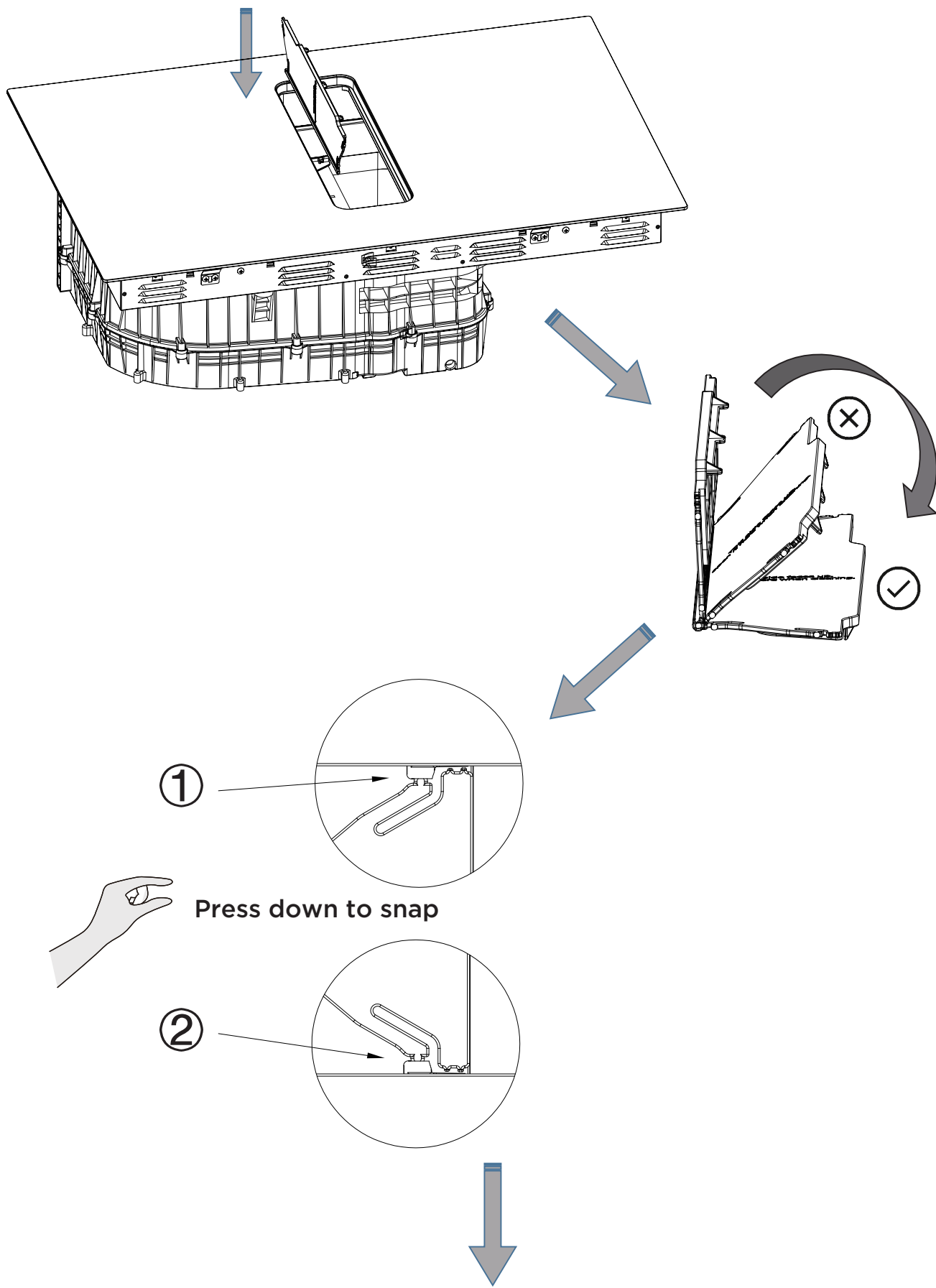


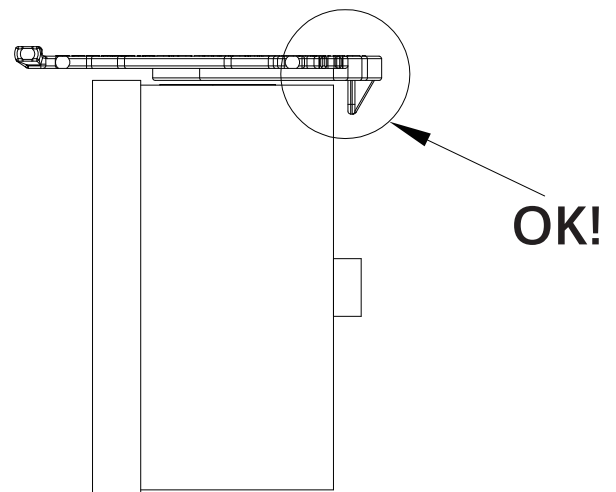
