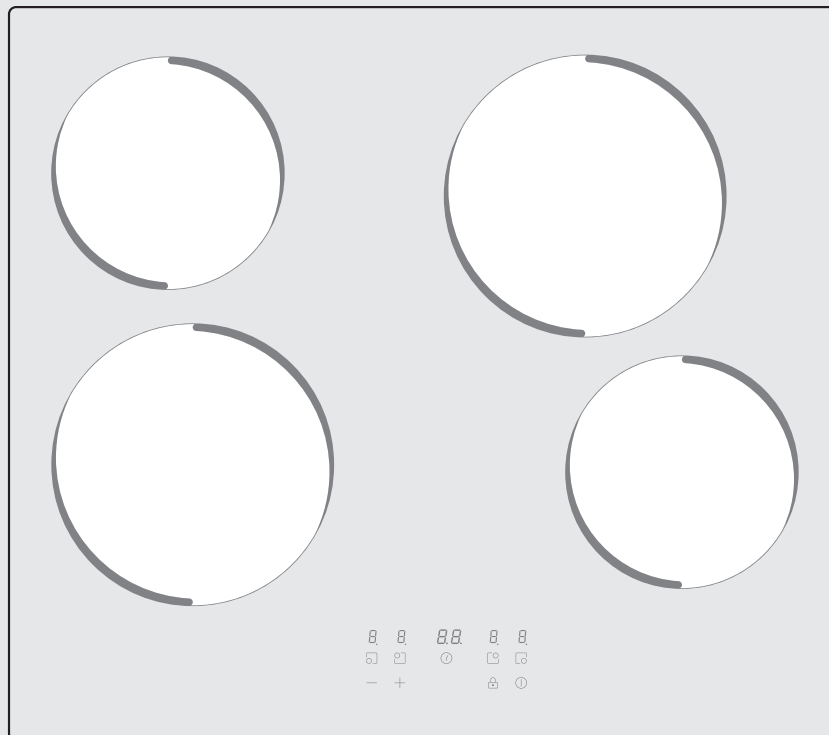




CERAMIC HOB

USER MANUAL

MC-6F6004R242

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	15
CLEANING AND MAINTENANCE	20
TROUBLESHOOTING	21
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	23
DISPOSAL AND RECYCLING	24
DATA PROTECTION NOTICE	25

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Warning: do not use inferior adapter plugs.
- Reminder: clean the oil stain regularly.
- The best distance from other kitchenware products is more than 30cm.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

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

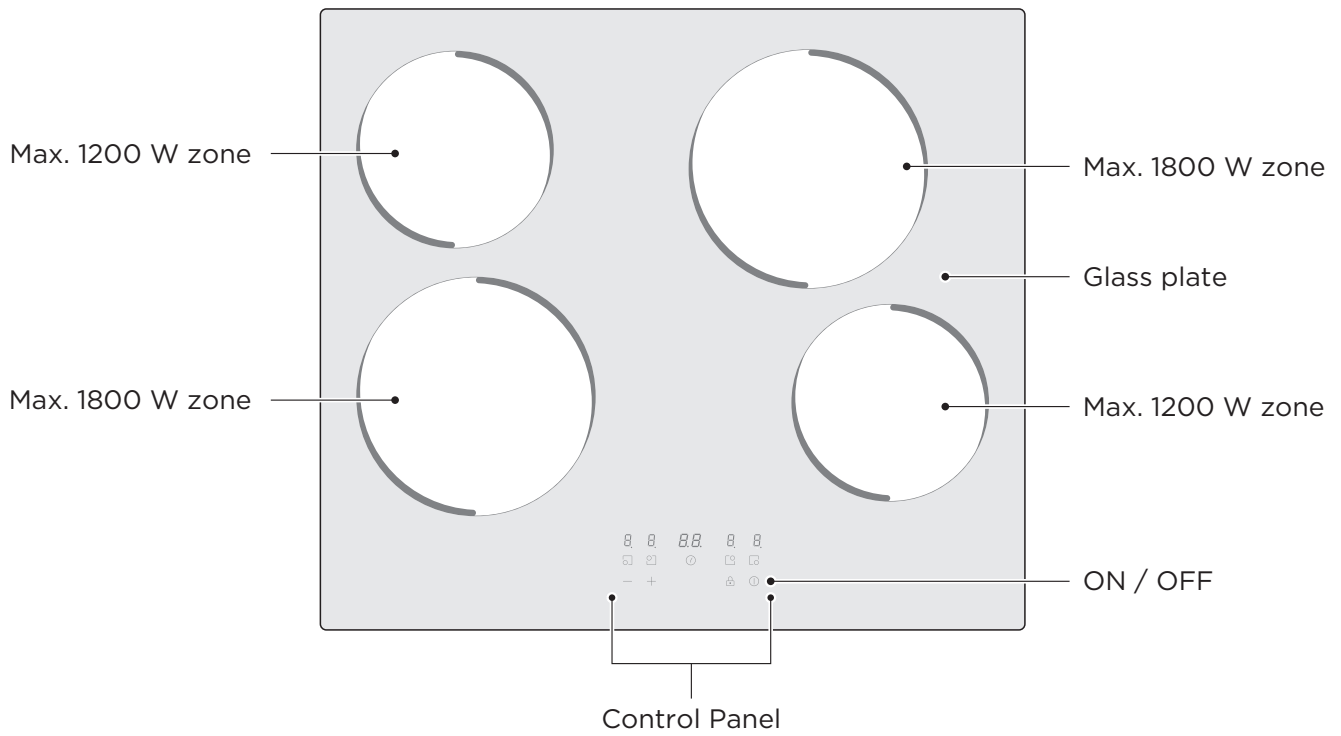
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MC-6F6004R242
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A B (mm)	560X480

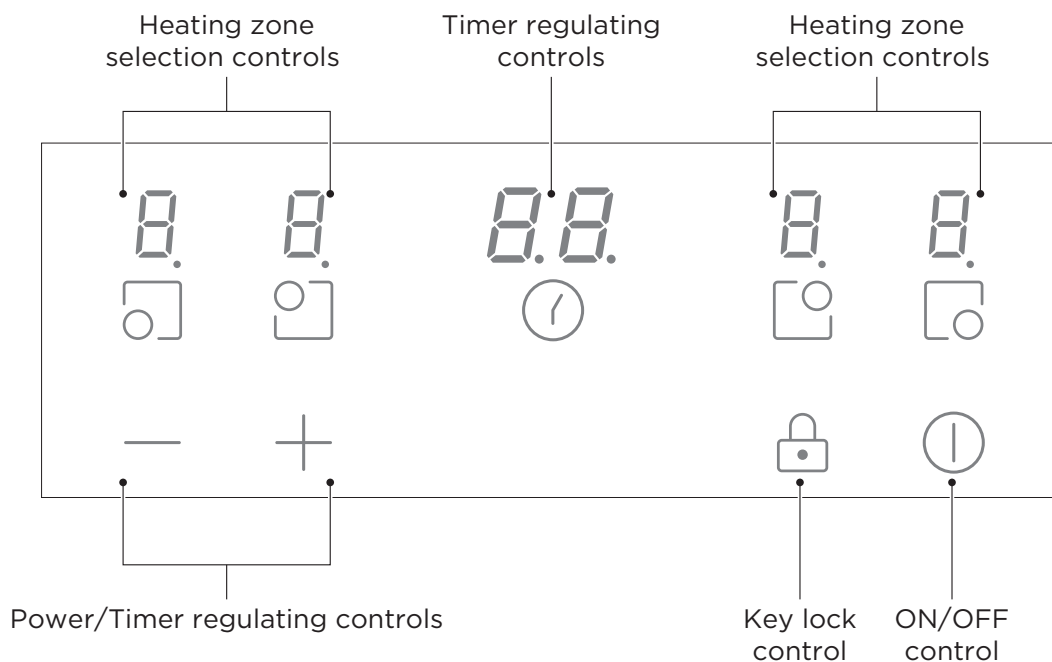
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

