



## INDUCTION HOB

# USER MANUAL

MIH742F558K1

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 .....	16
CLEANING AND MAINTENANCE .....	24
TROUBLESHOOTING .....	25
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT .....	28
DISPOSAL AND RECYCLING .....	29
DATA PROTECTION NOTICE .....	30

# 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.

## **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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

# SPECIFICATIONS

<b>Cooking Hob</b>	<b>MIH742F558K1</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L xW xH(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X480

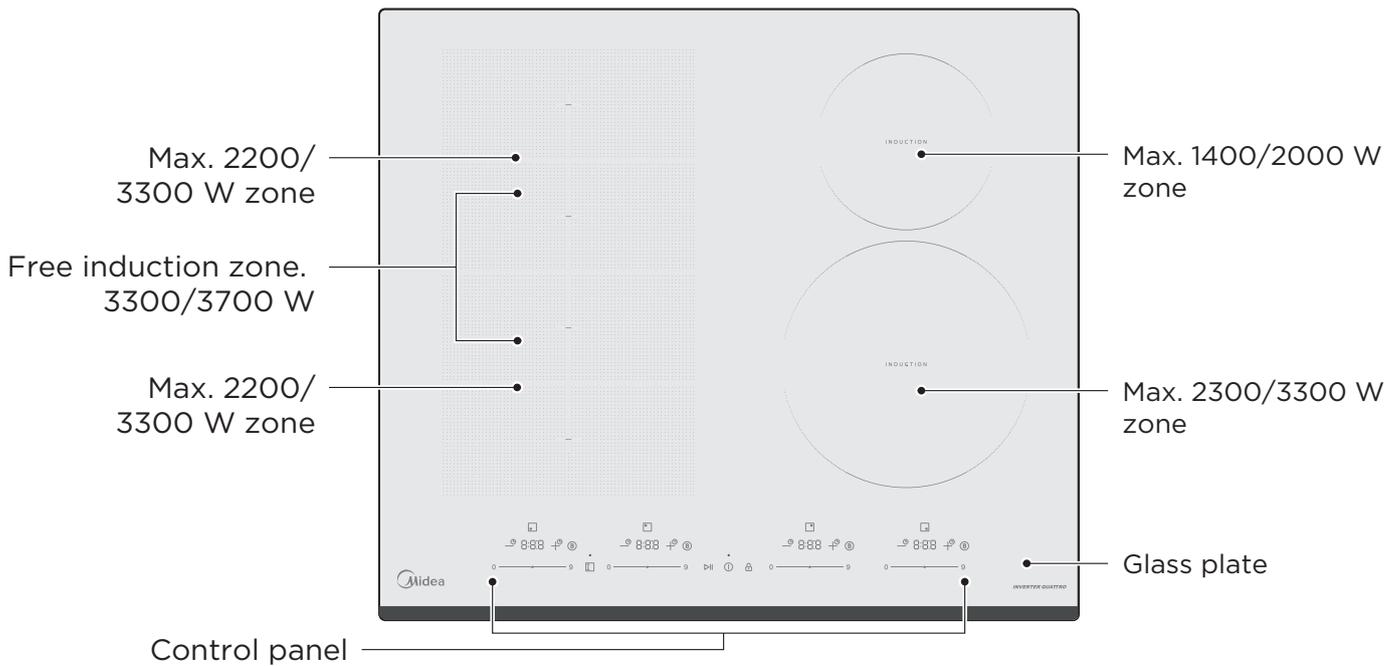
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MIH742F558K1	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	1 Area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	Zone 1: 21,0 Zone 2: 15,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	Area1: L:38,0; W:21,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	Area1: 185 Zone 1: 180 Zone 2: 187	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	184	Wh/kg

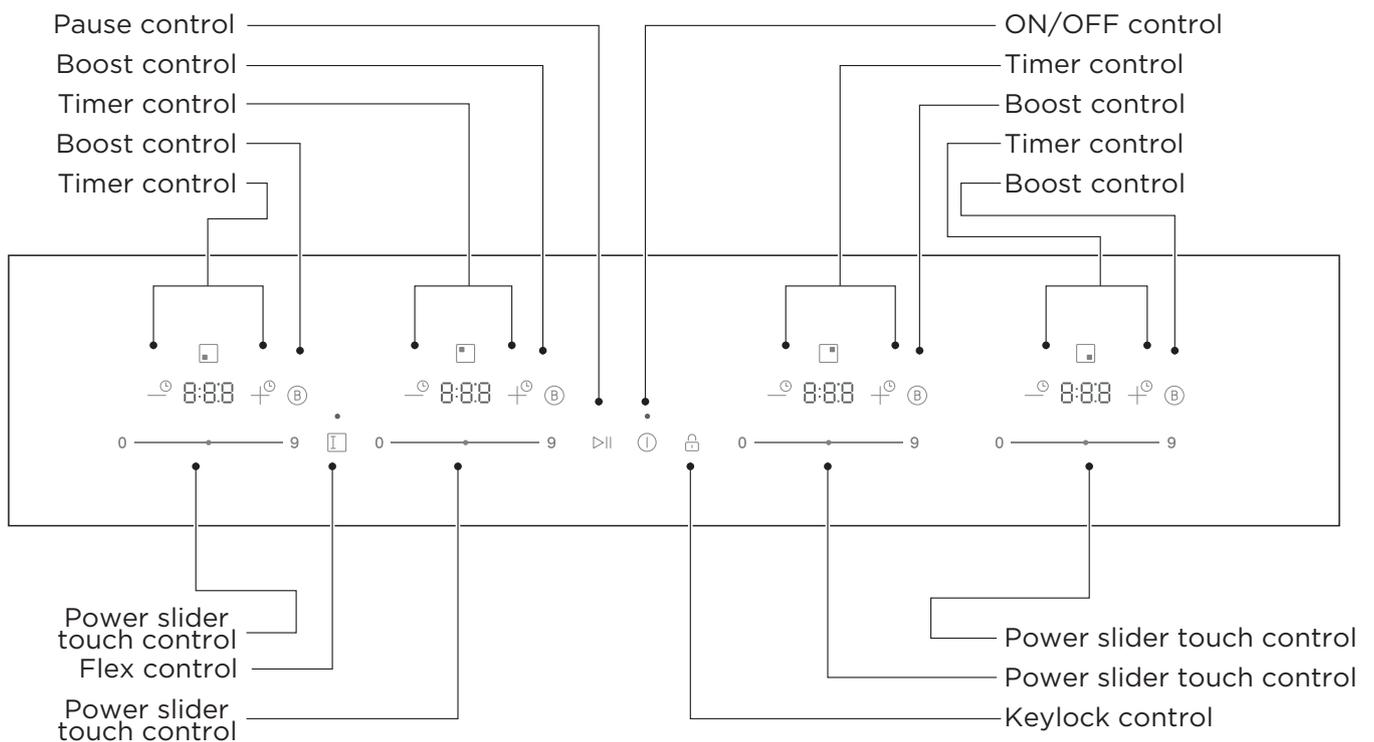
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



## Control Panel

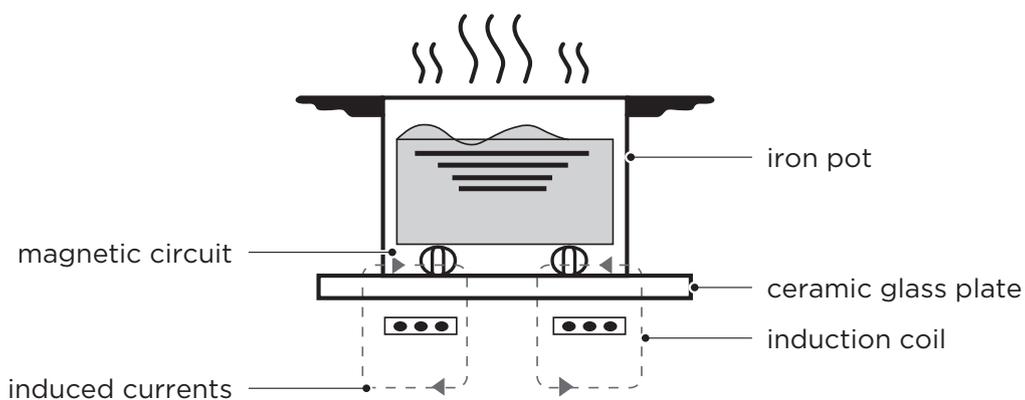


### NOTE

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.

## Working Theory

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



## Before Using Your New Induction 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 flavorsome steaks:

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

### For Stir-frying

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

## Detection of Small Articles

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

## Heat Settings

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

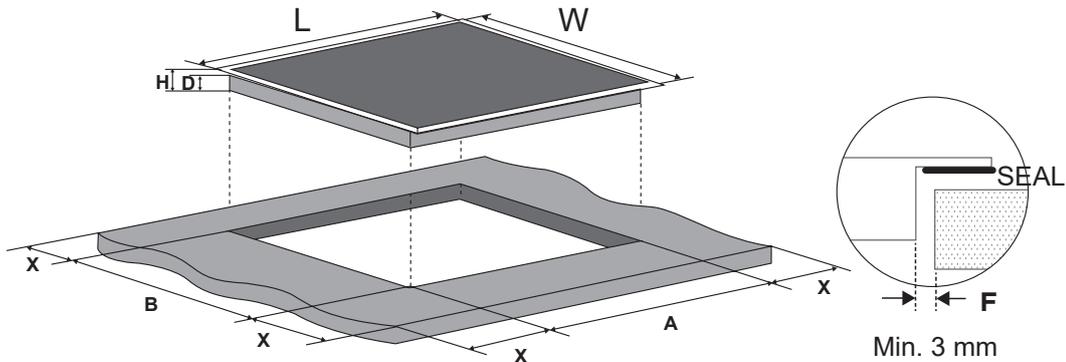
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

# 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:

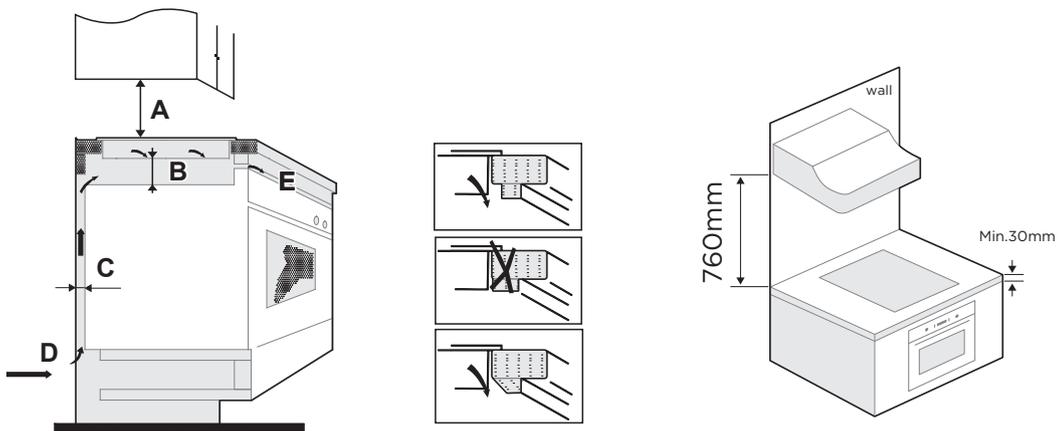
**⚠ Note:** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

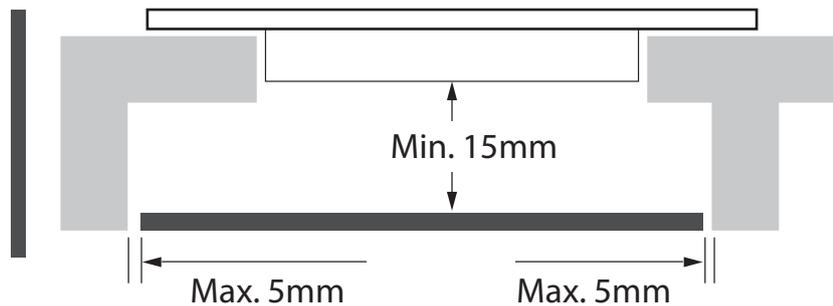
**⚠ Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 2mm

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker 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 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



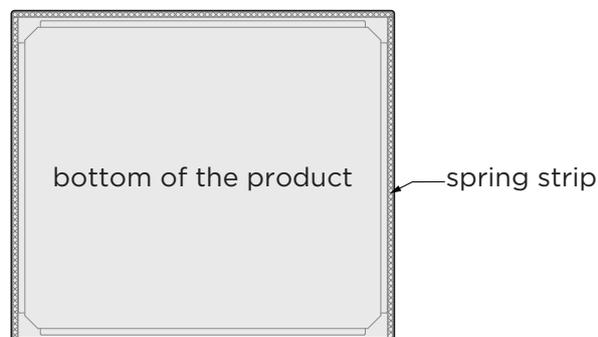
- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the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

## Before Installing the Hob, Make Sure That

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

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

- Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



## After Installing the Hob, Make Sure That

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

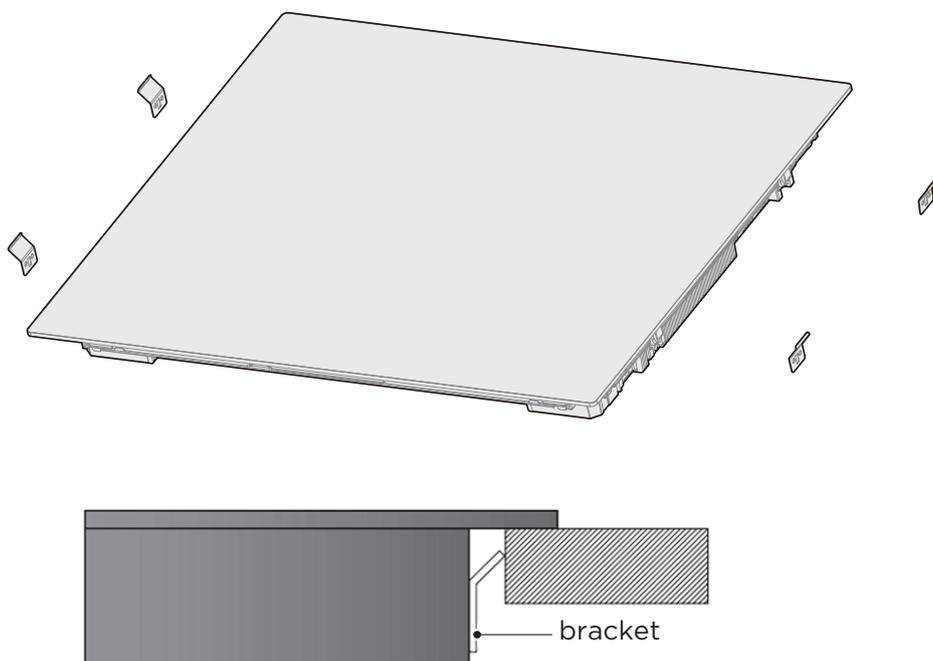
## Before Locating the Fixing Brackets

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

## Adjusting the Bracket Positio

Fix the hob on the work surface by insert 4 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation.