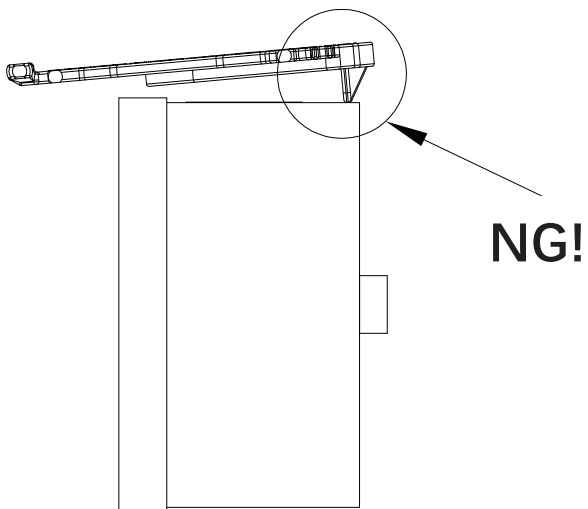
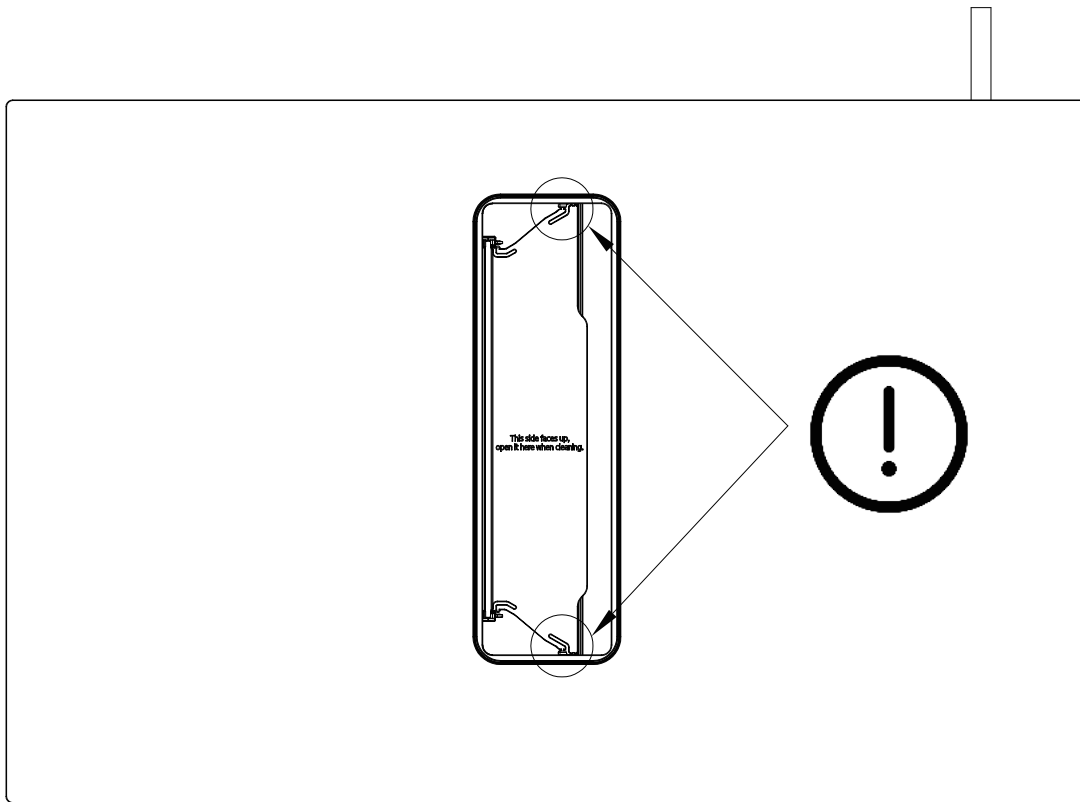