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

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

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

Heat Settings

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

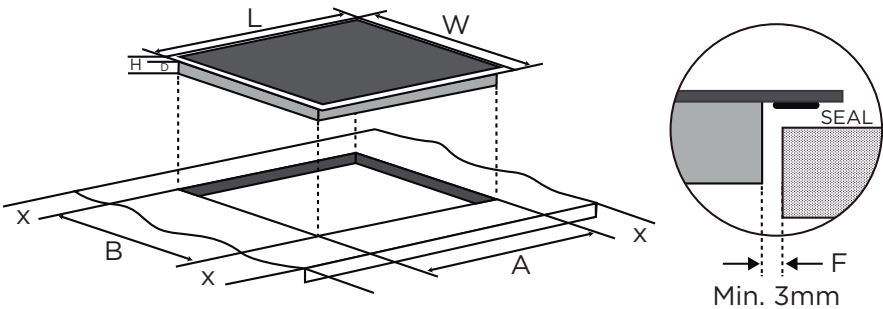
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

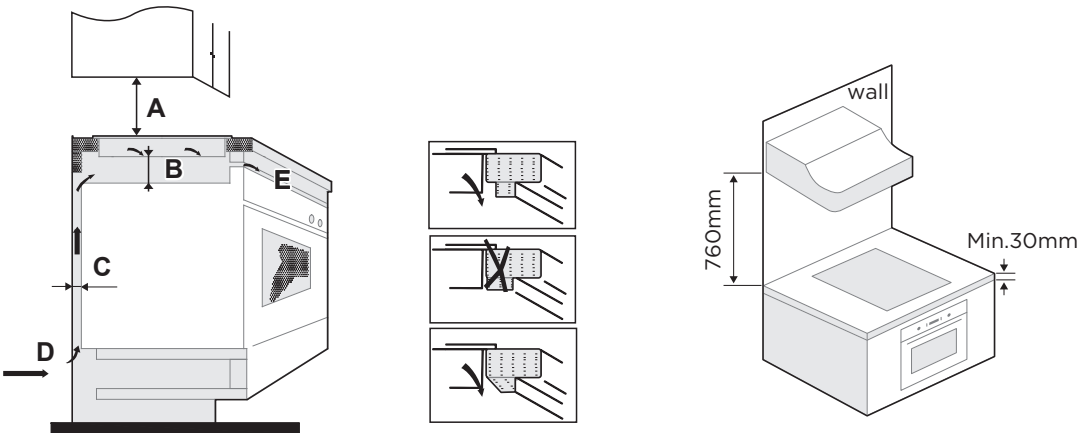
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

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

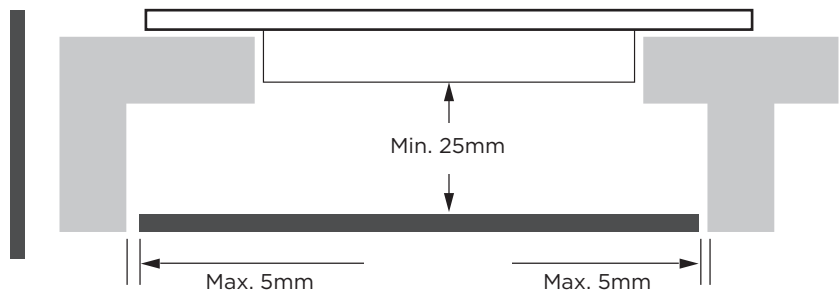
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

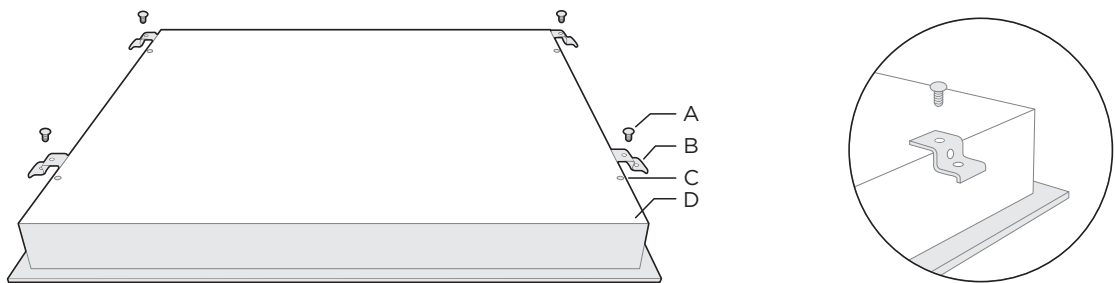
Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

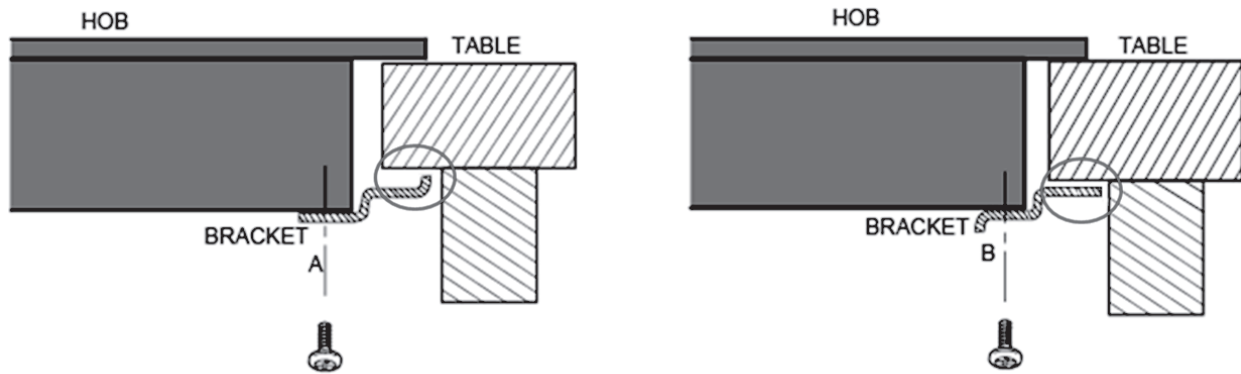
Before Locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



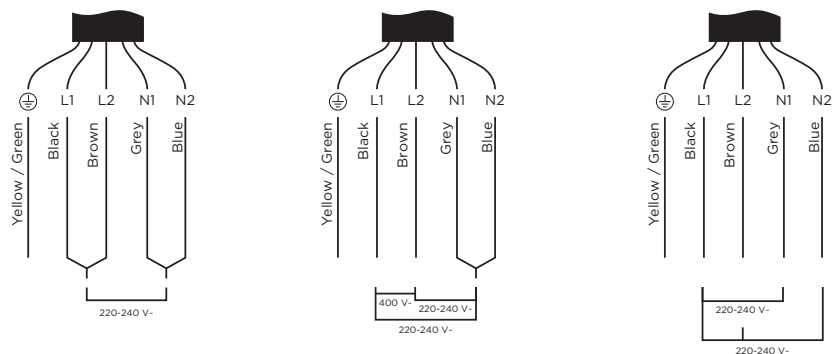
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



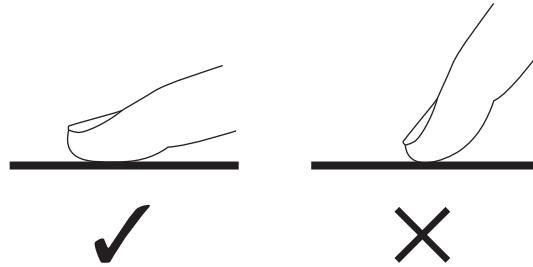
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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

