

# Table de cuisson à induction avec hotte intégrée

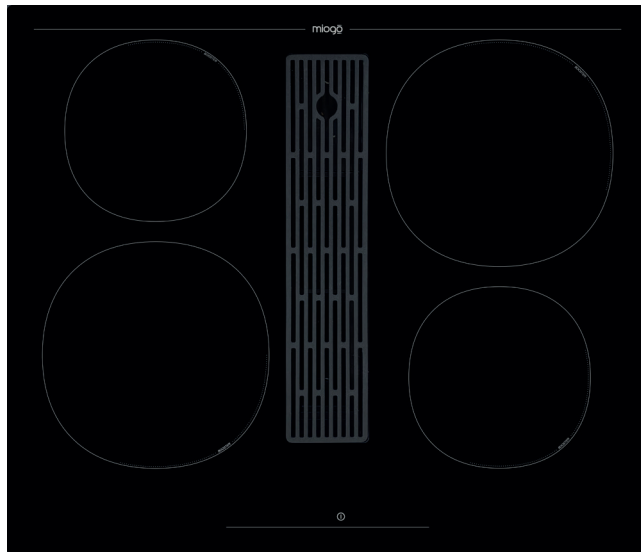
Induction hob with an integrated hood

Placa de inducción con campana integrada

Induktionskochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube

Kookplaat met inductie met geïntegreerde afzuigkap

## MHI601H



**ATTENTION :** Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**IMPORTANT:** Read the instructions before using the appliance.

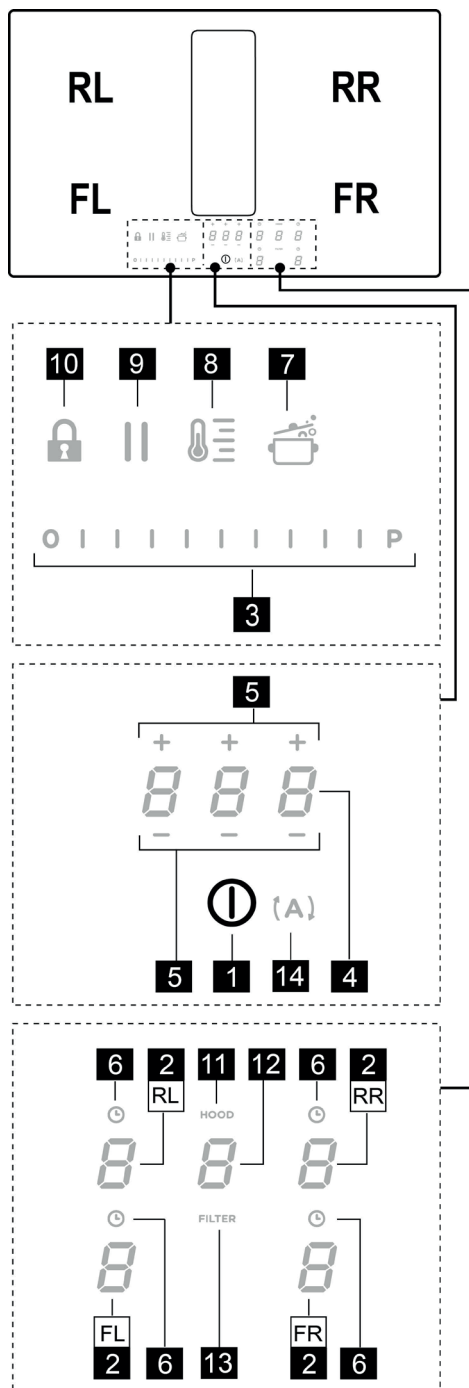
**ATENCIÓN:** Lea las instrucciones antes de usar el dispositivo.

**ACHTUNG:** Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

**OPGELET:** Lees de instructies voor u het toestel gebruikt.

**MANUEL D'UTILISATION  
USER GUIDE  
MANUAL DE USO  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
GEBRUIKSAANWIJZING**

**miogo**

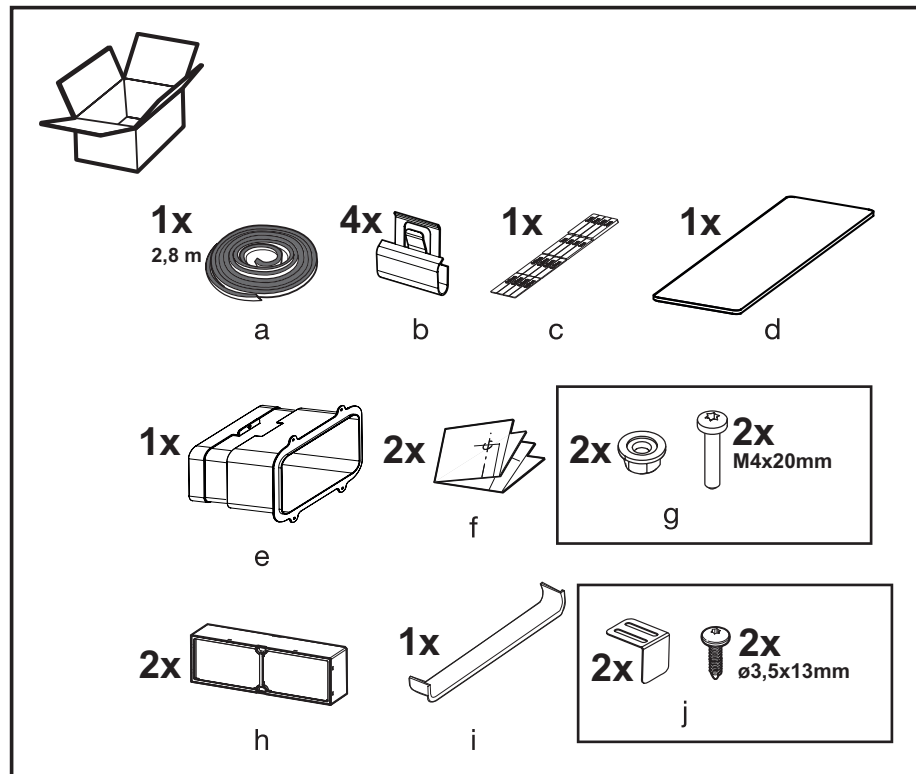


	FR	EN
1	Touche MARCHÉ/ARRÊT de la plaque de cuisson et de la hotte aspirante	ON/OFF button for the hob and extractor hood
2	Sélection et affichage de la zone de cuisson (RL : arrière gauche ; FL : avant gauche ; RR : arrière droite ; FR : avant droite)	Selection and display of the cooking zone (RL: rear left; FL: front left; RR: rear right; FR: front right)
3	Barre de sélection du niveau de puissance (pour la plaque de cuisson) et de la puissance d'aspiration (pour la hotte)	Selection bar for the power level (for the hob) and suction power (for the hood)
4	Activation d'une minuterie seule ou pour une zone de cuisson (1er chiffre : heure ; 2ème chiffre : dizaine ; 3ème chiffre : minute)	Activation of an independent timer or a cooking zone time (1st digit: hour; 2nd digit: tens; 3rd digit: minute)
5	Augmenter (+) ou diminuer (-) les chiffres de la minuterie	Increase (+) or decrease (-) the timer digits
6	Sélectionner une minuterie pour une ou plusieurs zone(s) de cuisson / Voyant de la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson active(s)	Select a timer for one or more cooking zones / Timer indicator for one or more active cooking zones
7	Activation / désactivation de la cuisson automatique	Activation / deactivation of automatic cooking
8	Activation de la fonction "maintien au chaud"	Activation of the "keep warm" function
9	Fonction pause	Pause function
10	Verrouillage des touches	Button lock
11	Activation de la hotte Activation de l'indicateur de saturation des filtres	Activation of the hood Activation of the filter saturation indicator
12	Affichage du niveau de puissance d'aspiration de la hotte	Display of the suction power level of the hood
13	Remise à zéro de l'indicateur de saturation des filtres Affichage de la saturation du filtre à charbon/céramique - filtre anti-graisse	Resetting of the filter saturation indicator Display of the saturation of the carbon/ceramic filter - grease filter
14	Activation de la fonction automatique (pour la plaque et la hotte)	Activation of the automatic function (for the hob and hood)

	ES	DE
1	Pulsador ON/OFF de la placa y la campana extractora	EIN/AUS-Taste des Kochfelds und der Dunstabzugshaube
2	Selección y visualización de la zona de cocción (RL: trasera izquierda; FL: delantera izquierda; RR: trasera derecha; FR: delantera derecha)	Auswahl und Anzeige der Kochzone (RL: hinten links; FL: vorne links; RR: hinten rechts; FR: vorne rechts)
3	Barra de selección de nivel de potencia (para la placa) y de la potencia de aspiración (para la campana)	Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (für das Kochfeld) und der Saugleistung (für die Dunstabzugshaube)
4	Activación de un temporizador solo o para una zona de cocción (Primer dígito: hora; segundo dígito: decena; tercer dígito: minuto)	Aktivierung eines Timers für sich allein oder für eine Kochzone (1. Ziffer: Stunde; 2. Ziffer: Zehner; 3. Ziffer: Minute)
5	Aumentar (+) o disminuir (-) los dígitos del temporizador	Erhöhen (+) oder Verringern (-) der Timer-Ziffern
6	Seleccione un temporizador para una o más zonas de cocción / Indicador de temporizador para una o más zonas de cocción activas	Einen Timer für eine oder mehrere Kochzonen auswählen/Timer-Anzeige für eine oder mehrere aktive Kochzonen
7	Activación / desactivación de la cocción automática	Ein-/Ausschalten des automatischen Garens
8	Activación de la función "mantener caliente"	Aktivierung der Funktion "Warmhalten"
9	Función de pausa	Pause-Funktion
10	Bloqueo de las teclas	Bedienfeldsperre
11	Activación de la campana Activación del indicador de obstrucción del filtro	Aktivierung der Dunstabzugshaube Aktivierung der Filtersättigungsanzeige
12	Visualización del nivel de potencia de aspiración de la campana	Anzeige der Absaugleistung der Dunstabzugshaube
13	Restablecimiento del indicador de obstrucción de los filtros Visualización de obstrucción del filtro de carbón/cerámico - filtro de grasa	Zurücksetzen der Filtersättigungsanzeige Anzeige der Sättigung des Kohle-/Keramikfilters - Fettfilters
14	Activación de la función automática (para placa y campana)	Aktivierung der Automatikfunktion (für Kochfeld und Abzugshaube)

	NL
1	Toets Aan/Uit van de kookplaat en van de afzuigkap
2	Selectie en weergave van de kookzone (RL: achteraan links; FL: vooraan links; RR: achteraan rechts; FR: vooraan rechts)
3	Selectiebalk voor het vermogen (voor de kookplaat) en de sterkte van de afvoer (voor de afzuigkap).
4	Een timer op zich of voor een kookzone activeren (eerste cijfer: uur; tweede cijfer: tiental; derde cijfer: minuut)
5	De cijfers van de timer verhogen (+) of verlagen (-)
6	Een timer selecteren voor een of meerdere kookzones / Lampje van de timer voor een of meerdere actieve kookzones
7	Activeren/ desactiveren van de automatische bereiding
8	Activering van de functie "warm houden"
9	Pauzefunctie
10	Vergrendeling van de toetsen
11	Aanzetten van de afzuigkap Aanzetten van de indicator voor de verzadiging van de filters
12	Weergave van het zuigvermogen van de afzuigkap
13	De indicator voor de verzadiging van de filters terug op nul zetten Weergave van de verzadiging van de koolstoffilter/ keramische filter - antivetfilter
14	Aanzetten van de automatische functie (voor de plaat en de afzuigkap)

CONTENU DE L'EMBALLAGE / PACKAGE CONTENTS  
 / CONTENIDO DEL PAQUETE / INHALT DER  
 VERPACKUNG / INHOUD VAN DE VERPAKKING



	FR	EN	ES	DE	NL
<b>a</b>	Joint d'étanchéité pour l'installation	Gasket for installation	Junta de estanquidad para instalación	Dichtung für die Montage	Afdichting voor de installatie
<b>b</b>	Ressorts de fixation supérieure	Upper fixing springs	Muelles de fijación superior	Federn für die obere Befestigung	Bevestigingsveren bovenaan
<b>c</b>	Entretoise pour l'installation	Spacer for installation	Espaciador para instalación	Distanzstück für die Montage	Spreider voor de installatie
<b>d</b>	Grille d'aspiration en aluminium	Aluminium suction grille	Rejilla de aspiración de aluminio	Ansauggitter aus Aluminium	Afzuigrooster in aluminium
<b>e</b>	Sortie télescopique	Telescopic outlet	Salida telescópica	Teleskopischer Auslass	Telescopische afvoer
<b>f</b>	Gabarit de perçage	Drilling template	Plantilla de perforación	Bohrschablone	Boormal
<b>g</b>	Vis	Screw	Tornillos	Schrauben	Schroef
<b>h</b>	Filtres à charbon	Carbon filters	Filtros de carbón	Kohlefilter	koolstoffilters
<b>i</b>	Profilé de finition chromé	Chrome-plated finishing bar	Perfil acabado cromado	Verchromtes Abschlussprofil	Profiel met chromen afwerking
<b>j</b>	Vis pour l'installation du profilé de finition chromé	Screws for installing the chrome-plated finishing bar	Tornillos para instalar el perfil de acabado cromado	Schrauben für die Montage des verchromten Abschlussprofils	Schroef voor de installatie van het profiel met chromen afwerking



## Sommaire

1) Avant la première utilisation 9

2) Fonctionnement 13

3) Nettoyage et entretien 23

4) Assistance 25

5) Annexe : Procédure à effectuer lors de  
l'installation 26

Fiche produit plaque de cuisson MHI601H 108

Fiche produit hotte MHI601H 109

## 1) Avant la première utilisation

### UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

#### • RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON



Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole (récipient "compatible induction").

#### Important :

Pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

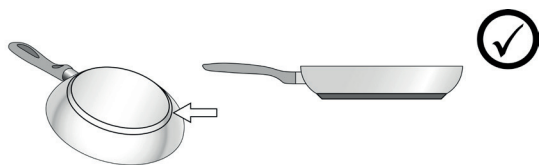
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque.
- Ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface des touches de commande de la plaque.
- Toutes les casseroles et les poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique. Vérifier, lors de l'achat de ces récipients, que :
  - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique.Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent et la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson.



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.

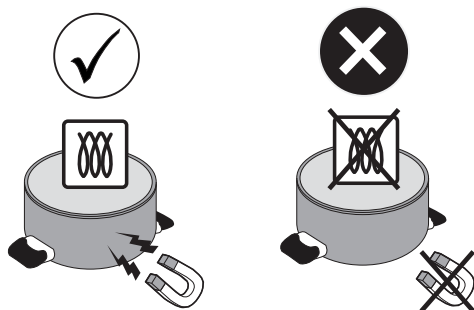


- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.

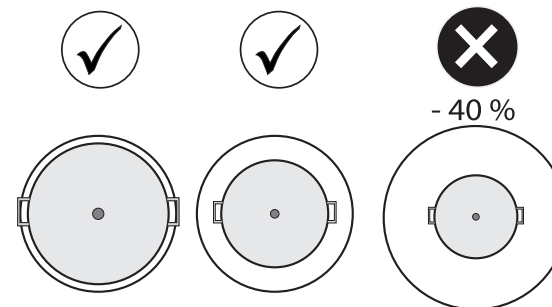
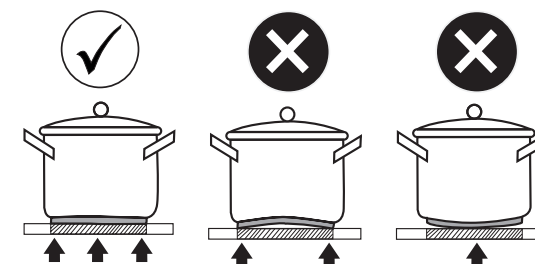
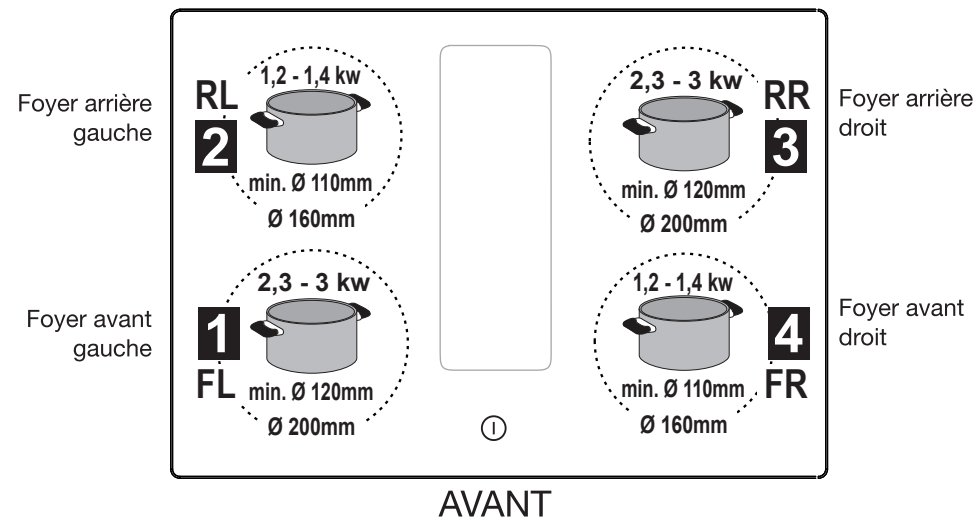


### • RÉCIPIENTS PRÉEXISTANTS

Vous pouvez vérifier si le matériau de votre récipient de cuisson est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.



- **DIAMÈTRES DU FOND DES CASSEROLES CONSEILLÉS**  
**IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas.** Reportez-vous aux indications ci-dessous pour chaque foyer de cuisson.



- **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

- Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson.
- Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

## UTILISATION DE LA HOTTE ASPIRANTE

Le système d'extraction peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recyclage interne.



- **VERSION ASPIRANTE**

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément). Raccorder l'appareil aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires dans le feuillet d'installation - Version aspirante.

L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'aspiration et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

**Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale :**

- Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires.
- Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90°.
- Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à un diamètre de 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).



- **VERSION FILTRANTE**


L'air extrait sera filtré à travers des filtres anti-graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. L'appareil est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air à l'arrière du meuble. Le produit est doté de filtres anti-odeur. Pour de plus amples informations, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante (voir feuillet d'installation).

## 2) Fonctionnement

### A SAVOIR AVANT DE COMMENCER



Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

- Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les foyers ou si celles-ci sont mal placées.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : allumer la plaque de cuisson sans sélectionner la zone de cuisson et la puissance de fonctionnement, ou alors sélectionner une minuterie sans avoir déverrouillé les touches de commande). Veuillez dans ce cas recommencer. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

**Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson n'est pas immédiate en phase de refroidissement.** Le symbole  apparaît sur la zone de cuisson indiquant que le foyer est encore chaud. Attendre dans ce cas que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

### AFFICHAGE SUR LES ZONES DE CUISSON

Les affichages suivants apparaissent. Voici leur signification :

Fonction	Affichage
Zone de cuisson allumée	0
Niveau de puissance	1..9-P
Voyant de chaleur résiduelle	H
Détection de casserole	
Fonction "maintien au chaud"	
Pause	
Fonction de cuisson automatique	A

## CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

### • ACTIVATION SÉCURISÉE

La plaque de cuisson s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas s'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson et s'arrête lorsque vous retirez la casserole.


### • DÉTECTION DE CASSEROLE

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

### • ARRÊT DE SÉCURITÉ

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.


### • INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

À l'extinction d'une ou de plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole  sur l'afficheur de la (ou des) zone(s) concernée(s).

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

**IMPORTANT: Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.**

### • ALLUMAGE

Appuyer brièvement sur la touche **marche/arrêt**  (1) de la plaque de cuisson/hotte. Toutes les fonctions disponibles deviendront visibles quelques instants puis, seules les principales resteront actives. Les autres pourront être utilisées, et s'activeront par la suite, durant l'utilisation de l'appareil.

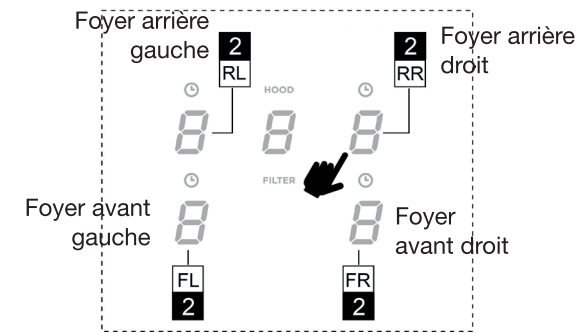
**Remarque : toutes les fonctions disponibles seront éclairées avec une lumière d'intensité légère, qui deviendra plus intense uniquement lorsqu'elles seront activées.**

Appuyer de nouveau sur la touche **marche/arrêt**  (1) pour éteindre la plaque de cuisson.

**Remarque :** La fonction marche/arrêt  (1) a la priorité sur toutes les autres.

### • SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON

Appuyer sur la **zone de cuisson (2)** correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

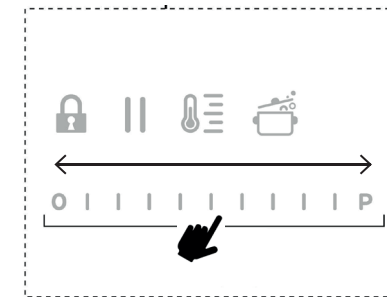


### • SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

La plaque dispose de 9 niveaux de puissance. Effleurer et glisser le doigt sur la **barre de sélection du niveau de puissance (3)** :


- vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
- vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché sur la **zone de cuisson (2)** sélectionnée.