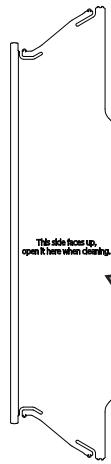


Before using the deodorizing filter element,
tear off the outer transparent film.

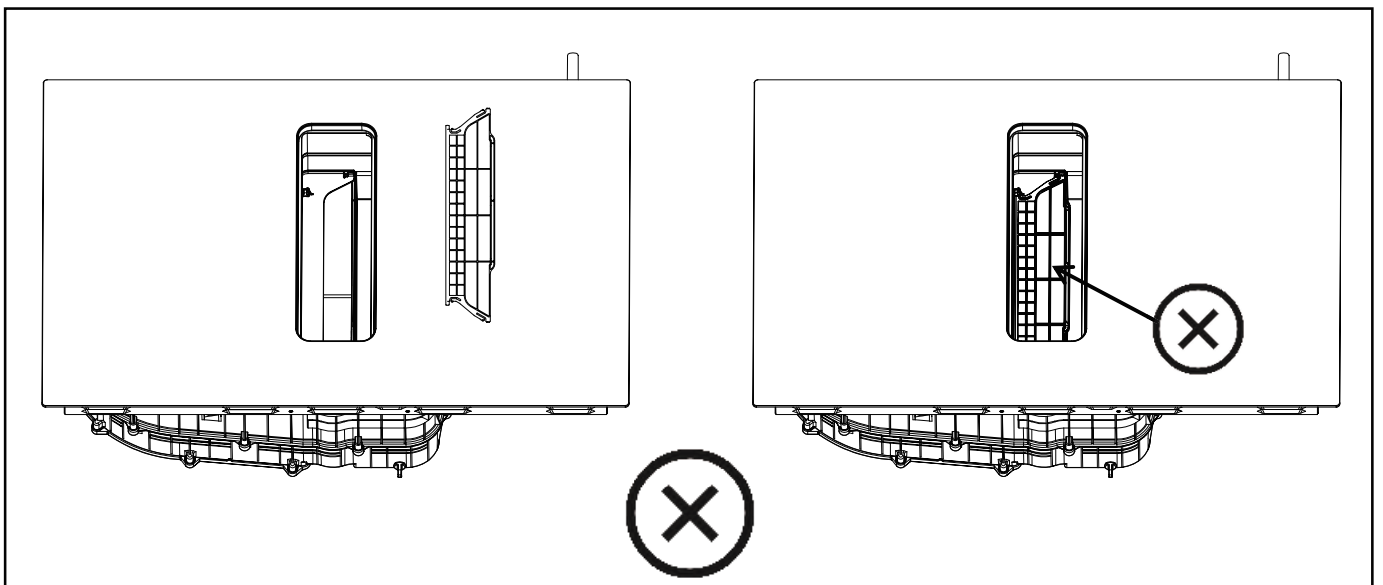
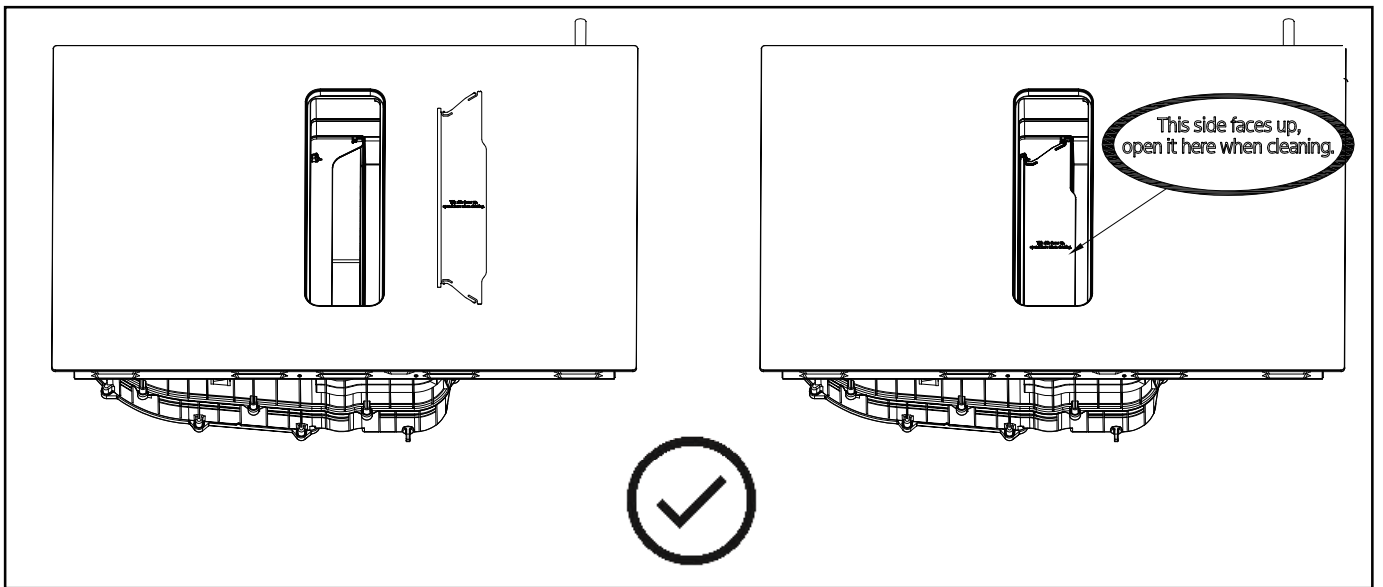
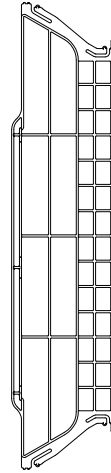