OPERATION INSTRUCTIONS

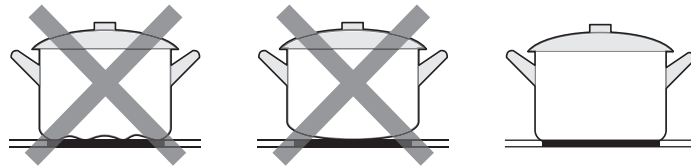
Touch Controls

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

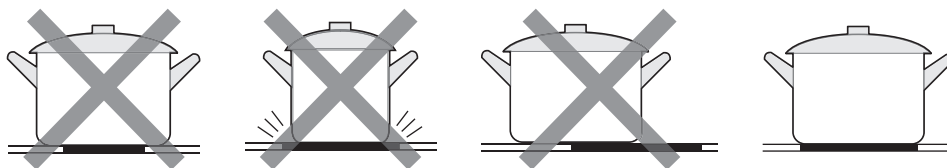


Choosing the Right Cookware

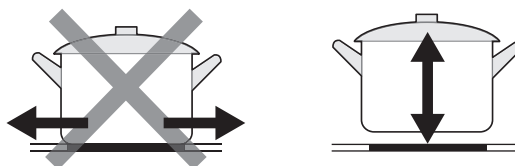
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

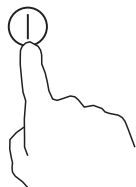


How to Use

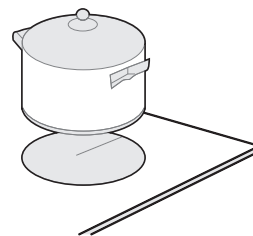
1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 20 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

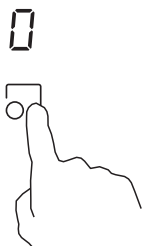
1. Touch the ON/OFF control. all the indicators flash “0”.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control.



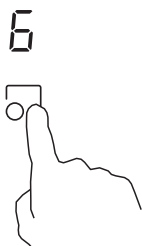
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

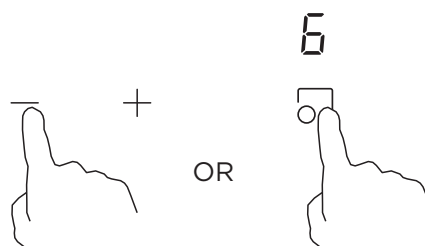


2. Finish cooking

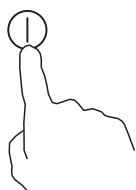
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



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



Beware of hot surfaces

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

H



3. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control briefly.	The timer indicator will flash “ Lo ” for 30 second unless pressing lock again.
Touch and hold the lock control for 3 second.	The timer indicator will show “ Lo ”.
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for 3 second.	

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

4. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

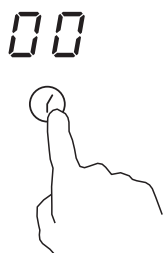
a). Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

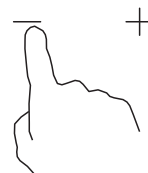
Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

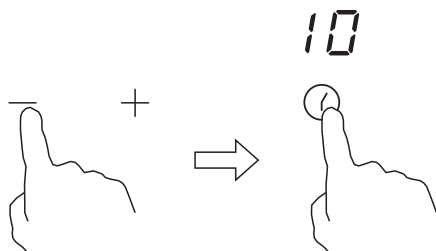
1. Touch the timer control.



2. Set the time by touching the “-” or “+” control.



3. Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or wait for 5 second until it confirm automatically.



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



5. When the time expires, Buzzer will beep for 30 seconds but the cooking zone will not turn off.



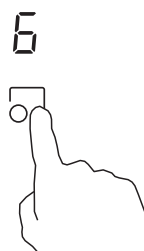
NOTE:

1. When you set timer by touch the “-” or “+” control ,you can touch and hold it ,incrementation and decrementation by 1 for the first 15 minutes and then by 5 (300 seconds) .
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
3. Direct access to the timer “99” minutes by pressing the “-” control key at first time.
4. If two or more cooking zone been time , shortest set time is displayed.

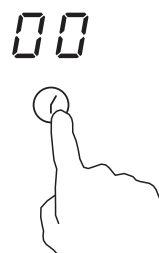
b). Setting the Timer to Turn One Cooking Zones Off

Set one zone

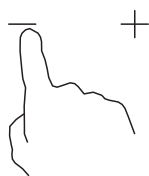
1. Touch the zone you want to set.



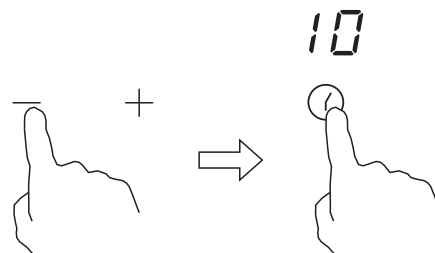
2. Touch the timer control, the timer red dot of the selecting zone flash.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control.



4. Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or wait for 5 second until it confirm automatically.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and red dot of the selecting zone will light on.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will keep heating until it turns off automatically.



NOTE:

- When you set timer by touch the “-” or “+” control ,you can touch and hold it ,incrementation and decrementation by 1 for the first 15 minutes and then by 5 (300 seconds) .
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting four zones is the same as mentioned above.
- Direct access to the timer “99” minutes by pressing the “-” control key at first time.
- If two or more cooking zone been time , shortest set time is displayed.

6. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

7. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

8. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Failure Display and Inspection

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

Failure code occur during customer using & Solution;

No Auto-Recovery

Failure code	Problem	Solution
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure.	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure--open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure--short circuit.	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

Information for domestic electric hobs

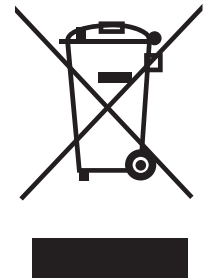
	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	MC-6F6004R242	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	4 cooking zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 20,0 Zone2: 16,5 Zone3: 20,0 Zone4: 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E _C electric cooking	Zone1: 175,0 Zone2: 175,9 Zone3: 174,4 Zone4: 187,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	E _C electric hob	178.3	Wh/kg

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions for Environment

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

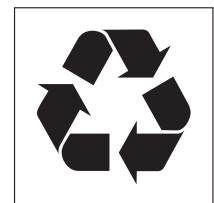


Compliance with Rohs Directive

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Package Information

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



DATA PROTECTION NOTICE

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

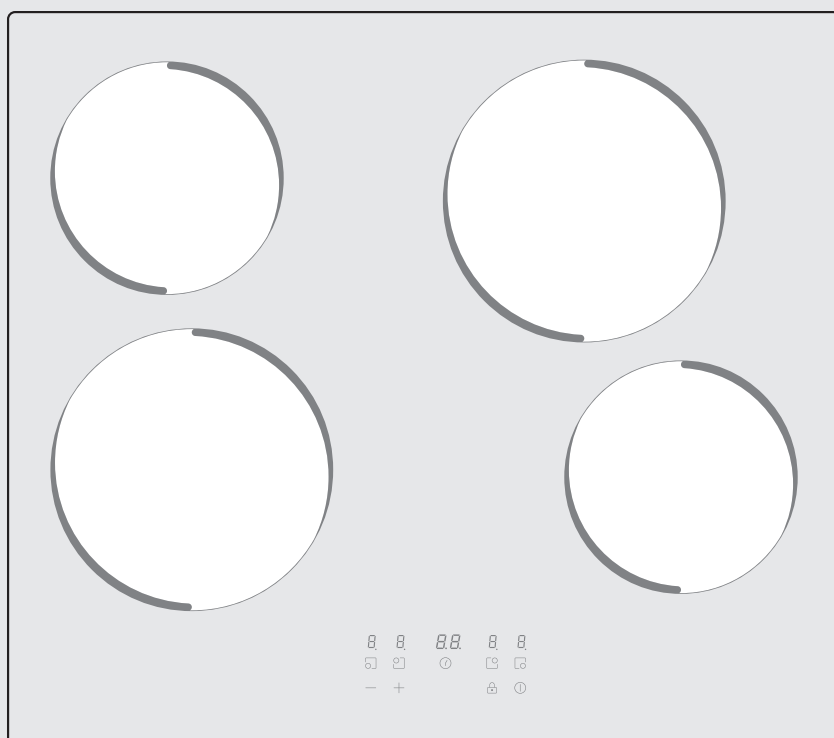
Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

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

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

To find further information, please follow the QR Code.