### • FONCTION "BOOSTER" (AMPLIFICATEUR DE PUISSANCE)



La table de cuisson dispose d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste activé 5 minutes puis, la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

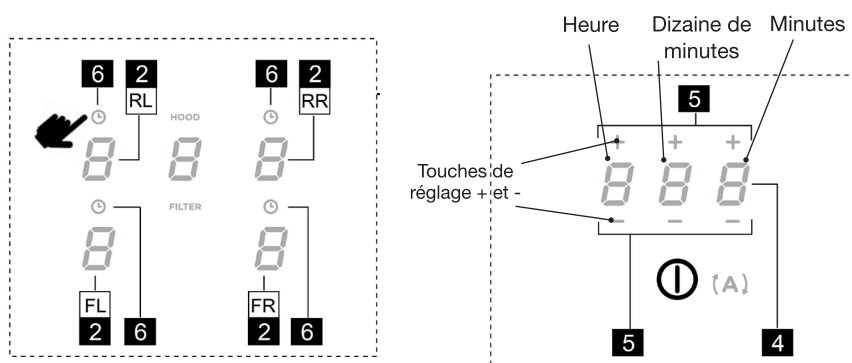
Effleurer et glisser le doigt sur la **barre de sélection du niveau de puissance (3)** (au-delà du niveau 9) pour activer le "booster". Le niveau "booster" est indiqué par le symbole  sur la **zone de cuisson (2)** concernée.

## • FONCTION MINUTERIE

La fonction "minuterie" est un décompte de temps programmable, disponible simultanément sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

### Activer une minuterie :

1. Appuyer sur la **zone de cuisson (2)** souhaitée (le niveau de puissance doit être différent de zéro).
2. Appuyer sur la **minuterie**  **(6)** de la zone de cuisson.
3. Utiliser les touches **+** et **-** **(5)** pour définir la durée de la minuterie, affichée en **zone (4)**. Durant le réglage, le symbole de la minuterie  **(6)** clignote.



**Remarque :** Attendre 10 secondes sans appuyer sur aucune autre commande pour lancer la minuterie d'une zone de cuisson.


**Remarque :** La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 1(h) et 59(min). La **zone (4)** affichera le temps restant, et un signal sonore sera émis à la fin du décompte de temps.

**Remarque :** Quand le décompte de temps devient inférieur à 10 minutes. Le point, séparateur des heures et des dizaines de minutes, devient fixe et le temps restant affiché est alors exprimé au format **minutes.secondes**.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson : chaque zone de cuisson peut avoir un réglage de minuterie différent. **L'écran (4)** affiche le décompte de temps de la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune zone n'est sélectionnée, en appuyant sur **l'écran (4)**, le décompte de temps de la minuterie seule s'affiche.

Quand la minuterie a terminé le décompte de temps, elle émet un signal sonore et la zone de cuisson s'éteint.


### Désactiver la minuterie :


1. Sélectionner la **zone de cuisson (2)** concernée.
2. Appuyer longuement sur la **minuterie**  **(6)**, la minuterie de la zone de cuisson est remise à zéro.

## • VERROUILLAGE DES TOUCHES

La fonction de verrouillage des touches permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant actives les fonctions déjà configurées.

### Activation / désactivation :



Appuyer sur la touche  **(10)**.

**Remarque :** si vous appuyez sur n'importe quelle autre touche alors que le verrouillage des touches est activé, le symbole  clignotera pour indiquer que la fonction est active et qu'il faut la désactiver pour pouvoir modifier les réglages de la plaque.

## • FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE


La fonction de cuisson automatique permet d'obtenir plus rapidement la puissance programmée. Cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de 1 à 8.

### Activation :

- Avec la zone de cuisson allumée, appuyer sur la **touche**  **(7)**. **L'écran (2)** affiche un  clignotant, alternativement avec la puissance définie pour la zone de cuisson.

Si vous augmentez le niveau de puissance de la zone de cuisson, la fonction de cuisson automatique reste active, avec le nouveau réglage de la température.



Si vous réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, la fonction de cuisson automatique se désactive.

**Remarque :** Si vous sélectionnez une autre zone de cuisson, le **symbole**  **(7)** se rallumera avec une lumière de faible intensité et il sera alors possible d'activer la cuisson automatique pour cette autre zone. La cuisson automatique pour la première zone de cuisson sélectionnée reste active.


- **PAUSE**

La fonction "Pause" permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur la plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

**Activation :**

- Appuyer sur la **touche**  (9), le symbole  clignote à l'**écran** (2).

**Pour désactiver la fonction :**

- Appuyer sur la **touche**  (9), la barre de **sélection du niveau de puissance** (3) s'allume.  
- Appuyer/glisser le doigt sur la barre de **sélection du niveau de puissance** (3) pour désactiver la fonction.

**Remarque :** la désactivation rétablit les conditions de réglage de la plaque avant la pause, la plaque continue de fonctionner avec les mêmes réglages que ceux définis précédemment.



**Remarque :** si, après 10 minutes, la fonction "pause" n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

**Remarque :** la fonction "pause" n'affecte pas l'aspiration de la hotte.

- **UTILISATION DE LA MINUTERIE SEULE (SANS CUISSON)**

La fonction de "minuterie seule" est un décompte de temps indépendant des zones de cuisson (et de la hotte).

La minuterie s'active en appuyant sur la **zone** (4).

Utiliser les symboles  et  (5) pour définir la durée de la minuterie, affichée dans la **zone** (4).

**Remarque :** attendre 10 secondes sans appuyer sur aucune autre commande pour lancer le décompte de temps.

La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 1(h) et 59(min). La **zone** (4) affichera le temps restant, et un signal sonore sera émis à la fin du décompte de temps.


**Remarque :** Quand le décompte de temps devient inférieur à 10 minutes. Le point, séparateur des heures et des dizaines de minutes, devient fixe et le temps restant affiché est alors exprimé au format **minutes.secondes**.



**Pour arrêter la minuterie :**


- Sélectionner la **zone** (4).  
- Appuyer longuement sur la **zone** (4), la minuterie est remise à zéro.

- **FONCTION MAINTIEN AU CHAUD**


La fonction de "maintien au chaud" est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé. Cette fonction est parfaite pour garder les aliments au chaud. Cette fonction s'active dès le

premier appui sur la **touche**  (8).

L'**écran** (2) de la zone sélectionnée en mode "maintien au chaud" affiche alternativement les symboles  / .

**Remarque :** Vous pouvez sélectionner la fonction de maintien au chaud pour une autre zone de cuisson. Appuyez sur la zone de cuisson, le **symbole**  (8) se rallumera avec une lumière de faible intensité. Il sera alors possible d'activer le maintien au chaud pour cette autre zone. Le maintien au chaud pour la première zone de cuisson sélectionnée reste actif.

Appuyer une nouvelle fois sur  (8) pour désactiver la fonction et éteindre la plaque, l'**écran** (2) affiche .

**Remarque :** si la fonction de "maintien au chaud" est activée pour plusieurs zones, sélectionner d'abord la zone à désactiver en appuyant sur la **zone concernée** (2) puis, désactiver la fonction en sélectionnant le niveau  sur la **barre de sélection du niveau de puissance** (3).



## TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Réchauffer rapidement	Augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition (eau) ou réchauffer rapidement des liquides.
	8-9	Frir - bouillir	Brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7-8	Faire revenir - rissoler - bouillir - griller	Faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (sur de courtes durées, de 5 à 10 minutes)
	6-7	Faire revenir - cuire - cuire à l'étouffée - rissoler - griller	Faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (sur de courtes durées, de 10 à 20 minutes).
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes.
	3-4	Cuire - mijoter - épaissir, remuer	Cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes.
	2-3	Cuire - mijoter - épaissir, remuer	Cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait).
Faible puissance	1-2	Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux	Faire fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler des produits de petites dimensions.
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux	Garder au chaud des petites portions venant juste d'être cuisinées ou garder à température des plats à servir et remuer des risottos.
Arrêt	0	-	Plaque de cuisson en attente ou éteinte (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H, L ou Q).

## UTILISATION DE LA HOTTE ASPIRANTE

- **ALLUMAGE DU SYSTÈME D'ASPIRATION**

- Appuyer brièvement sur la touche **marche/arrêt** (1) (1).
- Puis, appuyer sur la **zone de sélection** (12) pour activer le système d'aspiration.

- **PUISSANCE D'ASPIRATION**

La hotte dispose de 4 niveaux de puissances (vitesses) d'aspiration de 1 à 4. Effleurer et glisser le doigt le long de la **barre de sélection du niveau de puissance** (3) :

- vers la droite pour augmenter le niveau de puissance,
- vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

**Remarque** : Le niveau de puissance défini sera affiché dans la **zone de sélection** (12).

- **FONCTION "BOOSTER" (PUISSANCE MAXIMALE)**

La hotte dispose d'1 niveau d'aspiration supplémentaire appelé "booster". Il est minuté et a une durée de 5 minutes.

Pour le sélectionner, effleurer et glisser le doigt sur la **barre de sélection du niveau de puissance** (3) (au-delà du niveau 4) : le symbole P clignotera.

**Remarque** : à la fin du décompte de temps, la puissance se remet au niveau défini précédemment.

- **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE**

La hotte s'allumera à la vitesse la plus adaptée en ajustant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal utilisé par les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

**Pour activer/désactiver cette fonction :**

Appuyer sur (A) (14).

**Remarque** : si durant le fonctionnement automatique, les vitesses de 1 à 4 sont sélectionnées avec la **barre de sélection du niveau de puissance** (3), le fonctionnement automatique s'interrompt.

Si, en revanche, vous sélectionnez la fonction "booster", le fonctionnement automatique reprendra à la fin du décompte de temps, et entre-temps le symbole (A) continuera de clignoter.

**Remarque** : en cas d'extinction de la plaque avec le fonctionnement automatique actif, l'arrêt de l'aspiration se fera automatiquement, de manière progressive.

- **VOYANT DE SATURATION DES FILTRES**

La hotte indique lorsqu'il faut effectuer l'entretien des filtres :

- Pour les filtres anti-odeur charbon/céramiques : l'indication **FILTER (13)** s'allume.
- Pour le filtre anti-graisse : l'indication **FILTER (13)** s'allume et clignote.

**Remarque** : par défaut, cette fonction est désactivée (voir comment l'activer dans le paragraphe « Activation de l'indicateur de saturation des filtres »).




- **REMISE À ZÉRO DE L'INDICATEUR DE SATURATION DES FILTRES**

Après avoir effectué l'entretien des filtres (anti-graisse et/ou à charbon/céramiques), appuyer longuement sur l'indication **FILTER (13)**. L'indication s'éteint et relance le décompte de l'indicateur.

- **ACTIVATION DE L'INDICATEUR DE SATURATION DES FILTRES**

**Remarque** : Ce voyant est généralement désactivé.


Pour l'activer, procéder comme suit :

- Allumer la plaque de cuisson en appuyant sur la touche **marche/arrêt**  (1).
- Avec la hotte et les zones de cuisson éteintes, appuyer sur la **zone (12)**.
- Appuyer longuement sur **HOOD (11)** jusqu'à l'apparition à l'**écran (12)** des lettres **F** et  qui clignotent en alternance.  
**F** = filtres anti-odeur charbon/céramiques  
 = filtre anti-graisse

#### FILTRES ANTI-ODEUR CHARBON/CÉRAMIQUES


- Appuyer sur l'**écran (12)** au moment où la lettre **F** apparaît.
- Appuyer sur **FILTER (13)** (lumière fixe).
- Appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur de saturation des filtres anti-odeur charbon/céramiques.

#### FILTRES ANTI-GRAISSE

- Appuyer sur l'**écran (12)** au moment où la lettre  apparaît.
- Appuyer sur **FILTER (13)** (lumière clignotante).
- Appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur de saturation du filtre anti-graisse.

## 3) Nettoyage et entretien

**Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur résiduelle **H** s'est éteint.**

Pour l'entretien de l'appareil, reportez-vous aux images à la fin du feuillet d'installation marquées par le symbole .

- **ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON**

#### Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de pailles de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!**

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par les résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

#### Nettoyage du bac de récupération des liquides

En cas de gros débordements accidentels des liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le bouchon d'évacuation placé dans la partie inférieure de l'appareil, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

#### Nettoyage de la grille métallique

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et être séchée correctement pour éviter tout phénomène d'oxydation.



- ENTRETIEN DE LA HOTTE

### Nettoyage de la hotte

Pour le nettoyage, utiliser EXCLUSIVEMENT un chiffon imbibé de détergent liquide neutre (type liquide vaisselle).

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU D'OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

### Entretien des filtres anti-graisse A

Il retient les particules de graisse provenant de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et avec un cycle rapide. Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut se décolorer, mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

### Entretien du filtre à charbon actif - céramique (Uniquement pour la version filtrante) B

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.




L'appareil est fourni avec un kit de filtres anti-odeur.

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité de nettoyage du filtre anti-graisse. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

**Attention !** Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

## 4) Assistance

### TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code erreur	Description	Causes possibles	Solutions
	La zone de commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer le récipient.
	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : le câble d'alimentation n'a pas été branché correctement ou est défectueux.	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement.
Pour tous les autres codes erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code erreur qui s'affiche.		

### SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le service après-vente :

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des informations décrites dans le paragraphe ci-dessus "Tableau de diagnostic".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

## 5) Annexe : Procédure à effectuer lors de l'installation

**ATTENTION : NOUS VOUS CONSEILLONS DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ POUR RÉALISER CE RÉGLAGE. EN CAS DE MAUVAISE MANIPULATION L'APPAREIL POURRAIT ÊTRE INUTILISABLE. IL EST CONSEILLÉ DE LIRE ATTENTIVEMENT L'INTÉGRALITÉ DE LA PROCÉDURE AVANT DE PROCÉDER AU RÉGLAGE.**

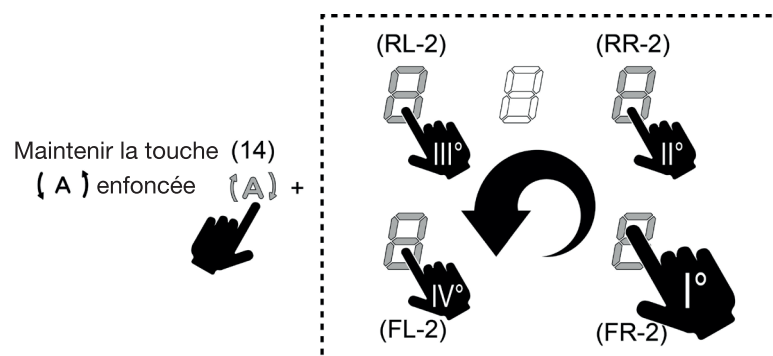
### • LIMITATION DE PUISSANCE

Vous pouvez définir la puissance d'absorption maximale de toutes les zones de cuisson actives pour empêcher la plaque de cuisson de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

**Remarque :** le réglage doit être effectué avec la plaque éteinte [sans appuyer sur la touche **marche/arrêt** (1)], dans les **2 minutes** suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique. La touche (A) clignote durant ces deux minutes.

#### Pour régler la fonction "limitation de puissance" :

- Tout en maintenant la touche (A) enfoncée, appuyez sur toutes **les touches de sélection des zones de cuisson (2)**, une à la fois, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en partant de la zone avant droite (FR-2) comme indiqué ci-dessous :



Un bref signal sonore sera émis lorsque vous appuyez sur chaque touche.

L'écran (2) de la zone arrière gauche (RL-2) montrera alors, en séquences alternées, les symboles [ et ] pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

- Sélectionnez l'écran arrière gauche (RL-2), glissez ensuite le doigt sur la **barre de sélection du niveau de puissance (3)**, jusqu'à l'affichage à l'écran des symboles [ et ].

**Attention :** pendant cette manipulation, d'autres voyants sont susceptibles de s'allumer. Ne touchez à aucun autre bouton que la **barre de sélection du niveau de puissance (3)** jusqu'à l'affichage du symbole [ et ].

L'écran (FL-2) affichera 0, 1 ou 2. Veuillez trouver dans le tableau ci-dessous les correspondances de puissance maximale absorbée :

Valeur affichée	Puissance (Kw)
0	7,4 Kw (réglage par défaut)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

#### Pour modifier le réglage de la limitation de puissance :

- Appuyez sur l'écran (FL-2) puis, glissez le doigt sur la **barre de sélection du niveau de puissance (3)** pour définir le nouveau réglage.

- Pour enregistrer le choix effectué, appuyez sur la touche **marche/arrêt** (1) pendant 2 secondes. Patientez 2 minutes jusqu'à l'extinction du voyant (A) clignotant.

# Contents

- 1) Getting started 29
- 2) Operation 33
- 3) Cleaning and maintenance 43
- 4) Support 45
- 5) Appendix: Procedure to be carried out during installation 46
- MHI601H hob product data sheet 110
- MHI601H hood product data sheet 111

## 1) Getting started

### USING COOKWARE

- COOKWARE



Only use pots and pans that bear the symbol ("induction-compatible" receptacle).

EN

**Important:**

To avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

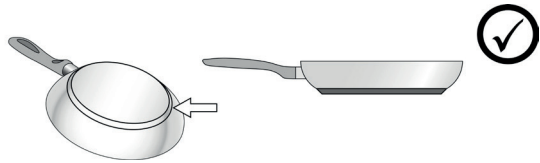
- receptacles that do not have a perfectly flat base;
- metal receptacles with an enamelled base;
- receptacles with a rough surface, so that the hob surface does not get scratched.
- Never place hot pots and pans on the hob's control buttons.
- Not all induction-compatible pots and pans are efficient because the base is only partially made of a ferromagnetic material. When buying these receptacles, check that:
  - the base is entirely made of a ferromagnetic material.Otherwise, the efficiency and evenness of the heat transfer drops and the surface temperature of the pot/pan is no longer suitable for cooking.



- The base does not contain aluminium: the receptacle does not heat up and could not be recognised by the inductors.

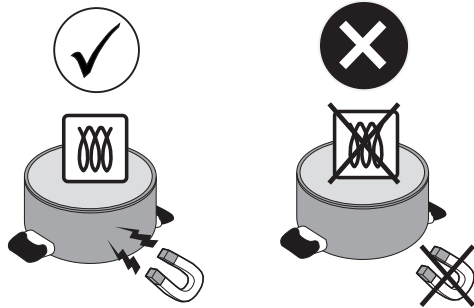


- the base is not rounded or does not have a rough surface.
- the base does not remove the contact surface between the inductors and the receptacle and does not reduce the efficiency and the cooking experience.



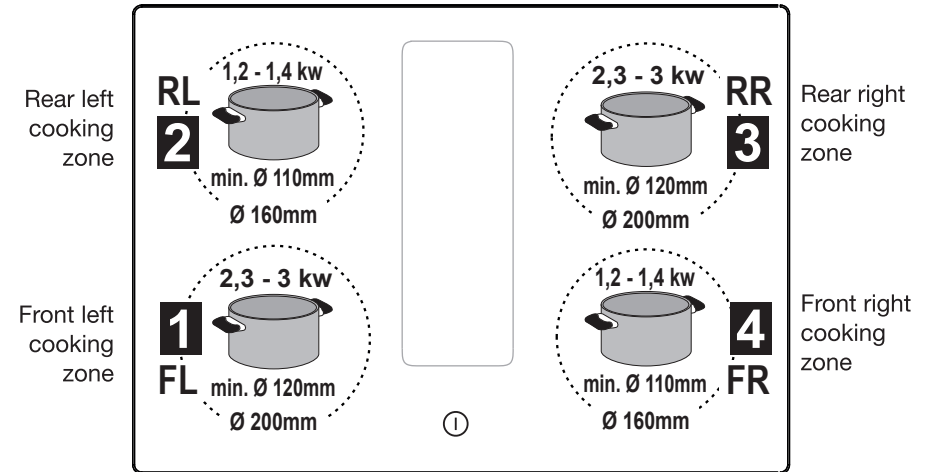
• **PRE-OWNED RECEPTACLES**

You can check if your cooking receptacle is made of a magnetic material using a magnet. Saucepans, that cannot be magnetically detected, are not suitable. The information in the previous paragraph is valid in this case as well.

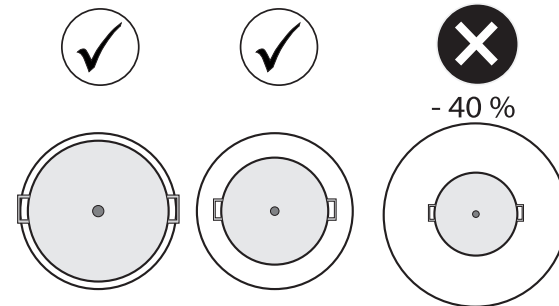
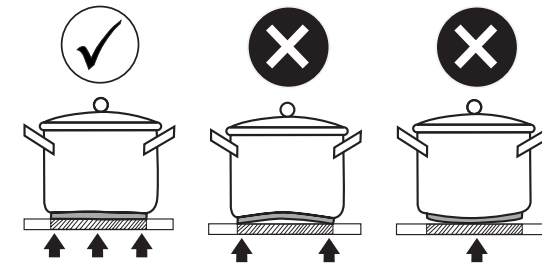


• **RECOMMENDED SAUCEPAN BASE DIAMETERS**

**IMPORTANT:** if the saucepans are not the right size, the cooking zones will not switch on. Refer to the instructions below for each cooking zone.



FRONT



- ENERGY SAVING

- Use cookware with a base of the same diameter as the cooking zone.
- Use only flat-bottomed cookware.
- If possible, leave the lid on the saucepans during cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water to reduce the cooking time.
- Using a pressure cooker as it further reduces energy consumption and cooking time.
- Place the saucepan in the centre of the cooking zone marked on the hob.

## USING THE EXTRACTOR HOOD

The extraction system can be used in a suction version with an external exhaust or a filtering version with internal recycling.

- SUCTION VERSION 

The fumes are extracted outdoors through a series of ducts (to be purchased separately). Connect the appliance to the ducts and a wall outlet of the same diameter as that of the air outlet (connecting flange). For more information on the ducts and dimensions, see the accessories page in the installation leaflet - Suction version.