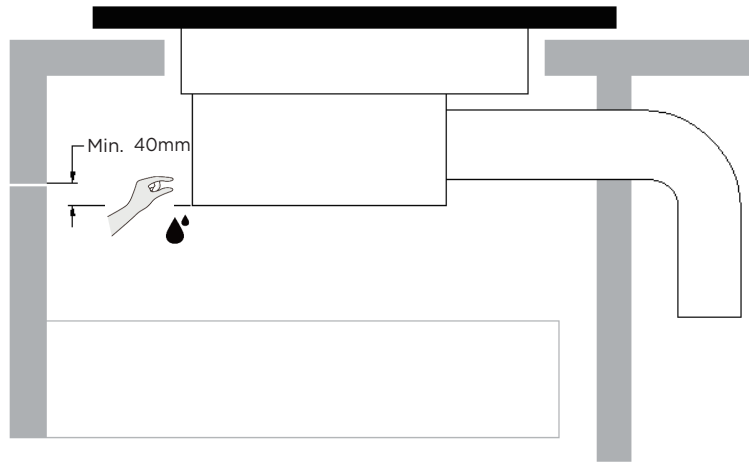


This side faces up,
open it here when cleaning.



WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

In order to drain liquids conveniently, it is necessary to keep a minimum distance of 40mm between the baffle and the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

After Installing the Hob, Make Sure That

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

Before Locating the Fixing Brackets

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

CAUTIONS

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



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

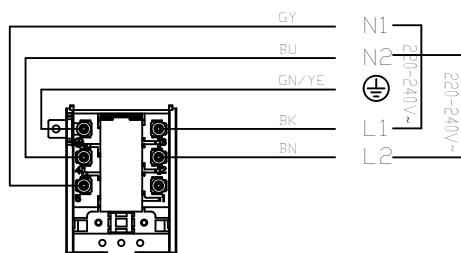
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

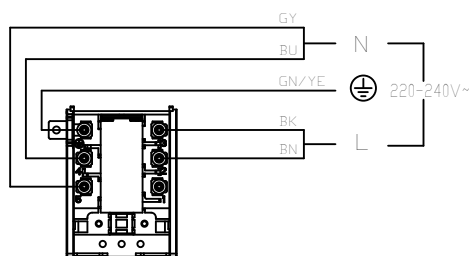


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

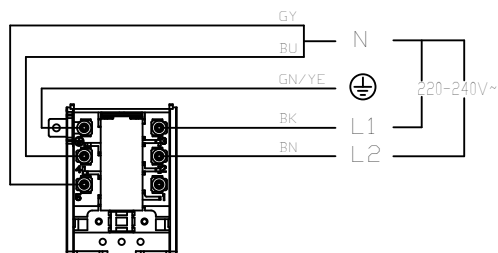
- ⚠ If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



220-240V~/380-415V 3N~



220-240V 1N~



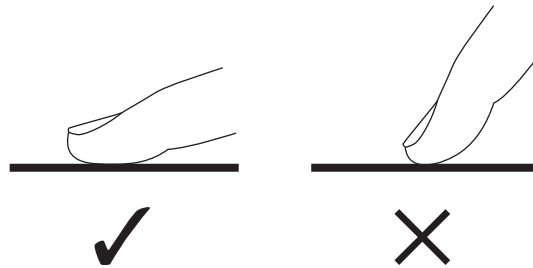
220-240V~/380-415V 3N~

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

OPERATION INSTRUCTIONS