Keramik-kochplatte

BEDIENUNGSANLEITUNG

MC-6F6004R242

Warnung: Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für ein zukünftiges Nachschlagen gut aufbewahren. Design und technische Daten unterliegen aufgrund von Produktverbesserungen unangekündigten Änderungen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.

Die oben dargestellte Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	07
PRODUKTINFORMATIONEN	08
ANLEITUNGEN FÜR DAS KOCHEN	10
INSTALLATION	12
GEBRAUCH	15
EINIGUNG UND PFLEGE	20
STÖRBEHEBUNG	21
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	23
ENTSORGUNG UND RECYCLING	24
DATENSCHUTZHINWEISE	25

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung von Symbolen



Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammbaren Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung der Kochplatte sorgfältig durch.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor Sie Arbeiten oder Reparaturen daran vornehmen.
- Die Verbindung mit einem ordnungsgemäß verkabelten Leitungsnetz ist wichtig und zwingend erforderlich.
- Modifikationen am häuslichen Leitungsnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursachen.

Gefahr von Schnittverletzungen

- Vorsicht – die Kanten der Platte sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor der Installation und Nutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person bereit, die das Gerät installiert, um überhöhte Installationskosten zu vermeiden.
- Um Gefahrensituationen zu vermeiden, muss das Gerät gemäß diesen Installationsanleitungen aufgebaut werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Schaltkreis verbunden werden, in dem ein Trennschalter installiert ist, der für die vollständige Trennung der Stromzufuhr sorgt.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts werden Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Warnung: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden.
Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Gebrauch und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einer kaputten oder zersplitterten Kochplatte. Falls die Oberfläche der Kochplatte zerbricht oder zerspringt, schalten Sie das Gerät umgehend am Netzschalter (Steckdose) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochplatte über die Steckdose aus, bevor Sie sie reinigen oder warten.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise können Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien über elektromagnetische Sicherheit.
- Dennoch müssen sich Personen, die einen Schrittmacher oder elektrische Implantate (wie z.B. Insulinpumpen) tragen, von ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats entsprechend beraten lassen, bevor sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass die Implantate nicht von den elektromagnetischen Feldern gestört werden.

- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen.

Heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden alle zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie Ihren Körper, Kleidung und andere Gegenstände (außer geeignetes Kochgeschirr) von der Induktionsplatte fern, bis sich die Oberfläche abgekühlt hat.
- Halten Sie Kindern fern.
- Die Griffe von Kasserollen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass sich die Stiele von Kasserollen nicht über anderen eingeschalteten Kochfeldern befinden. Halten Sie Kinder von den Griffen fern.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

Gefahr von Schnittverletzungen

- Die scharfe Klinge des Kochplatten-Schabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung entfernt wird. Bei der Handhabung des Schabers ist daher besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie den Schaber sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Beim Überkochen entsteht Rauch und übergeschwappte fettige Substanzen können anbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (wie z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (wie z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese von dem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochfelder und die Kochplatte wie in der Bedienungsanleitung beschrieben aus (d.h. über die Touch-gesteuerten Tasten). Verlassen Sie sich nach dem Herunternehmen von Töpfen nicht auf die Topf-Erkennungsfunktion zum Ausschalten der Kochfelder.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder daran hochklettern.

- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken oberhalb des Geräts auf. Kinder könnten auf das Gerät klettern und sich so schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder während des Betriebs des Geräts nicht allein oder unbeaufsichtigt.
- Kinder oder Personen mit Behinderungen, aufgrund derer ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer für sie verantwortlichen und kompetenten Person hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet werden. Diese Person muss sicher sein, dass sie das Gerät ohne Risiken für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist spezifisch in der Bedienungsanleitung erläutert. Alle anderen Wartungsarbeiten sind von qualifizierten Technikern durchzuführen.
- Es dürfen keine schweren Gegenstände auf die Kochplatte gestellt oder fallen gelassen werden.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
 - In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - In Gutshäusern;
 - Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Keramik-kochplatte.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung sorgfältig durch, um sich mit der Installation und Nutzung des Geräts vertraut zu machen.

Informieren Sie sich im Kapitel mit den Installationsanleitungen über die Installation des Geräts.

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

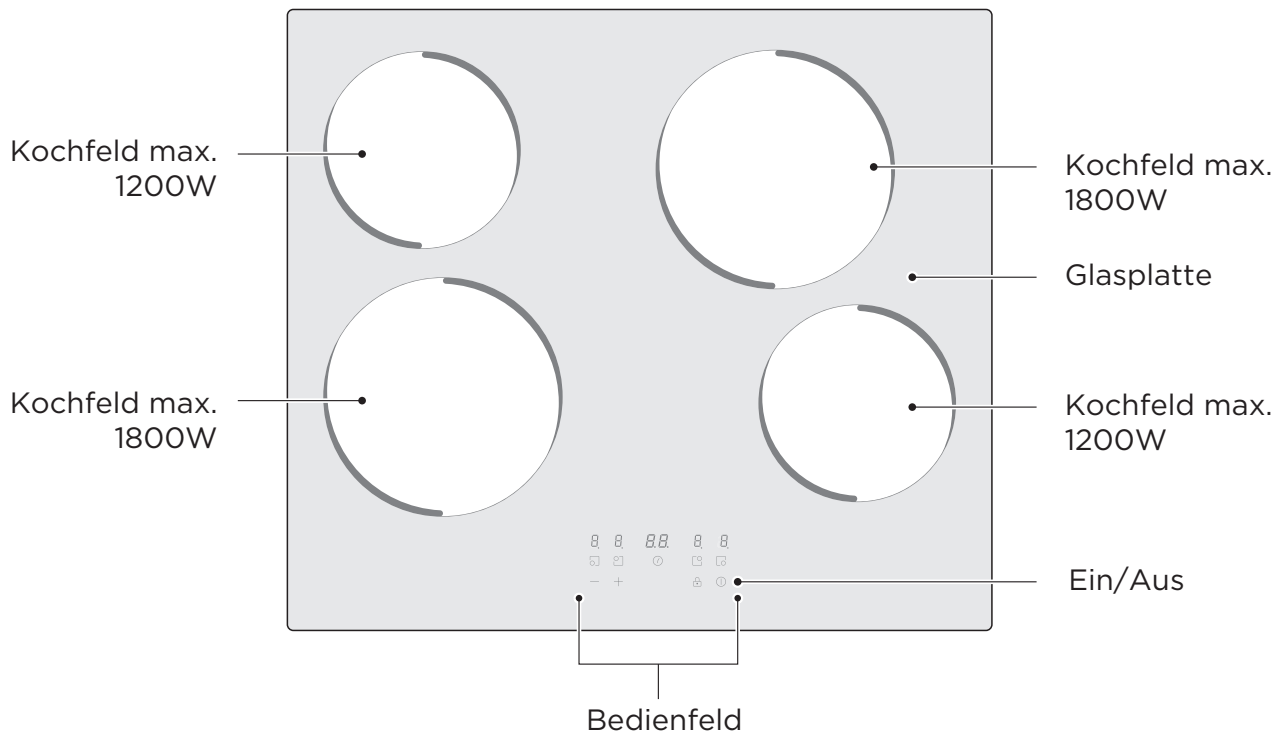
TECHNISCHE DATEN

Kochplatte	MC-6F6004R242
Kochfelder	4 Felder
Netzspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Anschlussleistung	5500-6600W
Abmessungen T×B×H (mm)	590X520X51
Einbaumaße A×B (mm)	560X480