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

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply



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

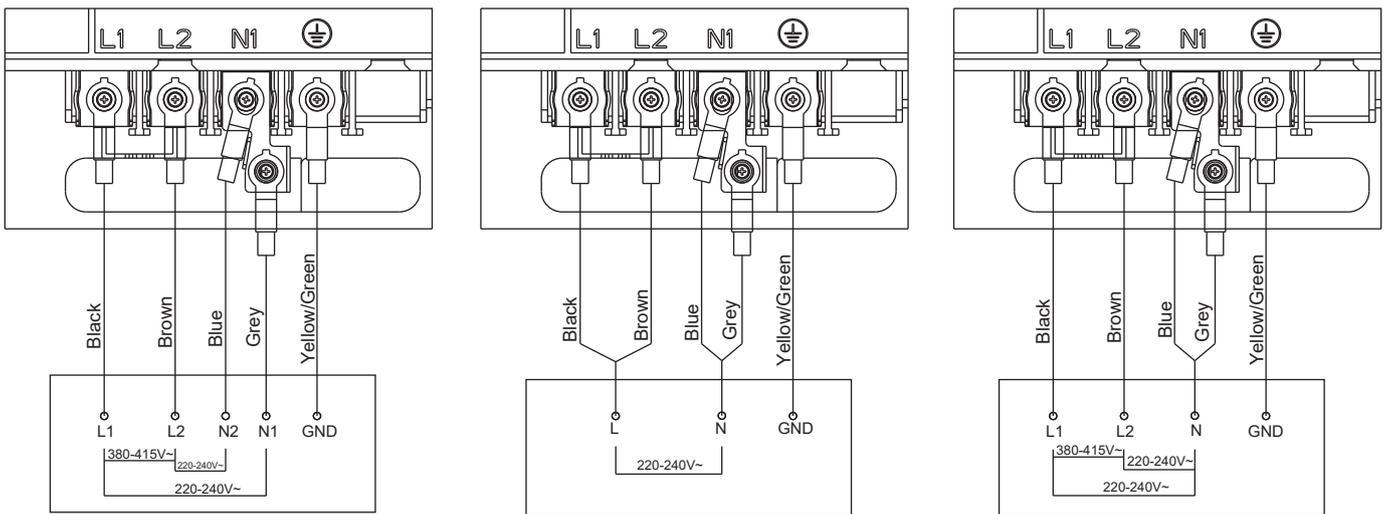
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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



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

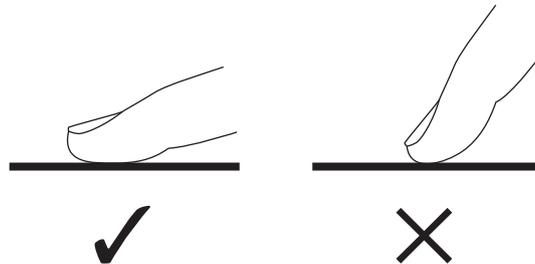


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

# OPERATION INSTRUCTIONS

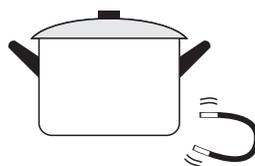
## Touch Controls

- 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

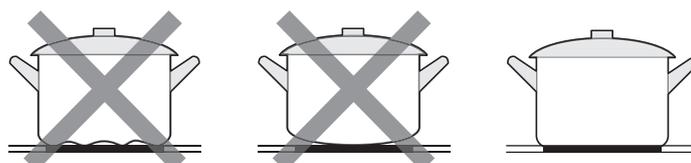
- ⚠️ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.  
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.  
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan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



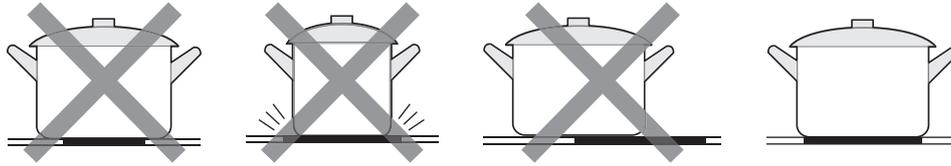
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



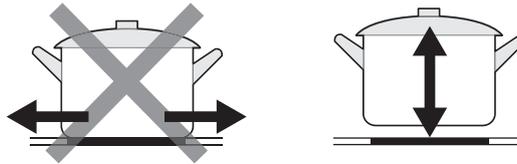
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## Pan Dimension

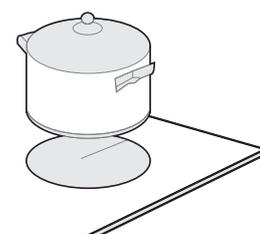
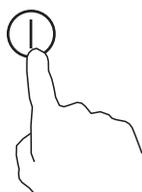
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2	100	220
3	100	150
4	140	210
flex induction	210	220x380

## How to Use

### 1. Start Cooking

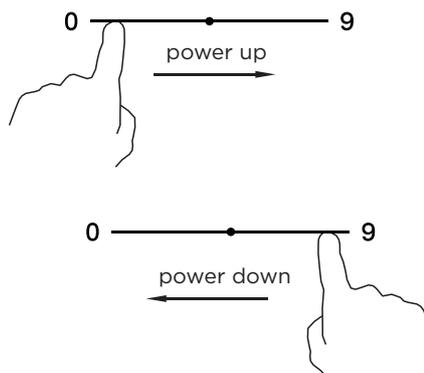
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.

4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the Induction 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.



### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

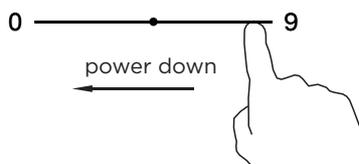
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

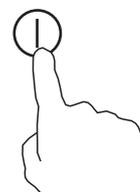
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## 2. Finish Cooking

1. Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".



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



3. Beware of hot surfaces

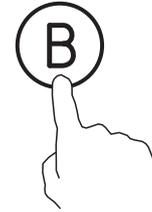
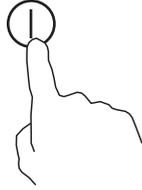
H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



### 3. Using the Boost Function

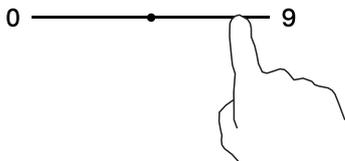
#### Activate the boost function

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Touching the boost control “B”, the zone indicator show “Marquee” and the power reach Max.



#### Cancel the Boost function

1. In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.
2. After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode. If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.

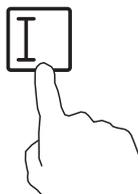


#### Note

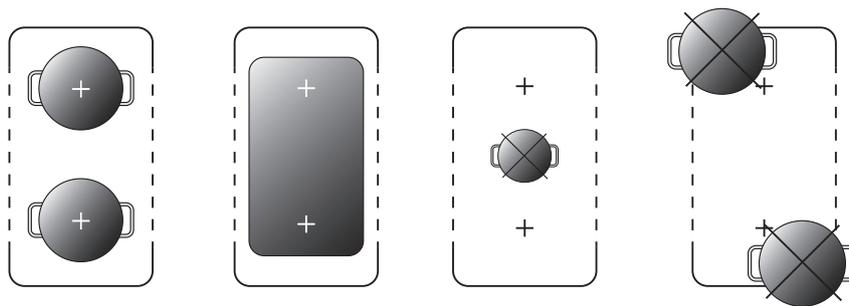
- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 when boost ends.

### 4. Flexible Area

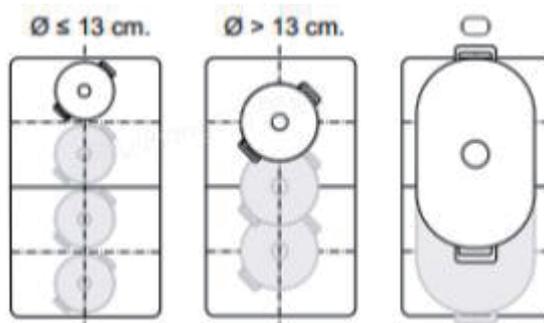
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after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



Examples of good pot placement and bad pot placement.



Position the cookware depending on the size:



## 5. 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	The digital will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

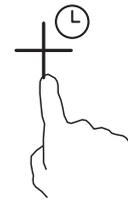
## 6. Timer Control

- Each heatzone has independent time increase and decrease buttons.
- Press the key for a short time to increase or decrease the key time by 1 min, and press the key for a long time to increase or increase by 10 min.
- In flex mode, the time operation keys of the flex included hobs can operate the time of the flex zone.
- In the flex zone mode, if the timing exists, turn off the flex zone function, and the time will remain until the front hob.
- Enter flex mode, and the timing setting is turned off by default.
- The maximum settable timing time is 8:00.
- The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.
- After entering the timing, the display will only display the current timing time. click the slider bar to view the current level and slide the slider bar to adjust the level.

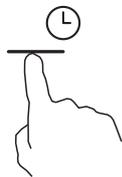
1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.



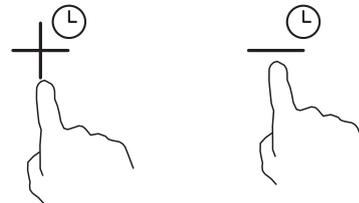
2. Time increase button, long press and short press are effective.



3. Time decrease button, long press and short press are effective.

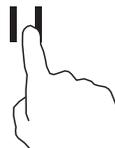


4. At the same time, press the timing plus or minus button for 1s to cancel the timing.



## 7. Pause

1. When the cooking zones are running, touch the “||” control, all the displays will show “| |” and heating by level 2. At this moment only “||” “🔒” “ⓘ” control can be operated.
2. Touch “||” again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.



## 8. Pan Transfer

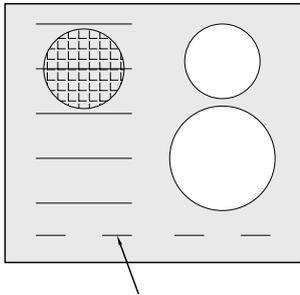
The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by the following operations,

In the off state, long press the open key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key 3s;

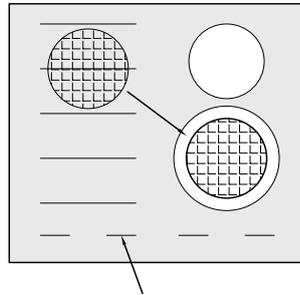
If LF digital tube display On, it means open pan transfer function.

If LF digital tube display OF, it means close pan transfer function.

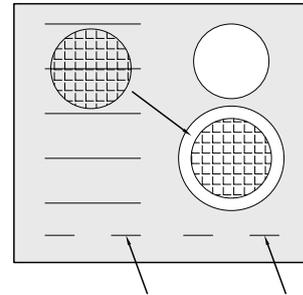
1. The pan transfer function is not enabled by default when burner is in boost mode.
2. After the transfer is confirmed, the timing time and level will be transferred.



Start LR hob. LR burner running at 9 level

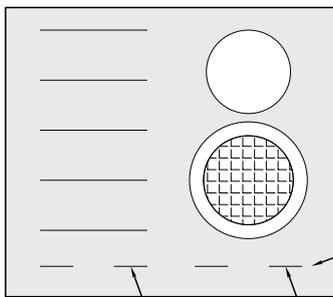


When the power is stable. transfer the LR cooker to RF

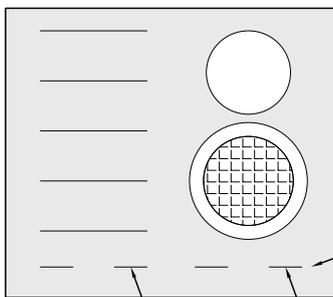


Blinking with sound  
RF burner nib flashing LR burner gear

### Confirmation

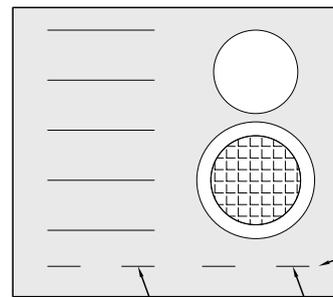


Blinking with sound  
Press the flashing burner's boost key to confirm the transfer

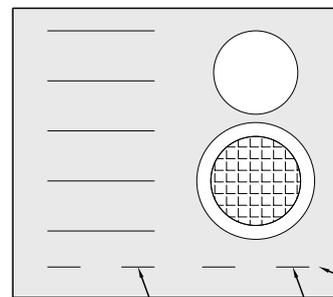


RF burner is heated at LR burner level

### Disconfirmation



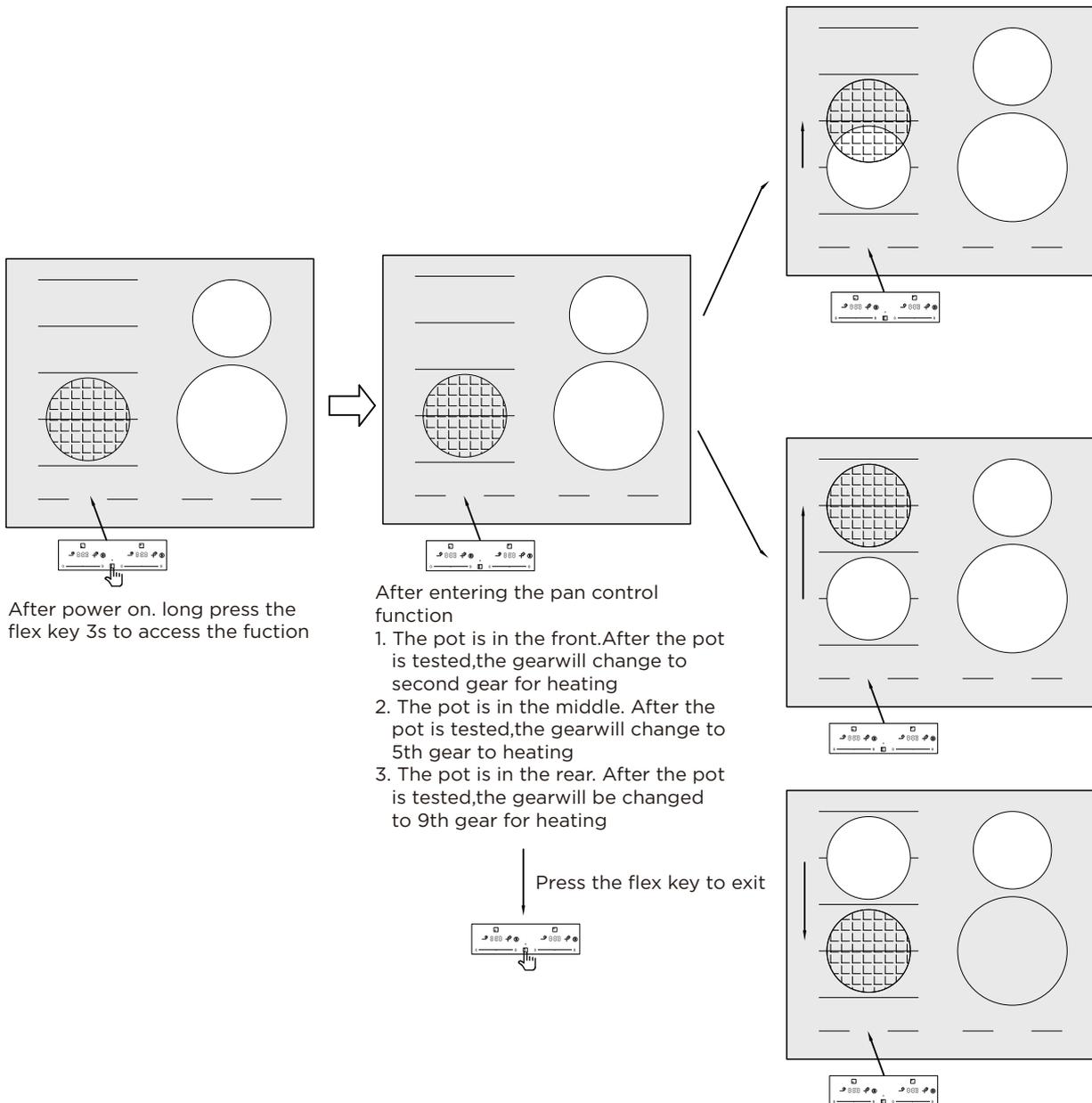
Blinking with sound  
1. No pot is displayed after 6 seconds  
2. 10 seconds later, turn off the blinking and prompt sound