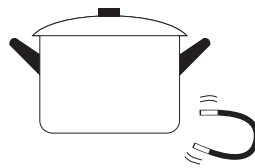
Touch Controls

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

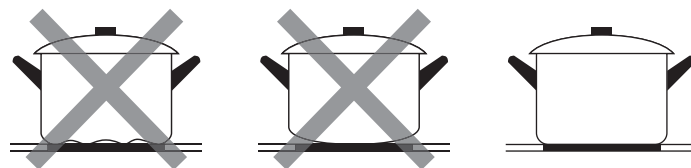


Choosing the Right Cookware

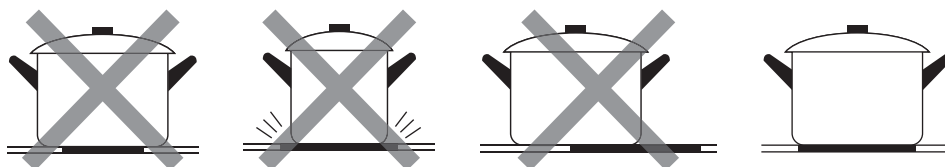
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



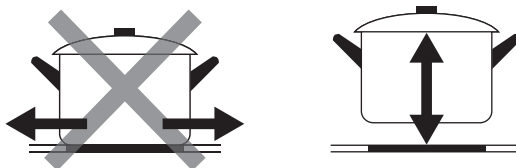
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



How to Use

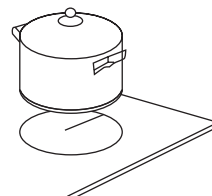
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



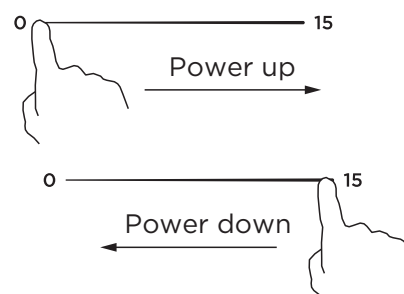
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Select a heat setting by touching the slider control

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

NOTE

Using tall items of cookware may prevent the ex-traction system from working at optimum power. You can improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

Activating the manual ventilation control

1. In the power-on state ,touch  key to activate the ventilation system;
2. Short press the hood key  to switch levels from 0-3, long press the hood key  for 3s to close the hood.
3. Touch  to switch to boost level.