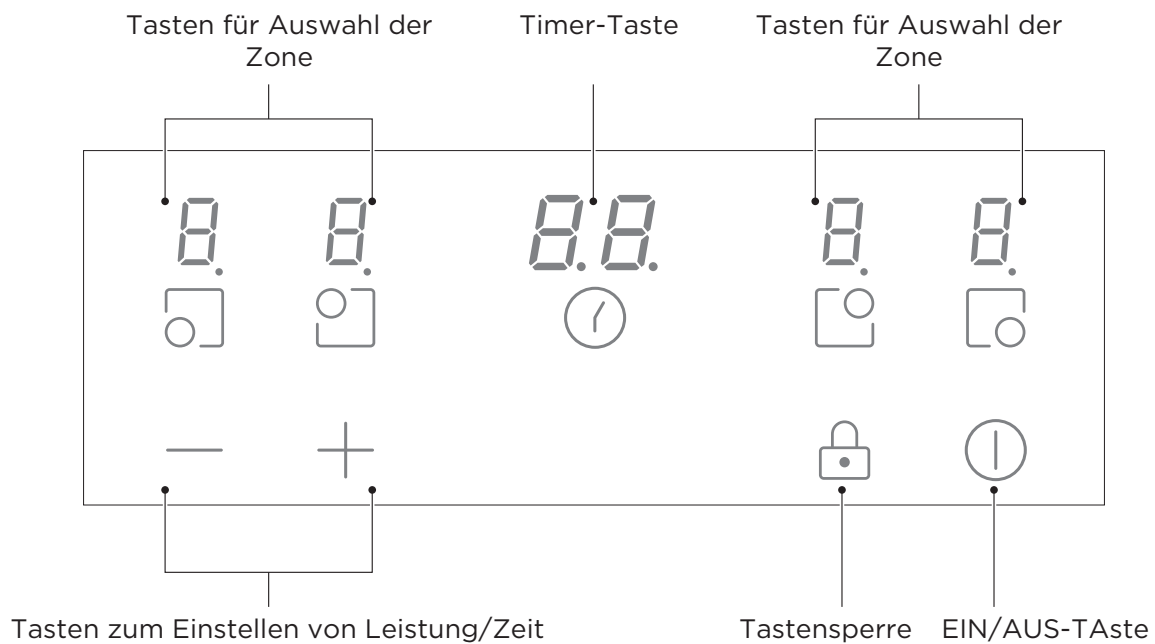
Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

PRODUKTINFORMATIONEN

Oberseite



Bedienfeld



HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Produktinformationen

Der Keramikherd verfügt über Funktionen wie Widerstandserwärmung, Mikrocomputer-Steuerung oder unterschiedliche Leistungseinstellungen. Der Herd ist die optimale Wahl für moderne Familien.

Der Herd orientiert sich an den individuellen sowie unterschiedlichen Anforderungen unserer Kunden. Der Herd ist sicher und zuverlässig. Mit diesem Herd macht Kochen wieder Spaß und Sie können die schönen Seiten des Lebens genießen.

Funktionsweise

Dieser Keramikherd ist mit einer Widerstandserwärmung ausgestattet. Die Leistung wird über entsprechende Touch-Tasten geregelt.

Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere den Abschnitt mit den „Sicherheitshinweisen“.
- Entfernen Sie Schutzfolien, sofern diese noch an der Kochplatte vorhanden sind.

ANLEITUNGEN FÜR DAS KOCHEN

-  Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei äußerst hohen Temperaturen können sich Öl und Fett entzünden; es besteht also ein erhöhtes Brandrisiko.

Tipps

- Wenn die Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels können die Kochdauer reduziert und aufgrund des Einschlusses der Wärme Energie gespart werden.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochdauer zu reduzieren.
- Starten Sie mit einer hohen Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese, wenn die Speisen erwärmt sind.

Reis garen/ kochen

- Das Garen findet bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts statt, bei ungefähr bei 85°C, wenn die ersten Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da sich die Aromen langsam entfalten, ohne dass dabei die Speisen zerkocht werden. Es wird auch empfohlen, Soßen auf Ei-Basis oder mit Mehl angedickte Soßen unterhalb des Siedepunkts zu kochen.
- Bei einigen Rezepten, wie z.B. beim Kochen von Reis anhand von Absorbierung, sind höhere Einstellungen als die niedrigste Einstellung erforderlich, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der vorgegebenen Zeit ordnungsgemäß gekocht werden.

Steaks anbraten

Für die Zubereitung saftiger, köstlicher Steaks:

1. Nehmen Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank.
2. Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch dann in die Pfanne.
4. Wenden Sie die Steaks während des Bratens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Steaks ab und wie sehr Sie die Steaks durchbraten möchten. Die Zeit variiert von 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Fleisch, um zu sehen, wie durchgebraten es ist – je fester, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es noch weicher wird.

Unter Rühren anbraten (Schwenken)

1. Verwenden Sie einen geeigneten flachen Wok oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Hilfsgegenstände vor. Bei dieser Art des Kochens sollte alles sehr schnell gehen. Falls Sie eine große Menge an Zutaten haben, kochen Sie diese in mehreren Durchgängen mit kleineren Mengen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst Fleisch, legen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann Gemüse. Sobald das Gemüse heiß aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie dann das Fleisch und die Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig, bis alles gleichmäßig erwärmt ist.
7. Servieren Sie das Gericht umgehend.

Temperatureinstellungen

Die nachfolgenden Einstellungen sind Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig, u.a. vom Geschirr und der zu kochenden Menge. Experimentieren Sie, bis Sie die für Sie optimalen Einstellungen gefunden haben.

Temperatur	Empfehlungen
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen • Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen • sanftes Garen • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
5 - 6	• Eierkuchen
7 - 8	• Andünsten • Nudeln kochen
9	• Braten unter Rühren • Schnell anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

INSTALLATION

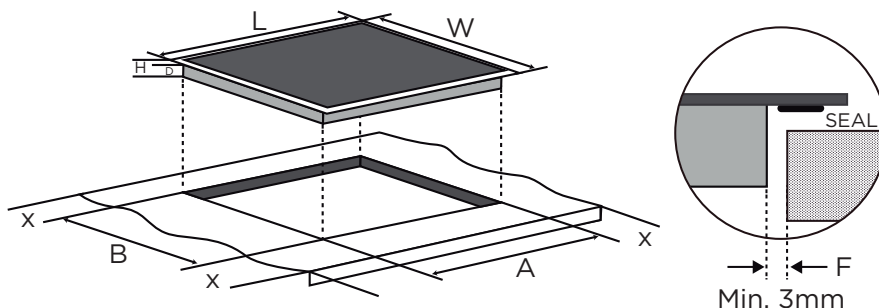
Installationsort

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Angaben in der Abbildung aus.

Um die Öffnung herum ist für die Installation und Nutzung des Geräts ein Mindestabstand von 5 cm zu berücksichtigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie eine hitzebeständige und isolierte Arbeitsfläche aus (Holz und ähnliche fasrige oder wasserabsorbierende Materialien dürfen nur dann verwendet werden, sofern sie imprägniert sind), um Stromschläge und Verformungen aufgrund abgestrahlter Wärme zu vermeiden. Siehe nachfolgende Abbildung:

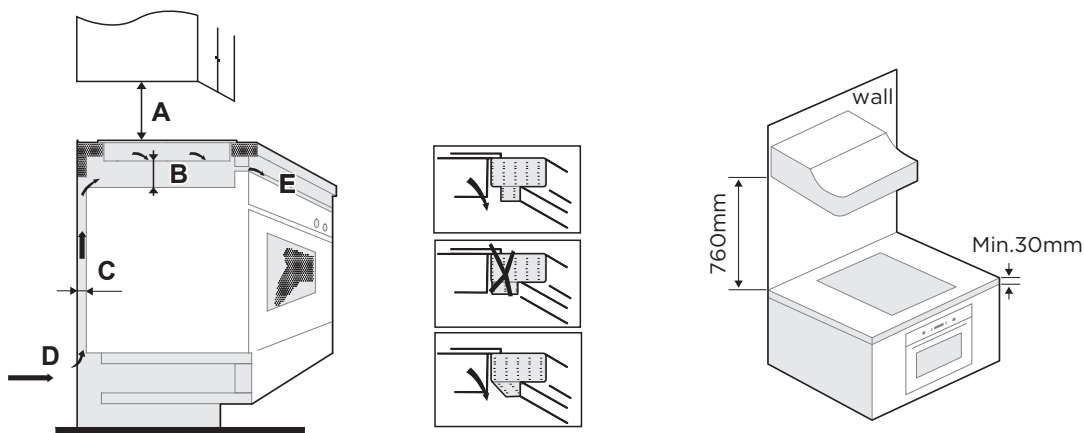
Hinweis: Die Sicherheitsabstände zwischen den Seiten der Kochplatte und den Innenseiten der Arbeitsfläche müssen mindestens 3 mm betragen.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min.	3 min.