Operate the RF slide. cancel the transfer and heat in the set gear

## 9. Pan Control Work

According to different positions, the current heating gear is automatically changed. There are three levels of gear, respectively 2-5-9, and the position of the pot is front, center and rear.



## 10. Default Working Times

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

Power level	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill.</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry. with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

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

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

## Failure Display and Inspection

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

### (1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1、 E2、 E7	Temperature sensor failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact the supplier.</li> </ul>
E3、 E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact the supplier.</li> </ul>
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact the supplier.</li> </ul>
EL/EH	Abnormal supply voltage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please inspect whether power supply is normal.</li> <li>• Power on after the power supply is normal.</li> </ul>
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please restart after the induction hob cools down.</li> </ul>
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please restart after the induction hob cools down.</li> </ul>
F5、 F6	Fan abnormality.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact the supplier.</li> </ul>
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cleaning the operation area</li> </ul>

## (2) Specific Failure & Solution

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

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

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

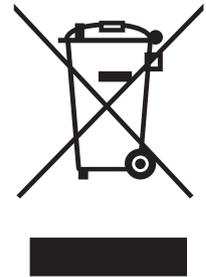
# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important instructions for environment

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

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

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

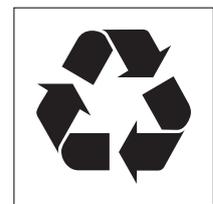


## Compliance with RoHS Directive

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

## Package information

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



# DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

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

To find further information, please follow the QR Code.



## Induktionskochfeld

# BEDIENUNGSANLEITUNG

MIH742F558K1

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

<b>VIELEN DANK</b> .....	01
<b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	02
<b>TECHNISCHE DATEN</b> .....	07
<b>PRODUKTÜBERSICHT</b> .....	08
<b>TIPPS UND HINWEISE</b> .....	10
<b>INSTALLATION</b> .....	12
<b>BETRIEBSANLEITUNG</b> .....	16
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	24
<b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....	25
<b>MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE</b> .....	28
<b>ENTSORGUNG UND RECYCLING</b> .....	29
<b>DATENSCHUTZHINWEISE</b> .....	30

# 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 ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Warnung: Falls die Oberfläche zersprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden. Dies gilt für die Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnliche Materialien, die vor stromführenden Teilen schützen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem bedient werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Das Gerät muss während des Kochvorgangs immer beaufsichtigt sein, egal wie kurz der Kochvorgang auch dauert.
- WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit heißem Fett oder Öl ist sehr gefährlich und kann Brände verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, solch ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

## **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.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- 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.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Geräteelement mithilfe seines Bedienfelds nicht auf den Detektor an.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihrer neuen Induktionskochplatte.

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

<b>Induktionskochfeld</b>	<b>MIH742F558K1</b>
Kochfelder	4 Felder
Spannung	220-240V- 50Hz oder 60Hz
Anschlusswert	7400W
Abmessungen T×B×H (mm)	590X520X53
Einbaumaße A×B (mm)	560X480

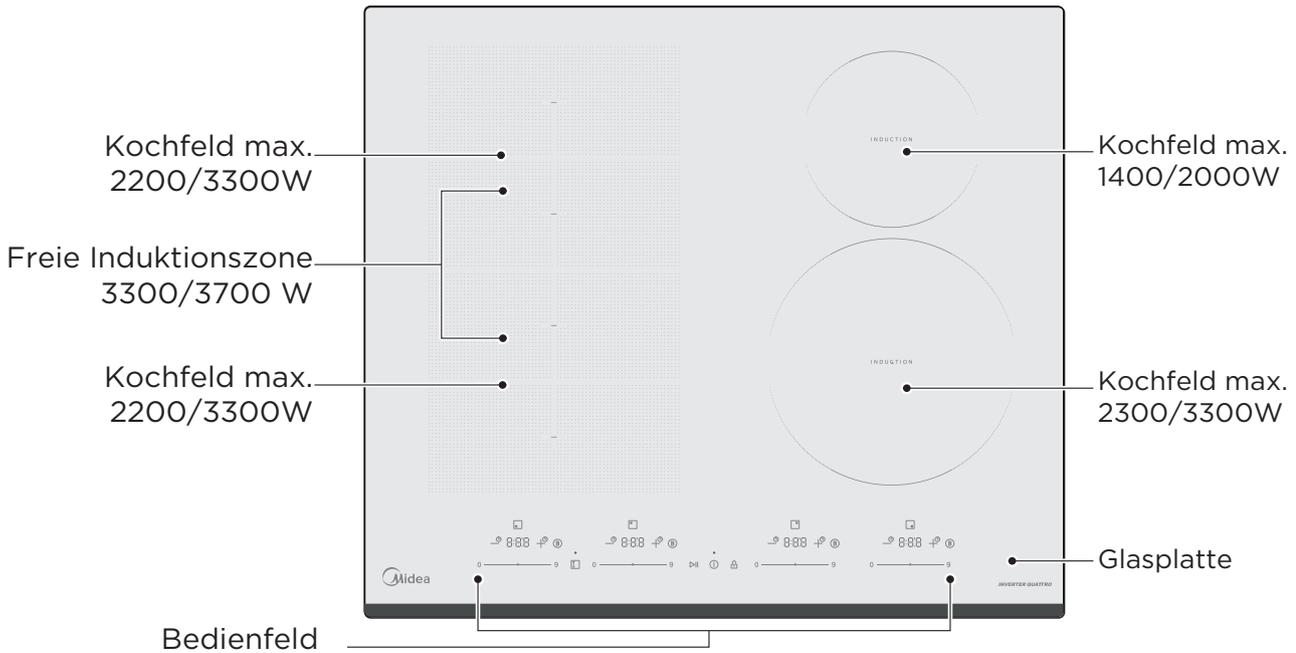
Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	-	MIH742F558K1	
Art des Kochfelds	-	Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	-	1 Bereich, 2 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen, feste Kochplatten)	-	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Für runde Kochzonen oder Bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	∅	Zone1: 21,0 Zone2: 15,0	cm
Für nicht-runde Kochzonen oder Bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder Bereich, auf die nächsten 5 mm gerundet	L,W	Bereich: L: 38,0 W: 21,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich berechnet pro kg	EC <sup>electric cooking</sup>	Bereich: 185 Zone 1: 180 Zone 2: 187	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC <sup>electric hob</sup>	184	Wh/kg

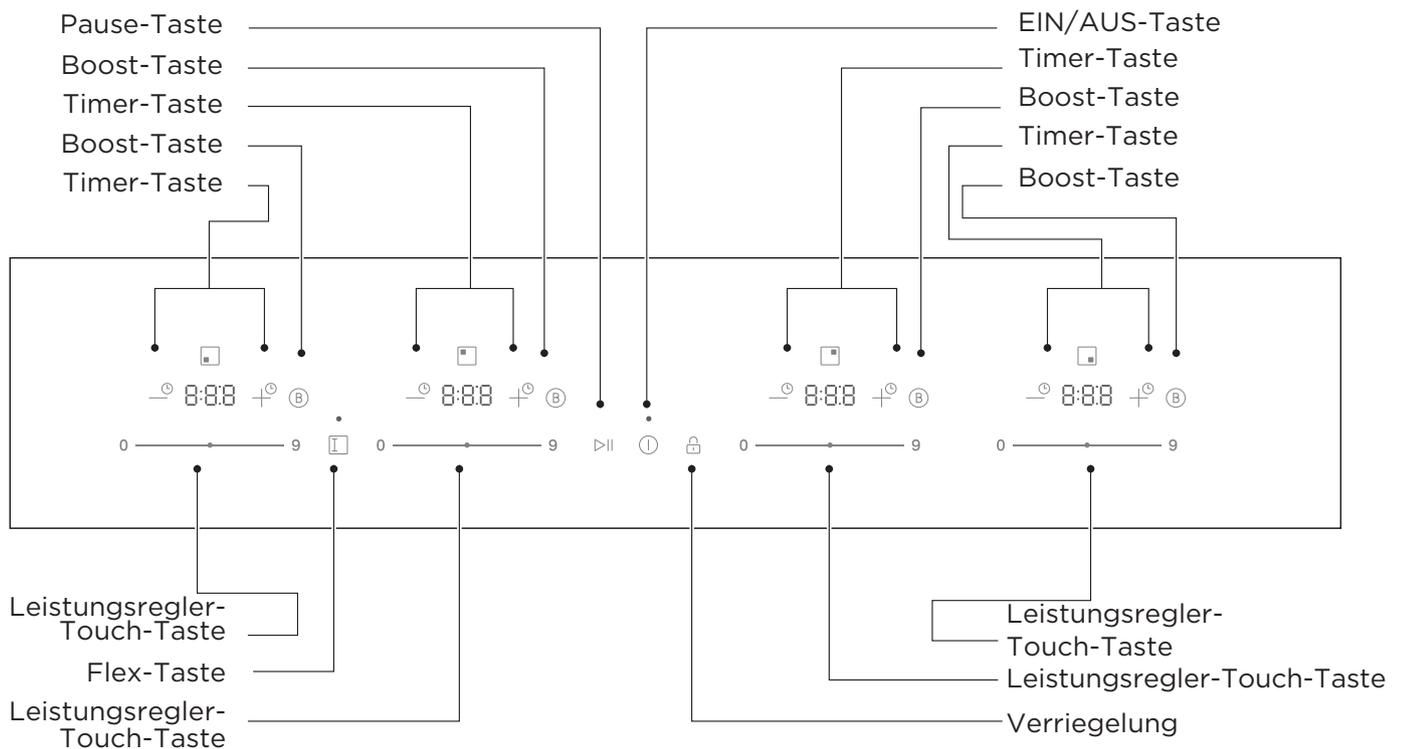
Die Daten wurden gemäß der Norm EN60350-2 und der Richtlinie der Kommission (EU) Nr. 66/2014 ermittelt.

# PRODUKTÜBERSICHT

## Kochflächen



## 6YXJYbZY'X'Unci h

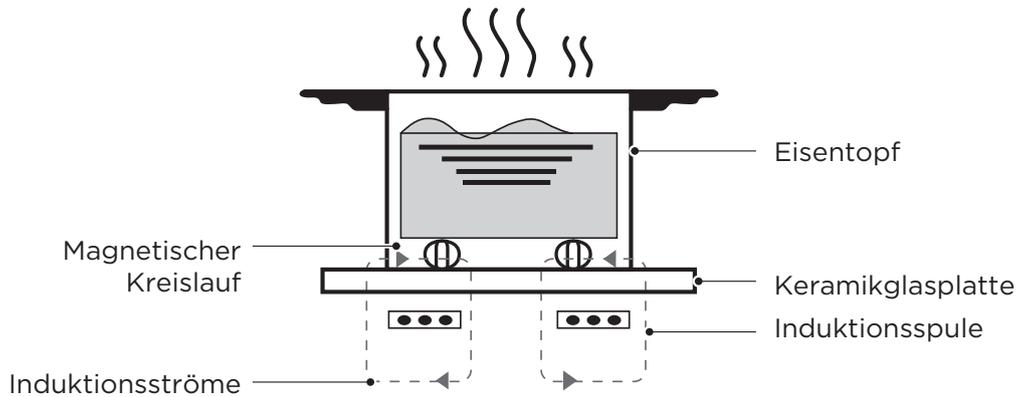


### HINWEIS

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

## Funktionsweise

Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Technologie, bei der elektromagnetische Vibrationen direkt im Topf Hitze erzeugen anstatt indirekt durch Erhitzung der Glasplatte. Das Glas wird nur heiß, weil im Endeffekt der Topf heiß wird.



## 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.

# TIPPS UND HINWEISE

-  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 Einschusses 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

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.

## Erfassung kleiner Gegenstände

Falls Sie einen Topf ungeeigneter Größe oder mit nicht magnetischem Boden (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochplatte zurücklassen, geht das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus über. Das Gebläse läuft noch 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen.