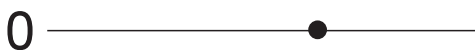
The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control

1. Power off
2. Using the hood key  to adjust the level to 0

Finish Cooking

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



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



Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.

The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually

In power on states, touch  or  . digital screen display level 0-3 or b.
Automatically

In power on states, Touch  , digital screen display A.

The appliance deactivates the run-on function when:

- 2 minutes after all hobs are shut down.
- press power key.

Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the max button. Make sure the display shows the marquee action.



Cancel the Boost function

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



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



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after 5 minutes.
- If the LF hob is set to boost and then the LR hob is set to boost, the LF LR is set to 15 level.

Intensive ventilation setting

- The ventilation system has intensive modes. If you activate the intensive settings, the ventilation system works at maximum output.
- Activating the intensive ventilation setting.
 1. Touch (B).
 2. Display "b" on the digital tube.
- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Using the key icon to select the required performance level in the settings area or set it to 0.

Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the auto-matic start switches on. The ventilation system switches on at a power level in accordance with the respective power level for the cooking zones.

Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.



The power setting works as any other normal area.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the Flexible Area control.

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	The digital tube displays “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	

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

Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state

Entry conditions:

1) LR max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

2) LF max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

Set working:

Set working:

P0	
74	00

To switch to another level

1) Select the power limit value with the lock key  (the range of power limit value selection is based on Spec)

There are 5 power levels, from “2.8kW” to “7.4kW”. The LF and RF digital display will show one of them.

“28 00” : the maximum power is 2.8kW.

“35 00” : the maximum power is 3.5kW.

“45 00” : the maximum power is 4.5kW.

“58 00” : the maximum power is 5.8kW.

“74 00” : the maximum power is 7.4kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value, use power off key ① for confirmation.

Then the hob will be turned off.

Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timing time is the default running time of the current running level, please refer to Default working times table.

Setting the timer to turn cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone slider control.

0 ————— 15

Set the time by touching the or control of the timer.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

— +

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

0:30

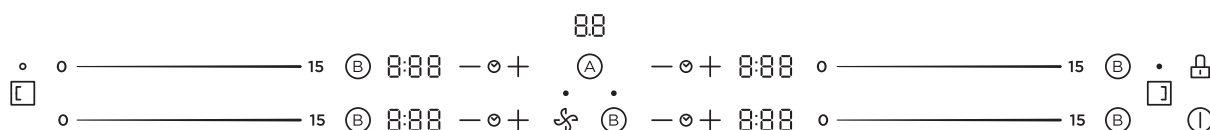
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;

The timing of each heating zone is independently set and displayed

The show as below:



Cancel the timer

The timing time of the operation corresponding to the heating zone to 0:00.

Touch and hold the timer control “-” and “+” for 1s, the timer will be cancel.

— +

— +

NOTE

- 1) The manual timing setting cannot exceed the default timing time of the stove head. If the current level value is reduced after the maximum timing time is set, the timing time will automatically change to the default maximum time of the current level when the timing time is greater than the default closing time of the current level.
- 2) Under the timing display state, click the slider once to view the current heating level. After entering the display mode of level, click or slide the slider to set the level

Default working times

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

Induction hob:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (min)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (min)	480	240	120