Using smaller diameter exhaust ducts and outlets will make the suction less efficient and much more noisy. In this case, we disclaim all liability.

**For maximum extraction efficiency:**

- The recommended maximum length for the ducts is 7 linear metres.
- For a total of 7 linear metres, there should be no more than two 90° bends.
- Avoid any significant change in the cross-section of the duct, that should ideally be a circle with a diameter of 150 mm (or a rectangle with a 222 x 89 mm cross-section).

- FILTERING VERSION 

The extracted air will be filtered through the grease and odour filters before being recirculated into the room. The appliance includes everything needed for a standard installation with the air outlet at the back of the unit. The product has anti-odour filters. For further information, see the page on the accessories of the filtering version (see installation sheet).

## 2) Operation


### WHAT YOU NEED TO KNOW BEFORE STARTING

All the functions of this hob are designed to comply with the strictest safety standards.

For this reason:



- Some functions do not activate, or switch off automatically, if there are no saucepans on the hob or if they are incorrectly positioned.
- In other cases, an activated function will be deactivated automatically after a few seconds if the selected function requires another setting which is not given (e.g. : switching on the hob without selecting the cooking zone and the power level, or selecting a timer without having unlocked the control buttons). In this case, you will need to start again.

Wait for the display to switch off before approaching the cooking zone.

**Warning! In the event of prolonged use, for example, the cooking zone does not immediately cool down when you switch it off.** The  symbol appears on the cooking zone indicating that the cooking zone is still hot. In this case, wait for the display to switch off before approaching the cooking zone.

### COOKING ZONE DISPLAY

The following indications appear. This is what they mean:

Function	Display
Cooking zone on	0
Power level	1..9-P
Hob hot indicator	H
Pan detection	
"Keep warm" function	
Pause	
Auto cook function	A

## FEATURES OF THE HOB

- **SAFE ACTIVATION**

The hob is only activated when there are pans on the cooking zones: the heating process does not start if there is no pan on the cooking zone and stops when the pan is removed.

- **PAN DETECTION**

The appliance automatically detects the presence of pans on the cooking zones.

- **AUTOMATIC SAFETY SHUT OFF**

For safety reasons, each zone has a maximum operating time which depends on the power level set.

- **HOB HOT INDICATOR**

When one or more cooking zones are switched off, the zone that is still hot is indicated by the **H** symbol on the display of the zone(s) concerned.

## USING THE HOB

**IMPORTANT: To activate any function, you must first activate the zone you want.**

- **SWITCHING ON THE HOB**

Briefly press the **On/Off** **(1)** button **(1)** of the hob/hood. All the available functions will become visible for a few moments, and then only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated later, when the appliance is being used.

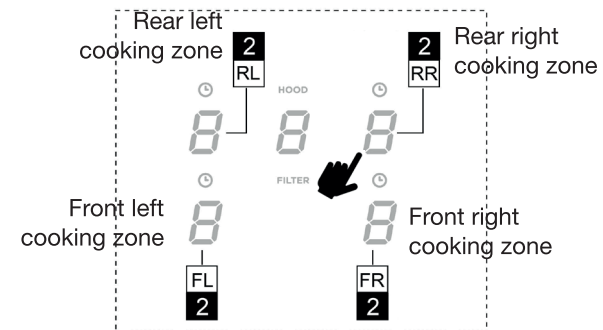
**Comment: all the available functions will light up with a low brightness. The brightness will increase when they are activated.**

Press the **On/Off** **(1)** button **(1)** again to turn off the hob.

**Comment:** The On/Off **(1)** function takes precedence over all others.

- **COOKING ZONE SELECTION**

Press the **cooking zone (2)** corresponding to the cooking zone you want to use.

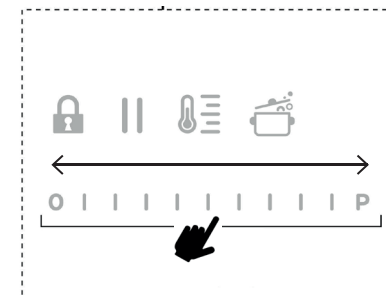


- **POWER LEVEL SELECTION**

The hob has 9 power levels. Touch and slide your finger along the **power level selection bar (3)**:

- towards the right to increase the power level;
- towards the left to decrease the power level.

The set power level will be displayed on the selected **cooking zone (2)**.



- **"BOOSTER" FUNCTION (POWER AMPLIFIER)**



The hob has an additional power level (beyond the level **9**), which remains active for 5 minutes. After this, the power level returns to the previously-used level.

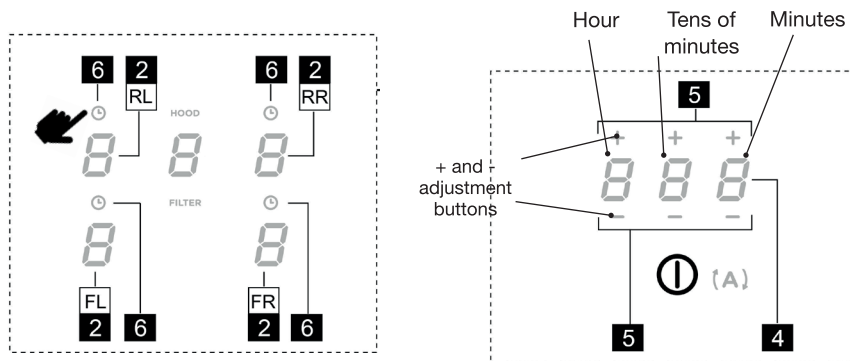
Touch and slide your finger along the **power level selection bar (3)** (beyond the level **9**) to activate the "booster". The "booster" level is indicated by the **P** symbol on the **cooking zone (2)** concerned.

- **TIMER FUNCTION**

The "timer" function is a programmable timer, that can be set for each cooking zone simultaneously. At the end of the set time, the cooking zones switch off automatically and the user is notified by an audible signal.

**Activating a timer:**

1. Press the required **cooking zone (2)** (the power level must be different from zero).
2. Press the **timer**  **(6)** of the cooking zone.
3. Use the **+** and **-** **(5)** buttons to set the duration of the timer, displayed in **zone (4)**. When setting the timer, the  **timer symbol (6)** flashes.



**Comment:** Wait 10 seconds without pressing any other control to start the timer for a cooking zone.


**Comment:** The timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min). The **zone (4)** will display the remaining time, and there will be an audible signal when the timer ends.

**Comment:** When the time on the timer is under 10 minutes, the dot separating the hours and tens of minutes becomes solid, and the display format for the remaining time is in **minutes.seconds**.

The timer can be set for several cooking zones: each cooking zone can have a different timer setting. **The screen (4)** displays the time remaining for the selected cooking zone. If no zone is selected, pressing the **screen (4)** will display the time for the "independent timer" function.

When the timer ends, there is an audible signal and the cooking zone switches off.

**Switching off the timer:**


1. Select the **cooking area (2)** concerned.
2. Press and hold the **timer**  **(6)** to reset the timer for the cooking zone.

- **BUTTON LOCK**

The button lock function locks the hob settings so that they cannot be accidentally changed without deactivating the functions which have already been set.

**Activation/Deactivation:**

Press the  **button (10)**.

**Comment:** if you press any other button while the button lock is activated, the  symbol will flash to indicate that the function is active and that it must be deactivated in order to modify the hob settings.

- **AUTO COOK FUNCTION**


The automatic cooking function is used to obtain the programmed power more quickly. This function speeds up cooking without the risk of burning the food because the temperature does not exceed the programmed level. This function is available for power levels from 1 to 8.

**Activation:**

- With the cooking zone on, press the **button**  **(7)**. **The screen (2)** displays a flashing  that alternates with the power level set for the cooking zone.

If you increase the power level of the cooking zone, the automatic cooking function remains active with the new temperature setting.

If you reduce the power level of the cooking zone, the automatic cooking function is deactivated.

**Comment:** If you select another cooking zone, the  **symbol (7)** switches back on with a low brightness. You can then activate automatic cooking for this other zone. The automatic cooking function for the first cooking zone selected remains active.




- **PAUSE**

The "Pause" function interrupts any active function on the hob, resetting the power level back to zero.

**Activation:**

- Press the  button (9), and the  symbol will flash on the display (2).

**For deactivate the function:**

- Press the  button (9), and the **power level selection bar (3)** will light up.  
- Press/slide your finger along the **power level selection bar (3)** to deactivate the function.

**Comment:** deactivation restores the hob settings that were set before the pause, and the hob continues to operate with the same settings as before.



**Comment:** if, after 10 minutes, the "pause" function is not deactivated, the hob switches off automatically.

**Comment:** the "pause" function does not affect hood suction.

- **USING THE TIMER INDEPENDENTLY (WITHOUT COOKING)**

The "timer only" function is a timer that runs independently of the cooking zones (and the hood).

The timer is activated by pressing the **zone (4)**.

Use the  and  (5) symbols to set the duration of the timer, displayed in **zone (4)**.

**Comment:** wait for 10 seconds without pressing any other control to start the timer.

The timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min). The **zone (4)** will display the remaining time, and there will be an audible signal when the timer ends.


**Comment:** When the time on the timer is under 10 minutes, the dot separating the hours and tens of minutes becomes solid, and the display format for the remaining time is in **minutes.seconds**.



**To stop the timer:**

- Select the **zone (4)**.  
- Press and hold the **zone (4)** to reset the timer.


- **KEEP WARM FUNCTION**



The "keep warm" function is a control function that maintains a constant temperature at an optimised power level. This function is perfect for keeping food warm. This function


is activated as soon as you press the  button (8).

The **display (2)** for the zone selected in "keep warm" mode alternates between the  and  symbols.

**Comment:** You can select the "keep warm" function for another cooking zone. Touch

the cooking zone, and the  symbol (8) will light up again on low brightness. You can then activate the "keep warm" function for this other zone. The "keep warm" function for the first cooking zone selected remains active.

Press  (8) again to deactivate the function and turn off the hob. The **display (2)** will show .

**Comment:** If the "keep warm" function is activated for several zones, first select the zone to be deactivated by pressing the **zone concerned (2)** and then deactivate the function by selecting the level  on the **power level selection bar (3)**.



## POWER LEVEL CHART

Power level		Cooking type	Use (depending on cooking experience and habits)
Maximum power	P	Heat up quickly	Rapid increase in food temperature to boiling point (water) or rapid heating of liquids.
	8-9	Fry - boil	Searing, starting cooking, frying frozen products, boiling quickly.
High power	7-8	Caramelise - brown boil - grill	Browning, maintaining at boiling temperature, cooking and grilling (for short periods, 5 to 10 minutes)
	6-7	Caramelise - cook - stew - brown grill	Browning, maintaining at boiling temperature, cooking and grilling (for short periods, 10 to 20 minutes).
Medium power	4-5	Cook - stew - brown - grill	Smothering, simmering, cooking (for a long time), stirring pasta.
	3-4	Cook - stew - thicken, stir	Prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) in a liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring the pasta.
	2-3	Cook - stew - thicken, stir	Prolonged cooking (less than a litre: rice, sauces, roasts, fish) in a liquid (e.g. water, wine, broth, milk).
Low power	1-2	Melt - defrost - keep warm - make creamy	Melting butter or chocolate gently, defrosting small products.
	1	Melt - defrost - keep warm - make creamy	Keeping small, freshly cooked portions warm or keeping serving dishes warm and stirring risottos.
Stop	0	-	Hob on standby or off (may still be hot after the end of cooking, indicated by an H, L or 0).

## USING THE EXTRACTOR HOOD

- **SWITCHING ON THE SUCTION SYSTEM**

- Briefly press the **On/Off** (1) button (1).
- Then, press the **selection zone** (12) to activate the suction system.

- **SUCTION POWER**

- The hood has 4 suction power levels (speeds) from 1 to 4.
- Touch and slide your finger along the **power level selection bar** (3):
- towards the right to increase the power level;
  - towards the left to decrease the power level.

**Comment:** The power level setting will be displayed in the **selection zone** (12).

- **"BOOSTER" FUNCTION (MAXIMUM POWER)**

The hood has 1 additional suction level called "booster". It is timed and runs for 5 minutes.

To select it, touch and slide your finger along **the power level selection bar** (3) (beyond the level 4): the P symbol will flash.

**Comment:** when the timer ends, the power returns to the previously set level.

- **AUTOMATIC OPERATION**

The hood will switch on at the most suitable speed by adjusting the suction capacity to the maximum cooking level set for the cooking zones.

When the cooking zones are off, the hood adjusts the suction speed by gradually reducing it so as to eliminate any remaining steam and odours.

**To activate/deactivate this function:**

Press (A) (14).

**Comment:** if you select a speed from 1 to 4 using the **power level selection bar** (3) during automatic operation, the automatic operation stops.

If, on the other hand, you select the "booster" function, automatic operation will resume at the end of the booster timer period, during which the (A) symbol will continue to flash.

**Comment:** if the hob is switched off when automatic operation is activated, suction will stop automatically and gradually.

- **FILTER SATURATION INDICATOR**

The hood indicates when the filters should be serviced:

- For the carbon/ceramic odour filters: the **FILTER (13)** indicator lights up.
- For the grease filter: the **FILTER (13)** indicator lights up and flashes.

**Comment:** by default, this function is deactivated (see how to activate it in the paragraph "Activating the filter saturation indicator").


- **RESETTING OF THE FILTER SATURATION INDICATOR**

After the filters (grease and/or carbon/ceramic) have been serviced, press and hold the **FILTER (13)** indicator. The indication turns off and resets the indicator counter.

- **ACTIVATION OF THE FILTER SATURATION INDICATOR**

**Comment:** This indicator is usually off.

To activate it, proceed as follows:

- Switch on the hob by pressing the **On/Off**  **button (1)**.
- With the hood and cooking zones off, press the **zone (12)**.
- Press and hold **HOOD (11)** until the **display (12)** shows the letters **F** and **G** which flash alternately.

**F**= carbon/ceramic odour filters

**G**= grease filter


#### CARBON/CERAMIC ODOUR FILTERS


- Press the **display (12)** when the letter **F** appears.
- Press **FILTER (13)** (steady light).
- Press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the saturation indicator of the carbon/ceramic odour filters.

#### GREASE FILTERS

- Press the **display (12)** when the letter **G** appears.
- Press **FILTER (13)** (flashing light).
- Press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the saturation indicator of the grease filter.

## 3) Cleaning and maintenance

**Warning! Before carrying out any cleaning or maintenance operation, make sure that the cooking zones are switched off and the hot hob indicator  is switched off.**

In order to maintain the appliance, refer to the images at the end of the installation sheet marked with the  symbol.

- **HOB MAINTENANCE**

#### Cleaning the induction hob

The hob should be cleaned after each use.

Important:

- Do not use scouring sponges or steel wool. Their use, over time, could damage the glass.
- Do not use irritating chemicals, such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM CLEANERS!!!**

After each use, allow the hob to cool, and clean it to remove the deposits and stains from leftover food. Sugar or food with a high sugar content will damage the hob and should be removed immediately. Salt, sugar and sand can scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towels or special hob-cleaning products to clean the hob (follow the manufacturer's instructions).

#### Cleaning the liquid collection tray

Should a large quantity of liquid get accidentally spilled from a saucepan, you can open the drain plug in the lower section of the appliance to eliminate any remaining liquid and maintain the highest level of hygiene.

#### Cleaning the metal mesh

The metal mesh should be washed by hand with warm water and a neutral detergent, and then dried thoroughly to avoid any oxidation.

- HOOD MAINTENANCE

### Cleaning the hood

For cleaning, ONLY use a cloth soaked in neutral liquid detergent (e.g. washing-up liquid).

DO NOT USE ANY CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Do not use products containing abrasive agents. DO NOT USE ALCOHOL!

### Maintaining the grease filter A

It retains the fat particles generated when cooking.

It needs to be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indicator), with non-aggressive detergents, by hand or in the dishwasher at a low temperature and with a rapid cycle. When washed in the dishwasher, the metal grease filter may become discoloured, but its filtering properties do not diminish.

### Maintaining the activated carbon - ceramic filter (Only for the filter version) B

It retains unpleasant cooking odours.




The appliance is supplied with a kit of odour filters.

The activated carbon becomes saturated after a period that varies according to the frequency of use and how regularly the grease filter is cleaned. These odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in a preheated oven at 200°C for 45 minutes. When correctly regenerated, the filter will maintain the same level of efficiency for 5 years.

**Important!** Do not place the filters on the bottom of the oven but in a dish at an intermediate level.

## 4) Support

### TROUBLESHOOTING GUIDE

Error code	Description	Possible causes	Solutions
	The control zone switches off because the temperature is too high.	The internal temperature of the electronic parts is too high.	Wait for the plate to cool down before using it again.
	Unsuitable receptacle	Loss of magnetic properties	Remove the receptacle.
	Communication problems between the user interface and the induction module	The electrical current is not reaching the module: the power cable has not been plugged in correctly or is defective.	Disconnect the electrical circuit board and check the connection.
For all other error codes	Call the technical support service and specify the error code that is displayed.		

### SUPPORT SERVICE

Before contacting the after-sales service:

1. Check that you cannot resolve the problem yourself using the information in the "Troubleshooting guide" above.
2. Switch the appliance off and on again to make sure the fault is resolved.

If the problem persists after carrying out the checks above, contact the after-sales service of your dealer.

## 5) Appendix: Procedure to be carried out during installation

**IMPORTANT:** CALL A SPECIALISED TECHNICIAN TO PERFORM THIS ADJUSTMENT. IF THE APPLIANCE IS INCORRECTLY HANDLED, IT COULD BECOME UNUSABLE.

READ THE ENTIRE PROCEDURE CAREFULLY BEFORE CARRYING OUT THE ADJUSTMENT.

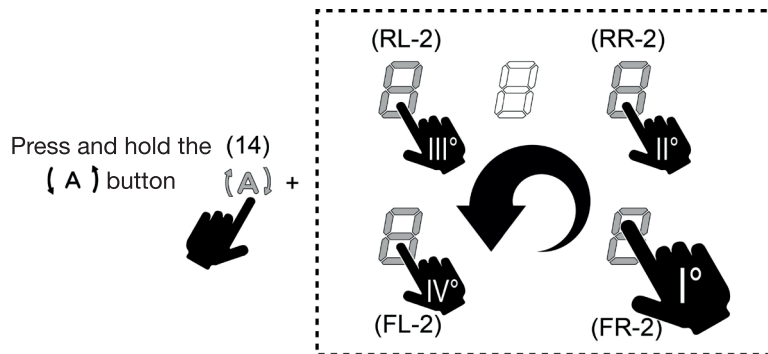
### • POWER RESTRICTION

You can set the maximum absorption power of all the active cooking zones to prevent the hob from exceeding the set maximum absorption level.

**Note:** the adjustment must be carried out with the hob off [without pressing the **On/Off** (1) button (1)], **within 2 minutes** of plugging the hob into the power supply. The (A) button flashes during these two minutes.

#### To set the "power restriction" function:

- While holding down the (A) button, press all **the cooking zone selection buttons (2)**, one at a time, in an anticlockwise direction, starting from the right front cooking zone (**FR-2**) as shown below:



There will be a short audible signal as you press each button.

The **display (2)** of the left rear cooking zone (**RL-2**) will then alternate between the [ and ] symbols to indicate that the setting can be made.

- Select the left rear display (**RL-2**), then slide your finger over the **power level selection bar (3)**, until the [ and ] symbols appear on the display.

**Caution:** during this operation, other warning lights may come on. Do not touch any button other than the **power level selection bar (3)** until the ] symbol is displayed.

The display (**FL-2**) will show a 0, 1 or 2. The table below shows the correspondence between the display value and the maximum absorbed power:

Displayed value	Power (kW)
0	7.4 kW (default setting)
1	4.5 kW
2	3.1 kW

#### To change the power restriction setting:

- Press the display (**FL-2**) and then slide your finger along the **power level selection bar (3)** to set the new setting.

- To save the selection made, press the **On/Off** (1) button (1) for 2 seconds. Wait 2 minutes until the flashing (A) indicator goes out.

## Índice

1) Antes de usar el aparato por primera vez 49

2) Funcionamiento 53

3) Limpieza y mantenimiento 63

4) Asistencia 65

5) Anexo: Procedimiento que realizar durante la  
instalación 66

Ficha de producto placa de cocción MHI601H 113

Ficha de producto campana MHI601H 114

## 1 Antes de usar el aparato por primera vez

### USO DE UTENSILIOS DE COCINA

- RECIPIENTES PARA COCINAR



Utilice solo ollas y sartenes que lleven este símbolo (recipiente "compatible con inducción").

#### Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

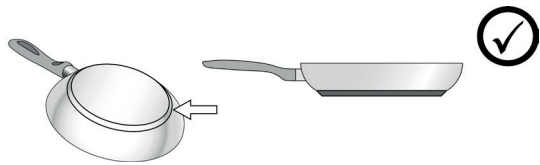
- recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano,
- recipientes de metal con fondo esmaltado,
- recipientes con una superficie rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- No coloque ollas y sartenes calientes sobre la superficie de los botones de control de la placa.
- No todas las ollas y sartenes aptas para inducción son eficientes debido a que los fondos están compuestos parcialmente de material ferromagnético. Verifique, al comprar estos recipientes, que:
  - el fondo esté compuesto completamente de material ferromagnético.De lo contrario, la eficiencia de transmisión de calor y su uniformidad disminuirán y la temperatura de la superficie de la olla/sartén no será adecuada para cocinar.