Es ist wichtig, dass die Keramik-kochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert werden. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte in einem guten Zustand ist. Siehe nachfolgende Abbildung.

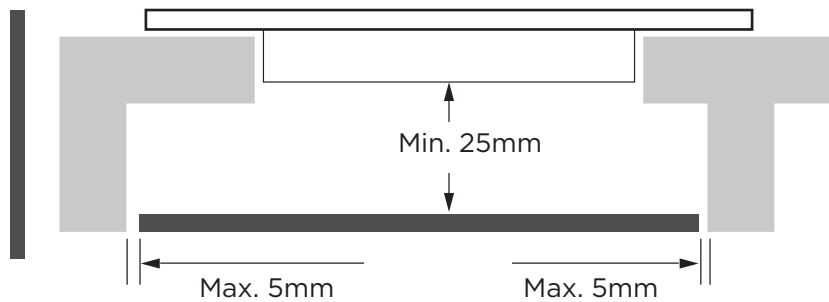
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber hängenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Lufteintritt	Luftaustritt 5mm

WARNUNG: Adäquate Belüftung gewährleisten

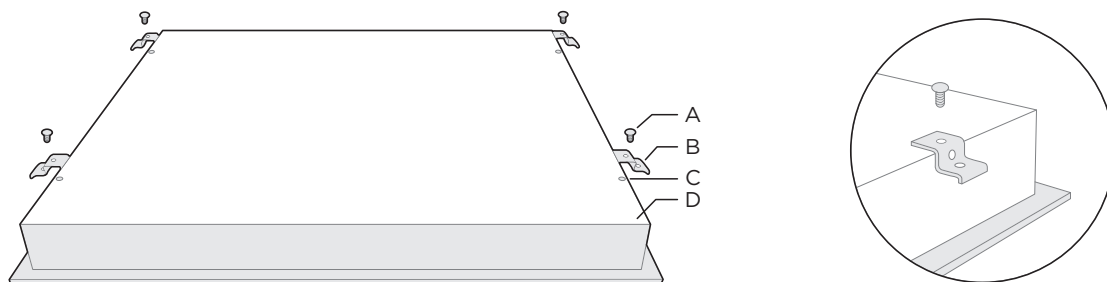
Sorgen Sie dafür, dass die Kochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert sind. Um den versehentlichen Kontakt mit der überhitzten Unterseite der Kochplatte oder Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, muss ein Holzeinsatz mit einem Mindestabstand von 25 mm zur Unterseite der Kochplatte hin installiert werden. Beachten Sie dafür folgende Abbildung.



- ⚠ An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie **MÜSSEN** dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.
- ⚠ Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet, Temperaturen von 150 °C standhalten können muss, um ein Lösen der Platte zu verhindern.
- Die Rückwand sowie angrenzende und umliegende Oberflächen müssen in der Lage sein, Temperaturen von 90 °C standzuhalten.

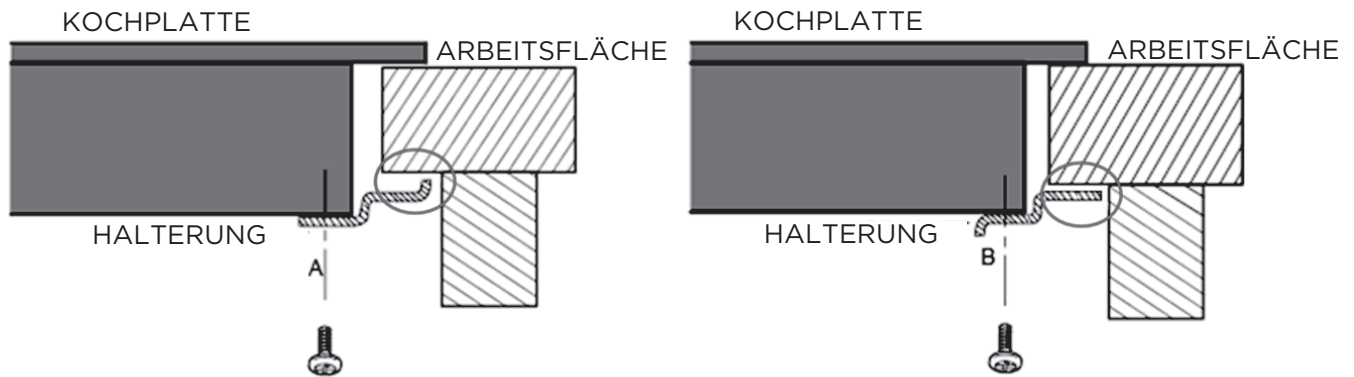
Vor dem Anbringen der Halterungen

Legen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund (verwenden Sie die Verpackung als Unterlage). Berühren Sie nicht die vom Gerät abstehenden Tasten. Befestigen Sie die Kochplatte nach der Installation über 4 Halterungen an der Unterseite der Kochplatte an der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Befestigungsloch	Sockel

Richten Sie die Halterungen je nach Dicke der Arbeitsfläche entsprechend aus.



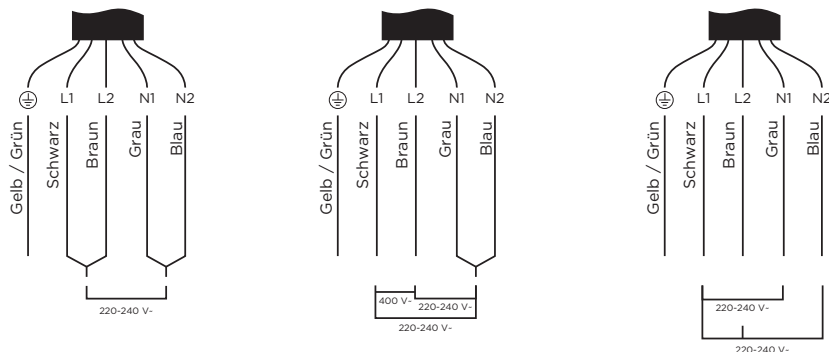
⚠ Die Halterungen dürfen unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

Sicherheitsvorkehrungen

1. Die Keramik-kochplatte darf nur von qualifizierten Fachkräften oder Technikern installiert werden. Wir können Ihnen Fachkräfte bereitstellen. Installieren Sie das Gerät nicht eigenständig.
2. Die Kochplatte darf nicht unmittelbar über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Tiefkühler, Wäschetrockner oder einer Waschmaschine installiert werden, da anderenfalls die Elektronik der Kochplatte beschädigt werden könnte.
3. Installieren Sie die Keramik-kochplatte so, dass eine optimale Wärmeableitung und somit eine bessere Leistungsfähigkeit des Geräts gewährleistet werden.
4. Die Wand und der Induktionsbereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Verbundschicht und der Kleber hitzebeständig sein.
6. Es dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung

Der Anschluss der Stromversorgung sollte normgerecht oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Die Verbindungsmethode ist unten dargestellt.



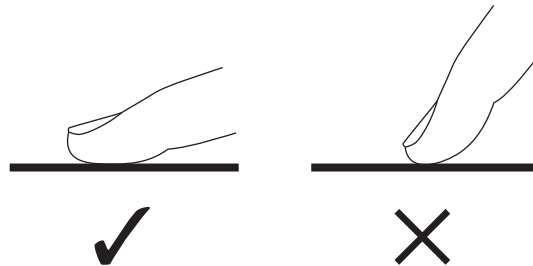
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrische Verbindung korrekt ist und alle Sicherheitsvorschriften eingehalten wurden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.

⚠ Die Unterseite des Geräts und das Netzkabel sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

GEBRAUCH

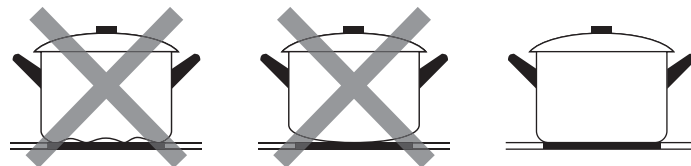
Touch-gesteuerte Tasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung; es ist nicht erforderlich, auf die Tasten zu drücken.
- Verwenden Sie Ihren Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Es ertönt ein Signalton, sobald eine Tastenberührung registriert wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und nicht (von Gegenständen oder Lappen usw.) verdeckt werden. Auch dünnste Wasserfilme können dazu führen, dass sich die Tasten nur schwer bedienen lassen.

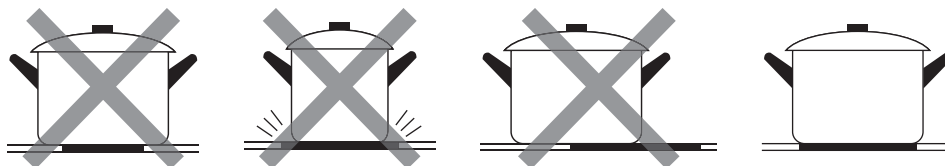


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

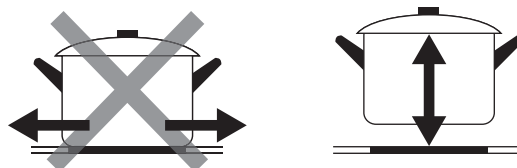
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden eben ist, flach auf der Glasplatte aufliegt und genauso groß ist wie das jeweilige Kochfeld. Richten Sie den Topf mittig auf dem Kochfeld aus.



- Heben Sie Töpfe immer an – schieben Sie sie nicht über die Glasplatte, da diese anderenfalls zerkratzt werden würde.



Verwendung

1. Kochvorgang starten

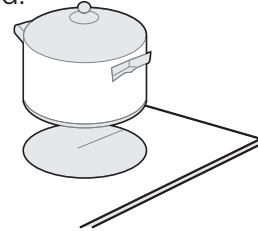
Nach dem Anschluss an die Stromversorgung ertönt ein Signalton. Alle Anzeigelampen leuchten für 20 Sekunden und gehen dann wieder aus. Der Herd ist dann im Standby-Modus.

1. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste; in allen Anzeigen blinkt „0“.

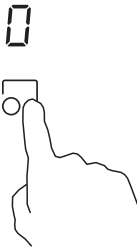


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Kochzone trocken und sauber sind.

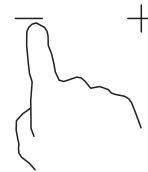


3. Tippen Sie auf die entsprechende Taste zur Auswahl der Kochzone.



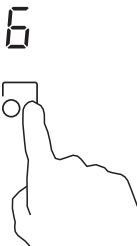
4. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ eine Wärmeeinstellung aus.

- Falls Sie innerhalb von 1 Minute keine Wärmeeinstellung ausgewählt haben, schaltet sich der Herd automatisch aus und Sie müssen wieder mit Schritt 1 anfangen.
- Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochvorgangs ändern.
- Wenn Sie eine dieser beiden Tasten gedrückt halten, wird der Wert erhöht oder reduziert.

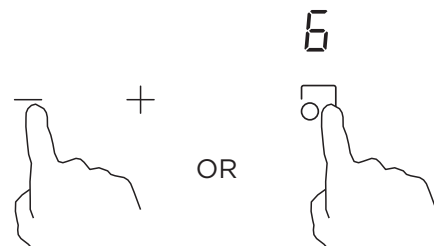


2. Kochvorgang beenden

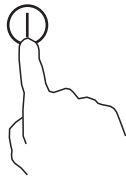
1. Drücken Sie die Taste des Kochfelds, das Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Wert „0“ einstellen oder indem Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken.



3. Schalten Sie das ganze Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.



Achtung: Heiße Oberflächen

Die Anzeige H weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen, und so Energie sparen.

H



3. Tastensperre

- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um einen versehentlichen Betrieb des Geräts (z.B. weil Kinder Tasten bedienen) zu verhindern.
- Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Tasten sperren	
Tippen Sie kurz die Tastensperre.	In der Zeitanzeige blinkt 30 Sekunden lang die Anzeige „Lo“, es sei denn Sie drücken die Taste erneut.
Halten Sie die Tastensperre 3 Sekunden gedrückt.	In der Zeitanzeige erscheint „Lo“.
Tasten entsperren	
Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist. Halten Sie die Tastensperre 3 Sekunden gedrückt.	

-  Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste ① gesperrt. Sie können das Gerät in einem Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten, müssen das Gerät aber für weitere Schritte erst wieder entsperren.

4. Timer-Einstellung

Die Timer-Funktion kann auf zwei unterschiedliche Arten verwendet werden:

- Sie können die Funktion als Küchenuhr verwenden. Nach Ablauf des Timers werden die Kochfelder nicht ausgeschaltet.
- Sie können den Timer so programmieren, dass sich ein oder mehrere Kochfelder nach Ablauf des Timers ausschalten.
Die maximale Dauer des Timers beträgt 99 Minuten.

a) Timer als Küchenuhr verwenden

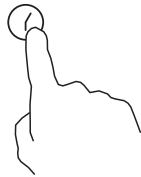
Sofern Sie kein Kochfeld auswählen.

Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.

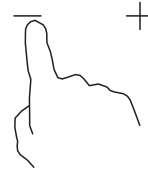
Hinweis: Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie kein Kochfeld ausgewählt haben.

1. Tippen Sie auf die Timer-Taste.

00

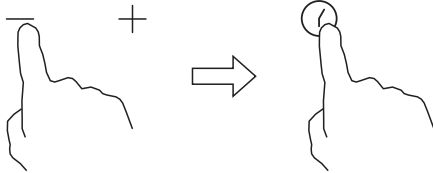


2. Stellen Sie den Timer mit den Tasten „+“ und „-“ ein.



3. Tippen Sie erneut die Timer-Taste, um die Eingabe zu bestätigen. Sie können auch 5 Sekunden warten; die Einstellung wird dann automatisch übernommen.

10



4. Nach der Einstellung der Zeit beginnt umgehend der Countdown zu laufen. Im Display wird die jeweils verbleibende Zeit angezeigt.

17

5. Nach Ablauf der Zeit ertönt für 30 Sekunden ein Signalton; die Kochzone wird jedoch nicht ausgeschaltet.

0



HINWEIS:

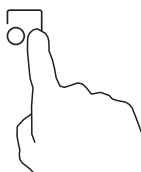
1. Wenn Sie den Timer mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen: Halten Sie die Tasten gedrückt, ändert sich der Wert für die ersten 15 Minuten in Schritten von 1 Minute und dann in Schritten von 5 Minuten (300 Sekunden).
2. Wenn Sie im Nachhinein die Zeit ändern möchten, müssen Sie erneut mit Schritt 1 beginnen.
3. Wenn Sie die Taste „-“ zum ersten Mal drücken, erhalten Sie direkten Zugriff auf den Timer von 99 Minuten.
4. Wenn für mehrere Kochzonen ein Timer eingestellt ist, wird der Countdown des kleinsten Timers angezeigt.

b). Timer einstellen, um eine Kochzone auszuschalten

Eine Kochzone einstellen

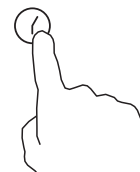
1. Tippen Sie auf die Taste für die Auswahl der gewünschten Kochzone.

6

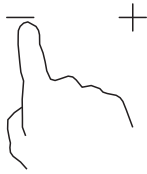


2. Tippen Sie auf die Timer-Taste; die rote Anzeigelampe der gewählten Kochzone blinkt.

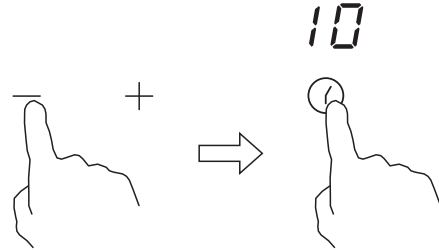
00



3. Stellen Sie den Timer mit den Tasten „+“ und „-“ ein.



4. Tippen Sie erneut auf die Timer-Taste, um die Einstellung zu bestätigen. Sie können auch 5 Minuten warten; dann wird die Einstellung automatisch übernommen.



5. Nach dem Einstellen des Timers beginnt umgehend der Countdown zu laufen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die rote Anzeigelampe der ausgewählten Kochzone leuchtet stetig.



6. Nach Ablauf des Timers heizt die betroffene Kochzone weiter, bis sie sich automatisch ausschaltet.



HINWEIS:

- Wenn Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen: Halten Sie die Tasten gedrückt, ändert sich der Wert für die ersten 15 Minuten in Schritten von 1 Minute und dann in Schritten von 5 Minuten (300 Sekunden).
- Wenn Sie im Nachhinein die Zeit ändern möchten, müssen Sie erneut mit Schritt 1 beginnen.
- Der Timer wird für alle vier Kochzonen auf die gleiche Art und Weise eingestellt.
- Wenn Sie die Taste „-“ zum ersten Mal drücken, erhalten Sie direkten Zugriff auf den Timer von 99 Minuten.
- Wenn für mehrere Kochzonen ein Timer eingestellt ist, wird der Countdown des kleinsten Timers angezeigt.

6. Übertemperaturschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Herds. Überschreitet die Temperatur einen Grenzwert, beendet der Herd automatisch den Betrieb.

7. Restwärmeanzeige

Wenn der Herd einige Zeit gelaufen ist, entsteht Restwärme. In der Anzeige erscheint „H“, um Sie auf die Restwärme hinzuweisen. Nicht berühren.

8. Standardbetriebsdauer

Die automatische Abschaltung des Geräts ist eine Sicherheitsfunktion des Geräts. Falls Sie vergessen das Gerät auszuschalten, wird diese Sicherheitsfunktion je nach Leistungsstufe nach Ablauf einer bestimmten Betriebsdauer ausgelöst; siehe nachfolgende Tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

EINIGUNG UND PFLEGE

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Kleckse aufgrund von Speiserückständen oder nicht zuckerhaltige übergelaufene Rückstände)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab. 4. Schalten Sie dann die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erscheint keine Anzeige mehr, die auf eine „heiße Oberfläche“ hinweist. Die Kochfelder können dennoch heiß sein! Hier ist Vorsicht geboten. • Scharfe Topfkratzer, einige Nylon-Topfkratzer und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer die Etiketten, bevor Sie einen Reiniger oder Topfkratzer verwenden. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochplatte zurück; das Glas könnte dadurch verschmutzen.
Übergelaufene, geschmolzene oder zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Entfernen Sie solche Rückstände umgehend mit einem für Keramikherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen: 1. Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus. 2. Halten Sie den Schaber oder Spachtel in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Rückstände bis zu einem kühlen Bereich der Kochplatte. 3. Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier. 4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem obigen Absatz „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie Rückstände geschmolzener Flüssigkeiten, zuckerhaltiger Speisen oder übergelaufener Speisen so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen ist es sehr schwer, solche Rückstände zu entfernen, und das Glas könnte permanent beschädigt werden. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, sind Schaber sehr scharf. Verwenden Sie diese vorsichtig und bewahren Sie sie sicher und für Kinder unzugänglich auf.
Übergelaufene Rückstände auf den Tasten	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Saugen Sie Rückstände auf. 3. Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab. 4. Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Es kann sein, dass der Buzzer ertönt, sich das Gerät selbst ausschaltet und die Tasten nicht funktionieren, wenn sich darauf Flüssigkeiten befinden. Wischen Sie das gesamte Bedienfeld vollständig trocken, bevor Sie die Kochplatte wieder einschalten.

STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehler oder Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht finden Sie Informationen zu potenziellen Fehlfunktionen und darüber, wie diese verursacht und behoben werden können. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, um Zeit und Kosten für den Anruf des Kundendienstes zu sparen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte mit der Stromversorgung verbunden und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Ihrer Gegend zu einem Stromausfall gekommen ist. Falls das Problem dann weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten; siehe Abschnitt „Gebrauch der Kochplatte“.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Es befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Tasten oder Sie tippen mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Tastenbereich trocken ist und Sie die Tasten mit Ihrem Fingerballen berühren.
Das Glas ist zersprungen.	Geschirr mit scharfen Kanten. Nicht geeigneter scheuernder Kratzer oder Reiniger.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen und ebenen Boden; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Töpfe erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann am Design des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.

Störmeldungen und Behebung

Der Herd verfügt über eine Selbstdiagnosefunktion. Mithilfe dieser Funktion kann der Servicetechniker die Funktionsweise unterschiedlicher Komponenten prüfen, ohne dass dafür der Herd demontiert oder aus der Arbeitsfläche ausgebaut werden muss.

Fehler-Codes und Behebung

Das Gerät setzt sich nicht automatisch zurück.

Fehler-Code	Problem	Behebung
E0	Fehler an Kochzone.	• Stellen Sie die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Netzplatine her. • Ersetzen Sie die Netzplatine.
E1	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte – offener Kreislauf.	• Prüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte.
E2	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte – Kurzschluss.	
E7	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte e.	
C1	Hohe Temperatur der Keramikplatte erkannt.	• Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder gesunken ist. • Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät erneut einzuschalten.
E3	Fehler am Temperatursensor des NTC – offener Kreislauf.	• Ersetzen Sie die Displayplatine.
E4	Fehler am Temperatursensor des NTC – Kurzschluss.	
EL	Netzspannung niedriger als Nennspannung.	• Überprüfen Sie die Stromversorgung auf einen einwandfreien Zustand. • Wenn Sie die normale Stromversorgung wiederhergestellt haben, schalten Sie das Gerät erneut ein.
EH	Netzspannung höher als Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler.	• Stellen Sie die Verbindung zwischen Displayplatine und Netzplatine wieder her. • Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Displayplatine.

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  , Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	/	MC-6F6004R242	
Art des Kochfelds	/	Eingebautes Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	/	4	
Heiztechnik (Induktions-Kochzonen und -Kochflächen, Strahlungskochzonen, Massivplatten)	/	Strahlungskochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm.	Ø	Zone1: 20,0 Zone2: 16,5 Zone3: 20,0 Zone4: 16,5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf die nächsten 5 mm	L W	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	Elektrisches Kochen	Zone1: 175,0 Zone2: 175,9 Zone3: 174,4 Zone4: 187,9	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	Elektrisches Kochen	178.3	Wh/kg

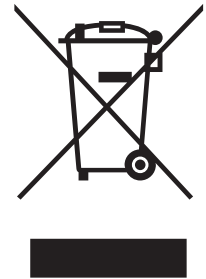
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

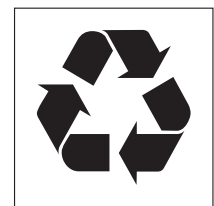


Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen, verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com**. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com**. Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