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

CLEANING AND MAINTENANCE

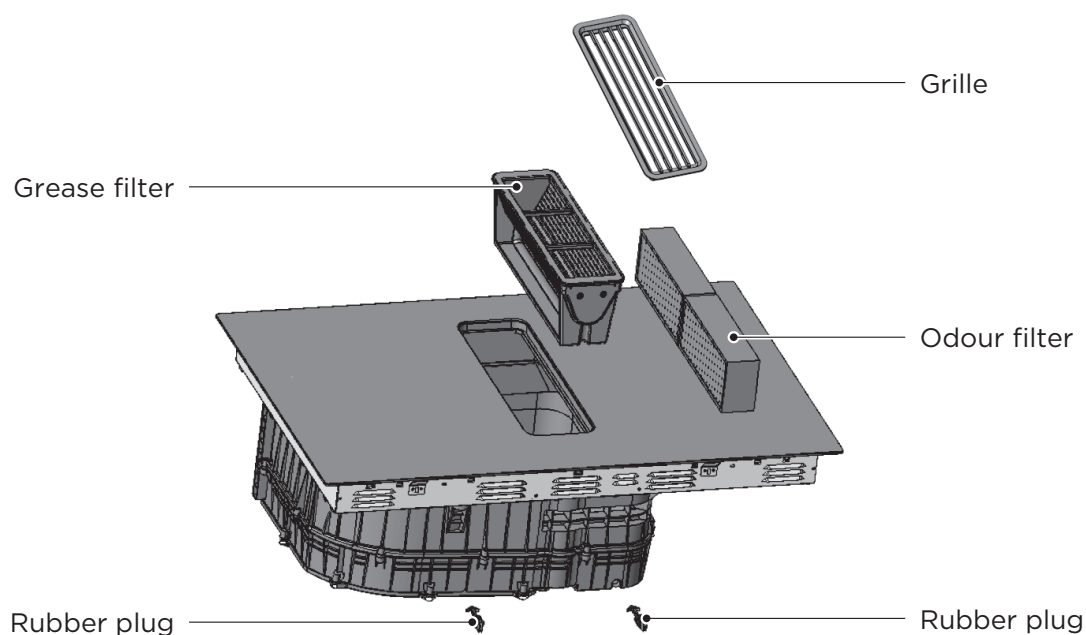
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the Hob

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

Components To Be Cleaned Or Replaced

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

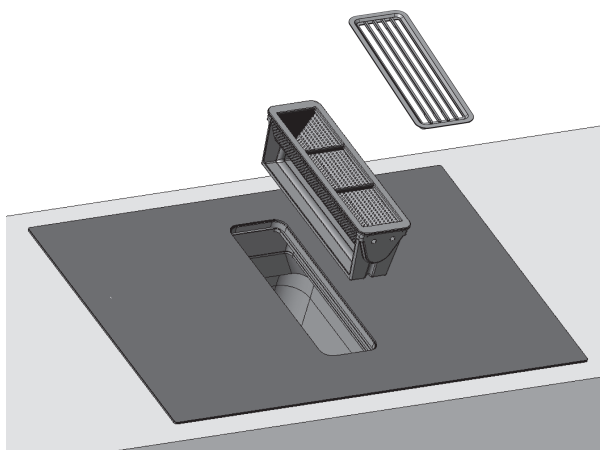


Changing The Odour Filter

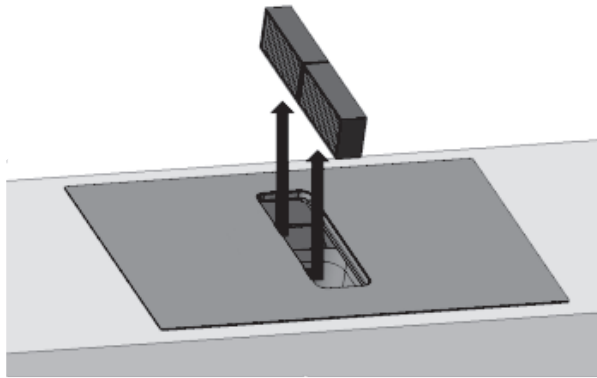
Change the odour filter regularly.