- El fondo no contenga aluminio: el recipiente no se calienta y no puede ser reconocido por los inductores,

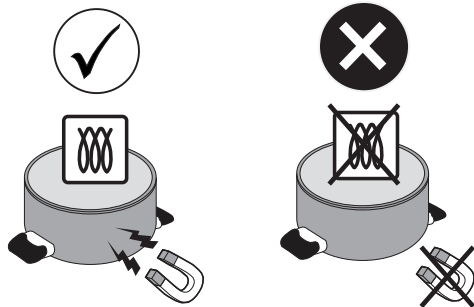


- el fondo no esté abultado o tenga una superficie rugosa.
- el fondo no impida la superficie de contacto entre los inductores y el recipiente y no reduzca la eficiencia y la experiencia de cocción.

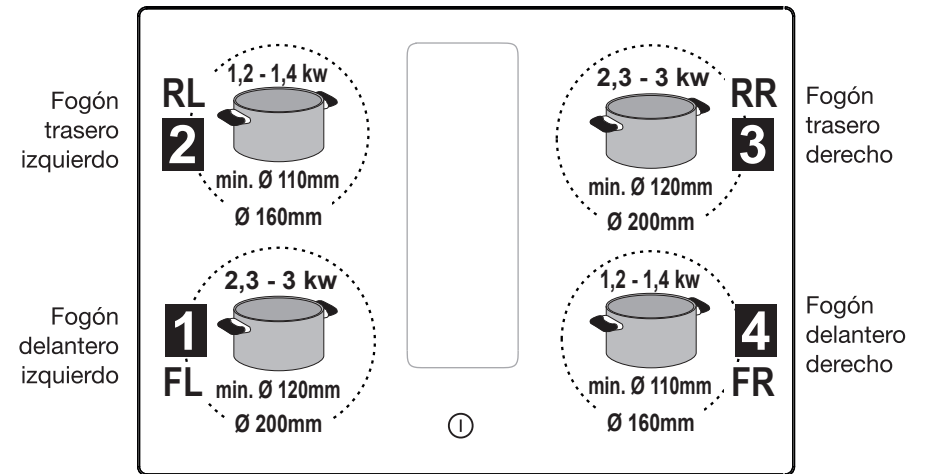


### • RECIPIENTES PREEXISTENTES

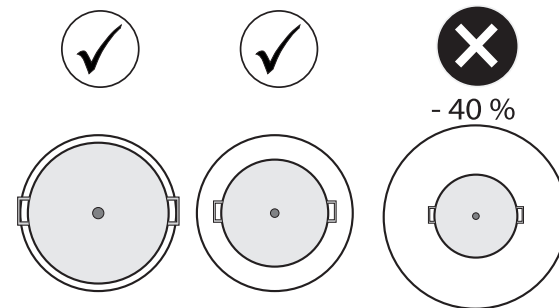
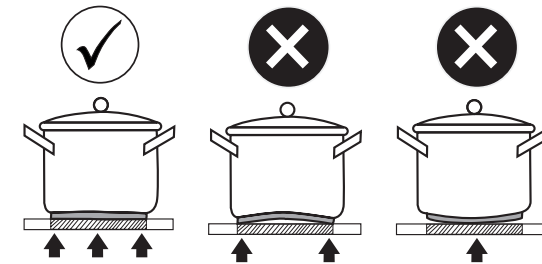
Puede comprobar si el material de su recipiente de cocción es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente. Las indicaciones del párrafo anterior son válidas también en este caso.



- **DIÁMETROS RECOMENDADOS DEL FONDO DE LAS SARTENES**  
**IMPORTANTE: si las ollas no son del tamaño adecuado, las zonas de cocción no se encenderán.** Consulte las siguientes indicaciones para cada zona de cocción.



### PARTE DELANTERA



- **AHORRO DE ENERGÍA**

- Utilice recipientes de cocción cuyo fondo tenga el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Use solo utensilios de cocina de fondo plano.
- Si es posible, deje la tapa sobre las ollas durante la cocción.
- Cocine verduras, patatas, etc., con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de una olla a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

## USO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

El sistema de extracción se puede utilizar en versión de succión con evacuación externa o versión de filtración con reciclaje interno.

- **VERSIÓN ASPIRANTE**



Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tubos (adquirir por separado). Conecte la unidad a los tubos y orificios de escape de la pared del mismo diámetro que la salida de aire (brida de conexión). Para obtener más información sobre los tubos y dimensiones, consulte la página de accesorios en el folleto de instalación - Versión aspirante.

El uso de tubos de evacuación y orificios de menor diámetro disminuirá la eficiencia de aspiración y aumentará considerablemente el ruido. En este caso, declinamos toda responsabilidad.

**Para lograr la máxima eficiencia de extracción:**

- El recorrido máximo recomendado para los conductos es de 7 metros lineales.
- Sobre el total de 7 metros lineales, se aconseja utilizar como máximo dos codos de 90°.
- Evite cualquier cambio drástico en la sección del conducto, favoreciendo siempre una sección equivalente a un diámetro de 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

- **VERSIÓN CON FILTRO**



El aire extraído se filtrará a través de filtros antigrasa y antiolor antes de ser devuelto a la habitación. El aparato se suministra con todo lo necesario para realizar una instalación estándar con salida de aire en la parte trasera del mueble. El producto está equipado con filtros antiolor. Si desea más información, consulte la página relativa a los accesorios de la versión con filtro (ver ficha de instalación).


## 2) Funcionamiento

### INFÓRMESE ANTES DE EMPEZAR

Todas las funciones de esta placa están diseñadas para cumplir con los más estrictos estándares de seguridad. Por esta razón:



- Algunas funciones no se activan o se apagan automáticamente si no hay ollas en las placas de cocción o si están mal colocadas.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente tras unos segundos cuando la función seleccionada requiere otra configuración que no se proporciona (por ej. : encender la placa sin seleccionar la zona de cocción y la potencia de funcionamiento, o seleccionar un temporizador sin haber desbloqueado los botones de control). En este caso, comience de nuevo.

Espere a que la visualización se apague antes de tocar la zona de cocción.

**¡Atención! Por ejemplo, en caso de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción no es inmediata en la fase de enfriamiento.** El símbolo  aparece en la zona de cocción indicando que la placa todavía está caliente. En este caso, espere a que la visualización se apague antes de tocar la zona de cocción.

### PANTALLA DE VISUALIZACIÓN EN LAS ZONAS DE COCCIÓN

Se muestran las siguientes visualizaciones. Significado:

Función	Pantalla de visualización
Zona de cocción encendida	0
Nivel de potencia	1..9-P
Indicador de calor residual	H
Detección de olla	
Función "mantener caliente"	
Pausa	
Función de cocción automática	R



## CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

### • ACTIVACIÓN SEGURA

La placa solo se activa cuando hay ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no comienza si no hay una olla en la zona de cocción y se detiene cuando retire la olla.

### • DETECCIÓN DE OLLA

El aparato detecta automáticamente la presencia de ollas en las zonas de cocción.

### • PARADA DE SEGURIDAD

Por motivos de seguridad, cada zona tiene un tiempo máximo de funcionamiento que depende del nivel de potencia programado.

### • INDICADOR DEL CALOR RESIDUAL

Cuando una o más zonas de cocción están apagadas, la presencia de calor residual se indica con el símbolo  $\text{H}$  en la pantalla de la(s) zona(s) correspondiente(s).

## USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

**IMPORTANTE:** Para activar cualquier función, primero debe activar la zona deseada.

### • ENCENDIDO

Pulse brevemente el botón **ON/OFF**  $\text{①}$  (1) de la placa / campana. Todas las funciones disponibles se harán visibles por unos momentos, luego solo las principales permanecerán activas. Las demás se pueden utilizar, y se activarán posteriormente, durante el uso del dispositivo.

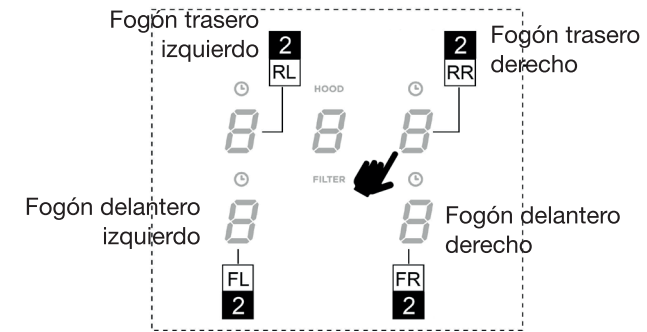
**Observación:** todas las funciones disponibles se iluminarán con luz de baja intensidad, que se volverá más intensa solo cuando se active.

Presione de nuevo el botón **ON/OFF**  $\text{①}$  (1) para apagar la placa.

**Observación:** La función **ON/OFF**  $\text{①}$  (1) tiene prioridad sobre todas las demás.

### • SELECCIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN

Presione la **zona de cocción (2)** correspondiente a la zona de cocción que desee utilizar.

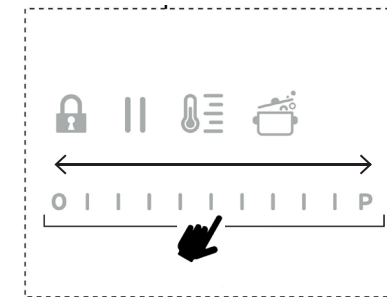


### • SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

La placa tiene 9 niveles de potencia. Toque y deslice su dedo en la **barra de selección de nivel de potencia (3)**:

- hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia
- hacia la izquierda para reducir el nivel de potencia.

El nivel de potencia establecido se mostrará en la **zona de cocción (2)** seleccionada.



### • FUNCIÓN "BOOSTER" (AMPLIFICADOR DE POTENCIA)

La placa tiene un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activado durante 5 minutos, luego la potencia vuelve al nivel utilizado anteriormente.



Toque y deslice el dedo sobre la **barra de selección del nivel de potencia (3)** (más allá del nivel 9) para activar el "booster". El nivel "booster" se indica con el símbolo  $\text{P}$  en la **zona de cocción (2)** correspondiente.

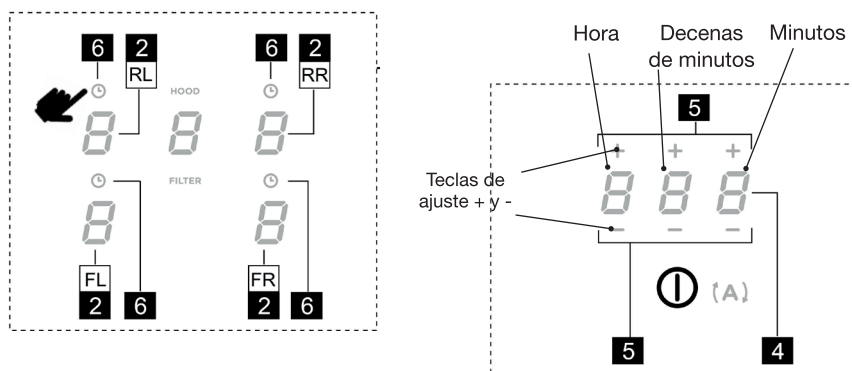


## • FUNCIÓN TEMPORIZADOR

La función "temporizador" es una cuenta atrás del tiempo programable, disponible simultáneamente en cada zona de cocción. Al final del tiempo establecido, las zonas de cocción se apagan automáticamente y se avisa al usuario con una señal acústica.

### Activar un temporizador:

1. Presione la **zona de cocción (2)** deseada (el nivel de potencia debe ser diferente a cero).
2. Presione el **temporizador**  **(6)** de la zona de cocción.
3. Use las teclas **+** y **-** **(5)** para establecer la duración del temporizador, que se muestra en **la zona (4)**. Durante el ajuste, el símbolo del temporizador  **(6)** parpadea.




**Observación:** Espere 10 segundos sin presionar ningún otro control para iniciar el temporizador de una zona de cocción.

**Observación:** El temporizador se puede configurar hasta un máximo de 1 (h) y 59 (min). La **zona (4)** mostrará el tiempo restante y se emitirá una señal acústica al final de la cuenta atrás.

**Observación:** Cuando el tiempo restante sea inferior a 10 minutos. El punto, que separa las horas y las decenas de minutos, se vuelve fijo y el tiempo restante que se muestra se expresa en el formato **minutos.segundos**.

Es posible repetir la operación para varias zonas de cocción: cada zona de cocción puede tener una configuración de temporizador diferente. La **pantalla (4)** muestra el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada. Si no se selecciona ninguna zona, al pulsar la **pantalla (4)**, solo se mostrará el tiempo de cuenta atrás del temporizador. Cuando el temporizador ha terminado la cuenta atrás, emitirá un pitido y la zona de cocción se apagará.

### Desactivar el temporizador:


1. Seleccione la **zona de cocción (2)** correspondiente.
2. Mantenga pulsado el **temporizador**  **(6)** y el temporizador de la zona de cocción se pondrá a cero.

## • BLOQUEO DE LAS TECLAS

La función de bloqueo de teclas permite bloquear las configuraciones de la placa para evitar manipulaciones accidentales dejando activas las funciones ya configuradas.

### Activación / Desactivación:



Presione el botón  **(10)**.

**Observación:** si presiona cualquier otra tecla mientras el bloqueo de teclas está activado, el símbolo  parpadeará para indicar que la función está activa y que debe desactivarse para modificar los ajustes de la placa.

## • FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA


La función de cocción automática permite obtener más rápidamente la potencia programada. Esta función permite realizar una cocción más rápida sin riesgo de quemar los alimentos porque la temperatura no superará el nivel programado. Esta función está disponible para niveles de potencia de **1 a 8**.

### Activación:

- Con la zona de cocción encendida, pulse el **botón**  **(7)**. La **pantalla (2)** mostrará una  intermitente, alternando con la potencia configurada para la zona de cocción.

Si aumenta el nivel de potencia de la zona de cocción, la función de cocción automática permanecerá activa, con el nuevo ajuste de temperatura.

Si reduce el nivel de potencia de la zona de cocción, la función de cocción automática se desactivará.

**Observación:** Si selecciona otra zona de cocción, el **símbolo**  **(7)** volverá a encenderse con una luz de baja intensidad y entonces será posible activar la cocción automática para esta otra zona. La cocción automática para la primera zona de cocción seleccionada permanecerá activa.


- **PAUSA**

La función "Pausa" permite interrumpir cualquier función activa en la placa, volviendo a poner a cero la potencia de cocción.

**Activación:**

- Presione el botón  (9), el símbolo  parpadeará en la pantalla (2).

**Para desactivar la función:**

- Presione el botón  (9) y la barra de selección de nivel de potencia (3) se iluminará.  
- Toque/deslice el dedo en la barra de selección de nivel de potencia (3) para desactivar la función.

**Observación:** la desactivación restablece las condiciones de configuración de la placa antes de la pausa, la placa continúa funcionando con las mismas configuraciones definidas anteriormente.



**Observación:** si, transcurridos 10 minutos no se desactiva la función "pausa", la placa se apagará automáticamente.

**Observación:** la función "pausa" no afecta a la aspiración de la campana.

- **USO DEL TEMPORIZADOR SOLO (SIN COCINAR)**

La función "solo temporizador" es una cuenta atrás del tiempo independiente de las zonas de cocción (y de la campana).

El temporizador se activa presionando en la zona (4).

Use los símbolos  y  (5) para establecer la duración del temporizador, que se muestra en la zona (4).

**Observación:** espere 10 segundos sin pulsar ningún otro control para iniciar la cuenta atrás del tiempo.

El temporizador se puede configurar hasta un máximo de 1 (h) y 59 (min). La zona (4) mostrará el tiempo restante y se emitirá una señal acústica al final de la cuenta atrás.


**Observación:** Cuando el tiempo restante sea inferior a 10 minutos. El punto, que separa las horas y las decenas de minutos, se vuelve fijo y el tiempo restante que se muestra se expresa en el formato minutos.segundos.



**Para detener el temporizador:**


- Seleccione la zona (4).  
- Mantenga pulsada la zona (4), el temporizador se reiniciará.



- **FUNCIÓN MANTENER CALIENTE**


La función "mantener caliente" es una función de control que permite mantener el calor a una temperatura constante, con un nivel de potencia optimizado. Esta función

es perfecta para mantener la comida caliente. Esta función se activa con la primera pulsación en el botón  (8).

La pantalla (2) de la zona seleccionada en el modo "mantener caliente" muestra alternativamente los símbolos  / .

**Observación:** Puede seleccionar la función de mantener caliente para otra zona de cocción. Toque la zona de cocción, se volverá a encender el símbolo  (8) con luz de baja intensidad. Entonces será posible activar mantener caliente en esta otra zona. El mantenimiento del calor para la primera zona de cocción seleccionada permanece activo.

Presione de nuevo  (8) para desactivar la función y apagar la placa, la pantalla (2) mostrará .

**Observación:** si la función "mantener caliente" está activada en varias zonas, seleccione primero la zona que desea desactivar pulsando en la zona correspondiente (2) y desactive la función seleccionando el nivel  en la barra de selección de nivel de potencia (3).

## TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (dependiendo de la experiencia y los hábitos de cocina)
Potencia máxima	P	Calentar rápidamente	Aumento rápido de la temperatura de los alimentos hasta el punto de ebullición (agua) o calentamiento rápido de líquidos.
	8-9	Freír - hervir	Dorar, iniciar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente.
Potencia alta	7-8	Rehogar - dorar - hervir - asar	Dorar, mantener una ebullición enérgica, cocinar y asar (por períodos cortos, de 5 a 10 minutos)
	6-7	Rehogar - cocer - estofar - dorar - asar	Dorar, mantener una ebullición enérgica, cocinar y asar (por períodos cortos, de 10 a 20 minutos).
Potencia media	4-5	Cocer - estofar - tostar - asar	Estofar, mantener un hervor suave, cocer (durante mucho tiempo), mezclar pasta.
	3-4	Cocer - cocinar a fuego lento - espesar, mezclar	Cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescados) en presencia de líquidos acompañantes (por ej. agua, vino, caldo, leche), mezclar pasta.
	2-3	Cocer - cocinar a fuego lento - espesar, mezclar	Cocción prolongada (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescados) en presencia de líquidos acompañantes (por ej. agua, vino, caldo, leche).
Potencia baja	1-2	Fundir - descongelar - mantener caliente - hacer cremoso	Derretir mantequilla, chocolate con delicadeza, descongelar productos pequeños.
	1	Fundir - descongelar - mantener caliente - hacer cremoso	Mantener calientes porciones pequeñas recién cocinadas o mantener calientes platos para servir y remover risottos.
Apagado	0	-	Placa de cocción en espera o apagada (posible presencia de calor residual del final de la cocción, indicado por H, L u ☐).

## USO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

- **ENCENDIDO DEL SISTEMA DE ASPIRACIÓN**  
- Pulse brevemente el botón **ON/OFF** (1).  
- Luego presione la **zona de selección (12)** para activar el sistema de aspiración.

- **POTENCIA DE ASPIRACIÓN**  
La campana tiene 4 niveles de potencia de aspiración (velocidades) del 1 al 4. Toque y deslice el dedo en la **barra de selección de nivel de potencia (3)**:  
- hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia,  
- hacia la izquierda para reducir el nivel de potencia.

**Observación:** El nivel de potencia establecido se mostrará en la **zona de selección (12)**.

- **FUNCIÓN "BOOSTER" (MÁXIMA POTENCIA)**  
La campana tiene 1 nivel de aspiración adicional llamado "booster". Está cronometrado y tiene una duración de 5 minutos.  
Para seleccionarlo, toque y deslice su dedo sobre la **barra de selección de nivel de potencia (3)** (más allá del nivel 4): el símbolo P parpadeará.  
**Observación:** al final de la cuenta atrás, la potencia volverá al nivel establecido anteriormente.

- **FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO**  
La campana se encenderá a la velocidad más adecuada ajustando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción utilizado por las zonas de cocción.  
Cuando las zonas de cocción se apagan, la campana adapta la velocidad de aspiración, reduciéndola gradualmente, para eliminar los vapores residuales y los olores.

**Para activar o desactivar la esta característica:**  
Pulsar en (A) (14).

**Observación:** si durante el funcionamiento automático, las velocidades de 1 a 4 se seleccionan con la **barra de selección de nivel de potencia (3)**, el funcionamiento automático se detendrá.

Si, por el contrario, selecciona la función "booster", el funcionamiento automático se reanudará al final de la cuenta atrás de tiempo, y mientras tanto el símbolo (A) seguirá parpadeando.

**Observación:** si la placa se apaga con el funcionamiento automático activo, la aspiración se detendrá automáticamente, de manera gradual.

- **INDICADOR DE OBSTRUCCIÓN DE LOS FILTROS**

La campana indica cuándo se debe realizar el mantenimiento de los filtros:

- Para los filtros antiolor de carbón/cerámicos: la indicación **FILTER (13)** se ilumina.
- Para el filtro de antigrasa: la indicación **FILTER (13)** se ilumina de forma intermitente.

**Observación:** por defecto esta función está desactivada (ver cómo activarla en el apartado "Activación del indicador de obstrucción del filtro").

- **RESTABLECIMIENTO DEL INDICADOR DE OBSTRUCCIÓN DE LOS FILTROS**

Tras realizar el mantenimiento de los filtros (antigrasa o de carbón/cerámicos), mantenga pulsado sobre la indicación **FILTER (13)**. La indicación se apagará y se reinicia el conteo del indicador.

- **ACTIVACIÓN DEL INDICADOR DE OBSTRUCCIÓN DE LOS FILTROS**

**Observación:** Este indicador suele estar apagado.

Para activarlo, proceda de la siguiente manera:

- Encienda la placa de cocción pulsando el botón de **ON/OFF (1)**.
- Con la campana y las zonas de cocción apagadas, pulse la **zona (12)**.
- Pulsación larga en **HOOD (11)** hasta que se muestre en la **pantalla (12)** las letras **F** y **G** que parpadean alternativamente.  
**F** = filtros antiolor de carbón/cerámicos  
**G** = filtro antigrasa

#### FILTROS ANTIOLOR DE CARBÓN/CERÁMICOS


- Presione la **pantalla (12)** cuando aparezca la letra **F**.
- Pulse en **FILTER (13)** (luz fija).
- Mantenga pulsado de nuevo **HOOD (11)** para confirmar la activación del indicador de obstrucción de los filtros antiolor de carbón/cerámicos.

#### FILTROS ANTIGRASA

- Presione la **pantalla (12)** cuando aparezca la letra **G**.
- Pulse en **FILTER (13)** (luz intermitente).
- Mantenga pulsado de nuevo **HOOD (11)** para confirmar la activación del indicador de obstrucción del filtro antigrasa.

## 3) Limpieza y mantenimiento

**¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual estén apagados.**

Para realizar el mantenimiento del dispositivo, consulte las imágenes al final de la ficha de instalación marcadas con el símbolo .

- **MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN**

#### Limpieza de la placa de inducción

La placa debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice estropajos ni lana de acero. Su uso, con el tiempo, podría dañar el vidrio.
- No utilice productos químicos irritantes, como aerosoles para horno o desincrustantes.
- ¡NO USE LIMPIADORES A VAPOR!

Después de cada uso, deje que la placa se enfríe y límpiela para eliminar los depósitos y las manchas causadas por los restos de comida. El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar dañarán la placa y deben retirarse de inmediato. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, papel de cocina o productos específicos para la limpieza de la placa (siga las instrucciones del fabricante).

#### Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos

En caso de grandes derrames accidentales de líquidos de las ollas, es posible abrir el tapón de drenaje colocado en la parte inferior del aparato, para eliminar cualquier residuo y garantizar así la máxima higiene.

#### Limpieza de la rejilla metálica

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse adecuadamente para evitar cualquier fenómeno de oxidación.

- **MANTENIMIENTO DE CAMPANA**

**Limpiar la campana**

Para la limpieza utilice ÚNICAMENTE un paño mojado con detergente líquido neutro (tipo líquido lavavajillas).

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA!

No use productos que contengan agentes abrasivos. ¡NO USE ALCOHOL!

**Mantenimiento de los filtros antigrasa  A**

Retienen las partículas de grasa de la cocción.

Deben limpiarse una vez al mes (o cuando el indicador de saturación del filtro lo indique), con detergentes no agresivos, a mano o en lavavajillas a baja temperatura y con ciclo rápido. Con el lavado en el lavavajillas, el filtro antigrasa metálico puede decolorarse, pero sus características de filtrado siguen siendo las mismas.

**Mantenimiento del filtro de carbón activo - cerámico (solo para versión con filtro)**



Retiene los olores desagradables de la cocción..




El aparato incluye un kit de filtros antiolor.

La obstrucción del carbón activo se observa después de un uso más o menos prolongado, según la frecuencia de uso y la regularidad de la limpieza del filtro antigrasa. Estos filtros antiolor pueden someterse a regeneración térmica cada 2/3 meses en horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. Una correcta regeneración asegura una eficacia de filtración constante durante 5 años.

**¡Atención!** No coloque los filtros en el fondo del horno sino en un plato a un nivel intermedio.

## 4) Asistencia

### TABLA DE DIAGNÓSTICO

C ó d i g o error	Descripción	Causas posibles	Soluciones
	La zona de control se apaga debido a una temperatura demasiado alta.	La temperatura interna de las piezas electrónicas es demasiado alta.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
	Recipiente inadecuado	Pérdida de propiedades magnéticas	Quite el recipiente.
	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	La corriente eléctrica no llega al módulo: el cable de alimentación no se ha conectado correctamente o está defectuoso.	Desconecte la placa del circuito eléctrico y compruebe la conexión.
Para todos los demás códigos de error	Llame al servicio de asistencia técnica y comunique el código de error que se muestra.		

### SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de contactar con el servicio posventa:

1. Compruebe que no puede resolver el problema usted mismo basándose en la información descrita en el apartado anterior "Tabla de diagnóstico".
2. Apague el dispositivo y vuelva a encenderlo para asegurarse de que se ha resuelto el problema.

Si el problema persiste tras realizar las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio posventa de su distribuidor.

## 5) Anexo: Procedimiento que realizar durante la instalación

**ATENCIÓN:** LE RECOMENDAMOS QUE LLAME A UN TÉCNICO ESPECIALIZADO PARA REALIZAR ESTE AJUSTE. EN CASO DE MANIPULACIÓN INCORRECTA, EL DISPOSITIVO PODRÍA QUEDAR INUTILIZABLE.

ES ACONSEJABLE LEER ATENTAMENTE TODO EL PROCEDIMIENTO ANTES DE REALIZAR EL AJUSTE.

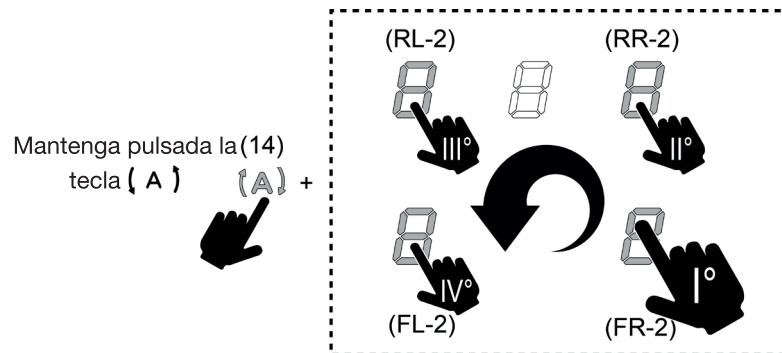
### • LIMITACIÓN DE POTENCIA

Puede configurar la potencia máxima de absorción de todas las zonas de cocción activas para evitar que la placa supere el nivel máximo de absorción configurado.

**Observación:** el ajuste debe realizarse con la placa apagada [sin pulsar la tecla **ON/OFF** (1)], dentro de los 2 minutos tras la conexión de la placa a la fuente de alimentación eléctrica. La tecla (A) parpadeará durante estos dos minutos.

### Configuración de la función de "limitación de potencia":

- Mientras mantiene la tecla (A) pulsada, pulse todas las teclas de selección de las zonas de cocción (2), de una en una, en sentido contrario a las agujas del reloj partiendo de la zona delantera derecha (FR-2) como se muestra a continuación:



Sonará un pitido corto al pulsar cada tecla.

La pantalla (2) de la zona trasera izquierda (RL-2) mostrará, en secuencias alternas, los símbolos 0 y 1 para indicar que se puede realizar el ajuste.

- Seleccione la pantalla trasera izquierda (RL-2), deslice el dedo sobre la barra de selección de nivel de potencia (3) hasta que aparezcan los símbolos en la pantalla 0 y 1.

**Atención:** durante esta operación pueden encenderse otros indicadores. No toque ningún botón que no sea el de la barra de selección de nivel de potencia (3) hasta que aparezca el símbolo 0.

La pantalla (FL-2) mostrará 0, 1 o 2. Encuentre en la siguiente tabla las correspondencias de potencia máxima absorbida:

Valor mostrado	Potencia (Kw)
0	7,4 Kw (configuración predeterminada)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

### Para cambiar la configuración del límite de potencia:

- Pulse la pantalla (FL-2) y deslice el dedo sobre la barra de selección de nivel de potencia (3) para establecer la nueva configuración.

- Para guardar la elección realizada, presione la tecla **ON/OFF** (1) durante 2 segundos. Espere 2 minutos hasta que se apague el indicador intermitente (A).



## Inhaltsverzeichnis

1) Vor dem ersten Gebrauch 69

2) Funktionsweise 73

3) Reinigung und Instandhaltung 83

4) Hilfestellung 85

5) Anhang: Bei der Installation durchzuführende  
Schritte 86

Produktdatenblatt Kochfeld MHI601H 115

Produktdatenblatt Dunstabzugshaube MHI601H

116

## 1) Vor dem ersten Gebrauch

### VERWENDUNG DES KOCHGESCHIRRS

- KOCHGESCHIRR



Verwenden Sie nur Pfannen und Töpfe, die dieses Symbol tragen ("induktionsgeeignetes" Kochgeschirr).

**Wichtig:**

Um bleibende Schäden an der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, sollten Sie Folgendes nicht verwenden:

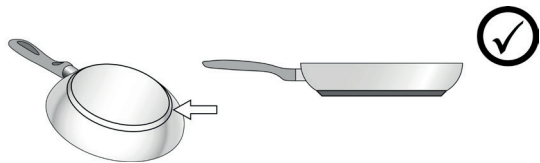
- Gefäße, deren Boden nicht vollkommen eben ist;
- Metallgefäße, deren Boden emailliert ist;
- Gefäße mit rauer Außenseite, um Kratzer auf der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden.
- Stellen Sie heiße Töpfe und Pfannen niemals auf die Oberfläche der Bedientasten des Herdes.
- Nicht alle Töpfe und Pfannen, die für Induktion geeignet sind, sind aufgrund von Böden, die teilweise aus ferromagnetischem Material bestehen, auch tatsächlich effektiv. Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr darauf, dass:
  - Der Boden vollständig aus ferromagnetischem Material besteht.Andernfalls nehmen die Effizienz der Wärmeübertragung und die Gleichmäßigkeit der Wärme ab und die Oberflächentemperatur des Topfes/der Pfanne eignet sich nicht mehr zum Garen.



- Der Boden kein Aluminium enthält: Das Gefäß wird nicht heiß und könnte daher von den Induktoren nicht erkannt werden.

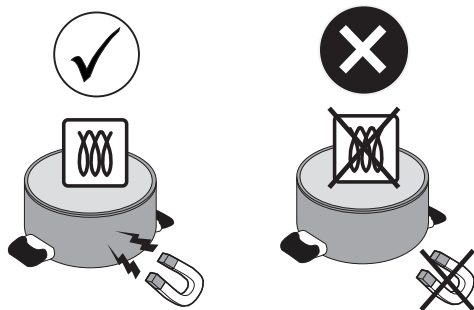


- Der Boden nicht gewölbt ist oder eine raue Oberfläche hat.  
 - Der Boden keine Kontaktfläche zwischen den Induktoren und dem Kochtopf beseitigt und die Effizienz und das Kocherlebnis nicht beeinträchtigt.



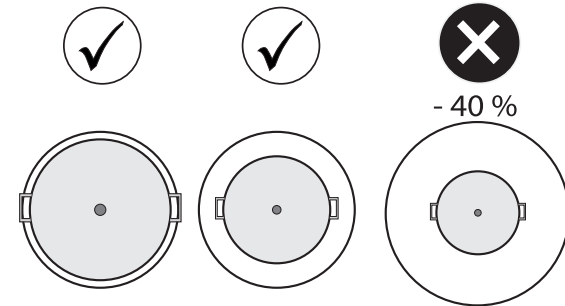
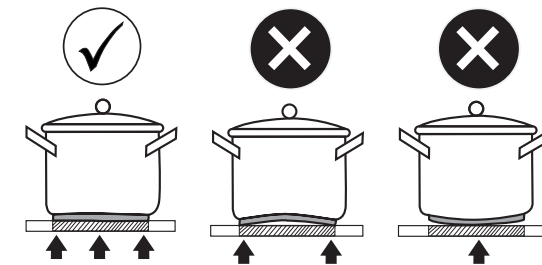
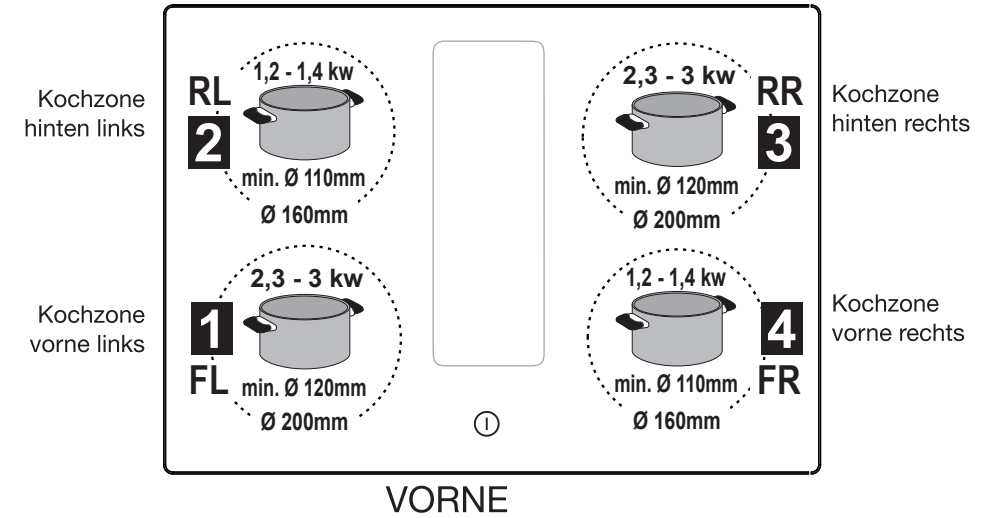
• **BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR**

Ob das Material Ihres Kochgeschirrs magnetisch ist, können Sie mit einem einfachen Magneten überprüfen. Nicht geeignet sind Töpfe, wenn sie nicht magnetisch erkennbar sind. Die Angaben im vorherigen Abschnitt gelten auch in diesem Fall.



• **EMPFOHLENE DURCHMESSER DER TOPFBÖDEN**

**WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, schalten sich die Kochzonen nicht ein.** Beachten Sie die folgenden Hinweise für die einzelnen Kochstellen.





## • ENERGIE SPAREN

- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Boden denselben Durchmesser hat wie die Kochzone.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Wenn möglich, lassen Sie während des Kochens den Deckel auf den Töpfen.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer kleinen Menge Wasser, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, er reduziert den Energieverbrauch und die Kochzeit zusätzlich.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld eingezeichneten Kochzone.

## VERWENDUNG DER ABZUGSHAUBE

Die Dunstabzugshaube kann als Absaughaube mit externem Auslass oder als Filterhaube mit internem Umluftbetrieb verwendet werden.

### • AUSFÜHRUNG MIT ABSAUGUNG

Die Dämpfe werden über eine Reihe von Schläuchen (separat zu kaufen) ins Freie geleitet. Schließen Sie das Gerät an die Schläuche und Wandabzugsöffnungen an, die denselben Durchmesser wie der Luftauslass haben (Anschlussflansch). Weitere Informationen zu Schläuchen und Abmessungen finden Sie auf der Seite über das Zubehör im Montageblatt - Ausführung mit Absaugung.

Die Verwendung von Schläuchen und Auslassöffnungen mit einem geringeren Durchmesser verringert die Saugleistung und erhöht die Geräuscentwicklung erheblich. Wir übernehmen in diesem Fall keine Haftung.

### Um eine maximale Abzugseffizienz zu erreichen:

- Die maximal empfohlene Leitungsstrecke beträgt 7 laufende Meter.
- Auf den insgesamt 7 Laufmetern sollten maximal zwei 90°-Bögen verwendet werden.
- Vermeiden Sie eine drastische Änderung des Querschnitts des Abzugs und bevorzugen Sie immer einen Querschnitt, der einem Durchmesser von 150 mm entspricht (oder den rechteckigen von 222 x 89 mm).

### • AUSFÜHRUNG MIT FILTER

Die Abluft wird durch Fett- und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder in den Raum geleitet wird. Das Gerät wird mit allem geliefert, was für eine Standardmontage mit dem Luftauslass auf der Rückseite des Möbelstücks benötigt wird. Das Gerät ist mit Geruchsfiltern ausgestattet. Weitere Informationen finden Sie auf der Seite über das Zubehör für die Ausführung mit Filter (siehe Montageblatt).


## 2) Funktionsweise

### BEVOR SIE BEGINNEN

Alle Funktionen dieses Kochfelds sind so konzipiert, dass sie den strengsten Sicherheitsstandards entsprechen. Aus folgendem Grund:





- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder schalten sich automatisch aus, wenn sich keine Töpfe auf den Herden befinden oder wenn die Töpfe falsch platziert sind.
- In anderen Fällen werden aktivierte Funktionen nach einigen Sekunden automatisch deaktiviert, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung erfordert, die nicht gegeben ist (z. B. : das Kochfeld einschalten, ohne die Kochzone und die Betriebsleistung zu wählen, oder einen Timer wählen, ohne dass die Bedientasten entsperrt wurden). Bitte versuchen Sie es in diesem Fall erneut.

Warten Sie, bis sich die Anzeige abschaltet, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

**Achtung! Bei (z. B.) längerem Gebrauch wird die Kochzone in der Abkühlphase nicht sofort ausgeschaltet.** Das Symbol  erscheint auf der Kochzone und zeigt an, dass diese noch heiß ist. Warten Sie in diesem Fall, bis sich die Anzeige abschaltet, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

### ANZEIGEN AUF DEN KOCHZONEN

Die folgenden Anzeigen erscheinen. Nachstehend ihre Bedeutung:

Funktion	Anzeige
Kochzone eingeschaltet	
Leistungsstufe	1..9-P
Kontrollanzeige für Restwärme	
Kochgeschirrererkennung	
Funktion "Warmhalten"	
Pause	
Automatische Kochprogramme	A

## EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

- **SICHERE AKTIVIERUNG**

Das Kochfeld wird nur aktiviert, wenn sich Töpfe auf den Kochzonen befinden: Der Aufheizvorgang wird nicht ausgelöst, wenn sich kein Topf auf der Kochzone befindet, und stoppt, wenn Sie den Topf entfernen.


- **KOCHGESCHIRRERKENNUNG**

Das Gerät erkennt automatisch, wenn sich Töpfe auf den Kochzonen befinden.

- **SICHERHEITSABSCHALTUNG**

Aus Sicherheitsgründen hat jede Zone eine maximale Betriebszeit, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt.


- **RESTWÄRMEANZEIGE**

Beim Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen wird das Vorhandensein von Restwärme durch das Symbol  auf dem Display der betreffenden Zone(n) angezeigt.

## VERWENDUNG DES KOCHFELDS


**WICHTIG: Um eine beliebige Funktion zu aktivieren, müssen Sie zuerst die gewünschte Zone aktivieren.**

- **EINSCHALTEN**

Tippen Sie kurz auf die **Ein-/Aus-Taste**  (1) des Kochfelds/der Abzugshaube. Alle verfügbaren Funktionen werden für einen Moment sichtbar, danach bleiben nur noch die wichtigsten aktiv. Die anderen können genutzt werden und werden dann während der Nutzung des Geräts aktiviert.

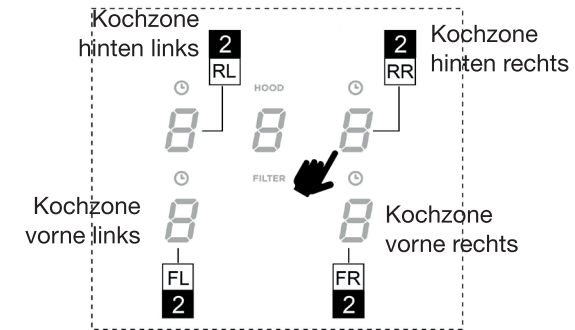
**Hinweis: Alle verfügbaren Funktionen werden mit einem Licht von geringer Intensität angezeigt, das nur dann stärker wird, wenn sie aktiviert werden.**

Tippen Sie erneut auf die **Ein-/Aus-Taste**  (1), um das Kochfeld auszuschalten.

**Hinweis:** Die Ein-/Ausschaltfunktion  (1) hat Vorrang vor allen anderen Funktionen.

- **AUSWAHL DER KOCHZONEN**

Tippen Sie auf die **Kochzone (2)** die der Kochzone entspricht, die Sie verwenden möchten.

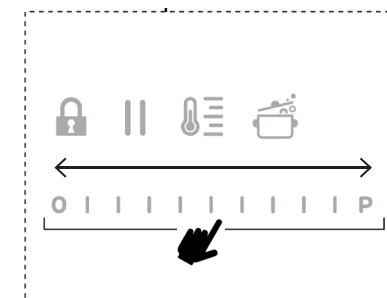


- **AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFE**

Das Kochfeld verfügt über 9 Leistungsstufen. Tippen und ziehen Sie den Finger über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)**:


- nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
- nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

Die eingestellte Leistungsstufe wird auf der ausgewählten **Kochzone (2)** angezeigt.



- **"BOOSTER"-FUNKTION (LEISTUNGSVERSTÄRKER)**



Das Kochfeld verfügt über eine zusätzliche Leistungsstufe (über Stufe 9 hinaus), die 5 Minuten lang aktiviert bleibt und dann auf die zuvor verwendete Stufe zurückkehrt.

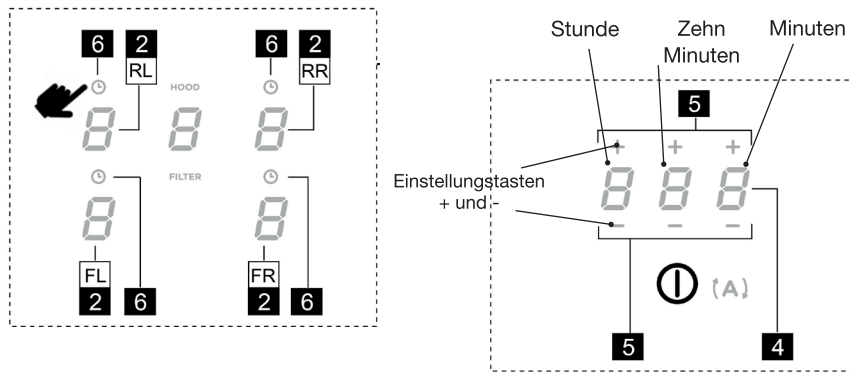
Tippen und ziehen Sie den Finger über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)** (über Stufe 9 hinaus), um den "Booster" zu aktivieren. Die "Booster"-Stufe wird durch das Symbol  auf der **betreffenden Kochzone (2)** angezeigt.

## • TIMER-FUNKTION

Die "Timer"-Funktion ist ein programmierbarer Zeitzähler, der gleichzeitig auf jeder Kochzone verfügbar ist. Am Ende der eingestellten Zeit schalten sich die Kochzonen automatisch aus und der Benutzer wird durch ein akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

### Timer aktivieren:

1. Tippen Sie auf die gewünschte **Kochzone (2)** (die Leistungsstufe darf nicht Null sein).
2. Tippen Sie auf den **Timer**  **(6)** der Kochzone.
3. Verwenden Sie die Tasten **+** und **-** **(5)** um die Dauer des Timers einzustellen, die auf der **Zone (4)** angezeigt wird. Während der Einstellung blinkt das Timersymbol  **(6)**.



**Hinweis:** Warten Sie 10 Sekunden, ohne einen anderen Befehl zu betätigen, um den Timer für eine Kochzone zu starten.


**Hinweis:** Der Timer kann bis zu einem Höchstwert von 1(h) und 59(min) eingestellt werden. Auf der **Zone (4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt, und am Ende des Zeitablaufs ertönt ein Signalton.

**Hinweis:** Sobald der Zeitablauf weniger als 10 Minuten beträgt: Der Punkt, der die Stunden und Zehnerminuten trennt, wird fixiert und die angezeigte Restzeit wird dann im Format **Minuten.Sekunden** angezeigt.

Es ist möglich, den Vorgang für mehrere Kochzonen zu wiederholen: Jede Kochzone kann eine andere Timereinstellung haben. **Das Display (4)** zeigt den Zeitablauf für die ausgewählte Kochzone an. Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, wird durch Tippen auf das **Display (4)** lediglich der Zeitablauf des Timers angezeigt.

Wenn der Zeitablauf des Timers beendet ist, gibt er ein akustisches Signal ab und die Kochzone schaltet sich aus.


### Timer deaktivieren:


1. Wählen Sie die betreffende **Kochzone (2)** aus.
2. Tippen Sie lange auf den **Timer**  **(6)**, der Timer der Kochzone wird zurückgesetzt.

## • BEDIENFELDSPERRE

Mit der Bedienfeldsperre können Sie die Konfigurationen des Kochfelds sperren, um eine versehentliche Betätigung zu verhindern, wobei die bereits konfigurierten Funktionen aktiv bleiben.

### Aktivierung/Deaktivierung:



Tippen Sie auf die Taste  **(10)**.

**Hinweis:** Wenn Sie bei aktivierter Tastensperre eine beliebige andere Taste drücken, blinkt das Symbol  um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist und Sie sie deaktivieren müssen, um die Einstellungen des Kochfeldes ändern zu können.

## • AUTOMATISCHE KOCHFUNKTION


Die automatische Kochfunktion sorgt dafür, dass die eingestellte Leistung schneller erreicht wird. Diese Funktion ermöglicht ein schnelleres Garen, ohne dass die Gefahr besteht, dass die Speisen verbrennen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht überschreitet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen **1** bis **8** verfügbar.

### Aktivierung:

- Tippen Sie bei eingeschalteter Kochzone auf die **Taste**  **(7)**. **Auf dem Display (2)** erscheint ein blinkendes , abwechselnd mit der für die Kochzone eingestellten Leistungsstufe.

Wenn Sie die Leistungsstufe der Kochzone erhöhen, bleibt die automatische Kochfunktion mit der neuen Temperatureinstellung aktiv.



Wenn Sie die Leistungsstufe der Kochzone verringern, wird die automatische Kochfunktion deaktiviert.

**Hinweis:** Wenn Sie eine andere Kochzone auswählen, leuchtet das **Symbol**  **(7)** wieder mit einem gedimmten Licht auf und es ist möglich, das automatische Kochen für diese andere Kochzone zu aktivieren. Das automatische Kochen für die erste ausgewählte Kochzone bleibt aktiv.


## • PAUSE

Mit der Funktion "Pause" können Sie jede aktive Funktion auf dem Kochfeld unterbrechen, indem Sie die Kochleistung auf Null zurücksetzen.

### Aktivierung:

- Tippen Sie auf die **Taste**  (9), das Symbol  blinkt auf dem **Display** (2).

### Um die Funktion zu deaktivieren:

- Tippen Sie auf die **Taste**  (9), die Leiste zur **Auswahl der Leistungsstufe** (3) leuchtet auf.  
- Tippen und ziehen Sie den Finger über die Leiste zur **Auswahl der Leistungsstufe** (3), um die Funktion zu deaktivieren.

**Hinweis** : Durch die Deaktivierung werden die vor der Pause festgelegten Einstellungen des Kochfelds wiederhergestellt, und das Kochfeld arbeitet mit denselben Einstellungen weiter, die zuvor vorgenommen wurden.



**Hinweis**: Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten nicht deaktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

**Hinweis** : Die Pausenfunktion hat keinen Einfluss auf die Absaugfunktion der Dunstabzugshaube.

## • NUR TIMER VERWENDEN (OHNE KOCHEN)

Die Funktion "Nur-Timer" ist ein von den Kochzonen (und der Dunstabzugshaube) unabhängiger Zeitzähler.

Der Timer wird durch Tippen auf die **Zone** (4) aktiviert.

Verwenden Sie die Symbole  und  (5) um die Dauer des Timers einzustellen, die auf der **Zone** (4) **angezeigt wird**.

**Hinweis**: Warten Sie 10 Sekunden, ohne einen anderen Befehl zu betätigen, um den Zeitablauf zu starten.

Der Timer kann bis zu einem Höchstwert von 1(h) und 59(min) eingestellt werden. Auf der **Zone** (4) wird die verbleibende Zeit angezeigt, und am Ende des Zeitablaufs ertönt ein Signalton.

**Hinweis**: Sobald der Zeitablauf weniger als 10 Minuten beträgt: Der Punkt, der die Stunden und Zehnerminuten trennt, wird fixiert und die angezeigte Restzeit wird dann im Format **Minuten.Sekunden** angezeigt.

### Zum Stoppen des Timers:

- Wählen Sie die **Zone** (4) **aus**.  
- Tippen Sie lange auf die **Zone** (4), der Timer wird zurückgesetzt.

## • FUNKTION "WARMHALTEN"

Die Funktion "Warmhalten" ist eine Kontrollfunktion, mit der die Wärme bei einer optimierten Leistungsstufe auf einer konstanten Temperatur gehalten werden kann.


Diese Funktion ist ideal, um Speisen warm zu halten. Diese Funktion wird beim ersten



Antippen der **Taste**  (8) aktiviert.


Das **Display** (2) der im Modus "Warmhalten" ausgewählten Zone zeigt abwechselnd die

Symbole  / .

**Hinweis**: Sie können die Warmhaltefunktion auch für eine andere Kochzone auswählen.

Tippen Sie auf die Kochzone, das **Symbol**  (8) leuchtet mit einem gedimmten Licht auf. Danach ist es möglich, die Warmhaltefunktion für diese andere Zone zu aktivieren. Die Warmhaltefunktion für die erste ausgewählte Kochzone bleibt aktiv.

Tippen Sie erneut auf  (8), um die Funktion zu deaktivieren und das Kochfeld auszuschalten, auf dem **Display** (2) erscheint .

**Hinweis**: Wenn die Funktion "Warmhalten" für mehrere Zonen aktiviert ist, wählen Sie zuerst die zu deaktivierende Zone aus, indem Sie auf die **entsprechende Zone** (2) tippen. Deaktivieren Sie dann die Funktion, indem Sie die Stufe  auf der **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe** (3) wählen.

## TABELLE DER LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Kochart	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistung	P	Schnelles Erwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur der Speise bis zum Sieden (Wasser) oder schnelles Erwärmen von Flüssigkeiten.
	8-9	Frittieren - sieden	Anbraten, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte frittieren, schnell kochen.
Hohe Leistung	7-8	Braten - rösten - sieden - grillen	Rösten, am Sieden halten, garen und grillen (kurzzeitig, 5 bis 10 Minuten)
	6-7	Braten - kochen - dünsten - rösten - grillen	Rösten, am Sieden halten, garen und grillen (kurzzeitig, 10 bis 20 Minuten).
Mittlere Leistung	4-5	Kochen - dünsten - anbraten - grillen	Dämpfen, sanft am Kochen halten, kochen (für eine längere Zeit), Nudeln umrühren.
	3-4	Kochen - köcheln - andicken, umrühren	Längeres Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) unter Verwendung von Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Nudeln umrühren.
	2-3	Kochen - köcheln - andicken, umrühren	Längeres Kochen (Volumen unter einem Liter: Reis, Soßen, Braten, Fisch) unter Verwendung von Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Geringe Leistung	1-2	Schmelzen - auftauen - warmhalten - sämig machen	Butter, Schokolade behutsam schmelzen, kleine Produkte auftauen.
	1	Schmelzen - auftauen - warmhalten - sämig machen	Kleine, gerade gekochte Portionen warmhalten oder Servierplatten auf Temperatur halten und Risottos umrühren.
Aus	0	-	Kochfeld in Standby oder ausgeschaltet (mögliche Restwärme vom Ende des Kochvorgangs vorhanden, angezeigt durch H, L oder □).

## VERWENDUNG DER ABZUGSHAUBE

- **EINSCHALTEN DES ABSAUGSYSTEMS**

- Tippen Sie kurz auf die **Ein-/Aus-Taste** (1).
- Tippen Sie dann auf das **Auswahlfeld (12)**, um das Absaugsystem einzuschalten.

- **ABSAUGLEISTUNG**

Die Dunstabzugshaube verfügt über 4 Stufen der Saugleistung (Geschwindigkeiten) von 1 bis 4.

Tippen und ziehen Sie den Finger über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)**:

- nach rechts, um die Leistungsstufe zu verringern,
- nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

**Hinweis:** Die eingestellte Leistungsstufe wird im **Auswahlfeld (12)** angezeigt.

- **FUNKTION "BOOSTER" (MAXIMALE LEISTUNG)**

Die Dunstabzugshaube verfügt über 1 zusätzliche Saugstufe, die als "Booster" bezeichnet wird. Sie ist zeitgesteuert und hat eine Laufzeit von 5 Minuten.

Um sie auszuwählen, tippen und ziehen Sie den Finger über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)** (über Stufe 4 hinaus): Das Symbol P blinkt.

**Hinweis:** Am Ende des Zeitablaufs wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgesetzt.

- **AUTOMATISCHER BETRIEB**

Die Dunstabzugshaube schaltet sich mit der geeignetsten Geschwindigkeit ein, indem sie die Saugleistung an die maximale Kochstufe anpasst, die von den Kochzonen verwendet wird.

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, passt die Dunstabzugshaube die Sauggeschwindigkeit an und verringert sie allmählich, um die restlichen Dämpfe und Gerüche zu beseitigen.

**Um diese Funktion zu aktivieren/deaktivieren:**

Tippen Sie auf (A) (14).

**Hinweis:** Wenn während des automatischen Betriebs die Stufen 1 bis 4 über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)** ausgewählt werden, wird der automatische Betrieb unterbrochen.

Wenn Sie hingegen die Funktion "Booster" wählen, wird der automatische Betrieb am Ende des Zeitablaufs wieder aufgenommen, und in der Zwischenzeit blinkt das Symbol (A) weiter.

**Hinweis:** Wenn das Kochfeld bei aktivem Automatikbetrieb ausgeschaltet wird, erfolgt die Abschaltung der Absaugung automatisch und schrittweise.



- **ANZEIGE FÜR DIE SÄTTIGUNG DER FILTER**

Die Dunstabzugshaube zeigt an, wenn die Filter gewartet werden müssen:

- Bei Kohle-/Keramik-Geruchsfiltern: Die Anzeige **FILTER (13)** leuchtet auf.
- Beim Fettfilter: Die Anzeige **FILTER (13)** leuchtet und blinkt.

**Hinweis:** Standardmäßig ist diese Funktion deaktiviert (wie Sie sie aktivieren, erfahren Sie im Abschnitt "Aktivieren der Filtersättigungsanzeige").




- **ZURÜCKSETZEN DER FILTERSÄTTIGUNGSANZEIGE**

Nachdem Sie die Filter (Fettfilter und/oder Kohle-/Keramikfilter) gewartet haben, tippen Sie lange auf die Anzeige **FILTER (13)**. Die Anzeige erlischt und startet den Zeitablauf der Anzeige erneut.

- **AKTIVIERUNG DER FILTERSÄTTIGUNGSANZEIGE**

**Hinweis:** Diese Anzeige ist normalerweise deaktiviert.


Um sie zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Kochfeld durch Tippen auf die **Ein-/Aus-Taste**  **(1) ein**.
- Tippen Sie bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube und ausgeschalteten Kochzonen auf die **Zone (12)**.
- Tippen Sie lange auf **HOOD (11)** bis auf dem **Display (12)** die Buchstaben **F** und  erscheinen, die abwechselnd blinken.  
**F** = Kohle-/Keramik-Geruchsfilter  
 = Fettfilter


#### KOHLE-/KERAMIK-GERUCHSFILTER


- Tippen Sie auf das **Display (12)**, wenn der Buchstabe **F** erscheint.
- Tippen Sie auf **FILTER (13)** (Dauerlicht).
- Tippen Sie erneut lange auf **HOOD (11)**, um die Aktivierung der Sättigungsanzeige für die Kohle-/Keramik-Geruchsfilter zu bestätigen.

#### FETTFILTER

- Tippen Sie auf das **Display (12)**, wenn der Buchstabe  erscheint.
- Tippen Sie auf **FILTER (13)** (Blinklicht).
- Tippen Sie erneut lange auf **HOOD (11)**, um die Aktivierung der Sättigungsanzeige für den Fettfilter zu bestätigen.

## 3) Reinigung und Instandhaltung

**Achtung! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung oder Instandhaltung, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und die Restwärmanzeige  erloschen ist.**

Beachten Sie bei der Instandhaltung des Geräts die Abbildungen am Ende des Montageblatts, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind .

- **INSTANDHALTUNG DES KOCHFELDES**

#### Reinigung des Induktionskochfeldes

Das Kochfeld sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Wichtig:

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien wie Backofensprays oder Fleckenlöser.
- **KEINE DAMPFREINIGER VERWENDEN!!!**

Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie es, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen. Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden. Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, Papiertücher oder spezielle Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen (befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers).

#### Reinigung des Auffangbehälters für Flüssigkeiten

Wenn versehentlich große Mengen an Flüssigkeiten aus den Töpfen verschüttet werden, kann man über den Abflusstopfen im unteren Teil des Geräts dagegen vorgehen, um alle Rückstände zu entfernen und so ein Höchstmaß an Hygiene zu gewährleisten.

#### Reinigung des Metallgitters

Das Gitter sollte von Hand mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt und ordnungsgemäß getrocknet werden, um Oxidationserscheinungen zu vermeiden.

- INSTANDHALTUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE

### Reinigung der Dunstabzugshaube

Verwenden Sie zum Reinigen AUSSCHLIESSLICH ein Tuch, das mit einem neutralen flüssigen Reinigungsmittel (Typ Spülmittel) angefeuchtet ist.

VERWENDEN SIE KEINE REINIGUNGSUTENSILIEN ODER -WERKZEUGE!

Vermeiden Sie die Verwendung von Produkten mit scheuernden Wirkstoffen. KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!

### Instandhaltung der Fettfilter A

Dieser Filter hält Fettpartikel aus dem Garprozess zurück.

Er sollte einmal im Monat (oder wenn die Filtersättigungsanzeige dies anzeigt) mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln von Hand oder in der Spülmaschine bei niedriger Temperatur und im Schnellwaschgang gereinigt werden. Beim Spülen in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben, seine Filtereigenschaften bleiben jedoch unverändert.

### Instandhaltung des Aktivkohle- - Keramik-Filters (Nur bei der Filterversion) B

Dieser Filter hält unangenehme Gerüche beim Kochen zurück.




Das Gerät wird mit einem Set an Geruchsfiltern geliefert.

Die Sättigung der Aktivkohle stellt sich nach einer mehr oder weniger langen Nutzungsdauer ein, je nachdem, wie oft Sie das Gerät benutzen und wie regelmäßig Sie den Fettfilter reinigen. Diese Geruchsfilter können alle 2/3 Monate für 45 Minuten in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen einer thermischen Regeneration unterzogen werden. Eine korrekte Regeneration gewährleistet eine gleichbleibende Filterwirkung für 5 Jahre.

**Achtung!** Legen Sie die Filter nicht auf den Boden des Ofens, sondern in eine Schale auf einer mittleren Ebene.

## 4) Hilfestellung

### FEHLERTABELLE

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösungen
	Der Bedienfeldbereich schaltet sich aufgrund einer zu hohen Temperatur aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Teile ist zu hoch.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, bevor Sie es erneut verwenden.
	Ungeeignetes Kochgefäß	Verlust der magnetischen Eigenschaften	Das Kochgefäß entfernen.
	Probleme bei der Kommunikation zwischen der Benutzeroberfläche und dem Induktionsmodul	Der elektrische Strom kommt nicht am Modul an: Das Stromkabel wurde nicht richtig angeschlossen oder ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromkreis und überprüfen Sie den Anschluss.
Bei allen anderen Fehlercodes	Rufen Sie den technischen Kundendienst an und nennen Sie den angezeigten Fehlercode.		

### KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

1. Überprüfen Sie anhand der im obigen Abschnitt "Fehlertabelle" beschriebenen Informationen, ob Sie das Problem nicht selbst beheben können.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um sicherzustellen, dass der Fehler behoben ist.

Wenn das Problem nach den oben genannten Überprüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlergeschäfts.



## 5) Anhang: Bei der Installation durchzuführende Schritte

**ACHTUNG: WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIESE EINSTELLUNG VON EINEM FACHMANN VORNEHMEN ZU LASSEN. BEI UNSACHGEMÄSSER HANDHABUNG KÖNNTE DAS GERÄT UNBRAUCHBAR WERDEN. ES WIRD EMPFOHLEN, DIE GESAMTE ANLEITUNG VOR DER EINSTELLUNG AUFMERKSAM ZU LESEN.**

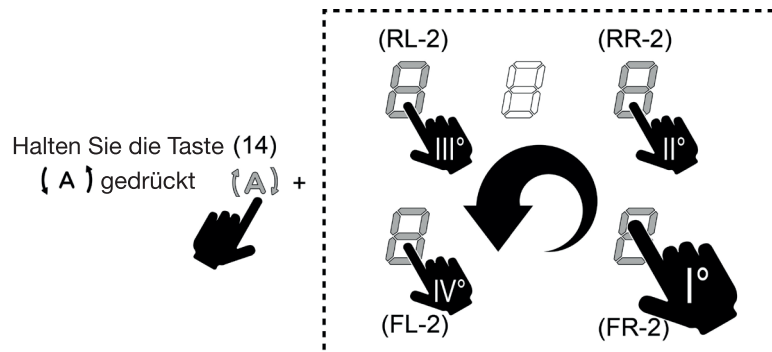
### • LEISTUNGSBEGRENZUNG

Sie können die maximale Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen festlegen, um zu verhindern, dass das Kochfeld die eingestellte maximale Absorptionsleistung überschreitet.

**Hinweis:** Die Einstellung muss bei ausgeschaltetem Kochfeld (ohne Drücken der **Ein-/Aus-Taste** (1) (1)), **innerhalb von zwei Minuten** nach dem Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung vorgenommen werden. Die Taste (A) blinkt während dieser zwei Minuten.

#### Zum Einstellen der Funktion "Leistungsbegrenzung":

- Halten Sie die Taste (A) gedrückt, und betätigen Sie alle **Kochzonenauswahl**tasten (2) nacheinander gegen den Uhrzeigersinn, beginnend mit der vorderen rechten Kochzone (FR-2), wie unten gezeigt:



Beim Drücken der einzelnen Tasten ertönt ein kurzer Signalton.

Das **Display (2)** der linken hinteren Zone (RL-2) zeigt dann in abwechselnder Folge die Symbole 0 und 1 an, um darauf hinzuweisen, dass die Einstellung vorgenommen werden kann.

- Wählen Sie das linke hintere Display (RL-2) aus und fahren Sie dann mit dem Finger über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)**, bis auf dem Display die Symbole 0 und 1 angezeigt werden.

**Achtung:** Während dieses Vorgangs können auch andere Anzeigen aufleuchten. Berühren Sie keine anderen Tasten als die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)** bis das Symbol 0 angezeigt wird.

Auf dem Display (FL-2) wird 0, 1 oder 2 angezeigt. Bitte entnehmen Sie der folgenden Tabelle die Entsprechungen für die maximale Leistungsaufnahme:

Angezeigter Wert	Leistung (Kw)
0	7,4 Kw (Standardeinstellung)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

#### Um die Einstellung der Leistungsbegrenzung zu ändern:

- Tippen Sie auf das Display (FL-2) und ziehen Sie dann Ihren Finger über die **Leiste zur Auswahl der Leistungsstufe (3)**, um die neue Einstellung festzulegen.  
 - Um die getroffene Wahl zu speichern, halten Sie die **Ein-/Aus-Taste** (1) (1) 2 Sekunden lang gedrückt. Warten Sie 2 Minuten, bis die blinkende Anzeige (A) erlischt.

## Inhoudsopgave

- 1) Voor het eerste gebruik 89
  - 2) Werking 93
- 3) Reiniging en onderhoud 103
  - 4) Bijstand 105
- 5) Bijlage: Procedure om bij de installatie te volgen 106
  - Productfiche kookplaat MHI601H 116
  - Productfiche afzuigkap MHI601H 117

## 1) Vóór het eerste gebruik

### GEBRUIK VAN RECIPIËNTEN VOOR HET KOKEN

- RECIPIËNTEN VOOR HET KOKEN



**Gebruik enkel potten en pannen met het symbool** (recipiënt "compatibel met inductie").

**Belangrijk:**

Om blijvende schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden, mag u volgende zaken niet gebruiken:

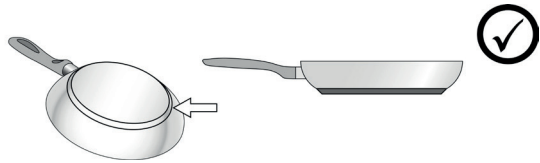
- recipiënten waarvan de onderkant niet helemaal plat is;
- recipiënten in metaal met een onderkant in email;
- recipiënten waarvan het oppervlak oneffen is om krassen op het oppervlak van de kookplaat te vermijden.
- Plaats nooit warme potten en pannen in de zone waar de bedieningstoetsen voor de plaat zich bevinden.
- Niet alle potten en pannen voor inductie zijn efficiënt omdat ze een onderkant hebben die slechts gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaat. Kijk bij de aankoop van recipiënten na dat:
  - de onderkant geheel van ferromagnetisch materiaal gemaakt is.Anders wordt de hitte niet efficiënt en uniform verspreid en is het oppervlak van de pot/pan niet geschikt voor het koken.



- de onderkant geen aluminium bevat: het recipiënt verwarmt niet en wordt niet erkend door de inductoren.

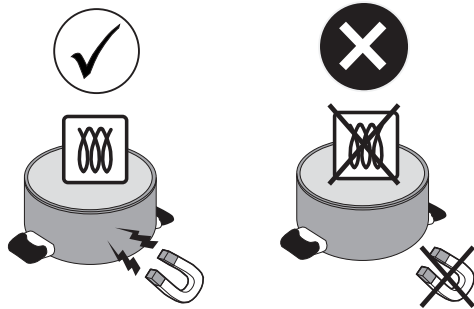


- de onderkant niet bol is of een oneffen oppervlak heeft.
- de onderkant geen contactoppervlak verliest tussen de inductoren en het recipiënt en de efficiëntie en de ervaring van het koken niet vermindert.

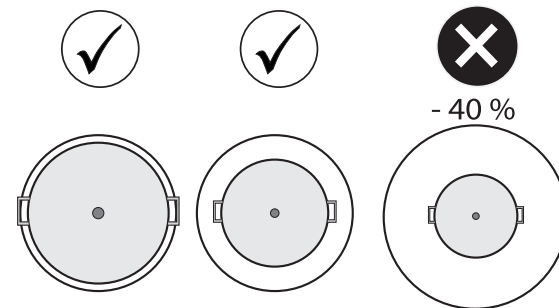
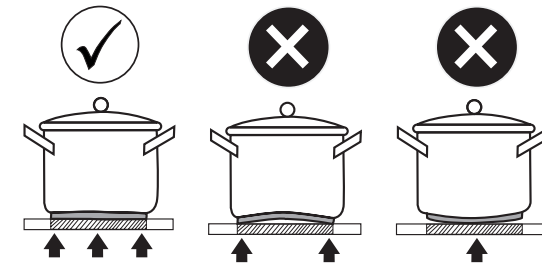
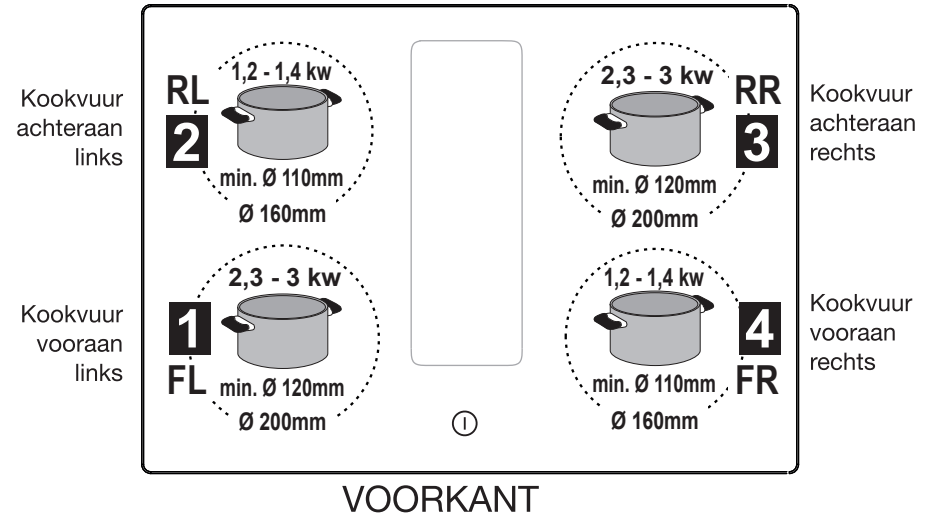


### • RECIPIËNTEN DIE U AL HEEFT

Met een eenvoudige magneet kan u nagaan of het materiaal van uw recipiënt magnetisch is. Kookpotten zijn niet geschikt wanneer ze niet magnetisch blijken te zijn. In dit geval zijn de aanwijzingen van de vorige paragraaf van toepassing.



- **AANBEVOLEN DIAMETER VOOR DE ONDERKANT VAN KOOKPOTTEN**  
**BELANGRIJK: Indien kookpotten niet de juiste grootte hebben, gaan de kookzones niet aan.** Hieronder vindt u aanwijzingen voor elke kookplaat.



## • ENERGIEBESPARING

- Gebruik kookgerei waarvan de diameter van de onderkant overeenkomt met die van de kookzone.
- Gebruik enkel kookgerei met een platte bodem.
- Laat indien mogelijk het deksel op de potten tijdens het koken.
- Kook groenten, aardappelen enzovoort met een kleine hoeveelheid water om de kooktijd te verminderen.
- Gebruik een snelkookpan. Dit vermindert het energieverbruik en de kooktijd.
- Plaats de kookpot in het midden van de zone die op de plaat aangegeven is.

## GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

Het afvoersysteem kan in een afzuigversie gebruikt worden met externe afvoer of een in filterversie met hergebruik binnen.

### • AFZUIGVERSIE



De stoom wordt naar buiten afgevoerd via leidingen (apart aan te schaffen). Sluit het toestel op de leidingen en de muuruitlaat met dezelfde diameter als diegene van de luchtafvoer aan (aansluitflens). Meer informatie over de leidingen en de afmetingen vindt u op de pagina over de accessoires van het installatieboekje. Afzuigversie  
Het gebruik van leidingen en een muuruitlaat met een kleinere diameter maakt het afzuigen minder efficiënt en maakt meer lawaai. In dit geval kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden.

#### Om een zo efficiënt mogelijke afvoer te verkrijgen:

- Het maximaal aanbevolen traject voor de leidingen is 7 strekkende meter.
- Op het totaal van 7 strekkende meter is het aanbevolen om maximum twee ellebogen van 90° te gebruiken.
- Vermijd drastische wijzigingen in secties van de leiding. Geef altijd de voorkeur aan een sectie die het equivalent is van een diameter van 150 mm (of de rechthoekige van 222 x 89 mm).

### • FILTERENDE VERSIE



De lucht wordt gefilterd door antivet- en antigeurfilters. Daarna wordt de lucht terug in het vertrek gevoerd. Het toestel is uitgerust met al het nodige voor een standaard installatie met afvoer van de lucht aan de achterkant van het meubel. Het product is uitgerust met antigeurfilters. Meer informatie vindt u op de pagina over de accessoires van de filterende versie (zie installatieboekje).


## 2) Werking

### VOOR U BEGINT...

Alle functies van deze kookplaat werden ontworpen in overeenstemming met de striktste veiligheidsnormen. Dit heeft tot gevolg dat:

- bepaalde functies niet geactiveerd worden of automatisch uitgaan wanneer er geen potten op de kookplaat staan of wanneer ze slecht geplaatst zijn.
- in andere gevallen geactiveerde functies automatisch gedesactiveerd worden na enkele seconden wanneer de geselecteerde functie een andere instelling vereist die niet uitgevoerd werd : (bijvoorbeeld de kookplaat aanzetten zonder een kookzone en een stand voor de werking te selecteren, of een timer instellen zonder de bedieningstoetsen te ontgrendelen). Begin in dat geval opnieuw.

Wacht tot de weergave verdwijnt voor u de kookzone aanraakt.

**Opgelet! Bij (bijvoorbeeld) langdurig gebruik, koelt de kookzone niet onmiddellijk af.** Het symbool  verschijnt op de kookzone en geeft aan dat het vuur nog warm is. Wacht in dat geval tot de weergave verdwijnt voor u de kookzone aanraakt.

### WEERGAVE OP DE KOOKZONES

De volgende dingen worden weergegeven. Dit is wat ze betekenen:

Functie	Weergave
Kookzone aan	0
Stand	1..9-P
Lampjes voor restwarmte	H
Kookpotdetectie	
Functie "warm houden"	
Pauze	
Functie automatisch koken	A

## EIGENSCHAPPEN VAN DE PLAAT

### • BEVEILIGDE ACTIVERING

De kookplaat wordt enkel ingeschakeld wanneer er kookpotten op de kookzones staan. De kookzones worden niet warm wanneer er geen kookpot op de kookzone staat en stoppen met warmen wanneer u de kookpot van het vuur haalt.


### • KOOKPOTDETECTIE

Het toestel detecteert automatisch de aanwezigheid van kookpotten op de kookzones.

### • VEILIGHEIDSTOP

Om veiligheidsredenen heeft elke zone een maximale werktijd, afhankelijk van de ingestelde stand.


### • INDICATOR VOOR RESTWARMTE

Wanneer een of meerde kookzones uitgaan, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven door het symbool  op het weergavescherm van de zone(s) in kwestie.


## VERWIJDEREN VAN DE KOOKPLAAT

**BELANGRIJK:** Om welke functie dan ook te activeren dient u eerst de gewenste zone te activeren.

### • AANZETTEN

Druk kort op de toetsaan/uit  (1) van de kookplaat/afzuigkap. Alle beschikbare functies worden enkele ogenblikken daarna zichtbaar. Enkel de belangrijkste blijven actief. De andere functies kunnen gebruikt worden en gaan vervolgens aan tijdens het gebruik van het toestel.

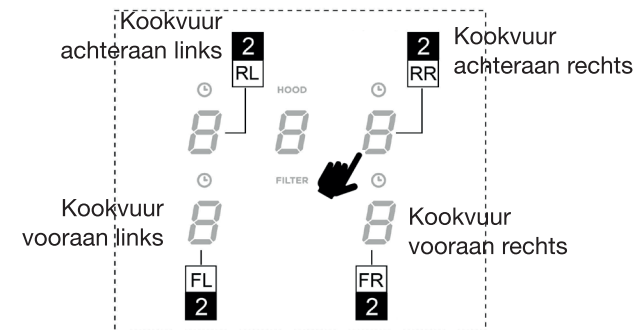
**Opmerking:** Alle beschikbare functies worden verlicht met een lampje met zwakke intensiteit, dat enkel intenser wordt wanneer ze geactiveerd worden.

Druk opnieuw op de toetsaan/uit  (1) om de kookplaat uit te schakelen.

**Opmerking:** De functie aan/uit  (1) heeft voorrang op de andere.

### • SELECTIE VAN KOOKZONES

Druk op de kookzone (2) die overeenkomt met de kookzone die u wilt gebruiken.

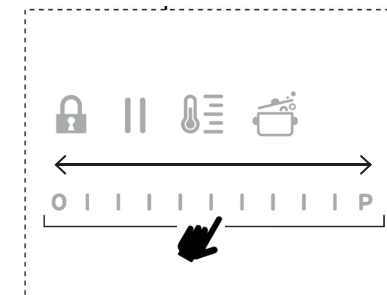


### • SELECTIE VAN DE STAND

De kookplaat heeft 9 verschillende standen. Raak aan en beweeg uw vinger op de balk om de stand te selecteren (3):


- naar rechts voor een hogere stand ;
- naar links voor een lagere stand.

De definitieve stand wordt weergegeven op de geselecteerde kookzone (2).



### • FUNCTIE "BOOSTER" (HOGERE STAND)



De kookplaat heeft een extra stand (hoger dan stand 9). Die blijft 5 minuten actief. Daarna gaat de plaat terug naar de voordien gebruikte stand.

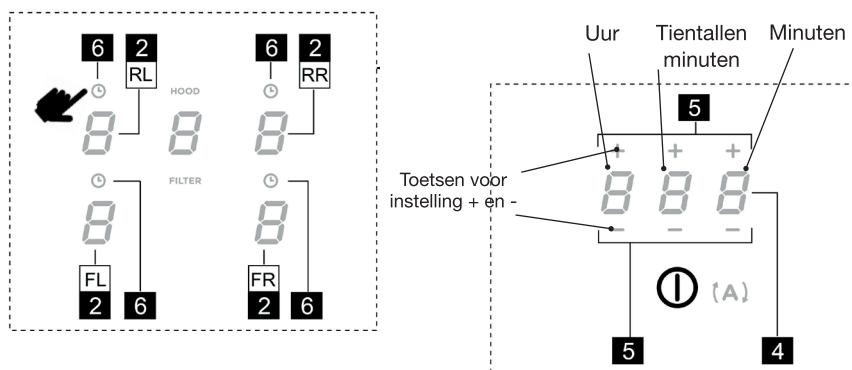
Raak aan en beweeg uw vinger op de selectiebalk van de standen (3) (hoger dan 9) om de "booster" te activeren. Het niveau "booster" wordt aangegeven door het symbool  op de kookzone (2) in kwestie.

## • FUNCTIE TIMER

De functie 'timer' telt een ingestelde tijd af. Deze functie is tegelijkertijd op alle kookzones beschikbaar. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones tegelijkertijd uitgeschakeld. De gebruiker wordt met een geluidssignaal op de hoogte gebracht.

### Timer instellen:

1. Druk op de gewenste **kookzone (2)** (waarvan de stand niet op 0 ingesteld mag zijn).
2. Druk op **de timer**  **(6)** van de kookzone.
3. Gebruik de toetsen **+** en **-** **(5)** om de duur van de timer in te stellen. Die wordt in de zone (4) weergegeven.. Tijdens het instellen knippert het symbool van de timer  **(6)**.



**Opmerking:** Wacht 10 seconden en druk op geen enkele toets om de timer voor de kookzone in te schakelen.


**Opmerking:** De timer kan voor een duur van maximum 1 uur en 59 minuten ingesteld worden. De **zone (4)** toont de overblijvende tijd. Aan het einde van de ingestelde tijd, hoort u een signaal.

**Opmerking:** Wanneer de timer nog minder dan 10 minuten moet werken, knippert het punt dat de uren en de tientallen minuten van elkaar scheidt niet meer en wordt de overblijvende tijd weergegeven in het formaat **minuten.seconden**.

Het is mogelijk om dit voor verschillende kookzones te herhalen: Voor elke kookzone kan een andere timer ingesteld worden. **Het scherm (4)** toont het aftellen van de tijd van de geselecteerde kookzone. Indien er geen enkele zone geselecteerd is, wordt wanneer u op het scherm drukt **(4)** enkel het aftellen van de tijd van de timer weergegeven.

Wanneer de timer afgewerkt is, hoort u een signaal en wordt de kookzone uitgeschakeld.

### De timer uitschakelen:


1. Selecteerde **kookzone (2)** in kwestie.
2. Druk lang op **de timer**  **(6)**. De timer van de kookzone wordt terug op nul gezet.

## • VERGREDELING VAN DE TOETSEN

Met de functie om de toetsen te vergrendelen kunnen de configuraties op de kookplaat geblokkeerd worden om te vermijden dat ze per ongeluk veranderd worden. De reeds ingestelde functies blijven behouden.

### Inschakelen/uitschakelen:



Druk op de toets  **(10)**.

**Opmerking:** Indien u op gelijk welke andere toets drukt wanneer de toetsen vergrendeld zijn, knippert het symbool  om aan te geven dat de functie actief is en dat ze uitgeschakeld moet worden om de instellingen van de kookplaat te kunnen veranderen.

## • FUNCTIE AUTOMATISCHE BEREIDING


Met de functie automatische bereiding kan de geprogrammeerde stand snel bereikt worden. Met deze functie gaat het bereiden sneller zonder risico dat de voedingsmiddelen verbranden, aangezien de temperatuur de geprogrammeerde temperatuur niet overschrijdt. Deze functie is beschikbaar voor de standen van **1** tot **8**.

### Inschakelen:

- Druk op de **toets**  **(7)** met de kookzone ingeschakeld. **Het scherm (2)** geeft een knipperende  weer, afgewisseld met de stand die voor de kookzone ingesteld werd.

Indien u de kookzone op een hogere stand instelt, blijft de functie automatische bereiding actief met de nieuw ingestelde temperatuur.

Indien u de kookzone op een lagere stand instelt, wordt de functie automatische bereiding uitgeschakeld.

**Opmerking:** Indien u een andere kookzone selecteert **gaat het symbool**  **(7)** aan met een lampje met zwakke intensiteit. U kan dan de automatische bereiding voor deze zone inschakelen. De automatische bereiding die voor de eerst geselecteerde kookzone ingesteld werd, blijft actief.




- **PAUZE**

Met de functie "Pauze" kan gelijk welke functie op de plaat onderbroken worden door ze op stand 0 te zetten.

**Inschakelen:**

- Druk op de **toets**  (9). Het symbool  knippert op het **scherm (2)**.

**Om de functie uit te schakelen:**

- Druk op de **toets**  (9). De balk om de stand in te stellen (3) gaat aan.  
- Druk op/beweeg uw vinger over de **balk om de stand te selecteren (3)** en zo de functie uit te schakelen.

**Opmerking** : Door het uitschakelen gaat u terug naar de instellingen van de plaat voor de pauze. De plaat blijft werken met de instellingen die voordien bepaald werden.



**Opmerking**: Indien na 10 minuten de functie "pauze" niet uitgeschakeld is, gaat de plaat automatisch uit.

**Opmerking**: De functie "pauze" heeft geen invloed op de zuigkracht van de afzuigkap.

- **GEBRUIK VAN DE TIMER OP ZICH (ZONDER KOKEN)**

De functie "enkel timer" telt de tijd af, onafhankelijk van de kookplaat (en de afzuigkap).

De timer wordt geactiveerd door op de **zone (4) te drukken**.

Gebruik de symbolen  en  (5) om de duur van de timer in te stellen. Die wordt in **de zone (4) weergegeven**.

**Opmerking**: Wacht 10 seconden. Druk op geen enkele andere toets om de timer te starten.




De timer kan voor een duur van maximum 1 uur en 59 minuten ingesteld worden. De **zone (4)** toont de overblijvende tijd. Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is, hoort u een signaal.

**Opmerking**: Wanneer de timer nog minder dan 10 minuten moet werken, knippert het punt dat de uren en de tientallen minuten van elkaar scheidt niet meer en wordt de overblijvende tijd weergegeven in het formaat **minuten.seconden**.


**Om de timer te stoppen:**



- Selecteer de **zone (4)**.  
- Druk lang op de **zone (4)**. De timer wordt terug op nul gezet.


- **FUNCTIE "WARM HOUDEN"**

De functie "warm houden" is een functie waarmee de temperatuur constant gehouden kan worden, op een optimale stand. Deze functie is ideaal om voedingsmiddelen warm te houden. Deze functie wordt geactiveerd zodra er op de **toets**  (8) gedrukt wordt. Het **scherm (2)** van de geselecteerde zone toont in de modus "warm houden" afwisselend de symbolen  / .

**Opmerking**: U kan de functie "warm houden" selecteren voor een andere kookzone.

Druk op de kookzone. Het symbool  (8) gaat opnieuw aan met een lampje met zwakke intensiteit. Het is dan mogelijk om de functie "warm houden" voor deze zone te activeren. De functie "warm houden" blijft actief voor de eerst geselecteerde kookzone.

Druk nog een keer op  (8) om de functie te desactiveren en de kookplaat uit te schakelen. Het **scherm (2)** geeft  aan.

**Opmerking**: Als de functie "warm houden" geactiveerd is voor de verschillende zones, selecteert u eerst de te desactiveren zone door op de **zone in kwestie (2)** te drukken en dan de functie uit te schakelen door de stand  op de **balk om de stand in te stellen te selecteren (3)**.



## TABEL MET STANDEN

Stand		Soort bereiding	Gebruik (afhankelijk van ervaring en kookgewoonten)
Hoogste stand	P	Snel opnieuw opwarmen	Snelle verhoging van de temperatuur van de voedingswaren tot ze koken (water) of om vloeistoffen snel opnieuw op te warmen.
	8-9	Frituren - koken	bruinen, een bereiding beginnen, diepgevroren producten frituren, snel doen koken.
Hoge stand	7-8	aanbraden - aanbraden koken - grillen	Aanbraden, stevig laten koken, bakken en grillen (met een korte duur, van 5 tot 10 minuten)
	6-7	aanbraden - bakken - smoren - aanbraden grillen	Aanbraden, stevig laten koken, bakken en grillen (met een korte duur, van 10 tot 20 minuten).
Matige stand	4-5	Koken - smoren - bruinen grillen	Smoren, zacht laten koken, bakken (voor een lange tijd), in pasta roeren
	3-4	Koken - Stoven - laten indikken, roeren	Langdurig koken (rijst, sauzen, gebraad, vis) met vloeistof (bijvoorbeeld water, wijn, melk), in de pasta roeren.
	2-3	Koken - Stoven - laten indikken, roeren	Langdurig koken (hoeveelheid minder dan een liter: rijst, sauzen, gebraad, vis) met vloeistof (bijvoorbeeld water, wijn, melk).
Lage stand	1-2	Laten smelten - ontdooien - warm houden - romig maken	Boter of chocolade zachtjes laten smelten, producten met kleine afmetingen ontdooien.
	1	Laten smelten - ontdooien - warm houden - romig maken	Kleine porties warm houden die net bereid zijn of op te dienen gerechten op temperatuur houden of roeren in risotto's.
Uit	0	-	Kookplaat in afwachting of uitgeschakeld (eventuele restwarmte van het einde van het koken, aangegeven door H, L of U).

## GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

- **AANZETTEN VAN HET AFZUIGSYSTEEM**

- Druk kort op de toets **Aan / Uit** (1).

- Druk dan op de **selectiezone (12)** om het afzuigstelsel in werking te stellen.

- **AFZUIGKRACHT**

De afzuigkap heeft vier sterktes (snelheden) voor het afzuigen, van 1 tot 4.

Raak aan en beweeg uw vinger over de balk **om de stand te selecteren (3)**:

- naar rechts voor een hogere stand,

- naar links voor een lagere stand.

**Opmerking:** De definitieve stand wordt weergegeven op **de geselecteerde zone (12)**.

- **FUNCTIE "BOOSTER" (HOOGSTE STAND)**

De afzuigkap heeft een extra stand, "booster" genoemd. Die werkt met een timer voor een duur van 5 minuten.

Om deze functie te selecteren raakt u de balk **om de stand (3) te selecteren** (hoger dan stand 4) aan of beweegt u uw vinger erover: het symbool P begint te knipperen.

**Opmerking:** Wanneer het aftellen van de timer beëindigd is, gaat de afzuigkap terug naar de voordien ingestelde stand.

- **AUTOMATISCHE WERKING**

De afzuigkap wordt ingeschakeld op de meest aangewezen snelheid door het afzuigvermogen aan te passen aan de maximale stand die in de kookzones gebruikt wordt.

Wanneer de kookzones uitgeschakeld zijn, past de afzuigkap de snelheid van het afzuigen aan. Ze vermindert geleidelijk aan de snelheid zodat stoom en de resterende geuren afgevoerd worden.

**Om deze functie in/uit te schakelen:**

Druk op (A) (14).

**Opmerking:** Indien tijdens de automatische werking de snelheden van 1 tot 4 geselecteerd worden met de **selectiebalk voor de standen (3)**, wordt de automatische werking onderbroken.

Indien u echter de functie "booster" selecteert, wordt na het aftellen terug overgeschakeld op automatische werking. Ondertussen blijft het symbool (A) knipperen.

**Opmerking:** Wanneer de kookplaat uitgeschakeld wordt met de automatische werking actief, wordt het afzuigen geleidelijk aan automatisch gestopt.

- **LAMPJE VOOR DE VERZADIGING VAN DE FILTERS**

De afzuigkap geeft aan wanneer de filters een onderhoud nodig hebben:

- Voor antigeurfilters/keramische filters: het lampje **FILTER (13)** gaat aan.
- Voor de antivetfilter: het lampje **FILTER (13)** gaat aan en knippert.

**Opmerking:** Deze functie wordt standaard uitgeschakeld (hoe u ze moet inschakelen vindt u in de alinea "Activering van het lampje voor de verzadiging van de filters").


- **DE INDICATOR VOOR DE VERZADIGING VAN DE FILTERS OP NUL ZETTEN**

Nadat u het onderhoud van de filters uitgevoerd heeft (antivetfilter en/of koolstoffilter/keramische filter) dient u lang op het lampje **FILTER (13)** te drukken. Het lampje gaat uit en zet de teller van het lampje opnieuw in werking.

- **AANZETTEN VAN DE INDICATOR VOOR DE VERZADIGING VAN DE FILTERS**

**Opmerking:** Dit lampje is doorgaans uitgeschakeld.

U kan het op de volgende manier inschakelen:

- Zet de kookplaat aan door op de toets Aan/Uit te drukken (1). 
- Wanneer de afzuigkap en de kookzones uitgeschakeld zijn, dient u op de **zone (12)** te drukken.
- Druk gedurende lange tijd op **AFZUIGKAP (11)** tot de letters **F** en **G** op het **scherm (12)** verschijnen. De letters knipperen afwisselend.  
**F** = antigeur-koolstoffilters/keramische filters  
**G** = antivetfilter

#### ANTIGEUR-KOOLSTOFFILTERS/KERAMISCHE FILTERS


- Druk op het **scherm(12)** wanneer de letter **F** verschijnt.
- Druk op **FILTER (13)** (vast lichtje).
- Druk opnieuw lang op **AFZUIGKAP (11)** om de activering van het lampje voor de verzadiging van de antigeur-koolstoffilters/keramische filters te bevestigen.

#### ANTIVETFILTERS

- Druk op het **scherm(12)** wanneer de letter **G** verschijnt.
- Druk op **FILTER (13)** (knipperend lichtje).
- Druk opnieuw lang op **AFZUIGKAP (11)** om de activering van het lampje voor de verzadiging van de antivetfilters te bevestigen.

## 3) Reiniging en onderhoud

**Opgelet! Voor u begint met de schoonmaak of het onderhoud dient u ervoor te zorgen dat de kookzones uitgeschakeld zijn en dat het lampje voor restwarmte uit is.**

Voor het onderhoud van het toestel verwijzen we u naar de afbeeldingen aan het einde van het installatieboekje aangegeven door het symbool .

- **ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT**

#### Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na elk gebruik schoongemaakt worden.

Belangrijk:

- Gebruik geen schuursponsjes of staalwol. Het gebruik ervan kan met de tijd het glas beschadigen.
- Gebruik geen irriterende chemische producten zoals ovensprays of vlekverwijderaars.
- **GEBRUIK GEEN STOOMREINIGERS!**

Laat na elk gebruik de plaat afkoelen en maak ze schoon om afzettingen en vlekken van voedingsresten te verwijderen. Suiker of voedingsmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk verwijderd worden. Zout, suiker en zand kunnen krassen maken op het glas. Gebruik een zachte doek, papieren servetten of specifieke producten om de kookplaat schoon te maken (volg de instructies van de fabrikant op).

#### Reiniging van de bak om vloeistoffen op te vangen

Wanneer er veel vloeistoffen uit de kookpotten stroomt, kan er ingegrepen worden met de afvoerknop die zich onderaan het toestel bevindt. Zo kunnen alle resten verwijderd worden en kan een maximum aan hygiëne gewaarborgd worden.

#### Reiniging van het metalen rooster

Het rooster moet met de hand met warm water en een neutrale zeep afgewassen worden en goed afgedroogd worden om oxidatie te vermijden.

- ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP

### Reiniging van de afzuigkap

Gebruik voor het reinigen ENKEL een doek met neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel (van het type afwasmiddel).

GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKGEREI OF -INSTRUMENTEN!

Vermijd het gebruik van producten met schurende bestanddelen. GEBRUIK GEEN ALCOHOL!

### Onderhoud van de antivetfilters A

De antivetfilter houdt de vetdeeltjes van het koken vast.

Hij moet een keer per maand (of wanneer het lampje voor de verzadiging van de filters aangaat) schoongemaakt worden met een zacht schoonmaakproduct, met de hand of in de vaatwasser op lage temperatuur en met een snelle cyclus. Wanneer de metalen antivetfilter in de vaatwasser gewassen wordt, kan hij verkleuren maar zijn filtrerende eigenschappen blijven behouden.

### Onderhoud van de actieve koolstoffilter keramische filter (enkel voor de filtrerende versie) B

Hij houdt de onaangename geurtjes van het koken vast.




Het toestel wordt geleverd met een set antigeurfilters.

Na een korter of langer gebruik is de actieve koolstof verzadigd, afhankelijk van hoe vaak het toestel gebruikt wordt en hoe regelmatig de antivetfilter schoongemaakt wordt. De antigeurfilters kunnen elke 2/3 maanden thermische geregenereerd worden in een op 200 °C voorverwarmde oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt voor een continue efficiënte filtering gedurende 5 jaar.

**Opgelet!** Plaats geen filters op de onderkant van de oven maar op een plaat in het midden.

## 4) Bijstand

### DIAGNOSTISCHE TABEL

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
	De bedieningszone werd uitgeschakeld omwille van een te hoge temperatuur.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat afgekoeld is voor u ze opnieuw gebruikt.
	Ongeschikt recipiënt	Verlies van magnetische eigenschappen	Verwijder het recipiënt.
	Communicatieproblemen tussen de gebruikersinterface en de inductiemodule.	De stroom bereikt de module niet: Het voedingssnoer werd niet correct aangesloten of is defect.	Koppel de plaat van de stroomtoevoer los en verifieer de aansluiting.
Alle andere foutcodes	Bel de dienst technische bijstand en geef hen de foutcode die getoond wordt.		

### BIJSTANDSDIENST

Voor u contact opneemt met de klantendienst, dient u het volgende te doen:

1. Controleer of u het probleem niet zelf kan oplossen op basis van de informatie in de alinea hieronder "Diagnostische tabel."
2. Schakel het toestel uit en opnieuw aan om na te gaan of de panne opgelost is. Indien het probleem zich blijft voordoen na de vermelde verificaties, dient u contact op te nemen met de winkel waar u het toestel gekocht heeft.

## 5) Bijlage: Procedure om bij de installatie te volgen

**OPGELET: WIJ RADEN U AAN OM EEN BEROEP TE DOEN OP EEN GESPECIALISEERDE TECHNICUS OM DE INSTELLING UIT TE VOEREN.**

**BIJ EEN VERKEERDE HANTERING VAN HET TOESTEL KAN HET ONBRUIKBAAR GEMAAKT WORDEN.**

**HET IS AANGERADEN OM DE VOLLEDIGE PROCEDURE AANDACHTIG DOOR TE LEZEN VOOR U DE INSTELLING UITVOERT.**

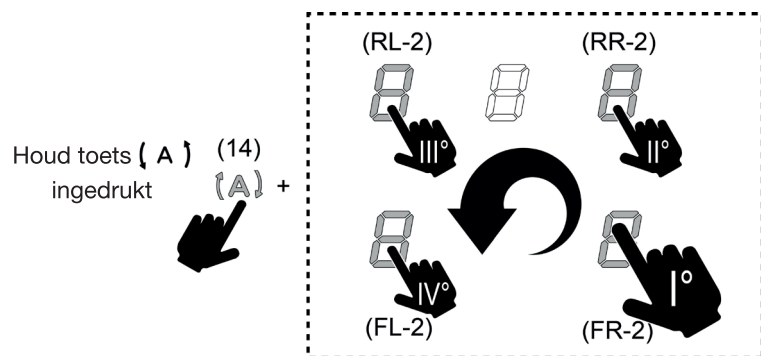
### • MAXIMAAL TOEGELATEN VERMOGEN

U kan de maximale stand van alle actieve kookzones bepalen om te voorkomen dat de kookplaat het maximale absorptievermogen overschrijdt.

**Opmerking:** De instelling moet uitgevoerd worden met de plaat uitgeschakeld [zonder op de toets **aan/uit te drukken** (1)], in de **2 minuten** die volgen op het aansluiten van de kookplaat op het stroomnetwerk. De toets ( A ) knippert twee minuten lang.

### Om de functie "maximaal toegelaten vermogen" in te stellen:

- Terwijl u de toets ingedrukt houdt ( A ), drukt u op alle **toetsen van de kookzones** (2), een per een, tegen de klok in vanaf de zone rechts vooraan (FR-2) zoals hieronder aangegeven:



Er weerklinkt een kort geluidssignaal wanneer u op de toetsen drukt.

Het **scherm (2)** van de zone links achteraan (RL-2) toont dan, afgewisseld, de symbolen [ en ] om aan te geven dat de instellingen uitgevoerd kunnen worden.

- Selecteer het scherm links achteraan (RL-2), beweeg dan uw vinger op de balk **om de stand te selecteren (3)**, tot op het scherm de symbolen [ en ] weergegeven worden.

**Opgelet:** Tijdens deze handelingen kunnen andere lampjes oplichten. Raak geen enkele andere toets aan dan **de selectiebalk voor de standen (3)** tot het symbool ] verschijnt.

Het scherm **FL-2)** toont 0, 1 of 2. In de tabel hieronder vindt u welk maximaal absorptievermogen hiermee overeenstemt:

Getoonde waarde	Vermogen (Kw)
0	7,4 Kw (standaard instelling)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

### Om de instelling van het maximaal toegelaten vermogen te wijzigen:

- Druk op het scherm (FL-2) en beweeg dan uw vinger over de balk **om de stand te selecteren (3)** en de nieuwe instelling vast te leggen.

- Om uw keuze op te slaan, drukt u op de toets **aan/uit** (1) gedurende 2 seconden. Wacht 2 minuten tot het knipperende lampje ( A ) uitgaat.

# Fiche produit plaque de cuisson MHI601H

Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		MHI601H
Type de table de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	17 cm
	Arrière droite	21,2 cm
	Avant gauche	21,2 cm
	Avant droite	17 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	184,7 Wh/kg
	Arrière droite	190,4 Wh/kg
	Avant gauche	173,0 Wh/kg
	Avant droite	187,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183,9 Wh/kg
Tension		220 - 240 V 380 - 415 V 2N 380 - 415 V 3N
Fréquence		50 - 60 Hz
Puissance électrique totale maximum		7,4 kW
Coordonnées de contact pour tout complément d'information	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France	
EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		

# Fiche produit hotte MHI601H

Description	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	MIOGO MHI601H		
Code article	8010519		
Consommation d'énergie annuelle	AEC <sub>hotte</sub>	32,5	kWh/a
Facteur d'accroissement dans le temps	f	1	
Efficacité fluidodynamique	FDE <sub>hotte</sub>	28,3	
Indice d'efficacité énergétique	EEI <sub>hotte</sub>	50,5	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q <sub>BEP</sub>	275	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P <sub>BEP</sub>	330	Pa
Débit d'air maximal	Q <sub>max</sub>	-	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W <sub>BEP</sub>	89	W
Puissance nominale du système d'éclairage	W <sub>L</sub>	0	W
Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E <sub>moyen</sub>	-	lux
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille»	P <sub>s</sub>	NA	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt»	P <sub>o</sub>	0,49	W
Niveau de puissance acoustique	L <sub>WA</sub>	61	dB
Coordonnées de contact pour tout complément d'information	"Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France"		

FR

## MHI601H hob product data sheet

Product information according to EU 66/2014

Model identification		MHI601H
Type of hob		Electric
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Rear left	17 cm
	Rear right	21,2 cm
	Front left	21,2 cm
	Front right	17 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Rear left	184,7 Wh/kg
	Rear right	190,4 Wh/kg
	Front left	173,0 Wh/kg
	Front right	187,5 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		183,9 Wh/kg
Voltage		220 - 240 V 380 - 415 V 2N 380 - 415 V 3N
Frequency		50 - 60 Hz
Maximum total electrical power		7,4 kW
Contact details for further information	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France	
EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.		

## MHI601H hood product data sheet

Description	Symbol	Value	Unit
Model	MIOGO MHI601H		
Item code	8010519		
Annual energy consumption	AEC <sub>hood</sub>	32.5	kWh/a
Growth factor over time	f	1	
Fluid dynamic efficiency	FDE <sub>hood</sub>	28.3	
Energy efficiency index	EEI <sub>hood</sub>	50.5	
Air flow measured at the best efficiency point	Q <sub>BEP</sub>	275	m <sup>3</sup> /h
Air flow measured at the best efficiency point	P <sub>BEP</sub>	330	Pa
Maximum air flow rate	Q <sub>max</sub>	-	m <sup>3</sup> /h
Electrical power at the intake measured at the best efficiency point	W <sub>BEP</sub>	89	W
Rated power of the lighting system	W <sub>L</sub>	0	W
Average illuminance of the lighting system on the cooking surface	E <sub>average</sub>	-	lux
Power consumption in standby mode	P <sub>s</sub>	N/A	W
Power consumption in "shutdown" mode	P <sub>o</sub>	0.49	W
Sound power level	L <sub>WA</sub>	61	dB
Contact details for further information	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France		

EN

## Ficha de producto placa de cocción MHI601H

Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	MHI601H	
Tipo de placa	Electrica	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Trasera izquierda	17 cm
	Trasera derecha	21,2 cm
	Delantera izquierda	21,2 cm
	Delantera derecha	17 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Trasera izquierda	184,7 Wh/kg
	Trasera derecha	190,4 Wh/kg
	Delantera izquierda	173,0 Wh/kg
	Delantera derecha	187,5 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	183,9 Wh/kg	
Tensión	220 - 240 V 380 - 415 V 2N 380 - 415 V 3N	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Potencia eléctrica total máxima	7,4 kW	
Datos de contacto para más información	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France	
EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento		

## Ficha de producto campana MHI601H

Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	MIOGO MHI601H		
Código de artículo	8010519		
Consumo de energía anual	AEC <sub>campana</sub>	32,5	kWh/a
Factor de incremento a lo largo del tiempo	f	1	
Eficiencia dinámica de fluidos	FDE <sub>campana</sub>	28,3	
Índice de eficiencia energética	EEI <sub>campana</sub>	50,5	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	Q <sub>BEP</sub>	275	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	P <sub>BEP</sub>	330	Pa
Caudal de aire máximo	Q <sub>max</sub>	-	m³/h
Potencia eléctrica a la entrada medida en el punto de máxima eficiencia	W <sub>BEP</sub>	89	W
Potencia nominal del sistema de iluminación	W <sub>L</sub>	0	W
Iluminación media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	E <sub>media</sub>	-	lux
Consumo eléctrico en modo de «espera»	P <sub>s</sub>	NA	W
Consumo eléctrico medido en modo «apagado»	P <sub>o</sub>	0,49	W
Nivel de potencia acústica	L <sub>WA</sub>	61	dB
Datos de contacto para más información	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - Francia		



# Produktdatenblatt Kochfeld MHI601H

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellbezeichnung	MHI601H	
Kochfeldtyp	Elektrisch	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Hinten links	17 cm
	Hinten rechts	21,2 cm
	Vorne links	21,2 cm
	Vorne rechts	17 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Hinten links	184,7 Wh/kg
	Hinten rechts	190,4 Wh/kg
	Vorne links	173,0 Wh/kg
	Vorne rechts	187,5 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183,9 Wh/kg	
Spannung	220 - 240 V 380 - 415 V 2N 380 - 415 V 3N	
Frequenz	50 - 60 Hz	
Maximale elektrische Gesamtleistung	7,4 kW	
Kontaktdaten für weitere Informationen	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France	
EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.		

# Produktdatenblatt Dunstabzugshaube MHI601H

Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Modell	MIOGO MHI601H		
Artikel-Code	8010519		
Jährlicher Energieverbrauch	$AEC_{\text{Dunstabzugshaube}}$	32,5	kWh/a
Zeitlicher Steigerungsfaktor	f	1	
Strömungsdynamische Effizienz	$FDE_{\text{Dunstabzugshaube}}$	28,3	
Energieeffizienzindex	$EEl_{\text{Dunstabzugshaube}}$	50,5	
Am Punkt des maximalen Wirkungsgrades gemessener Luftstrom	$Q_{\text{BEP}}$	275	m <sup>3</sup> /h
Am Punkt des maximalen Wirkungsgrades gemessener Luftdruck	$P_{\text{BEP}}$	330	Pa
Maximaler Luftdurchsatz	$Q_{\text{max}}$	-	m <sup>3</sup> /h
Am Punkt des maximalen Wirkungsgrades gemessene elektrische Eingangsleistung	$W_{\text{BEP}}$	89	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems	$W_L$	0	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochfläche	$E_{\text{durchschnittl.}}$	-	lux
Gemessener Stromverbrauch im "Standby"-Modus	$P_s$	NA	W
Gemessener Stromverbrauch im "Aus"-Modus	$P_o$	0,49	W
Schall-Leistungspegel	$L_{\text{WA}}$	61	dB
Kontaktdaten für weitere Informationen	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - Frankreich		

DE

## Productfiche kookplaat MHI601H

Productinformatie volgens EU 66/2014

Modelnummer	MHI601H	
Type kookplaat	Elektrisch	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links achter	17 cm
	Rechtsachter	21,2 cm
	Links voor	21,2 cm
	Rechts voor	17 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links achter	184,7 Wh/kg
	Rechtsachter	190,4 Wh/kg
	Links voor	173,0 Wh/kg
	Rechts voor	187,5 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	183,9 Wh/kg	
Spanning	220 - 240 V 380 - 415 V 2N 380 - 415 V 3N	
Frequentie	50 - 60 Hz	
Maximum totaal elektrisch vermogen	7,4 kW	
Contactgegevens voor bijkomende informatie	Sourcing & Creation Avenue de la Motte 59810 Lesquin - France	
EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.		

## Productfiche afzuigkap MHI601H

Beschrijving	Symbol	Waarde	Eenheid
Model	MIOGO MHI601H		
Artikelcode	8010519		
Jaarlijks energieverbruik	AEC <sub>afzuigkap</sub>	32,5	kWh/a
Groefactor in de tijd	f	1	
Fluidodynamische efficiëntie	FDE <sub>afzuigkap</sub>	28,3	
Energie-efficiëntie-index	EEI <sub>afzuigkap</sub>	50,5	
Luchtdebiet gemeten bij maximaal rendement	Q <sub>BEP</sub>	275	m³/u
Luchtdruk gemeten bij maximaal rendement	P <sub>BEP</sub>	330	Pa
Maximaal luchtdebiet	Q <sub>max</sub>	-	m³/u
Elektrisch vermogen bij invoer bij maximaal rendement	W <sub>BEP</sub>	89	W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	W <sub>L</sub>	0	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	E <sub>gemiddeld</sub>	-	lux
Elektriciteitsverbruik in "slaapstand"	P <sub>s</sub>	NVT	W
Elektriciteitsverbruik in modus "uit"	P <sub>o</sub>	0,49	W
Geluidsvermogen	L <sub>WA</sub>	61	dB
Contactgegevens voor bijkomende informatie	SOURCING & CREATION - Avenue de la Motte - 59810 Lesquin - Frankrijk		

# miogo



## Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

## Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

## Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto.

## In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

## Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.



Service Relation Clients /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

Art. 8010519  
Réf. MH1601H

FABRIQUÉ EN ITALIE / MADE IN ITALY /  
FABRICADO EN ITALIA / HERGESTELLT  
IN ITALIEN / GEFABRICEERD IN ITALIË

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte 59810 Lesquin  
FRANCE



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



### Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



### Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.



### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertriebern bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



### Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huishoudelijk afval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuiltoortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.