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen</li><li>• Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen</li><li>• sanftes Garen</li><li>• Langsames Erwärmen</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen</li><li>• Schnelles Garen</li><li>• Reis kochen</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eierkuchen</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Andünsten</li><li>• Nudeln kochen</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Braten unter Rühren</li><li>• Schnell anbraten</li><li>• Suppe aufkochen</li><li>• Wasser kochen</li></ul>

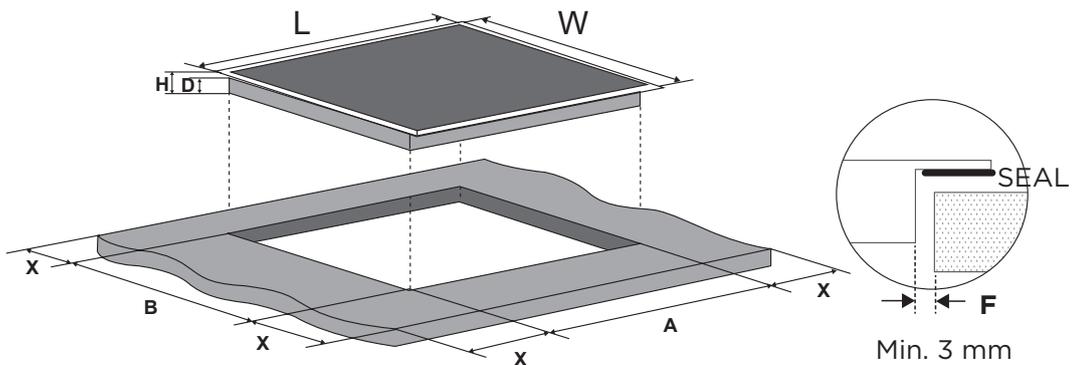
# INSTALLATION

## 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:

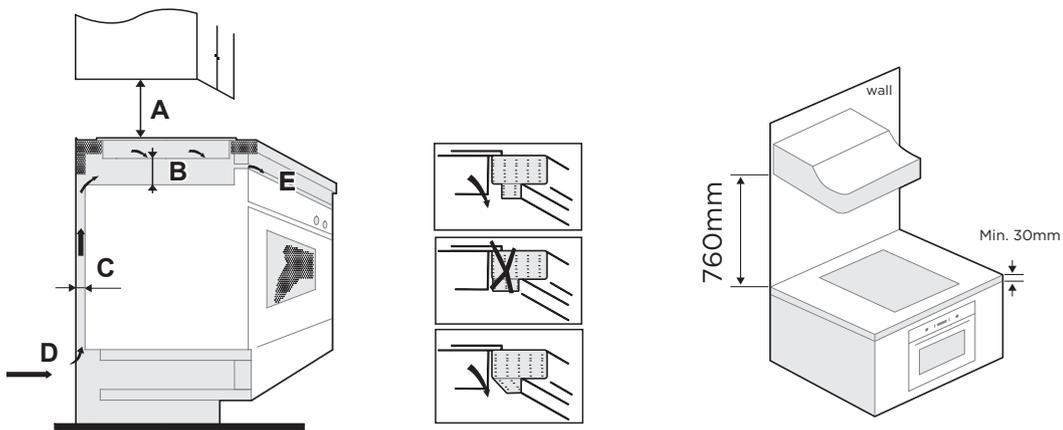
**!** Hinweis: Die Sicherheitsabstände zwischen den Seiten der Kochplatte und den Innenseiten der Arbeitsfläche müssen mindestens 3 mm betragen.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mini.	3 mini.

Es ist wichtig, dass die Induktionskochplatte 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.

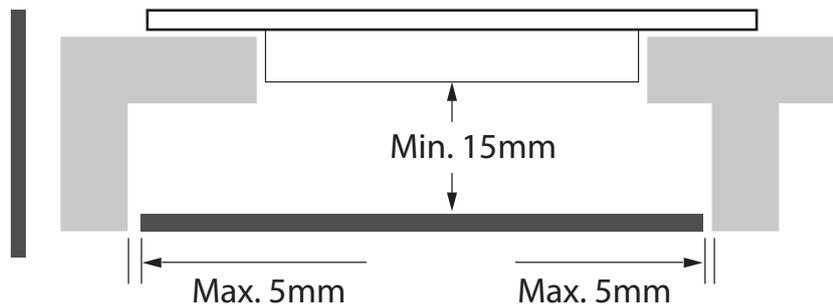
**!** Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber hängenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mini.	15 mini.	20 min.	Lufteintritt	Luftaustritt 2mm

## 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 15 mm zur Unterseite der Kochplatte hin installiert werden. Beachten Sie dafür folgende Abbildung.



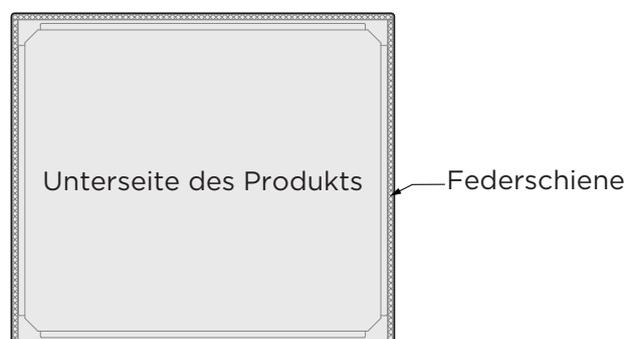
- ⚠ An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie MÜSSEN dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.
- ⚠ Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet, 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.

## Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass:

- Die Arbeitsfläche viereckig und gerade ist und keine Bauteile die Platzanforderungen einschränken.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Sofern die Kochplatte über einem Herd installiert wird, der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet ist.
- Die Installation alle Mindestabstände berücksichtigt und mit den geltenden Normen und Vorschriften konform ist.
- Ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung des Netzstroms in der festen Verdrahtung integriert und gemäß örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften und Regulationen befestigt und positioniert ist.
- Dass der Trennschalter zugelassen ist und über einen Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (bzw. an allen aktiven [Phasen-]Leitern, sofern dies gemäß den örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften für diese Art von Anforderungen zulässig ist) verfügt.
- Der Trennschalter nach der Installation der Kochplatte für den Nutzer leicht zugänglich ist.
- Sie sich an das örtliche Bauamt wenden oder Durchführungsvorschriften konsultieren, falls Sie Fragen zur Installation haben.
- Wandflächen in der Umgebung der Kochplatte mit hitzebeständigen und einfach zu reinigenden Oberflächen (wie z.B. Keramikfliesen) ausgestattet sind.

Vor der Installation auf die Arbeitsplatte ist es notwendig, die Dichtungsleiste auf die Rückseite der Glasplatte zu kleben:

- Drehen Sie die gesamte Maschine um, so dass die Rückseite der Glasplatte sichtbar wird.
- Entnehmen Sie den Schwammstreifen aus der selbstklebenden Tasche und entfernen Sie das doppelseitige Klebeband auf der Rückseite des Schwammstreifens.
- Kleben Sie den Schwammstreifen auf die Rückseite der Glasplatte.
- Der Schwammstreifen sollte nicht über den Rand der Glasplatte hinausragen.



## Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:

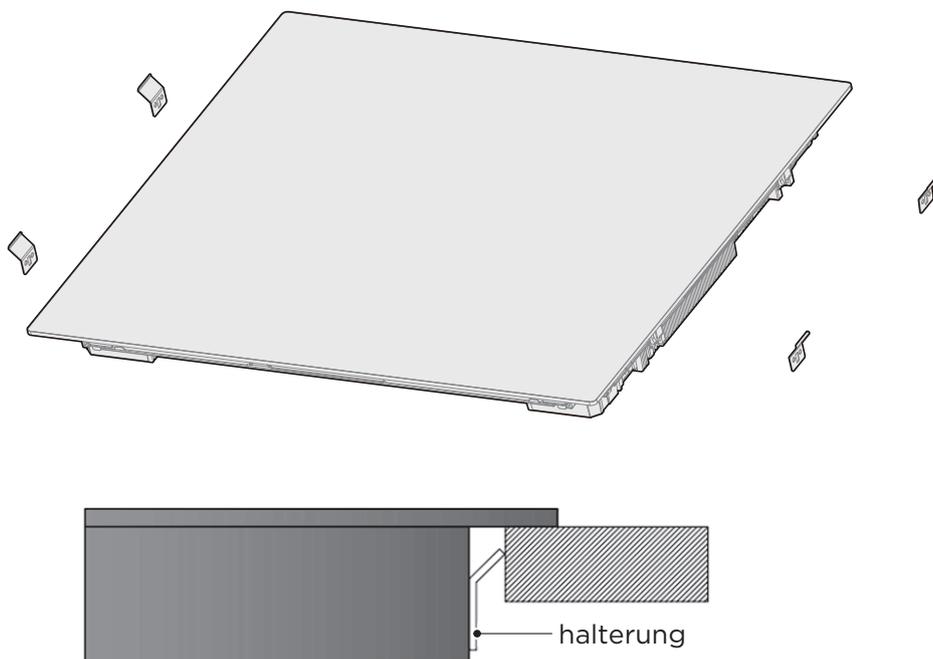
- Das Netzkabel nicht mehr über die Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Belüftung vom Äußeren des Schrankes bis zur Unterseite der Kochplatte gewährleistet ist.
- Sofern die Kochplatte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wurde, unterhalb der Kochplatte ein Wärmeschutz installiert wird.
- Der Trennschalter für den Nutzer leicht zugänglich ist.

## 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.

## Position der Halterungen

Befestigen Sie die Kochplatte nach der Installation über 4 Halterungen an der Unterseite der Kochplatte an der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).  
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 Induktionskochplatte 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 Induktionskochplatte 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

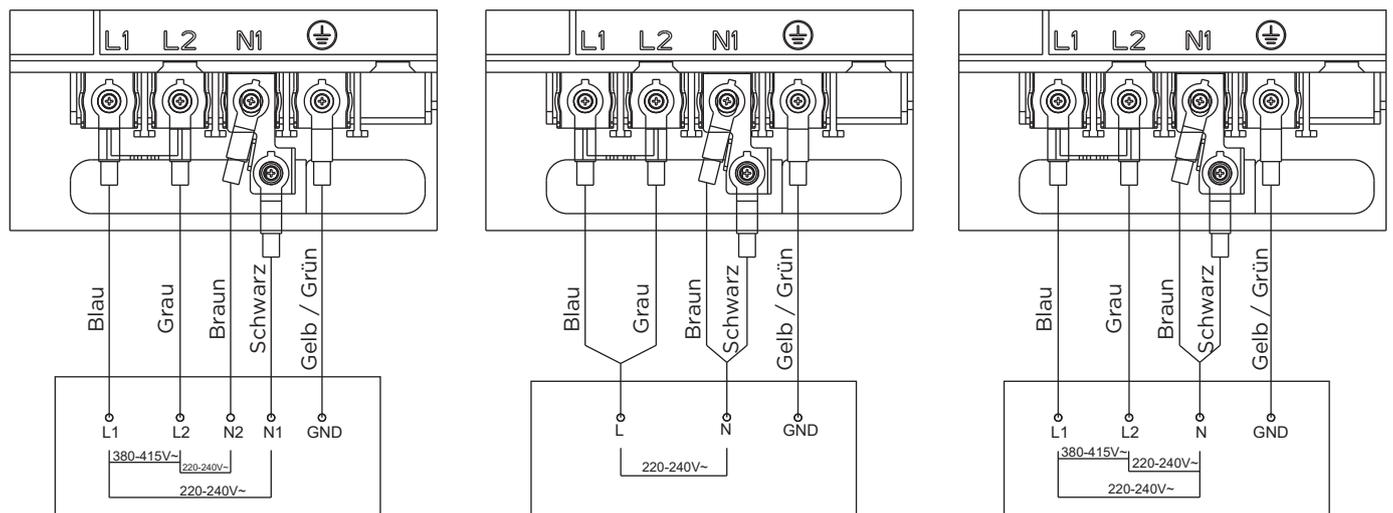
⚠ Diese Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass:

1. Die Verkabelung in Ihrer Wohnung für die von der Kochplatte benötigte Leistung geeignet ist.
2. Die Nennspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Alle Abschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten können. Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen für den Anschluss an die Stromversorgung, da anderenfalls die Gefahr von Überhitzung oder Feuer besteht. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommen und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur niemals 75 °C überschreitet.

⚠ Lassen Sie sich von einem Elektriker beraten, ob die Verkabelung in Ihrer Wohnung ohne weitere Modifikationen geeignet ist.

Modifikationen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.



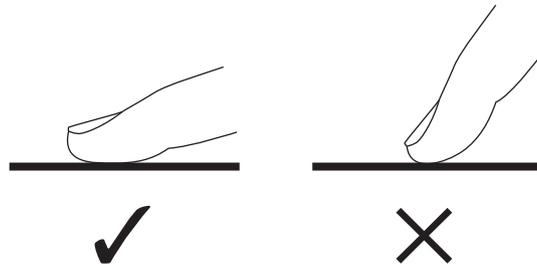
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
- 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.

# BETRIEBSANLEITUNG

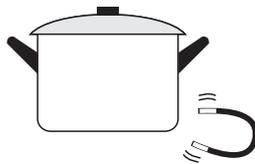
## Touch-gesteuerte Tasten

- 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

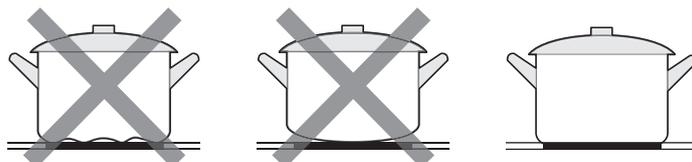
- ⚠ • Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind. Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
- Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist. Halten Sie einen Magnet an die Unterseite Ihres Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf für Induktion geeignet.
- Falls Sie keinen Magnet haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den zu überprüfenden Topf.
  2. Falls das Icon  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Geschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.



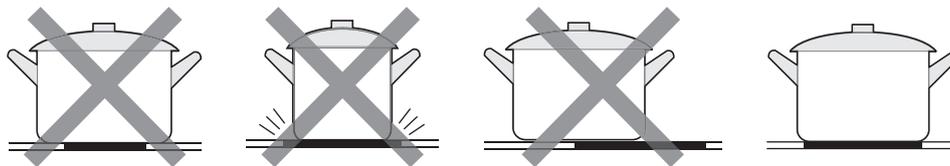
- Kochgeschirr mit Aluminiumgehalt.
- Diese reduzieren die ferromagnetische Fläche, was bedeutet, dass weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Dieses Kochgeschirr kann möglicherweise nicht ausreichend erkannt oder überhaupt nicht erkannt werden und erhitzt sich daher nicht ausreichend.



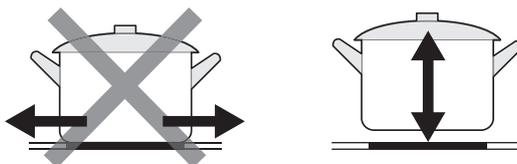
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden eben ist, flach auf der Glasplatte aufliegt und genauso groß ist wie das jeweilige Kochfeld. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung auf dem gewünschten Kochfeld. Ist der Topf etwas größer, wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Ist der Topf etwas kleiner, ist die Ausnutzung der Energie geringer. Töpfe mit einem Durchmesser von unter 140 mm werden möglicherweise nicht vom Herd erkannt. 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.



## Pfannendimension

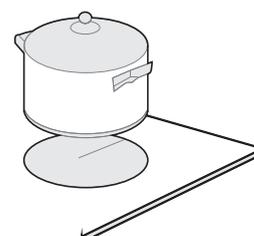
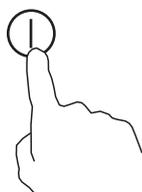
Die Kochzonen passen sich bis zu einer gewissen Grenze automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Jedoch muss der Boden dieser Pfanne einen Mindestdurchmesser entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, platzieren Sie die Pfanne bitte in der Mitte der Kochzone.

Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2	100	220
3	100	150
4	140	210
flex-Induktion	210	220x380

## Verwendung

### 1. Kochvorgang starten

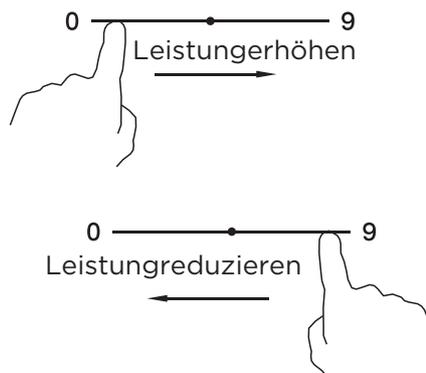
1. Halten Sie die EIN/AUS -Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und an allen Anzeigen erscheint „-“, am Gerät ist dann der Standby-Modus aktiviert.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.



3. Jedes Kochfeld hat seinen eigenen unabhängigen Schieberegler, Boost- und Timer-Bedienknopf, mit denen Sie unabhängig die Leistungsstufe oder die Timer-Funktion steuern können.

4. Einstellen der Hitze durch Berühren der Schieberegler-Steuerung.

- Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Hitze-Einstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Hitze-Einstellung jederzeit während des Kochens ändern.



### Falls im Display abwechselnd die Anzeige und die Leistungseinstellung blinken

Das bedeutet, dass:

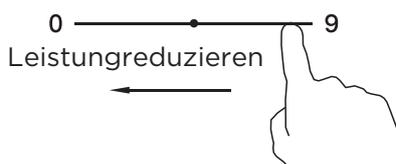
- kein Topf auf dem richtigen Kochfeld steht, oder
- der verwendete Topf nicht für Induktion geeignet ist, oder
- der Topf zu klein ist oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.

Die Erhitzung wird erst gestartet, wenn ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht.

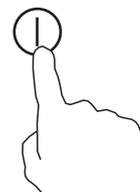
Falls kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, schaltet sich das Display nach 1 Minute automatisch aus.

## 2. Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie den Schieberegler des entsprechenden Brenners ganz nach links, stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ zeigt. Nach 3 Sekunden wird die Kochzone ausgeschaltet und die Anzeige zeigt „-“ an.

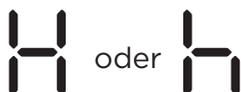


2. Schalten Sie das ganze Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.



3. Achtung: Heiße Oberflächen

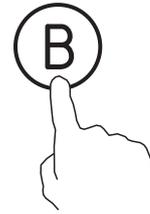
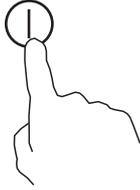
Die Anzeige H/h weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen, und so Energie sparen.



### 3. Boost-Funktion

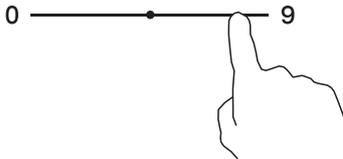
#### Boost-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt der Signalton einmal, die Heizzonen-Auswahlsteuerungen zeigen „-“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Berühren Sie die Boost-Steuerung „B“, die Zonenanzeige zeigt „Marquee“ und die Leistung erreicht das Maximum.



#### Boost-Funktion deaktivieren

1. Im Boost-Modus wird der Betriebsschieberegler den Boost-Modus verlassen, und das Zahnrad wird im Anzeigebereich angezeigt.
2. Nachdem die Boost-Betriebszeit erreicht ist, wird der Boost-Modus automatisch verlassen und kehrt auf das Level zurück, bevor der Boost-Modus betreten wurde. Wenn das Level vor dem Betreten des Boost-Modus 0 ist, wird es Level 9 für den Betrieb.

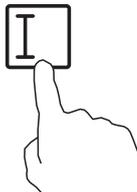


#### HINWEIS

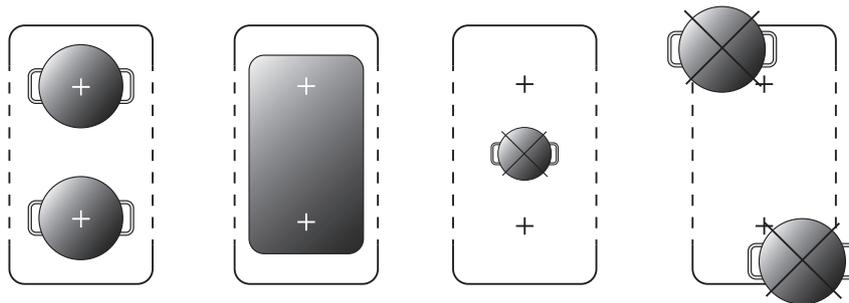
- Diese Funktion ist für jedes Kochfeld verfügbar.
- Nach 10 Minuten werden an dem betroffenen Kochfeld wieder die ursprünglichen Einstellungen eingeschaltet.
- Die Flex-Kochzone kehrt nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist, starten Sie die 2. Kochzone und die 1. Kochzone wechselt automatisch auf Level 9. Umgekehrt.
- Falls ursprünglich die Leistungsstufe 0 eingestellt war, aktiviert das Gerät nach den 5 Minuten die Stufe 9.

### 4. Flexibles Kochfeld

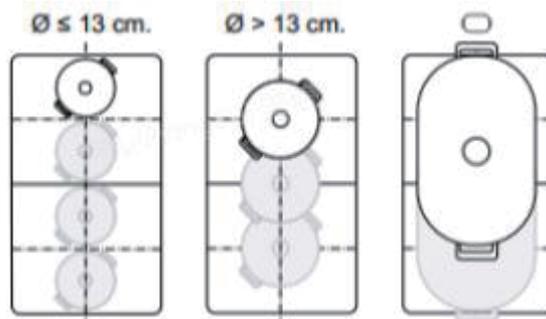
- Dieses Kochfeld kann je nach Bedarf als ein einzelnes Kochfeld oder zweigeteilt verwendet werden.
- Das Kochfeld besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die einzeln angesteuert werden können. Beim Betrieb als Einzelzone wird der Teil, der nicht mit Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Topferkennung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr richtig platziert werden:
  - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
  - Überall mit größerem Kochgeschirr.



Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Töpfen.



Positionieren Sie das Kochgeschirr je nach Größe:



## 5. 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	
Drücken Sie die Tastensperre	In der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.
Tasten entsperren	
Halten Sie die Tastensperre etwas 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.

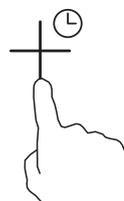
## 6. Timer-Einstellung

- Jede Heizzone verfügt über unabhängige Zeitverlängerungs- und -verkürzungstasten.
- Drücken Sie die Taste kurz, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern, und drücken Sie die Taste lange, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
- Im Flex-Modus können die Zeitbetriebstasten der Flex enthaltenen Kochfelder die Zeit der Flex-Zone steuern.
- Im Flex-Zonen-Modus, wenn die Zeitschaltung existiert, schalten Sie die Flex-Zonen-Funktion aus, und die Zeit bleibt bis zum vorderen Kochfeld erhalten.
- Betreten Sie den Flex-Modus, und die Zeiteinstellung wird standardmäßig ausgeschaltet.
- Die maximal einstellbare Zeit für die Zeiteinstellung beträgt 8:00 Stunden.
- Die maximale Einstellzeit des aktuellen Gangs ist die standardmäßige Arbeitszeit des Gangs. Details finden Sie unter Standard-Arbeitszeiten.
- Nach dem Eintreten der Zeiteinstellung zeigt das Display nur die aktuelle Zeit der Zeiteinstellung an. Klicken Sie auf die Schiebeleiste, um das aktuelle Level anzuzeigen, und ziehen Sie die Schiebeleiste, um das Level anzupassen.

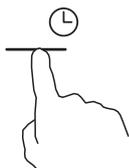
1. Wenn die Zeit auf 0 eingestellt ist, wird der Level-Anzeigemodus nach einer festgelegten Zeit von 3 Sekunden ohne Bedienung verlassen.



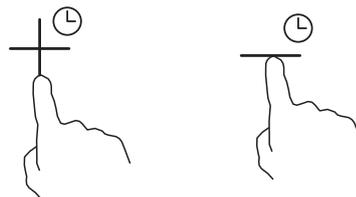
2. Die Zeitverlängerungstaste ist sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken wirksam.



3. Die Zeitverkürzungstaste ist sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken wirksam.

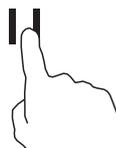


4. Drücken Sie gleichzeitig die Zeitverlängerungs- oder Zeitverkürzungstaste für 1 Sekunde, um die Zeiteinstellung zu löschen.



## 7. Pause

1. Wenn die Kochzonen laufen, berühren Sie die „II“ Steuerung, alle Anzeigen zeigen „I I“ und heizen auf Level 2. Zu diesem Zeitpunkt können nur die „II“, „I“, „II“ und „II“ Steuerungen bedient werden.
2. Berühren Sie erneut „II“, zeigen die Anzeigen die ursprüngliche Einstellung an, und die Kochzonen heizen weiter.



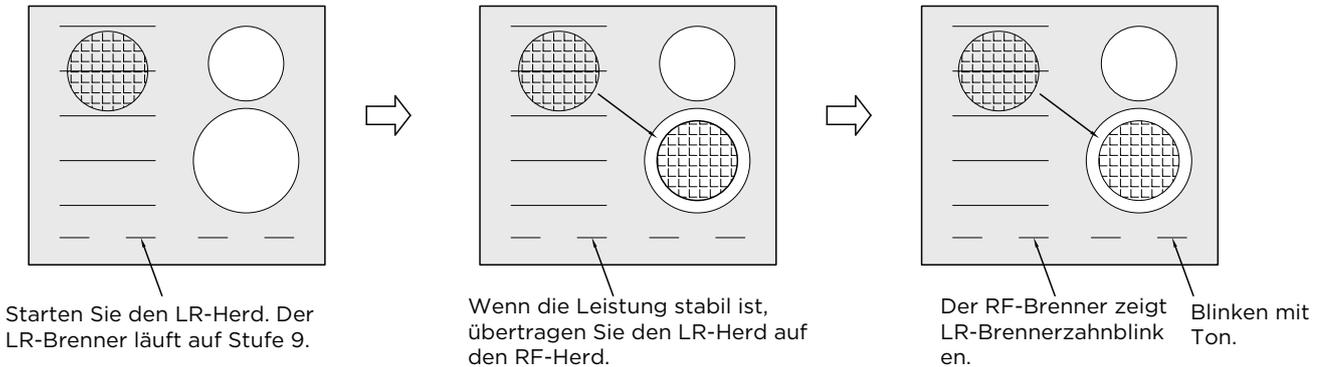
## 8. Pfannenübertragung

Die Pfannenübertragungsfunktion ist standardmäßig deaktiviert und kann durch folgende Operationen aktiviert oder deaktiviert werden: Im ausgeschalteten Zustand lange die Einschalttaste drücken, um das Kochfeld zu starten, dann innerhalb von 10 Sekunden lange die Taste zur Zeitverkürzung des LF drücken (3s);

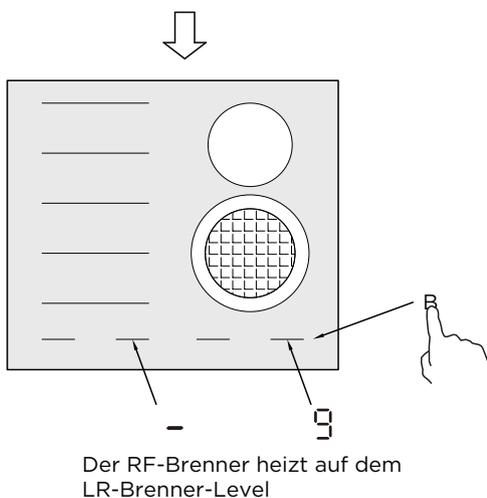
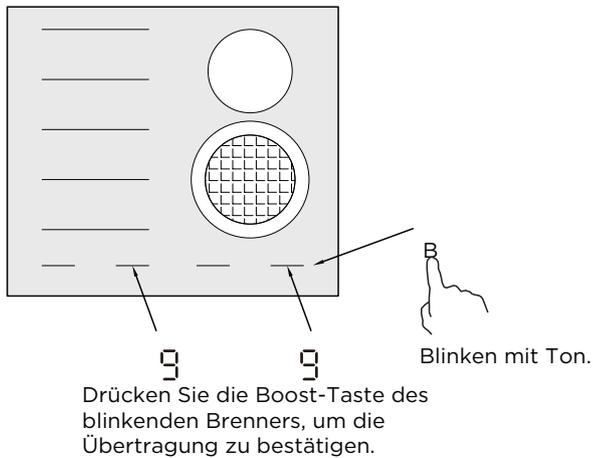
Wenn die LF Digitalanzeige „Ein“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannenübertragungsfunktion aktiviert ist.

Wenn die LF Digitalanzeige „Aus“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannenübertragungsfunktion deaktiviert ist.

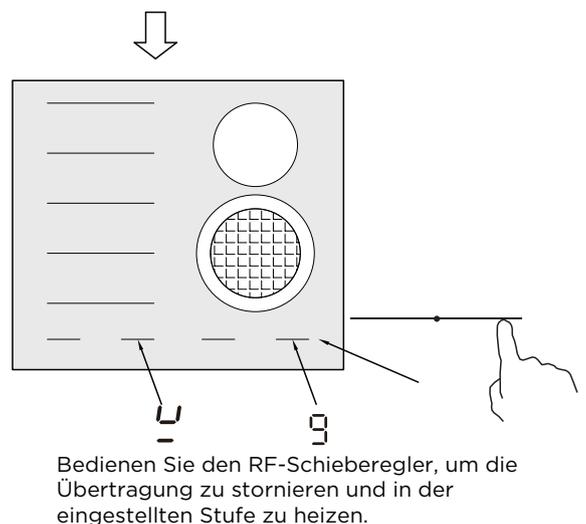
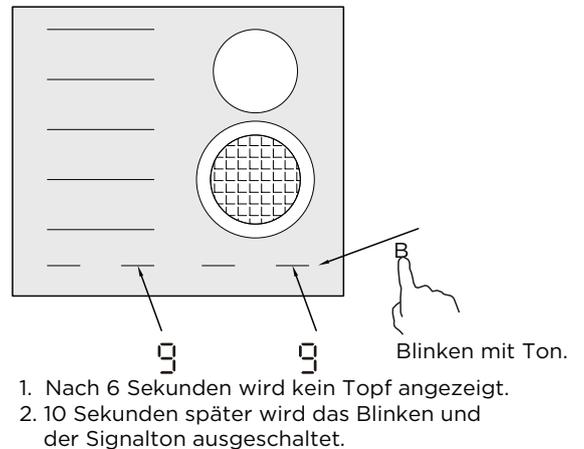
1. Die Pfannenübertragungsfunktion ist standardmäßig nicht aktiviert, wenn der Brenner im Boost-Modus ist.
2. Nach der Bestätigung der Übertragung werden die Zeit und das Level übertragen.



### Bestätigung

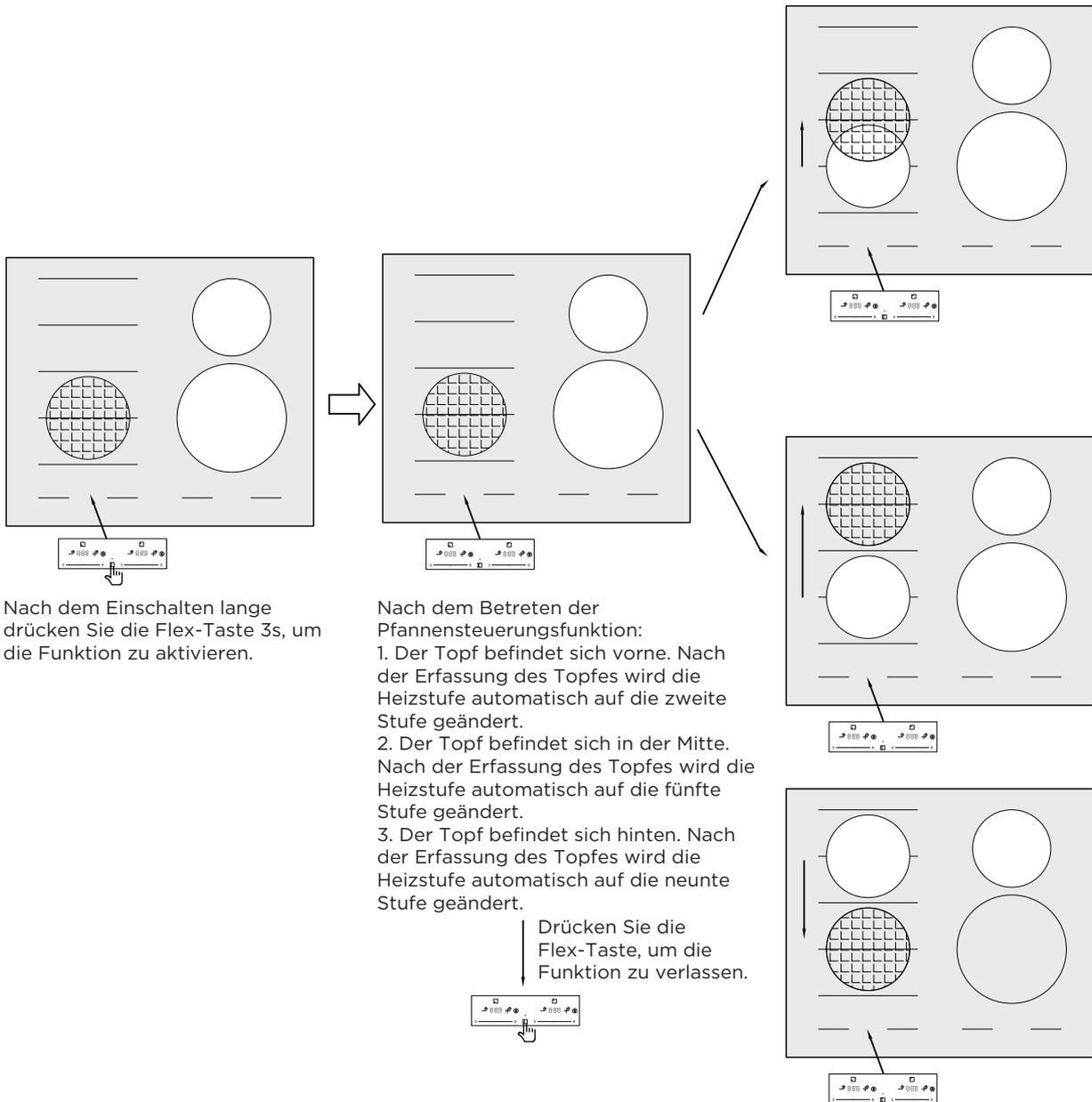


### Nicht-Bestätigung



## 9. Pfannensteuerung funktioniert

Abhängig von den verschiedenen Positionen wird automatisch die aktuelle Heizstufe angepasst. Es gibt drei Stufen, nämlich 2-5-9, und die Position des Topfes ist vorne, in der Mitte und hinten.



## 10. 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	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebsdauer (Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, stoppt das Gerät umgehend die weitere Erhitzung und die Kochplatte schaltet sich nach 1 Minuten aus.

Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung des Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Kleckse aufgrund von Speiserückständen oder nicht zuckerhaltige übergelaufene Rückstände)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist.</li> <li>3. Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab.</li> <li>4. Schalten Sie dann die Kochplatte wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochplatte zurück; das Glas könnte dadurch verschmutzen.</li> </ul>
<p>Übergelaufene, geschmolzene oder zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas</p>	<p>Entfernen Sie solche Rückstände umgehend mit einem für Induktionsherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus.</li> <li>2. Halten Sie den Schaber oder Spachtel in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Rückstände bis zu einem kühlen Bereich der Kochplatte.</li> <li>3. Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier.</li> <li>4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem obigen Absatz „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Übergelaufene Rückstände auf den Tasten</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Saugen Sie Rückstände auf.</li> <li>3. Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab.</li> <li>4. Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier.</li> <li>5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

# FEHLERBEHEBUNG

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	Lösung
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.
Die Kochplatte erzeugt bei hohen Temperatureinstellungen ein leichtes Brummen.	Dies liegt an der Technologie der Induktionskochplatte.	Das ist normal; die Geräusche sollten jedoch nach dem Reduzieren der Temperatureinstellung leiser werden oder vollständig verschwinden.
Gebälse-Lärm aus der Kochplatte.	Die Induktionskochplatte verfügt über ein Gebläse, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten der Kochplatte noch weiterlaufen.	Das ist normal und muss nicht weiter beachtet werden. Trennen Sie das Gerät nicht vom Netzstrom, während das Gebläse noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und nicht im Display angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für Induktion geeignet ist.  Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein ist für das Kochfeld oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“.  Richten Sie den Topf mittig aus und vergewissern Sie sich, dass die Unterseite genauso groß ist wie das Kochfeld.
Die Kochplatte oder das Kochfeld hat sich selbst ausgeschaltet, es ertönt ein Signalton und es wird ein Error-Code angezeigt (normalerweise erscheinen nacheinander eine oder zwei Ziffern im Timer-Display).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben oder Ziffern, schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

## Störmeldungen und Behebung

Das Gerät verfügt über eine Selbst-Diagnosefunktion. Mithilfe dieser Funktion kann der Servicetechniker die Funktionsweise unterschiedlicher Komponenten prüfen, ohne dass diese demontiert oder der Herd auseinandergebaut werden müssten.

### (1) Störbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
E1, E2, E7	Temperatursensor-Ausfall.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
E3, E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBT.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
EU	Fehlerhafte Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der Hauptplatine oder Kommunikationsfehler des Touch-ICs.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
EL/EH	Abnormale Netzspannung.	• Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. • Schalten Sie ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
C1	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Glaskeramikplatte.	• Bitte starten Sie das Induktionskochfeld neu, nachdem es abgekühlt ist.
C2	Hohe Temperatur des Temperatursensors des IGBT.	• Bitte starten Sie das Induktionskochfeld neu, nachdem es abgekühlt ist.
F5, F6	Lüfterstörung.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
EF	Zwei oder mehr Tasten sind lange Zeit aktiviert.	• Reinigung des Bedienungsbereichs

## 2) Spezielle Fehlfunktionen & Behebung

Error	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt und dass die Steckdose Strom führt.	
	Verbindungsfehler an der zusätzlichen Netzplatine und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die zusätzliche Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die zusätzliche Netzplatine.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht und das Display funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber das Kochfeld erwärmt sich nicht.	Übertemperatur am Gerät.	Umgebungstemperatur zu hoch. Lufteintritte und Belüftungsöffnungen blockiert.	
	Fehler am Gebläse.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft; falls nicht, ersetzen Sie es.	
	Netzplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Erhitzung wird abrupt beendet und im Display blinkt die Anzeige „u“.	Falscher Topf.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltkreis zur Erfassung des Topfs beschädigt; ersetzen Sie die Netzplatine.
	Topfdurchmesser zu klein.		
	Kochplatte überhitzt;	Gerät überhitzt. Warten Sie, bis das Gerät auf eine normale Temperatur abgekühlt ist. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.	
Für die Kochfelder auf der gleichen Seite (z.B. erstes und zweites Kochfeld) erscheint die Anzeige „u“.	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Displayplatine eines Kommunikationsteils beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
	Hauptplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Abnormale Geräusche am Gebläse-Motor.	Gebläse-Motor beschädigt.	Ersetzen Sie das Gebläse.	

In der obigen Liste werden allgemeine Fehler ausgewertet und analysiert. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht eigenständig; anderenfalls könnten Gefahrensituationen entstehen oder das Gerät beschädigt werden.

# 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.

# 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.

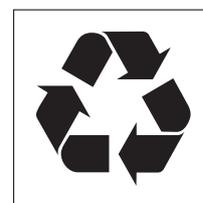


## Konformität mit der RoHS-Richtlinie

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.

# Welcome to MIDEA Service



Dear Customer,

Thank you for purchasing Midea products. Please attach your purchase certificate (invoice or sales slip) to this warranty and keep it properly. If service is required during the warranty period, proof of purchase must be provided. If can't provide, in/out of warranty will be defined by Manufacturer.

Midea product warranty applies to inherent defects in materials and workmanship from the date of initial purchase. For warranty period, please visit [www.midea-group.com](http://www.midea-group.com) or your local call center. Warranty service must be obtained from Midea Consumer Services or an authorized Midea servicer.

## Warranty terms and conditions

### NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Routine maintenance and cleaning necessary to keep in good working condition.
3. Proper installation by an authorized service professional in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and / or gas codes.
4. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loosened connections or defects in house wiring.
5. Expenses for making the appliance accessible for servicing.
6. Damages to finish after installation.

### EXCLUSIONS

1. Damage due to mishandling or fire and becomes invalid if repair has been attempted by unauthorized persons.
2. Any failure to follow the instructions as mentioned in the user manual.
3. Fluctuation in voltage or any modifications/adjustments made to comply with local electrical, safety and technical standards.
4. Damages caused by fire, accident or any natural disaster, damage due to mishandling, wear & tear, voltage fluctuations.



Dealer Stamp	<b>Warranty Details</b> Changes to Warranty card invalidates the warranty					
	Model No.			Product:		
Serial No.			Date of expiry of warranty:			
<b>Customer Details</b> To be filled in upon purchase						
Customers Name&Address			Date of purchase			
Tel.No./Email						
<b>Service History</b> To be filled in case of warranty repair						
Job no.		Date	Job no.		Date	
Job no.		Date	Job no.		Date	

# ***SERVICE CONTACTS***

<b>Albania</b>	<b>355</b>
<b>Bosnia and Herzegovina</b>	<b>+387 (033) 407 937</b>
<b>Croatia</b>	<b>+385 1 619 5582</b>
<b>Cyprus</b>	<b>+357 24 813890</b>
<b>Czech Republic / Slovakia</b>	<b>+420 543 215 059</b>
<b>Germany</b>	<b>49 (0) 6196 9020 0</b>
<b>Greece</b>	<b>80111 22 622</b>
	<b>210483347</b>
<b>Hungary</b>	<b>+36 23 769 245</b>
<b>Italy</b>	<b>199240626</b>
<b>Kosovo</b>	<b>38349779349</b>
	<b>38349779100</b>
<b>Malta</b>	<b>+356 21237601</b>
<b>Moldova</b>	<b>+373 (022) 54-54-74</b>
<b>North Macedonia</b>	<b>389230848</b>
<b>Portugal</b>	<b>35 1225025742</b>
<b>Roumania</b>	<b>0742726843</b>
	<b>(07GARANTEI)/*414</b>
<b>Slovakia</b>	<b>421 2 5710 1800</b>
<b>Slovenia</b>	<b>+385 1 619 5582</b>
<b>Spain</b>	<b>34 934803322</b>
<b>Srbija</b>	<b>+381 11 3188 033</b>
<b>Latvia/Estonia</b>	<b>+37037329000</b>
<b>Lithuania</b>	<b>+37037329000</b>
<b>Poland</b>	<b>+48 800088680</b>
<b>Hungary</b>	<b>+36 1 888 3250</b>
	<b>+36 96 512 527</b>
	<b>+36 96 512 512</b>
<b>Romania</b>	<b>021 9196</b>
	<b>021 528 9196</b>
<b>UK</b>	<b>0333 900 11 01</b>

# Importer

## **Albania**

Importues dhe Shperndares  
per Shqiperine,  
ALB-ZEUS sh.p.k.,  
Rruga Sabaudin Gabrani, Ish Reparti  
SMT-se, Njesia Bashkiake nr.6,  
Tirane, Albania.  
Tel:+355 67 6000 571  
web:alb-zeus.al

## **Croatia**

Gemma B&D d.o.o.  
Prisavlje 2, 10000 Zagreb,Croatia  
+385 1 6196 446  
info@gemma.hr  
veleprodaja@gemma.hr

## **Cyprus**

CED Electric Distributors Ltd  
P.O.Box 45071  
7100 Aradippou-Larnaca Cyprus  
+357 24 813890

## **Germany**

Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-StraÙe 14,65760  
Eschborn,Germany,  
+49 619690 20 0

## **Greece**

FG EUROPE SA Vouliagmenis 128  
Ave, Glyfada,  
P.O. 16674 - Athens, Greece

## **Italy**

Midea Italia S.R.L.  
Via Luigi Bodio 29/37 - Milano (MI)  
20158 Italy

## **Kosovo**

Elkos Shpk, address : Road Zona  
Industriale P.N , 30 000 Peje, Kosove.

## **Malta**

Kencar Co. Ltd.  
168, Industrial Estate,  
Luqa LQA 3000, Malta.

## **North Macedonia**

Setec Se Od Tehnika Doo  
Street 1523 no.1  
Municipality of Kisela Voda 1000 Skopje  
Republic of North Macedonia  
Tel. 0038923080877

## **Portugal**

SGT Energia e Climatizaço, S. A.  
RUA DO COTO VELHO, 1, SAO  
MARCOS 2735-501  
AGUALVA CACM, PORTUGAL

## **Spain**

Frigicoll, S.A. Calle Blasco de Garay,  
4-6, Sant Just Desvern, Barcelona, Spain

## **UK**

MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD  
Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars  
Street, Salford, Manchester M3 5BQ UK  
0333 900 1101  
service\_uk@midea.com

**Latvia/Estonia**

Importer: ACC Distribution, UAB  
Raudondvario pl. 131 B, LT-47191  
Kaunas, Lithuania  
Service Data: Raudondvario pl.131B-4,  
Kaunas, LT-47191, Tel: +37037329000  
E-mail: info@servisaict.lt  
<https://servisaict.eu/en/>

**Lithuania**

Importer: ACC Distribution, UAB  
Raudondvario pl. 131 B, LT-47191 Kaunas,  
Lithuania  
Service Data: Vilnius Geležinio  
Vilko str. 6, LT-03150 Kaunas  
Savanorių ave. 194, LT-44151  
Tel: +37037329000  
E-mail: info@servisaict.lt  
<https://servisaict.eu/en/>

**Poland**

Importer: AB S.A. 55-040 Magnice, ul.  
Europejska 4  
Service Data: Quadranet Sp. Z.o.o  
Hotline: +48 800088680  
Mail: midea@quadra-net.com

**Hungary**

Importer: Blizzard Hungary kft. 1162  
Budapest, Menyhért utca 1,  
Budapest, Hungary  
Service Data: 1089 Budapest, Kőbányai  
út 21 (223 raktár)  
Hungary blizzardhungarykft@gmail.com

**Hungary**

Importer: Bestbyte kft.  
Fáy u. 45 1139, Budapest, Hungary  
Service Data: Iris szerviz  
1151 Budapest, Harsányi Kálmán utca 85.  
+36 1 888 325  
szerviz@iris.hu"

**Hungary**

Importer: Somogyi Elektronik Kft.  
H-9027 Győr, Gesztenyefa út  
Service Data: Somogyi Elektronik Kft.  
9027 Győr, Gesztenyefa út 3.  
Tel: +36 96 512 527, +36 96 512 512  
E-mail: [vevoszolgalat@somogyi.hu](mailto:vevoszolgalat@somogyi.hu)"

**Romania**

Importer: Altex Holding  
Global City Business Park  
Sos. Bucuresti Nord nr. 10  
Corp O1, etaj 10  
Voluntari, 077190 Ilfov  
Service Data: Bucuresti-Nord road,  
No. 10, Corps O1, Voluntari, Ilfov  
County, Romania, Tel: 021 9196, 021  
528 9196, [infoclienti@altexservice.ro](mailto:infoclienti@altexservice.ro)

**Roumania**

ASBIS Romania SRL  
J40/5587/1998 | RO10656216  
Splaiul Independentei 319, Sector 6,  
Bucuresti  
Phone : +40 21 337 1097  
Fax : +40 21 337 1091

# 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.

## Garantie/Kundendienst

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Wenn Sie jedoch einen Grund für eine Reklamation erkennen, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:

Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 14  
65760 Eschborn

Telefon: +49 6196-90 20 - 0  
Fax: +49 6196-90 20 -120  
E-mail: [kundenservice@midea.com](mailto:kundenservice@midea.com)  
Internet: [www.midea.com/de](http://www.midea.com/de)

Kundendienst:  
Telefon: +49 6196-90 20 - 0  
Fax: +49 6196-90 20 -120  
E-mail: [kundenservice@midea.com](mailto:kundenservice@midea.com)

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.

Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### **Vor dem Anruf beim Kundendienst:**

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

## Condizioni di garanzia convenzionale aggiuntiva

- I prodotti importati da Midea Italia s.r.l. (di seguito "Midea") e contraddistinti dal marchio "Midea" sono coperti dalla garanzia legale per i difetti di conformità, che è prevista agli articoli 28 – 135 del Codice del Consumo e di cui è responsabile il venditore relativamente ai beni venduti nei propri punti vendita. Per il periodo di due anni dal momento dell'acquisto il consumatore può in qualsiasi momento beneficiare della garanzia legale che copre i difetti di conformità esistenti al momento della consegna, e sempre che il difetto di conformità sia denunciato al venditore entro due mesi successivi alla data della scoperta del difetto stesso. Sulla base di accordi con i propri venditori, Midea presta i servizi di assistenza tecnica per i prodotti coperti da garanzia legale attraverso la sua rete di centri di assistenza autorizzati (di seguito "CAT").
- Inoltre, Midea Italia s.r.l. a socio unico con sede a Milano, 20121, Largo Guido Donegani 2 (di seguito "Midea") offre una garanzia convenzionale aggiuntiva della durata di due anni dalla data di acquisto su tutti i prodotti a marchio Midea (di seguito i "Prodotti") commercializzati da Midea stessa nel territorio della Repubblica Italiana (con esclusione del territorio della città di Venezia e delle isole minori), nel territorio della Repubblica di San Marino e nel territorio della Città del Vaticano, quando installati e posti in opera nei medesimi stati e territori (di seguito il "Territorio") e quando corredati del presente certificato di garanzia convenzionale (di seguito "CGC").

### Condizioni di Garanzia Convenzionale aggiuntiva

- Il presente documento contiene le condizioni di garanzia riconosciute da Midea Italia s.r.l. (di seguito "Midea") con riferimento ai Prodotti commercializzati e installati nel Territorio e corredati dal CGC. Le presenti condizioni di garanzia convenzionale sono rispettose dei diritti riconosciuti al consumatore del D.Lgs. n.206/2005 e seguenti modifiche e integrazioni (di seguito, il "Codice del Consumo") e dagli artt. 1519 bis e seguenti del codice civile e, in ogni caso, non limitano né escludono o pregiudicano il diritto del consumatore a beneficiare della garanzia legale di conformità di cui è responsabile il venditore
- La garanzia convenzionale offerta da Midea (di seguito la "Garanzia Convenzionale") è efficace e applicabile nei soli confronti e a solo favore dei soggetti acquirenti dei Prodotti aventi le caratteristiche e la qualità di consumatore, così come definito e statuito dal Codice del Consumo (di seguito, i "Consumatori"). La Garanzia Convenzionale non è quindi efficace, è esclusa e non è invocabile dagli acquirenti dei Prodotti che non siano Consumatori e/o che utilizzano i Prodotti nell'ambito della propria attività professionale e/o imprenditoriale e/o commerciale.
- La Garanzia Convenzionale ha validità di 24 mesi a partire dalla data di acquisto del Prodotto. In ogni caso e indipendentemente dalla data di acquisto del Prodotto, la Garanzia Convenzionale perde ogni efficacia e pertanto non è più fruibile trascorsi 72 mesi dalla data di produzione del Prodotto; determinata dai numeri di serie apposti sullo stesso Prodotto.
- La Garanzia Convenzionale sarà considerata efficace e valida unicamente se saranno contestualmente e complessivamente rispettate le seguenti condizioni:
  1. Il Prodotto sia corredato di un CGC originale, consegnato all'acquirente al momento della consegna del Prodotto. Il CGC dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale del centro assistenza all'atto dell'intervento per riparazione.
  2. Sia disponibile un documento fiscale idoneo attestante: (i) la data di acquisto del Prodotto, (ii) la ragione sociale e la corretta identificazione del venditore e, (iii) il tipo e il modello di Prodotto acquistato, (iv) la qualità di Consumatore. Il documento fiscale di acquisto dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale del centro assistenza all'atto dell'intervento di riparazione.
  3. Le etichette apposte sul Prodotto ed indicanti il modello e le caratteristiche dell'apparecchiatura, nonché i numeri seriali del Prodotto stesso dovranno risultare intonse, non alterate o resi illeggibili.
  4. Il Prodotto dovrà risultare installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge, posto in opera ed utilizzato nel rispetto di tutte normative vigenti nel Territorio di installazione e nell'osservanza di quanto disposto dai manuali di installazione e utilizzo allegati al Prodotto stesso.
- Midea non è responsabile dell'eventuale smarrimento del presente certificato e non è tenuta al rilascio di duplicati.
- La Garanzia Convenzionale, quando efficace, consiste nella riparazione ovvero nella sostituzione gratuita dei componenti del Prodotto che presentassero vizi o difetti di fabbricazione.
- Midea potrà disporre la sostituzione del Prodotto con altro nuovo, o nel caso di indisponibilità di tale Prodotto, con altro equivalente.
- La sostituzione del Prodotto non modifica o estende la validità della Garanzia Convenzionale, che decorre sempre dalla data di acquisto del Prodotto originario.
- Le prestazioni in garanzia sono erogate da Midea tramite una rete di Centri di Assistenza Tecnica (di seguito, i «CAT») autorizzati dalla stessa.
- La validità della garanzia è subordinata all'accertamento della sussistenza di vizi o difetti dei componenti costituenti il Prodotto, operato da un CAT autorizzato.
- Trascorsi i termini di garanzia, sono a carico del cliente tutti i costi relativi ai ricambi e alla manodopera necessari per la riparazione del Prodotto.

### Esclusioni:

- A titolo esemplificativo ma non esaustivo, si elencano alcuni casi di inefficacia e di esclusione della copertura della Garanzia Convenzionale:
  - a) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura per interventi di ordinaria manutenzione e controlli periodici quali: pulizia filtri, o sostituzione degli stessi, pulizia degli scambiatori di calore e altre attività di verifica e settaggio del Prodotto o adeguamento o modifiche di spine elettriche o cavi.
  - b) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura nel caso in cui venga accertata la mancata o irregolare effettuazione della manutenzione periodica, secondo le prescrizioni e le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni e nel manuale d'uso del Prodotto.
  - c) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura nel caso in cui il Prodotto sia utilizzato per scopi non domestici, comunque, sia utilizzato nell'ambito di attività commerciale e/o imprenditoriale e/o professionale.
  - d) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di smarrimento di parti, accessori e componenti del Prodotto.
  - e) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti e guasti conseguenti a collegamenti del Prodotto a tensioni diverse da quelle indicate nel libretto di istruzioni e nel manuale d'uso del Prodotto e in ogni caso al di fuori dei valori di targa previsti per il Prodotto, oppure a improvvisi mutamenti di tensione di rete cui il Prodotto è collegato, così come in caso di guasti causati da infiltrazione di liquidi, fuoco, scariche induttive/elettrostatiche o scariche provocate da fulmini, sovratensioni o altri fenomeni esterni al Prodotto.
  - f) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da utilizzo improprio, o negligente del Prodotto ovvero in caso di installazione o conservazione del Prodotto al di fuori delle condizioni ambientali previste per il suo corretto funzionamento, come indicato dal manuale d'uso che accompagna il Prodotto.
  - g) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per i difetti che derivano dall'imperfetta installazione del Prodotto o, in ogni caso, quando il Prodotto non è stato installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge.
  - h) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di utilizzo del Prodotto non conforme rispetto a quanto indicato dal manuale d'uso che accompagna il Prodotto.
  - i) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni conseguenti a perdite e fuoriuscite di acqua o altri liquidi imputabili a difetto dei componenti costitutivi il prodotto.
  - j) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da incuria, eventi atmosferici, caduta di materiali, accumulo di ghiaccio nelle unità del Prodotto, accumulo di impurità o residui nelle tubazioni di collegamento e allacciamento del Prodotto, contatto del Prodotto con liquidi o umidità.
  - k) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da manomissioni operate da personale non autorizzato e da utilizzo di componenti, ricambi o materiali di consumo non approvati da Midea come idonei.
  - l) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni derivanti dal trasporto e dalla movimentazione del Prodotto, anche se contestati al vettore al momento della consegna.
  - m) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura su tutte parti soggette ad usura a seguito dell'utilizzo, quali batterie, filtri, guarnizioni, pulsanti, porte e sportelli, manopole, lampade, maniglie, parti plastiche, accessori e componenti simili che non risultino affetti da vizi o difetti di fabbricazione riscontrati nei primi 7 giorni dalla data di acquisto o di consegna del Prodotto.
  - n) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni o risarcimenti ad alimenti, indumenti e similari inseriti nel prodotto, a seguito di malfunzionamento o guasto dello stesso.
  - o) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per costi per strumenti o servizi necessari all'accesso al Prodotto, o per il trasporto di parti o componenti del Prodotto nella posizione di installazione in caso di non agevole accesso garantito allo stesso.
  - p) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per difetti imputabili a obsolescenza tecnologica o altre componenti software/hardware fornite da parti terze rispetto a Midea.
- Le clausole contenute nel presente documento possono essere modificate esclusivamente da Midea; nessuna variazione o modifica può essere apportata al presente documento se non a seguito di espressa manifestazione da parte di Midea.

## Certificato di garanzia

Midea Vi ringrazia per aver acquistato un suo prodotto.  
Vi invitiamo a conservare questo documento unitamente alla prova di acquisto.

La garanzia ha una durata di 24 mesi a partire dalla data riportata sul documento d'acquisto.

Il nostro Servizio Clienti è a Vostra disposizione per segnalazioni sul prodotto e richieste di informazioni.  
Per contattare il servizio clienti è possibile:

- Collegarsi al sito web [www.midea.com/it](http://www.midea.com/it)
- Inviare un messaggio E-Mail all'indirizzo [assistenza@midea.com](mailto:assistenza@midea.com)

Per richiedere assistenza sul prodotto in caso di guasto, contattare il numero del servizio clienti:

02 962 46 65

Il servizio è attivo dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09:00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00 ad esclusione dei giorni festivi.  
Il servizio soggetto alla normale tariffazione vigente in funzione del piano tariffario utilizzato. I costi per la chiamata possono variare in funzione dell'operatore telefonico e del piano tariffario utilizzato.

Conservare questo documento unitamente al documento comprovante la data di acquisto del prodotto

Spazio per applicare  
il documento di acquisto

Spazio per applicare  
Il codice a barre con il numero seriale  
presente sull'imballo del prodotto

## **GARANTIA DE FRIGICOLL**

La garantía ofrece para el usuario la reparación sin cargo de aquellas anomalías que puedan ser imputables a un defecto de fabricación.

Frigicoll acepta la reparación de equipos en garantía tanto en domicilio de usuarios como en tiendas y distribuidores.

### **Qué no cubre la Garantía**

Los desperfectos o anomalías producidos como consecuencia de la utilización del equipo (desgaste normal por el uso, rotura de elementos de dotación), así como aquellas averías debidas a agentes externos (variaciones en el fluido eléctrico, presiones excesivas de agua, daños ocasionados por condiciones ambientales adversas), no pueden ser imputables a un defecto de fabricación, por lo que deberían ser reparados con cargo al usuario.

### **Período de Garantía**

La Ley 23/2003 de Garantías sobre bienes de consumo y el posterior Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre de 2007, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, establecen un período de 3 años de garantía para los consumidores (aquellos que destinan el producto a su uso privado: que no lo incorporan de ningún modo a un proceso de producción).

La Ley establece que cualquier anomalía, avería o falta de conformidad que se detecte durante los primeros 6 meses será atribuible a un defecto de fabricación, mientras que el usuario debería demostrar el defecto de fabricación para anomalías detectadas con posterioridad. Frigicoll asume el coste de las averías o anomalías detectadas durante los 3 años de garantía (teniendo en cuenta la anterior premisa), con la excepción de aquellos desperfectos definidos en el punto anterior.

Los equipos destinados a uso profesional (aquellos que están integrados o forman parte de un negocio), cuentan con una garantía de 1 año en piezas (mano de obra y desplazamiento no incluidos), salvo que se pacten otras condiciones con el cliente.

El período de garantía comienza según la fecha que conste en la factura o albarán de entrega del producto, con independencia del tiempo efectivo de uso del mismo.

### **Sustitución del equipo durante el período de Garantía**

La Ley vigente establece que el consumidor (los usuarios profesionales no están cubiertos por esa Ley) podrá solicitar la sustitución de un equipo ante una avería o falta de conformidad, pero añade que el garante (en este caso Frigicoll), podrá desestimar esa solicitud si el coste de la sustitución resulta desproporcionado con respecto a la reparación correspondiente.

### **Datos de contacto SAT / Frigicoll**

En caso de tener cualquier avería o incidencia, el teléfono de contacto del SAT de su zona es 914894535 / 902120624.

En caso de querer contactar con Frigicoll, envíe un correo a [atencioncliente.electrodomestico@frigicoll.es](mailto:atencioncliente.electrodomestico@frigicoll.es) o llame al 933758401.

## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ Midea (Λευκές Συσκευές & Μικροσυσκευές)

1. Ως αντιπρόσωποι για την ελληνική αγορά των οικιακών συσκευών Midea, παρέχουμε εγγύηση καλής λειτουργίας για τις συσκευές Midea οι οποίες έχουν εισαχθεί και διατεθεί στην αγορά από την FG Europe AE αποκλειστικά και μόνον. Η εγγύηση καλύπτει κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά στην κατασκευή της συσκευής ή σε ελαττωματικά εξαρτήματα.
2. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης η εργασία, τα έξοδα μετακίνησης του τεχνικού και τα ανταλλακτικά παρέχονται δωρεάν, καθώς και η μεταφορά της συσκευής (εξαιρούνται οι μικροσυσκευές) αποκλειστικά με τα συνεργαζόμενα πρακτορεία, αν ο τεχνικός κρίνει ότι η επισκευή πρέπει να γίνει στο service της εταιρείας.
3. Η εταιρεία μας έχει το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την κρίση της. Ειδικά το σέρβις των μικροσυσκευών παρέχεται στην έδρα του εκάστοτε συμβεβλημένου καταστήματος σέρβις, η δε μεταφορά τους πραγματοποιείται από τον κάτοχο της συσκευής.
4. Σε περίπτωση αδικαιολόγητης κλήσης, απουσίας, προβλημάτων εγκατάστασης ή ανάγκη επίδειξης λειτουργίας, ο πελάτης επιβαρύνεται με τα έξοδα κίνησης και το κόστος επίσκεψης του τεχνικού.
5. Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που στη συσκευή έχει επέμβει για επιδιόρθωση άλλος τεχνικός, εκτός από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της εταιρείας μας, ή έχει παραποιηθεί ή απομακρυνθεί το rating label και ο σειριακός αριθμός της συσκευής.
6. Ενδεχόμενη επισκευή ή αντικατάσταση μερών μίας συσκευής ή της ίδιας της συσκευής δεν παρατείνει τη διάρκεια της εγγύησης, η οποία συνεχίζει σε κάθε περίπτωση έως τη λήξη της.
7. Σε περίπτωση αντικατάστασης κάποιου εξαρτήματος μίας συσκευής, παρέχεται εγγύηση 6 μηνών για το συγκεκριμένο εξάρτημα ή ανταλλακτικό, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αντικατάστασης.
8. Η εγγύηση δεν ισχύει για βλάβες που προκαλούνται άμεσα ή έμμεσα από αμέλεια, παράλειψη, κακή χρήση, κακή εγκατάσταση ή πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο. Επίσης, δεν ισχύει για βλάβες που οφείλονται σε εξωγενείς παράγοντες που αλλοιώνουν την υφή της συσκευής (όπως Π.χ. χημικά, τοξικά, άλατα κ.τ.λ.), καθώς και για βλάβες προερχόμενες από κακή σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής, σε μη γειωμένο ρευματοδότη (πρίζα) και σε μεταβολές τάσης του δικτύου (πτώση, υπέρταση).
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες ή απώλειες των συσκευών ή παρελκόμενων τους, που οφείλονται σε μεταφορές, που γίνονται με ευθύνη του πελάτη από τρίτους.
10. Η εγγύηση δεν θίγει τα δικαιώματα του αγοραστή όπως αυτά προβλέπονται βάσει της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 1999/44/EC και της Ελληνικής νομοθεσίας.
11. Η εγγύηση πρέπει απαραίτητα να συνοδεύεται από φωτοαντίγραφο του τιμολογίου αγοράς ή του δελτίου λιανικής πώλησης ή του δελτίου αποστολής του προϊόντος.

### ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ: ΣΥΣΚΕΥΕΣ MIDEA

### 3 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής και καλύπτει για **τρία (3) χρόνια** κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται στην κατασκευή ή σε ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής.
2. Ειδικά για τις επαναφορτιζόμενες μπαταρίες (πχ. ηλεκτρικών σκουπών κλπ.) η εγγύηση καλής λειτουργίας περιορίζεται στα **δύο (2) χρόνια** από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
3. Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται οι λαμπτήρες φωτισμού, οι κεραμικές επιφάνειες, τα αξεσουάρ, καθώς και τα πλαστικά, επισμαλτωμένα και γυάλινα μέρη των συσκευών, εκτός εάν αποδειχθεί πως πρόκειται για ελάττωμα κατασκευής.
4. Κάθε συσκευή ελέγχεται προσεκτικά κατά την παραγωγή και δεν γίνεται αντικατάστασή της παρά μόνο σε περίπτωση ανεπανόρθωτης βλάβης ή επαναλαμβανόμενης ίδιας βλάβης ή λόγω υψηλού κόστους της επισκευής.
5. Οι ζημιές που προκαλούνται κατά τη μεταφορά της συσκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

6. Όλα τα προϊόντα Midea είναι κατασκευασμένα για συνήθη οικιακή χρήση. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που προκύπτουν σε συσκευές που χρησιμοποιούνται στα πλαίσια επαγγελματικής χρήσης

Η τεχνική υποστήριξη και το service των Συσκευών Midea έχει ανατεθεί στην εταιρεία:

**GENERAL SERVICE ΕΠΕ**

 Λεάνδρου 22

Κολωνός, Αθήνα 10443

: 210 8830666, 210 5145030

: [service@general-service.gr](mailto:service@general-service.gr) (για σέρβις)

: [parts@general-service.gr](mailto:parts@general-service.gr) (για ανταλλακτικά)

 [www.general-service.gr](http://www.general-service.gr)

Εισαγωγή και Διανομή για την Ελλάδα:

**F.G. EUROPE A.E.**

 Λ. Βουλιαγμένης 128

166 74 Γλυφάδα, Αθήνα

: 210 9697 600, 210 9696 500

: [info@fgeurope.gr](mailto:info@fgeurope.gr)

 [www.fgeurope.gr](http://www.fgeurope.gr)

A Somogyi Elektronik Kft. a jótállási jegyben meghatározott termékre a kötelező jótálláson túl további 1 év önkéntes jótállást vállal.  
A kötelező jótállás feltételeit a jótállási jegy, az önkéntes jótállás feltételeit a jótállási nyilatkozat tartalmazza.

## JÓTÁLLÁSI JEGY

MIDEA

A fogyasztóval szerződést kötő vállalkozás (eladó) neve és címe: .....

Termék megnevezése:..... számlaszám: .....

Termék típusa: .....

Termék gyártási száma (amennyiben van): ..... Vételár: .....

Vásárlás időpontja / a termék átadásának / a termék üzembe helyezésének időpontja: .....

### A termékre vállalt kötelező jótállási idő: 1 év

Gyártó neve és címe: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Company Limited. 'NO.19 SANLE ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA 528300

Vállalkozás képviselőjének aláírása: .....

Vállalkozás bélyegzőlenyomata:

### KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

	1.javítás	2.javítás	3.javítás
A jótállási igény bejelentésének időpontja:			
Kijavításra átvétel időpontja:			
A hiba oka:			
A kijavítás módja:			
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:			

### KICSERÉLÉS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

Kicserélés történt, amelynek időpontja: .....

### VÉTELÁR VISSZAFIZETÉSE ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

Vételár visszafizetés történt, amelynek időpontja: .....

#### Javítószolgálat:

Név: Somogyi Elektronik Kft.

Cím: 9027 Győr, Gesztenyefa út 3.

Telefonszám: +36 96 512 527, +36 96 512 512

E-mail cím: vevoszolgalat@somogyi.hu

A vállalkozás (eladó) a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet 4. §-a szerint köteles – az ott meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát haladéktalanul és igazolható módon a fogyasztó rendelkezésére bocsátani. A vállalkozás, illetve a javítószolgálat (szerviz) a termék javításra való átvételekor az NGM rendelet 6. §-a szerinti elismervény átadására köteles.

### TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

Az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Korm. rendelet alapján a vállalkozásnak (eladónak) jótállást kell vállalnia a Korm. rendelet mellékletében felsorolt új termékekre. A jótállás időtartama:

- 10 000 forintot elérő, de 100 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén egy év,
- 100 000 forintot meghaladó, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,
- 250 000 forint eladási ár felett három év.

E határidők elmulasztása jogvesztéssel jár. A jótállás időtartama meghosszabbodik a fogyasztási cikk kijavítása esetén a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetészerűen nem használhatta.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezteti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja.

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hibát

- szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a vállalkozás, vagy annak megbízottja végezte el, illetve, ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza),
- rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása,
- helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás,

- elemi kár, természeti csapás okozta.

A Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:162. § alapján:

- a jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a kötelezettel közölni.

- fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés esetén a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt hibát késedelem nélkül közölni kell tekinteni.

- a közlés késedelméből eredő kárért a jogosult felelős.

Jótállás keretében tartozó hiba esetén a fogyasztó

- elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a vállalkozásnak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelmet.

- ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy a kicseréléshöz fűződő érdeke megszűnt, a fogyasztó – választása szerint – a vételár arányos leszállítást igényelheti, a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a választott jogáról másra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezettől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

Ha a vállalkozás a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról – az igény elutasítása esetén az elutasítás indokáról és a békéltető testülethez fordulás lehetőségéről is – öt munkanapon belül, igazolható módon köteles értesíteni a fogyasztót.

A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor a vállalkozás a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

Ha a jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítást nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható, a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában -, valamint ha a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés b) pontja alapján a fogyasztó nem igényli a vételár arányos leszállítást, és a fogyasztó nem kívánja a fogyasztási cikket a vállalkozás költségére kijavítani vagy mással kijavíttatni, a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a fogyasztási cikk kijavításra a kijavítási igény vállalkozás részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor, - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában - a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket a harmincnapos határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat a harmincnapos kijavítási határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Az előző három bekezdés előírásai az 10 000 Ft eladási ár feletti közlekedési eszközökre, így különösen elektromos kerékpárra, elektromos rollerre, quadra, motoros kerékpárra, segédmotoros kerékpárra, személygépkocsira, lakóautóra, lakókocsira, utánfutós lakókocsira, utánfutóra, valamint 10 000 Ft eladási ár feletti motoros vízi járműre nem vonatkoznak.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta. A jótállási idő a terméknek vagy a termék részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a vállalkozást (eladót) terhelik. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a vállalkozás vagy – ha a fogyasztó a javítószolgáltatónál jelezte a javítás iránti igényét – a javítószolgáltató gondoskodik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellek- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a vármegyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása.

A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása a jótállás érvényességét nem érinti.

A fogyasztó jótállási igényét a vállalkozásnál (eladónál) érvényesítheti.

A fogyasztó a jótállás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyben feltüntetett javítószolgáltatónál közvetlenül is érvényesítheti.

## JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT

373/2021. (VI. 30.) Korm. rendelet szerint

A Somogyi Elektronik Kft., cím: 9027 Győr, Gesztenyefa út 3., a jelen jótállási nyilatkozatban kijelenti, hogy a jótállási jegyben meghatározott termékre a kötelező jótállást követően további **+1 év önkéntes jótállást vállal**, melynek kezdő dátuma a jótállási jegyben foglalt „**Vásárlás időpontja / a termék átadásának / a termék üzembe helyezésének időpontja**”-tól számított egy év. Az önkéntes jótállás ezen dokumentum bemutatásával érvényesíthető. Az önkéntes jótállás időtartama a fogyasztási cikk kijavítása vagy kicserélése esetén nem hosszabbodik meg, és nem kezdődik újból, de egyéb feltételeiben és a jótállás érvényesítése érdekében követendő eljárás tekintetében megegyezik a kötelező jótállásban foglaltakkal. Az áru hibás teljesítése esetén a fogyasztót a jogszabály szerinti kellekzsavatossági jogok gyakorlása térítésmentesen megilleti, e jogait a jótállás nem érinti. Az önkéntes jótállás keretében a Somogyi Elektronik Kft. egyéb kötelezettséget nem vállal.

# WARRANTY

## After sales service & your product warranty

We would like to thank you for choosing a Midea appliance.

We are confident that you will be happy with your purchase, and that your new appliance will provide a long & reliable service.

## We are here to help!

If you have any questions about setting up your appliance, it's functions, or if you are

Midea	0333 900 1101	service_uk@midea.com	<a href="http://www.midea.com/uk">www.midea.com/uk</a>
-------	---------------	----------------------	--

experiencing any problems then please contact our Midea Aftersales Team.

## Appliance Fault

If you suspect that your appliance may have a fault, then please check the User Manual to ensure that the correct setup steps have been followed and your appliance is being used in line with our guidelines.

If you are still experiencing problems, then please contact our Aftersales Team.

To help the team support you, please make sure that you have the following information available when you contact them:

- Your proof of purchase
- The serial number of your appliance
- A description of the fault

Your Midea appliance has been manufactured and tested to the highest standards. It is supported with a 12-month manufacturer's warranty from the date it was purchased. The warranty covers any material or component defects that were present in the manufacturing process.

*The appliance is not suitable for commercial use. The claim under warranty lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.*

*When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device. Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase. Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence. The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt. This warranty is valid within the United Kingdom only.*





*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

© Midea 2022 all rights reserved