● NOTE

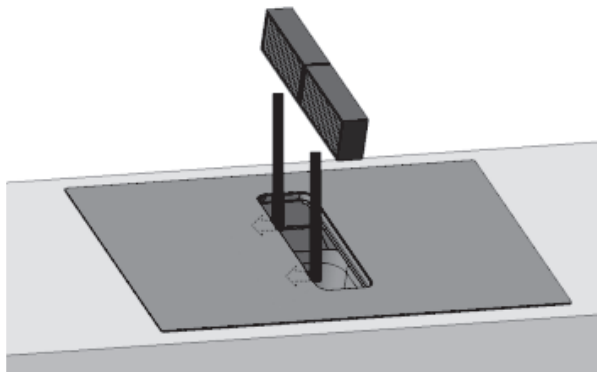
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- 1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
- 2. ATTENTION!
Falling grease filters and grille may damage the hob below.
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.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



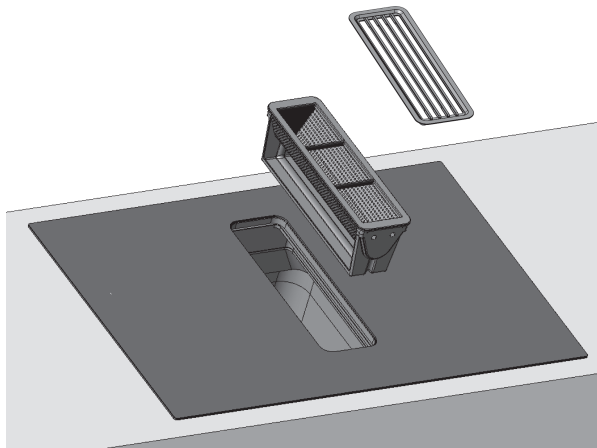
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



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



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



Resetting the saturation indicator

1. Replace the odour filter.
2. In the off state, long press lock key 3s to enter lock state.
3. long press  key for 3 sec to reset the odour filters, and the hood display screen show "CL"

Cleaning The Grille And Grease Filters

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

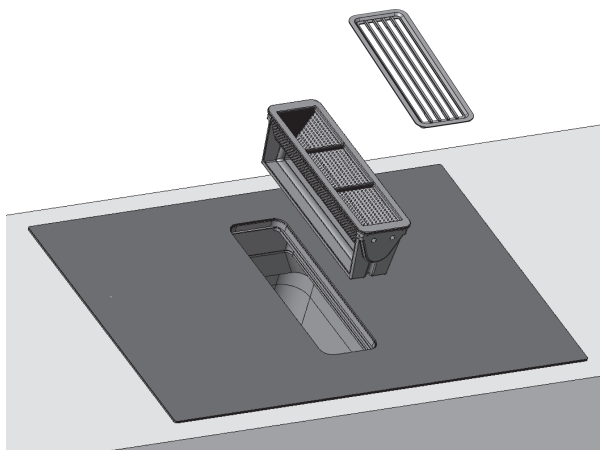
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION!

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



2. Clean the grille.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"

3. Clean the grease filters.

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

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

- See chapter "Changing the odour filter"

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

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

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

Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.

2. Use a brush to clean the grease filter or grille.

Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.

Use special grease solvent for stubborn dirt.

3. Rinse the grease filters thoroughly.

4. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher.
Select a temperature of no more than 70.°C.
3. Allow the grease filters to drain.

Clean The Cavity And Sewage

From the rubber plug ,drain liquids or objects that come into the appliance from above.

Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

Problem	Possible causes	What to do!
E1,E2,E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3,E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail.	Please contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
F5	Cooling fan failure	Please restart after the induction hob cools down.
B3	Abnormal temperature in ventilation system	Please restart after the induction motor cools down.
B5	Startup of the Ventilation system fails	Check hood for foreign objects,and restart hood.
B7	Startup of the Ventilation system fails	Please contact the supplier.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails	Please contact the supplier.
EF	Multiple function key are pressed at the same time	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips	Please replace the filter screen, refer to the filter screen replacement guide.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

Auto-Recovery

EL,EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.

No Auto-Recovery

E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> ".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

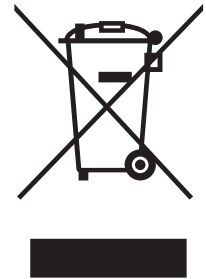
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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

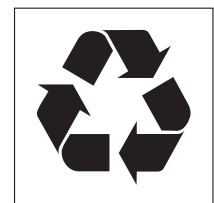


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

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

To find further information, please follow the QR Code.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved