

CERAMIC HOB

# USER MANUAL

MCH731F218K0

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 .....	18
CLEANING AND MAINTENANCE .....	26
TROUBLESHOOTING .....	27
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT .....	29
DISPOSAL AND RECYCLING .....	30
DATA PROTECTION NOTICE .....	31

# 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.

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

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

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

# SPECIFICATIONS

<b>Cooking Hob</b>	<b>MCH731F218K0</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6100-7300W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

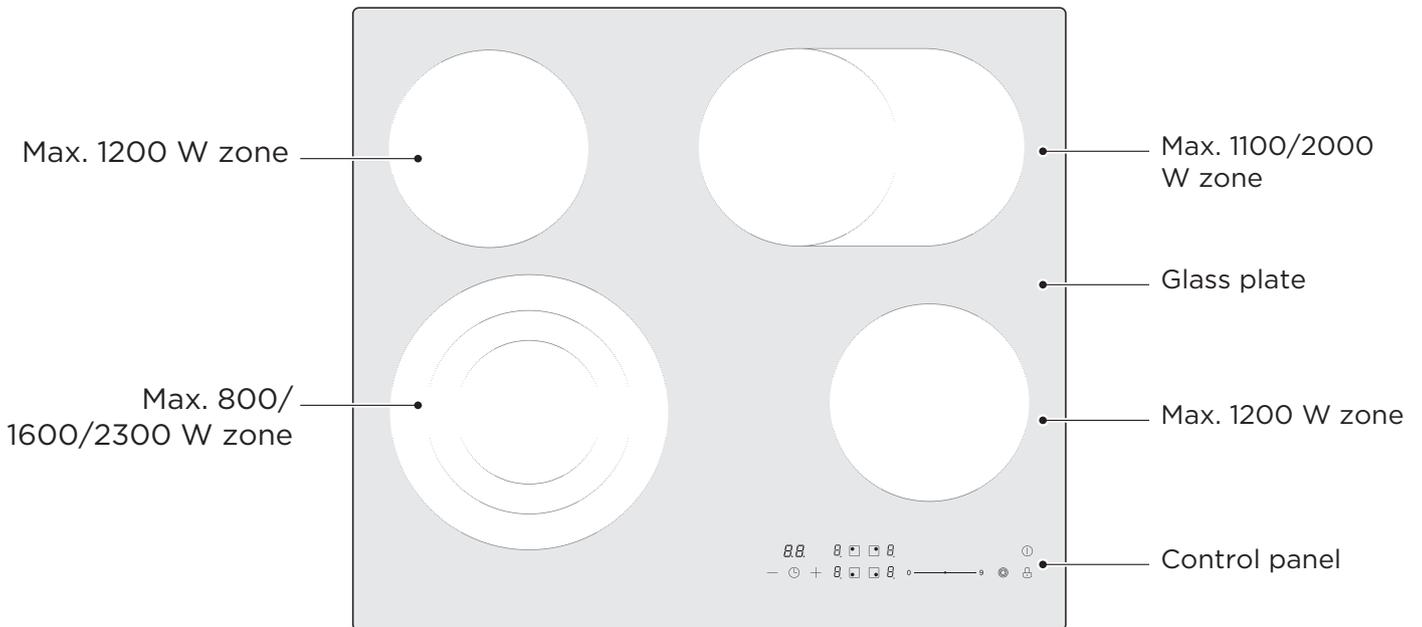
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MCH731F218K0	
Type of hob	-	Built-in ceramic hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	4 cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	zone1: 23,0 zone2: 16,5 zone3: 27,0*16,5 zone4: 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	-----	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	zone1: 183,3 zone2: 178,2 zone3: 194,8 zone4: 178,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	183,6	Wh/kg

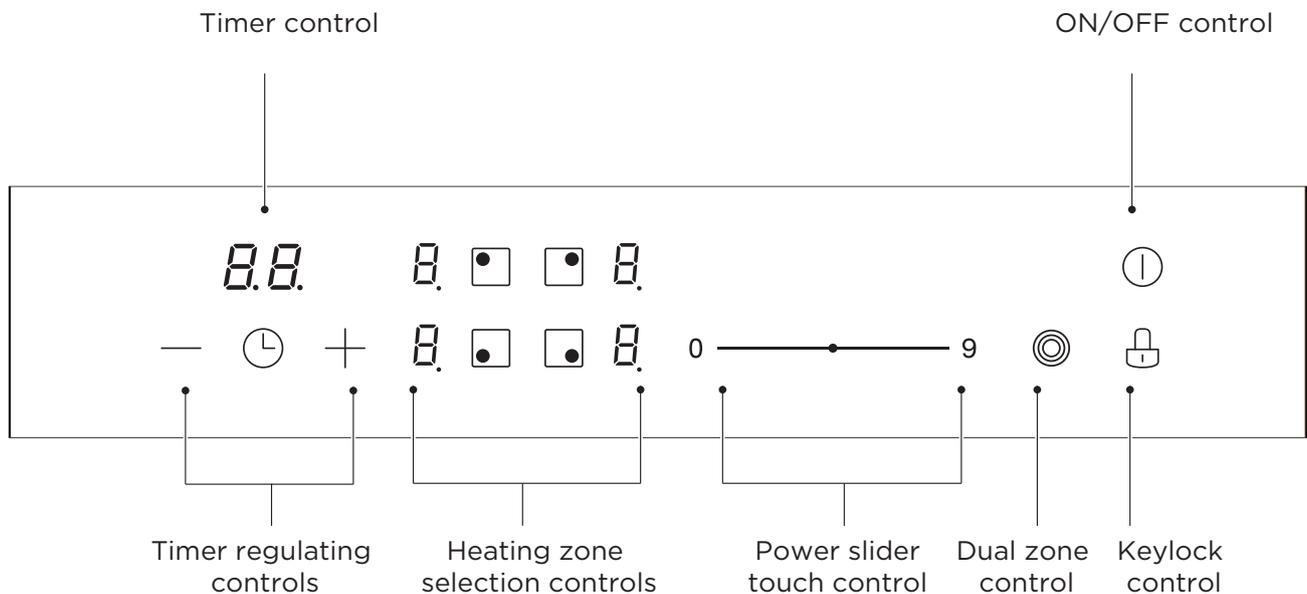
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



## Control Panel



### NOTE

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

## **Product Information**

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

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

## **Working Principle**

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

## **Before Using Your New Ceramic Hob**

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

# QUICK START GUIDE

-  Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power-Boost. 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 a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## Heat Settings

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

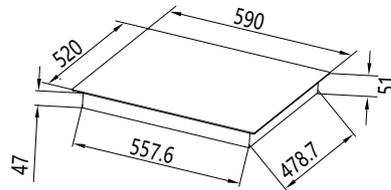
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• 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	<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

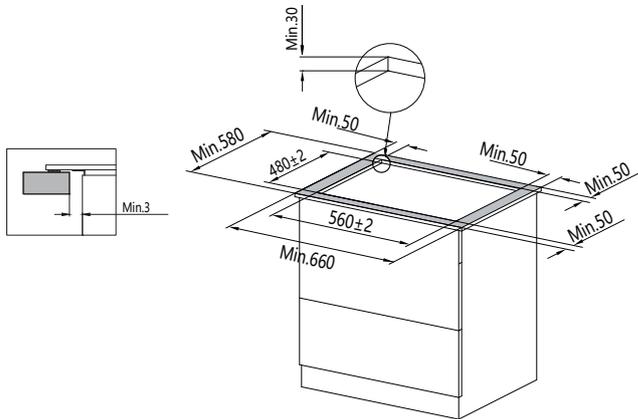
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood 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.

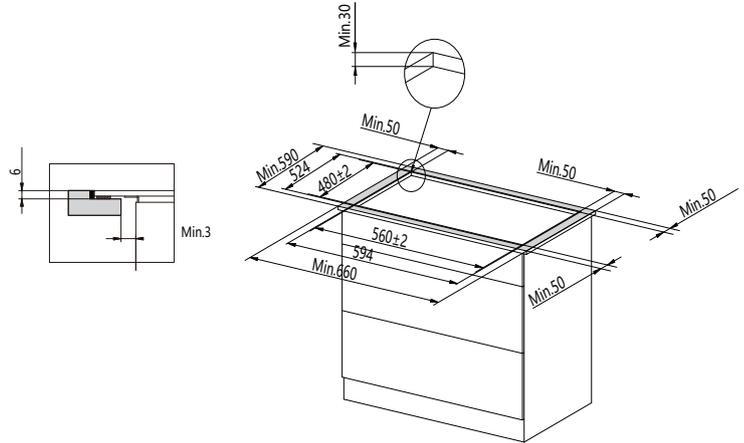


Unit: mm

### \*Standard Installation

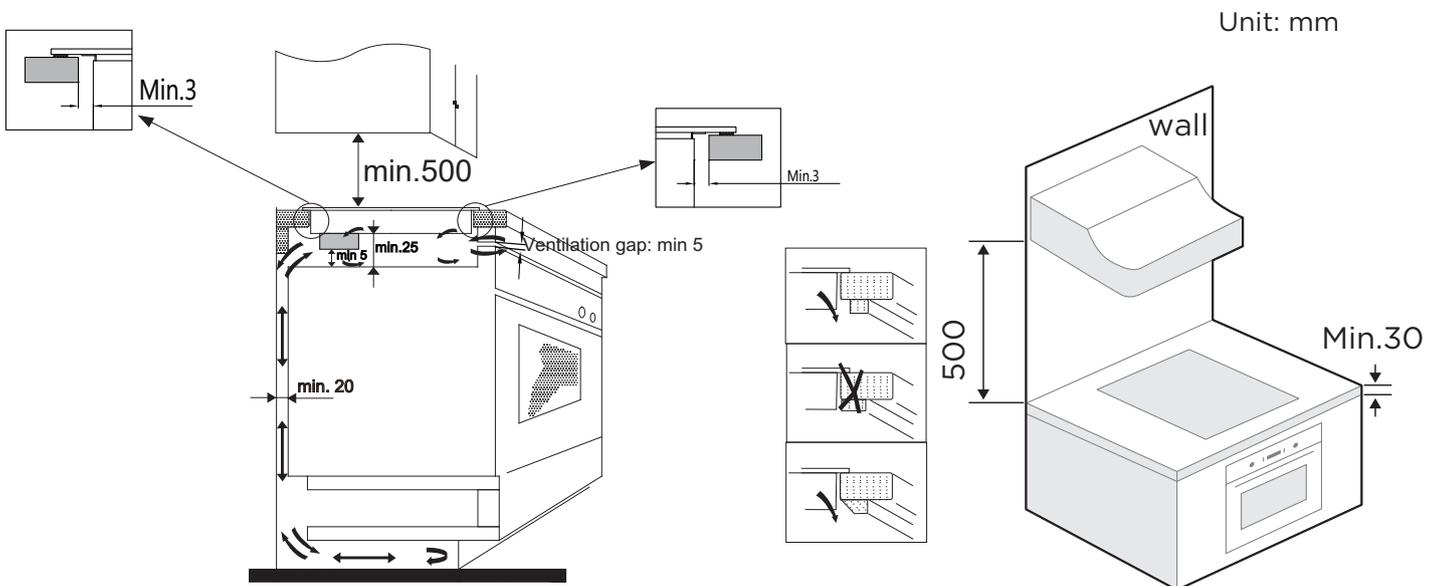


### \*Flush-Mounted Installation



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

**Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 500mm.

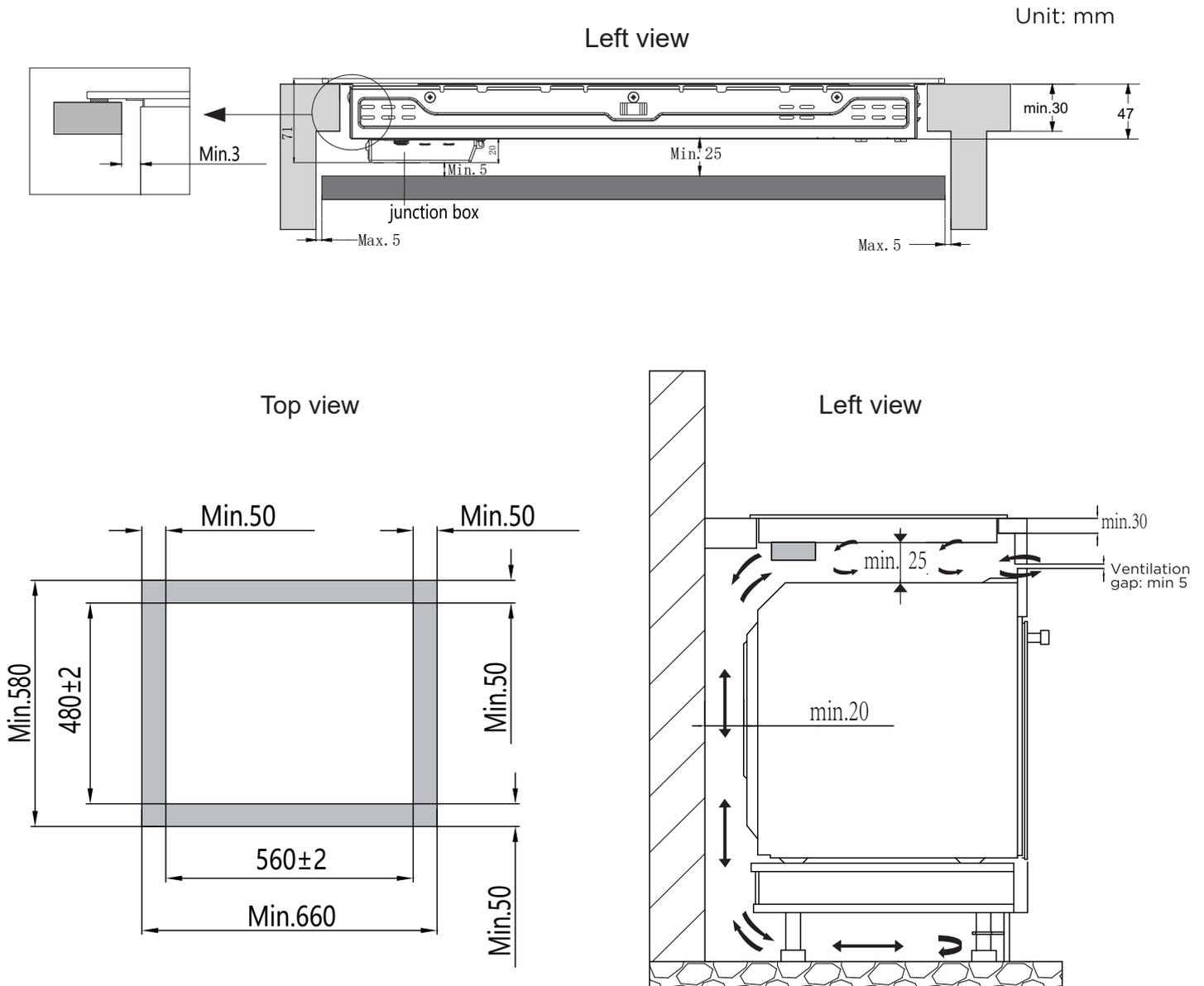


Unit: mm

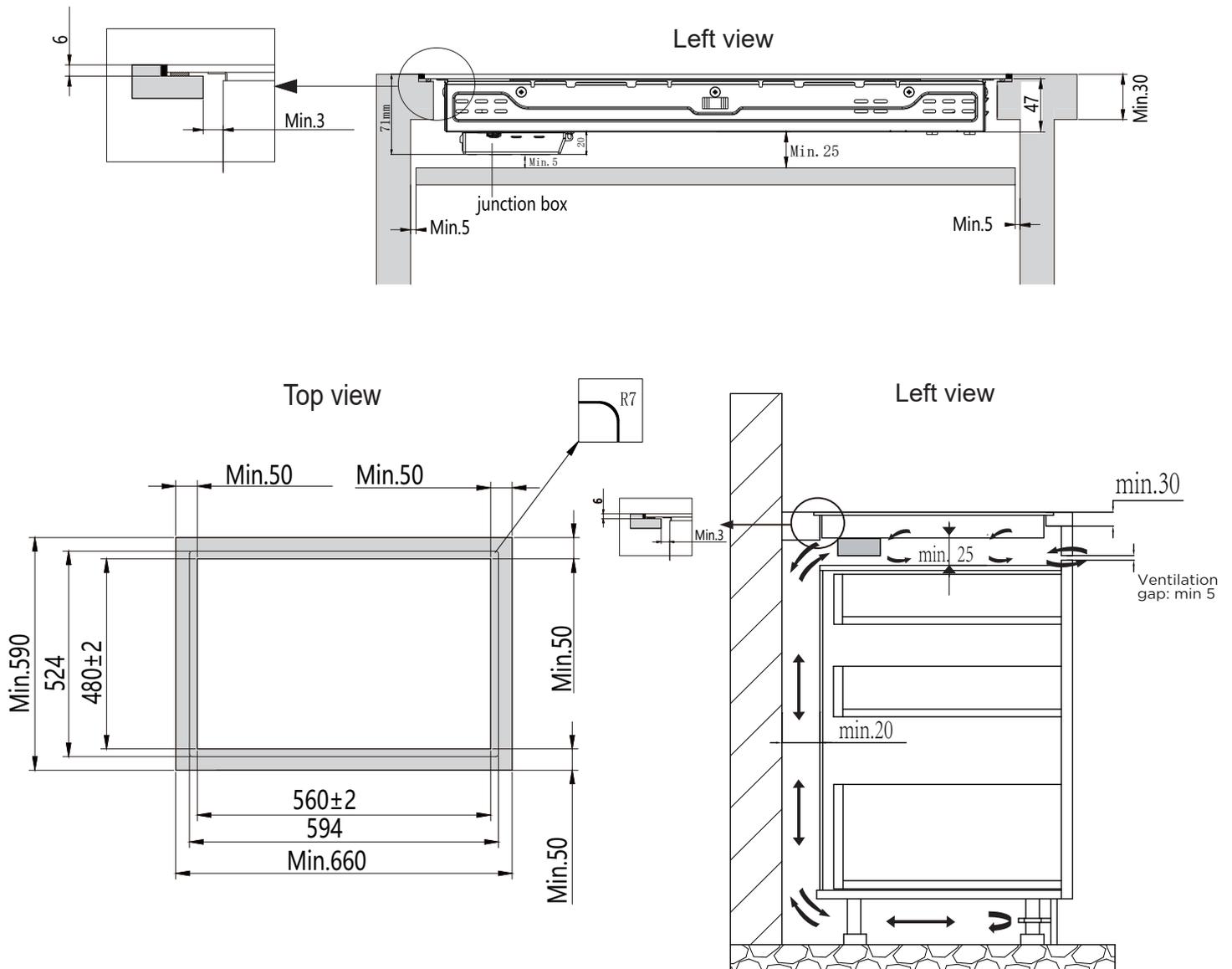
## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

- ⚠ 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 25 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.
- ⚠ If the hob is installed above an oven, a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier should be installed below the base of the hob.

### Standard Installation



Flush-Mounted Installation



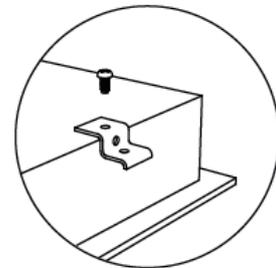
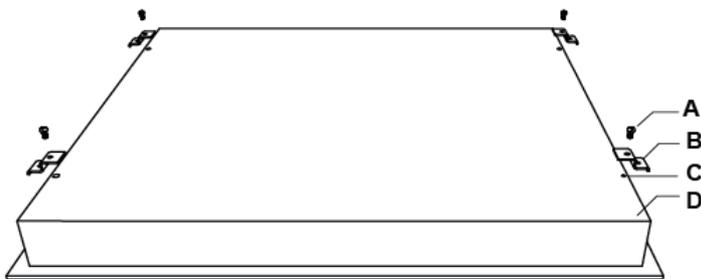
⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- ⚠
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
  - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## Before Locating the Fixing Brackets

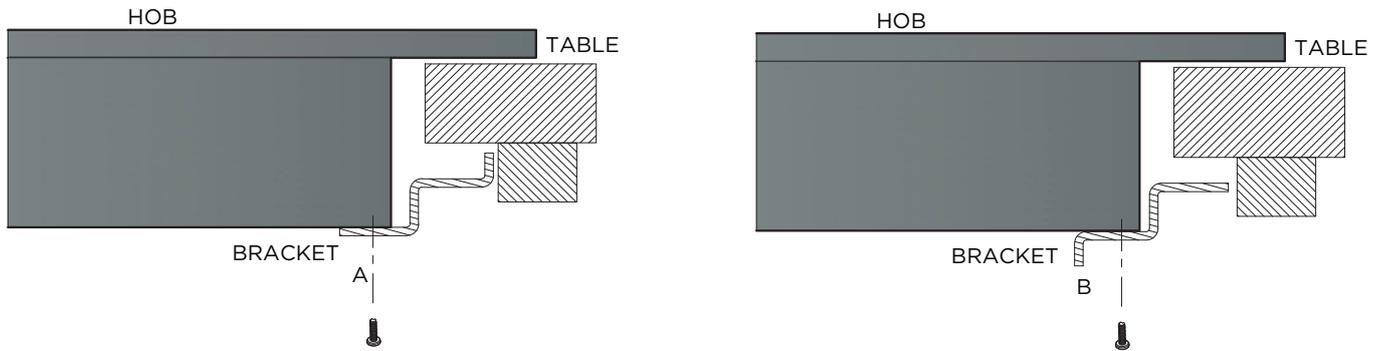
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



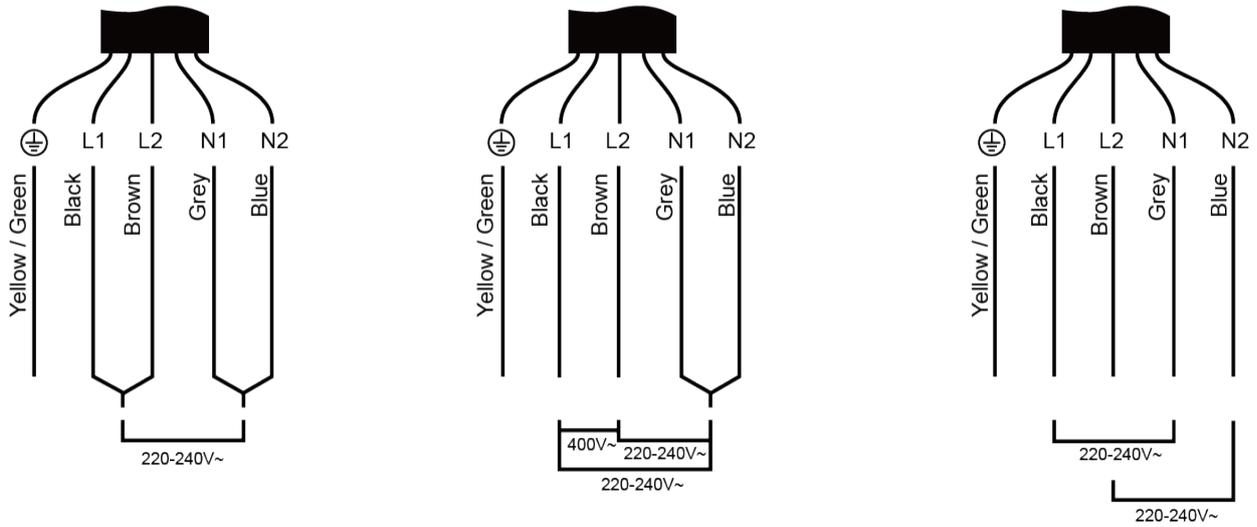
 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

## CAUTIONS

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

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

# OPERATION INSTRUCTIONS

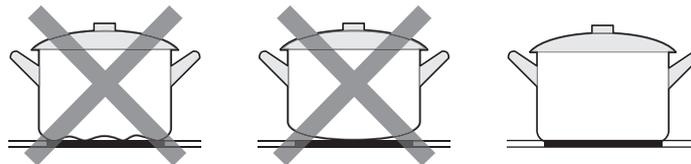
## Touch Controls

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

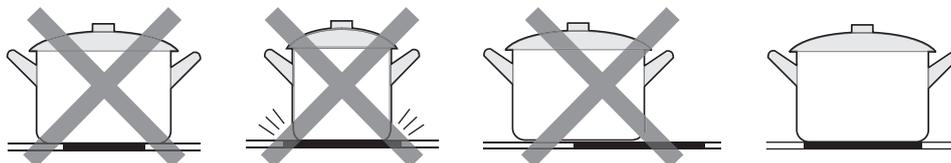


## Choosing the Right Cookware

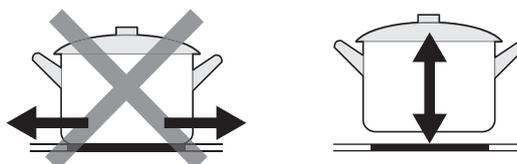
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

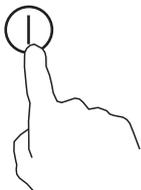


## How to Use

### 1. Start Cooking

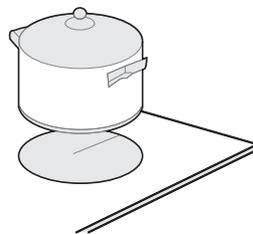
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”

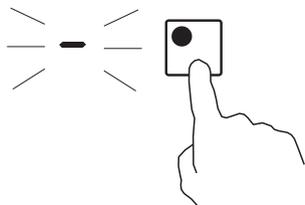


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

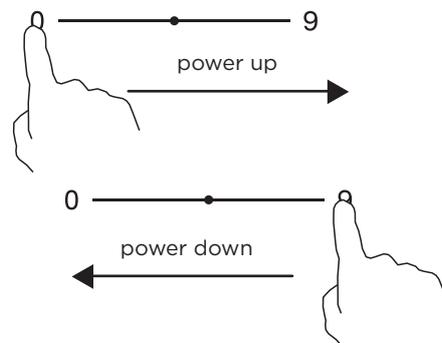


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



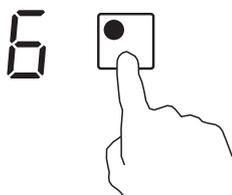
4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.



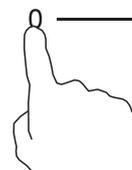
### 2. Finish Cooking

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

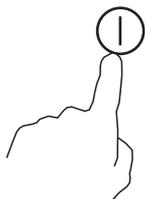


2. Turn the cooking zone off by touching the slider to “0”.

Make sure the display shows “0”



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF ① control.



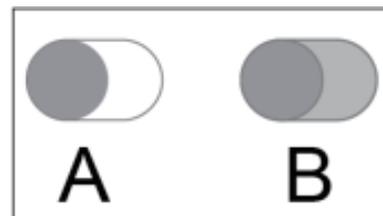
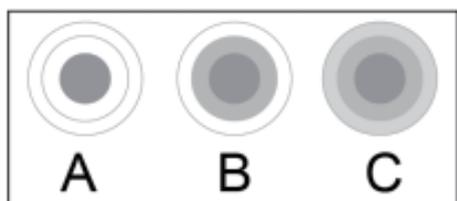
**Beware of hot surfaces**

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



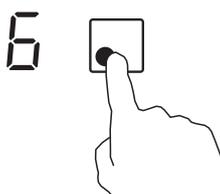
**3. Using the Double / Triple zone function**

- The function only work in 1# and 3# cooking zone.
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once. For the treble cooking zone , you can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.

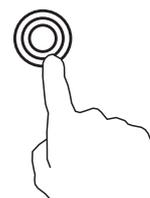


**Activate the Treble Zone**

1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone. (e.g. power level is 6)



2. When the power level indicator flash, then press “☉” .  
The section B works;

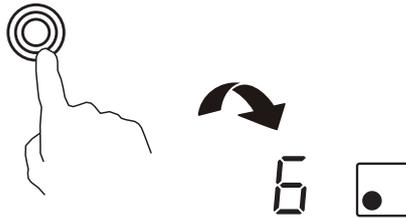


3. After 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows “6” and “=” alternately.



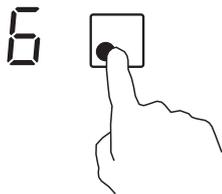
### Deactivate the Double Zone

1. If the 1# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the double zone is deactivated.
2. If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  one time, it will return to section (A) and the double zone is deactivated.
3. After the double zone is deactivated, the cooking zone indicator show  .



### Activate the Triple Zone

1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone. (e.g. power level is 6)
2. When the power level indicator flash, then press "" twice. The section (C) works.

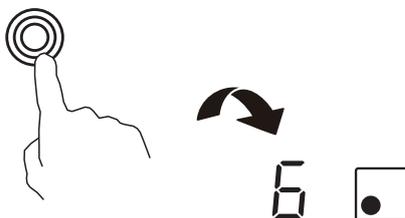


3. After 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" and "" alternately.



### Deactivate the Double Zone

1. If the 1# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.
2. After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show  .



## NOTE

1. The treble loop is available only in the 1# cooking zone and the double loop both in the 1# and 3# cooking zones.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual zone only when the 1#or 3# cooking zone is selected.

## 4. 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 timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on 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 ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## 5. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

### Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

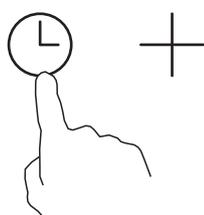
1. Make sure the cooktop is turned on.

#### NOTE

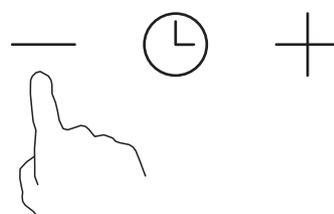
you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.  
Touch the timer control, the timer indicator will show "10".

2. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

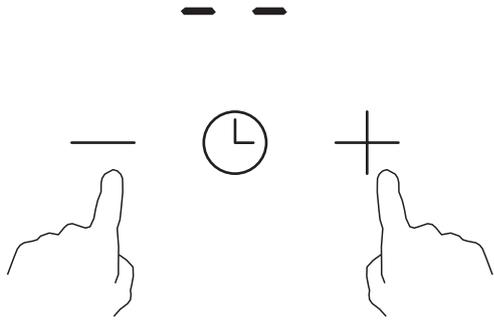
--



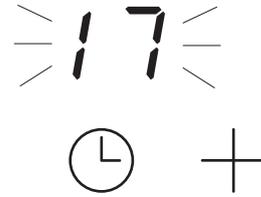
32



3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



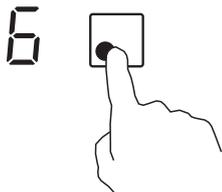
**Hint:**

- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

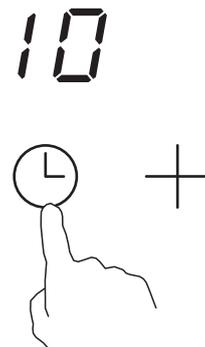
**Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off**

**Set one zone**

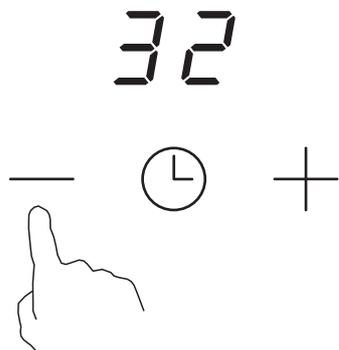
1. Touching the heating zone selection control.



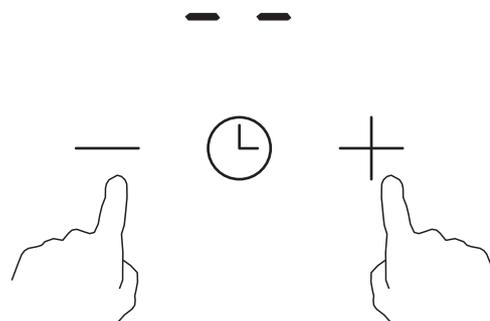
2. Touch the timer control, the timer indicator show “10”.



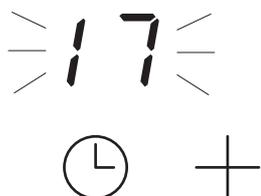
3. Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

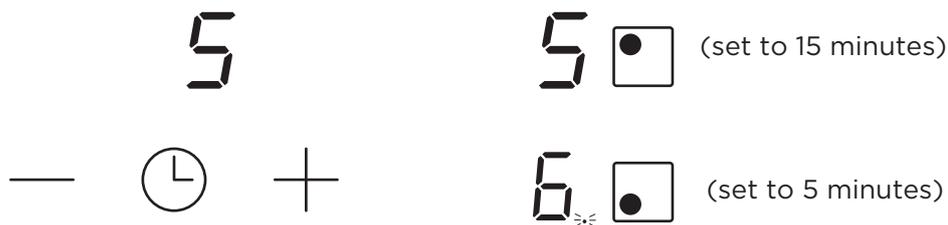


### Setting the Timer to Turn More than One Cooking Zones Off

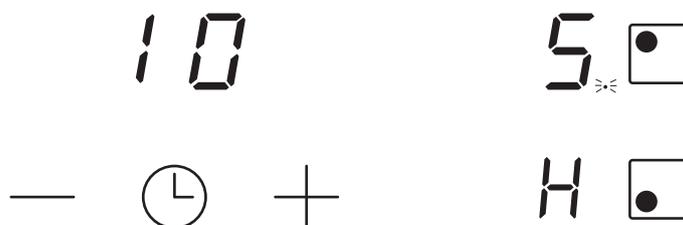
1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows “5”.)

#### NOTE

The red dot next to power level indicator will flash.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



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



#### NOTE

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

## 6. Over-Temperature Protection

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

## 7. Residual Heat Warning

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

## 8. Default Working Times

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

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<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.

## Failure Display, Hints and Tips

- The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
- Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

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

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 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.

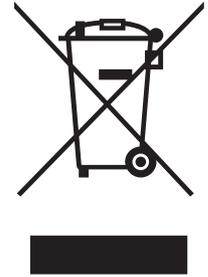
# DISPOSAL AND RECYCLING

## 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.



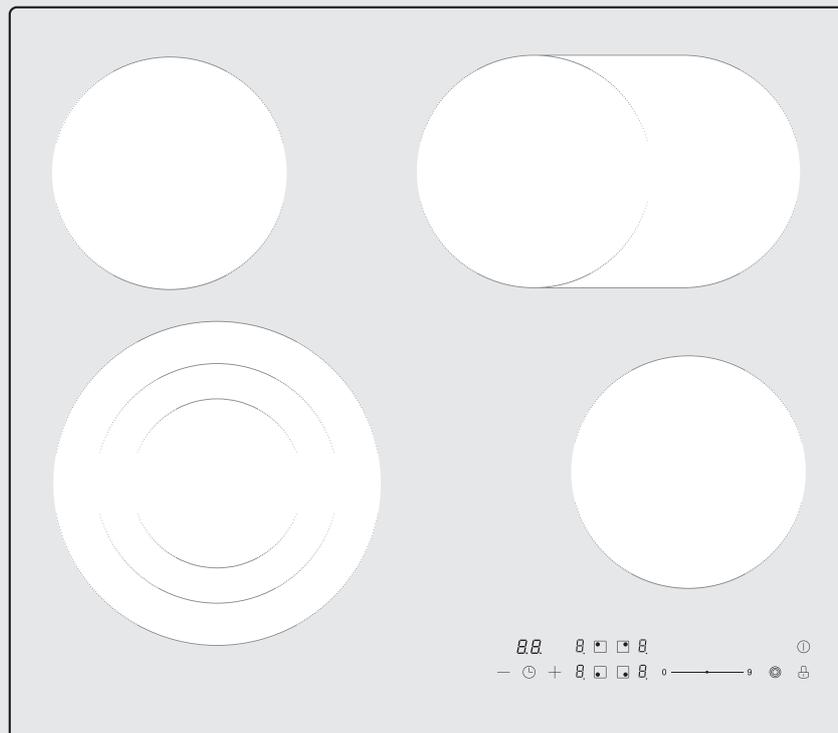
# DATA PROTECTION NOTICE

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.



Glaskeramikkochfeld

# BEDIENUNGSANLEITUNG

MCH731F218K0

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> .....	18
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	26
<b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....	27
<b>MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE</b> .....	29
<b>ENTSORGUNG UND RECYCLING</b> .....	30
<b>DATENSCHUTZHINWEISE</b> .....	31

# 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.
- Es dürfen keine schweren Gegenstände auf die Kochplatte gestellt oder fallen gelassen werden.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
  - In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - In Gutshäusern;
  - Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen;
  - In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihrer neuen Keramik-kochplatte.

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

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

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

# TECHNISCHE DATEN

<b>Glaskeramikkochfeld</b>	<b>MCH731F218KO</b>
Kochfelder	4 Felder
Spannung	220-240V- 50Hz oder 60Hz
Anschlusswert	6100-7300W
Abmessungen T×B×H (mm)	590X520X51
Einbaumaße A×B (mm)	560X480

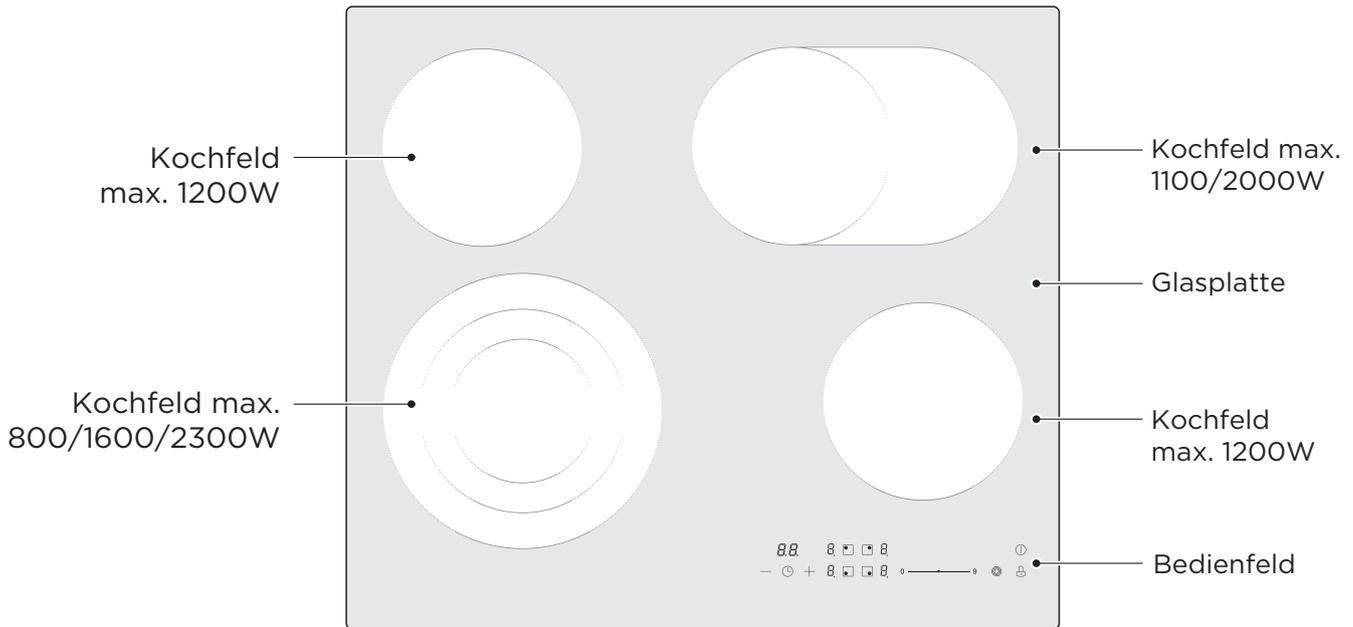
Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	-	MCH731F218KO	
Art des Kochfelds	-	Eingebautes keramik-kochplatte	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	-	4 Kochzonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen, feste Kochplatten)	-	Strahlungskochzonen	
Für runde Kochzonen oder Bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	∅	zone1: 23,0 zone2: 16,5 zone3: 27,0*16,5 zone4: 16,5	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	-----	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich berechnet pro kg	EC electric cooking	zone1: 183,3 zone2: 178,2 zone3: 194,8 zone4: 178,1	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC electric hob	183,6	Wh/kg

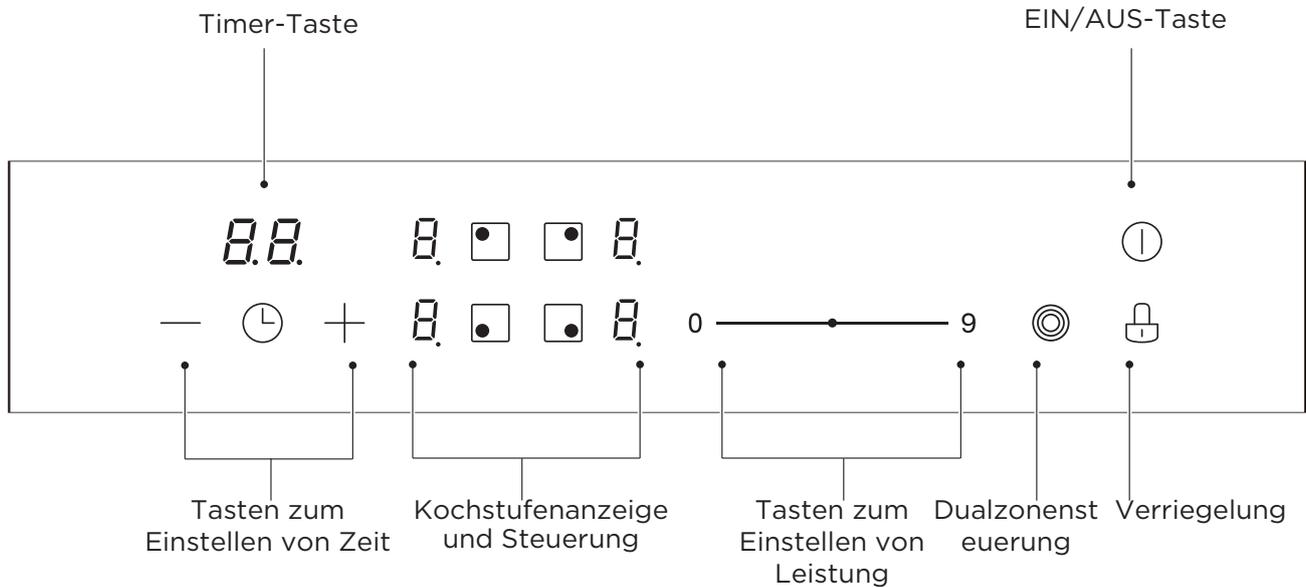
Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds keine Bedienung erfolgt, schaltet es sich automatisch nach 1 Minute in den Aus-Zustand, wobei im ausgeschalteten Zustand eine Leistungsaufnahme von 0,5 W anliegt.

# PRODUKTÜBERSICHT

## Kochflächen



## Bedienfeldlayout



### HINWEIS

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

## Produktinformationen

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

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

## Funktionsweise

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

## Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte

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

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

## Temperatureinstellungen

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

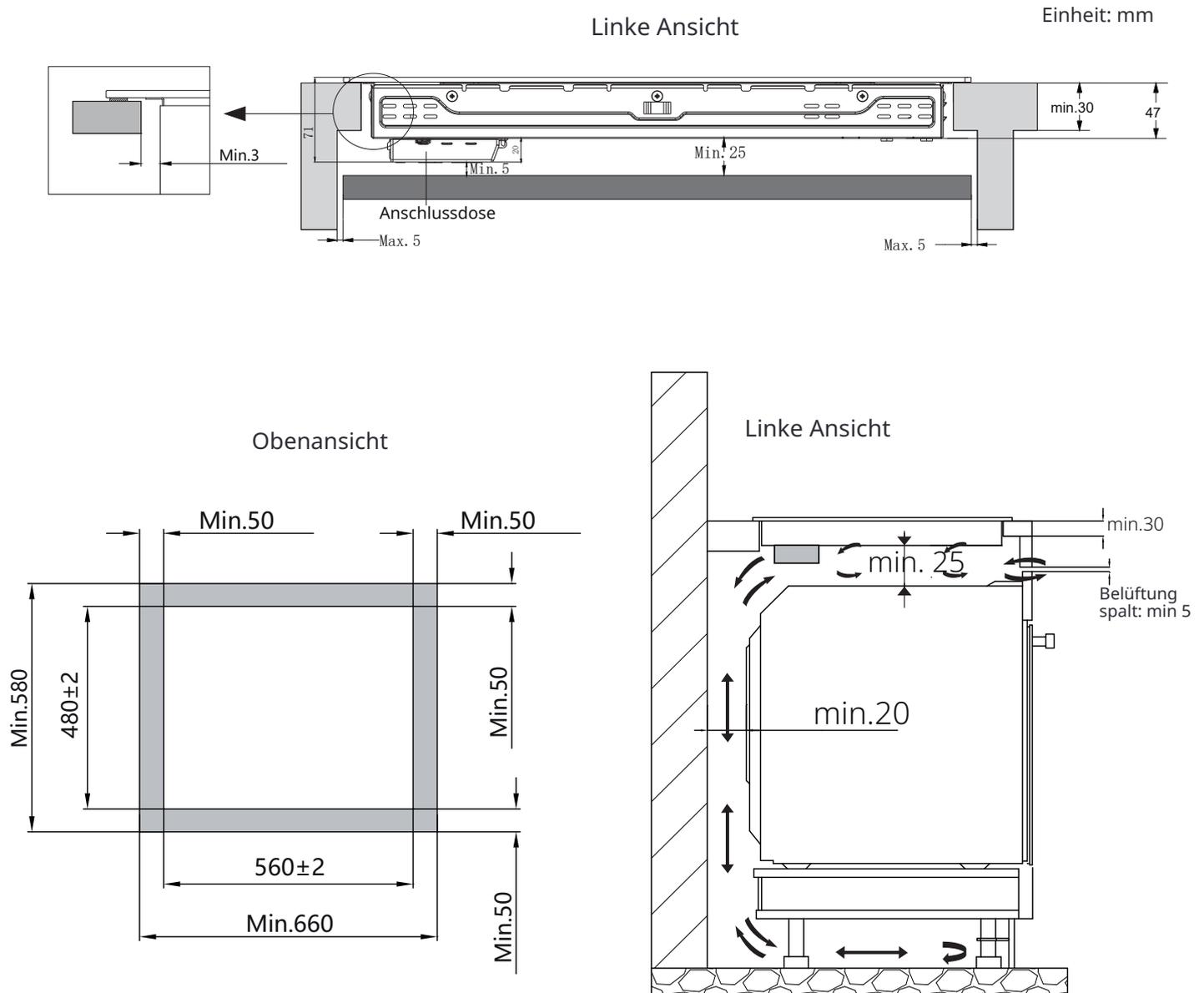
Temperatur	Empfehlungen
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen</li><li>• Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen</li><li>• sanftes Garen</li><li>• Langsames Erwärmen</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Braten unter Rühren</li><li>• Schnell anbraten</li><li>• Suppe aufkochen</li><li>• Wasser kochen</li></ul>



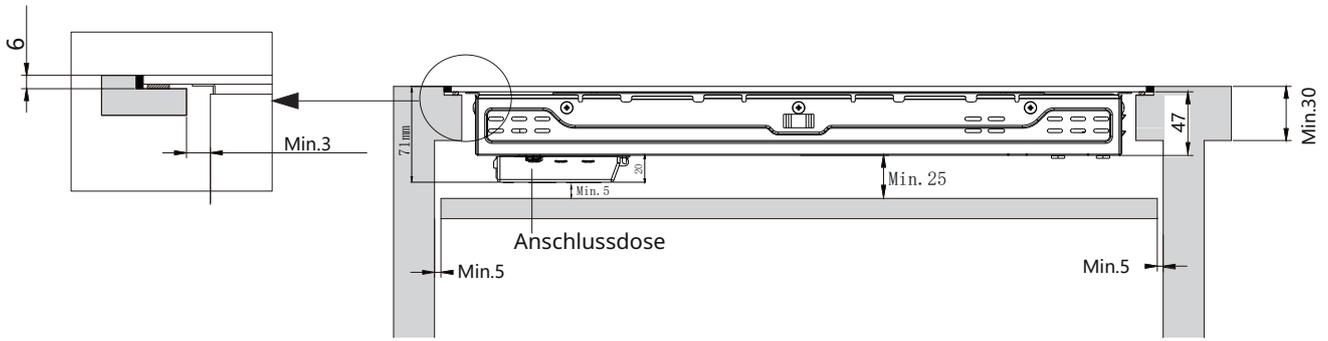
## WARNUNG: Ausreichende Belüftung sicherstellen

- ⚠ Stellen Sie sicher, dass der Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Lufteintritte und Auslass nicht blockiert sind.
- ⚠ Um versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfelds zu vermeiden oder unerwarteten Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es erforderlich, einen Holzeinsatz, der mit Schrauben befestigt ist, in einem Mindestabstand von 25 mm vom Boden des Kochfelds anzubringen. Befolgen Sie die unten aufgeführten Anforderungen
- ⚠ Wenn der Kochfeld über einem Backofen, einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, eine Wärmeschutzbarriere sollte unterhalb der Basis des Kochfelds installiert werden.

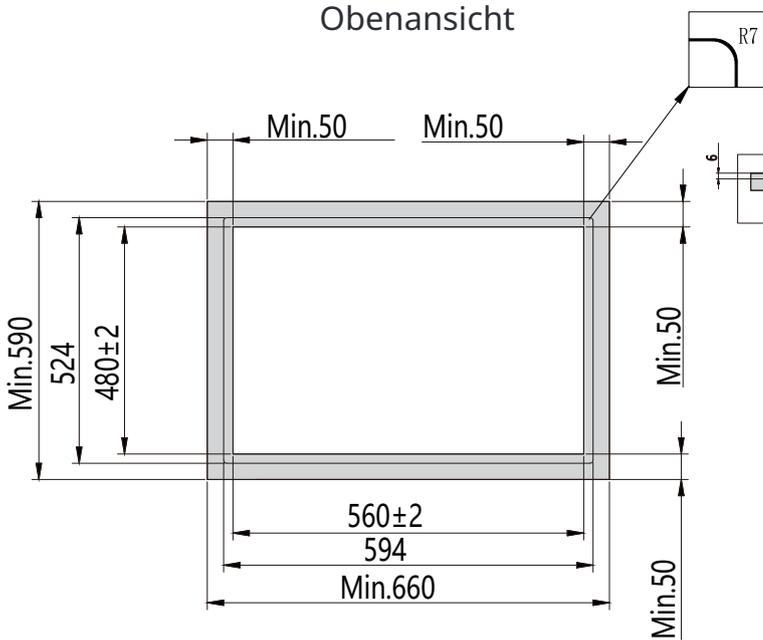
Standardinstallation



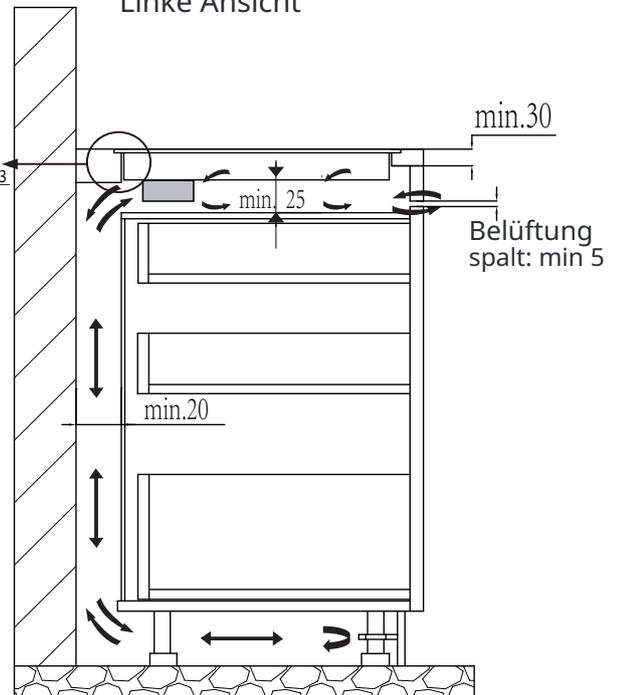
Linke Ansicht



Obenansicht



Linke Ansicht



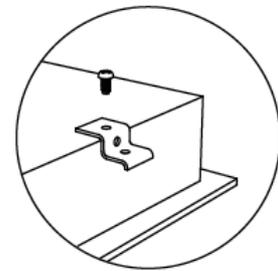
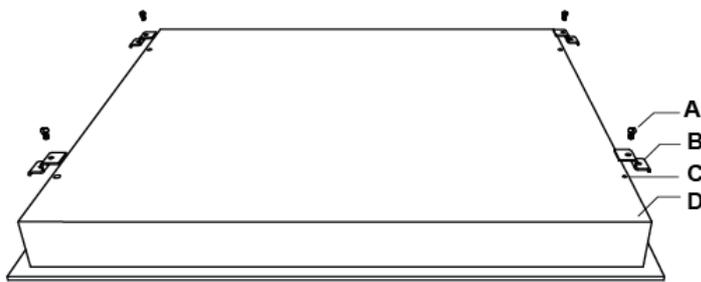
⚠ An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie MÜSSEN dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.

- ⚠
- Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet, Temperaturen von 150 °C standhalten können muss, um ein Lösen der Platte zu verhindern.
  - Die Rückwand sowie angrenzende und umliegende Oberflächen müssen in der Lage sein, Temperaturen von 90 °C standzuhalten.

## Vor dem Anbringen der Halterungen

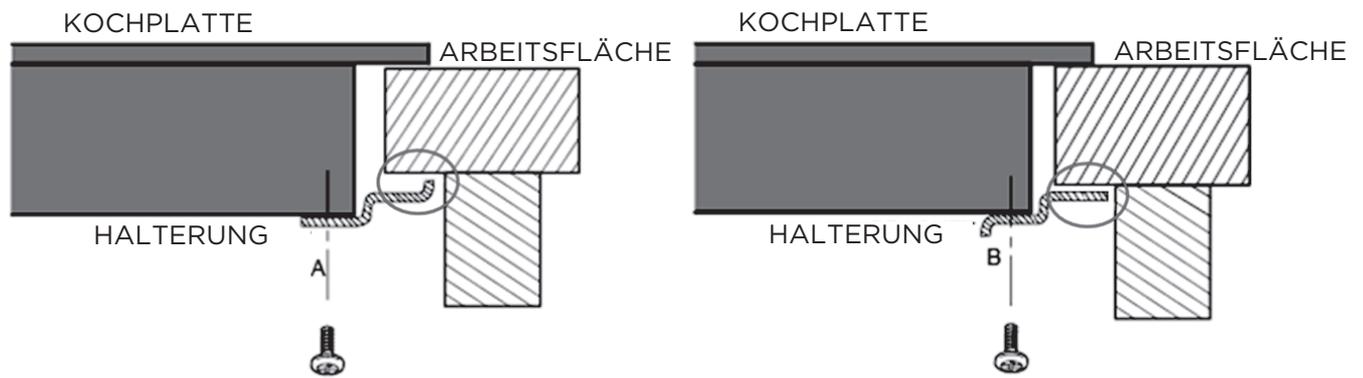
Legen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund (verwenden Sie die Verpackung als Unterlage). Berühren Sie nicht die vom Gerät abstehenden Tasten.

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Befestigungsloch	Sockel

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



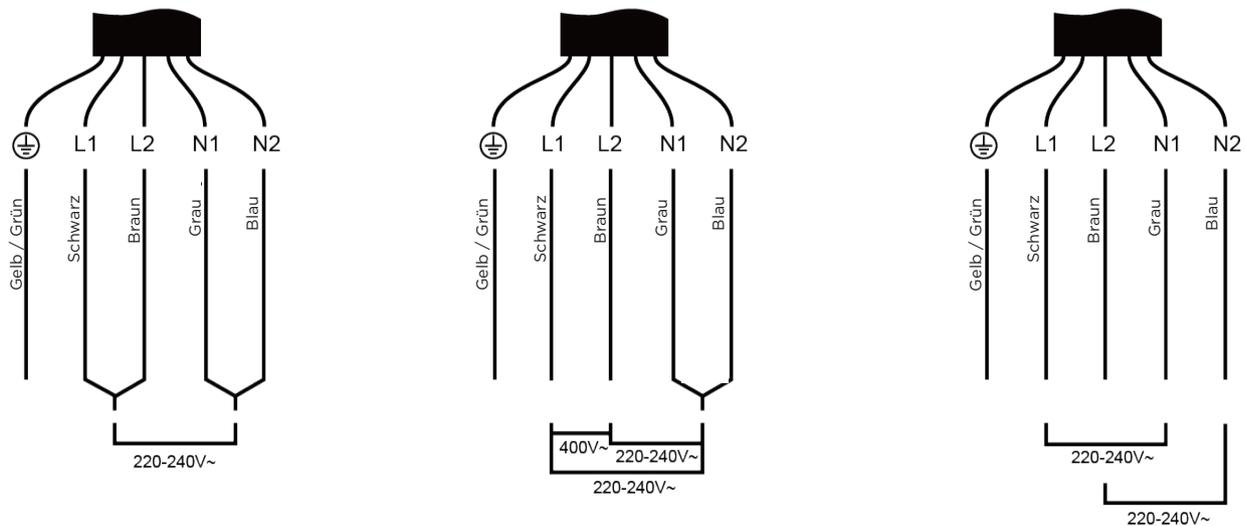
⚠ Die Halterungen dürfen unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

### Sicherheitsvorkehrungen

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

## Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung

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



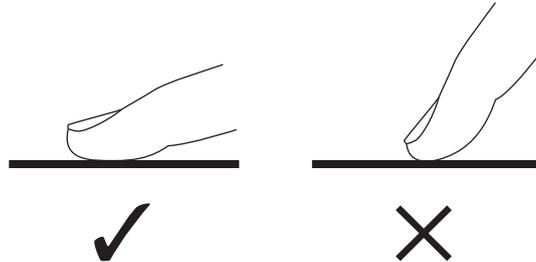
1. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
2. Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrische Verbindung korrekt ist und alle Sicherheitsvorschriften eingehalten wurden.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
5. 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

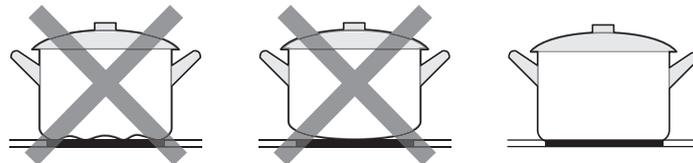
## Touch-gesteuerte Tasten

- 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.

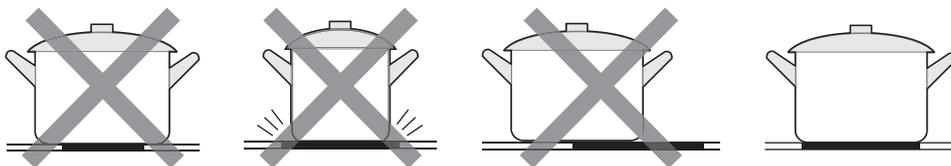


## Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

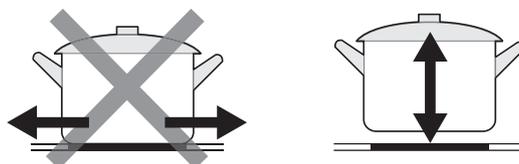
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



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



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

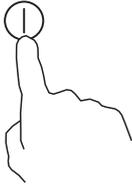


## Verwendung

### 1. Kochvorgang starten

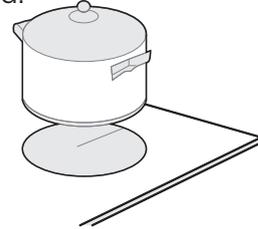
Nach dem Anschluss an die Stromversorgung ertönt ein Signalton. Alle Anzeigelampen leuchten für 20 Sekunden und gehen dann wieder aus. Der Herd ist dann im Standby-Modus.

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



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

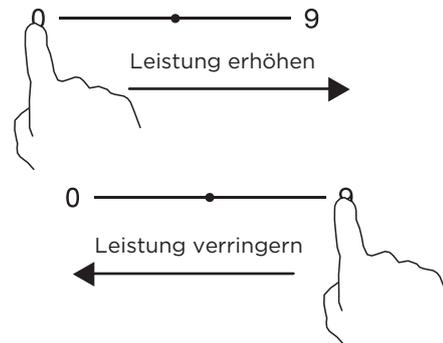
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Kochzone trocken und sauber sind.



3. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, und eine Anzeige neben der Taste wird blinken.

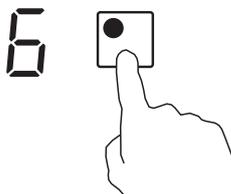
4. Stellen Sie die Heizstufe durch Berühren des Schiebereglers ein.

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizstufe wählen, schaltet sich das Keramikfeld automatisch aus. Sie müssen wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- Sie können den Leistungspegel von 0 bis 9 durch den Schieberegler ändern.

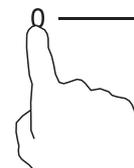


### 2. Kochen beenden

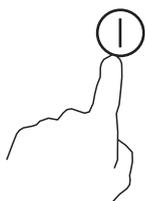
1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „0“ stellen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ zeigt.



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



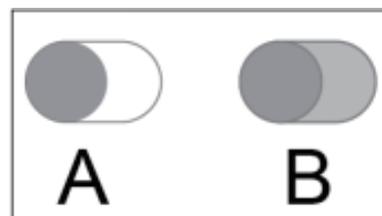
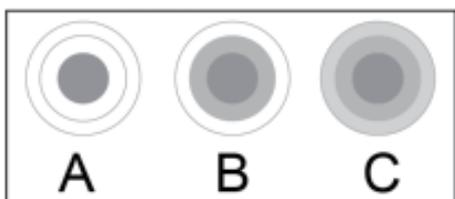
**Achtung: Heiße Oberflächen**

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



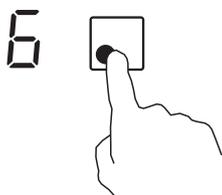
**3. Verwendung der Doppel-/Dreifachzonenfunktion**

- Die Funktion funktioniert nur in den Kochzonen 1# und 3#.
- Die Doppelkochzone hat zwei Kochbereiche: einen zentralen Abschnitt und einen äußeren Abschnitt. Sie können den zentralen Abschnitt (A) unabhängig oder beide Abschnitte (B) gleichzeitig verwenden. Bei der Dreifachkochzone können Sie den zentralen Abschnitt (A) unabhängig oder beide Abschnitte (B) oder (C) gleichzeitig verwenden.

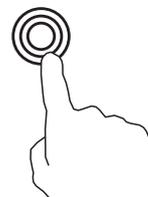


**Aktivieren der Dreifachzone**

1. Drücken Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung der Doppelkreis-Heizzone (z.B. Leistungsstufe ist 6).



2. Wenn die Leistungsstufenanzeige blinkt, drücken Sie „“. Der Abschnitt B wird aktiviert;

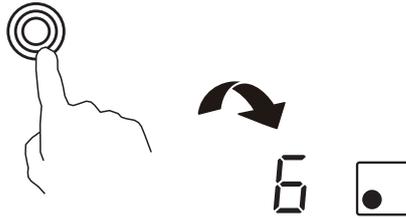


3. Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken, die Doppelkreisfunktion ist aktiviert und die Leistungsstufe zeigt abwechselnd „6“ und „=“ an.



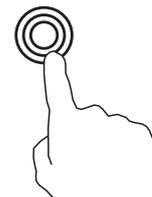
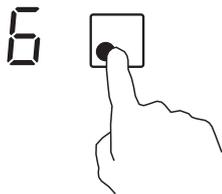
### Deaktivieren der Doppelzone

1. Wenn die Kochzone 1# im Abschnitt (B) arbeitet, drücken Sie zweimal „“, um zum Abschnitt (A) zurückzukehren und die Doppelzone zu deaktivieren.
2. Wenn die Kochzone 3# im Abschnitt (B) arbeitet, drücken Sie einmal „“, um zum Abschnitt (A) zurückzukehren und die Doppelzone zu deaktivieren.
3. Nach der Deaktivierung der Doppelzone zeigt die Kochzonenanzeige „“ an.



### Aktivieren der Dreifachzone

1. Drücken Sie die Heizzone-Auswahlsteuerung der Doppelkreis-Heizzone (z.B. Leistungsstufe ist 6).
2. Wenn die Leistungsstufenanzeige blinkt, drücken Sie zweimal „“. Der Abschnitt (C) wird aktiviert.



3. Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken, die Doppelkreisfunktion ist aktiviert und die Leistungsstufe zeigt abwechselnd „“ und „“ an.



### Deaktivieren der Dreifachzone

1. Wenn die Kochzone 1# im Abschnitt (C) arbeitet, drücken Sie einmal „“, um zum Abschnitt (A) zurückzukehren und die Dreifachzone zu deaktivieren.
2. Nach der Deaktivierung der Dreifachzone zeigt die Kochzonenanzeige „“ an.



## HINWEIS

1. Der Dreifachkreis ist nur in der Kochzone 1# verfügbar und der Doppelkreis sowohl in den Kochzonen 1# als auch 3#.
2. Sie können die Funktion von Stufe 1 bis Stufe 9 auswählen.
3. Sie können die Doppelzone nur aktivieren, wenn die Kochzone 1# oder 3# ausgewählt ist.

## 4. 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.

### Um die Bedienelemente zu sperren

Berühren Sie die Sperrtaste 

Die Timeranzeige zeigt „Lo“.

### Um die Bedienelemente zu entsperren

Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld eingeschaltet ist.  
Berühren und halten Sie die Sperrtaste  für eine Weile.

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

## 5. Timer-Einstellung

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

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

### Verwendung des Timers als Kurzzeitwecker

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

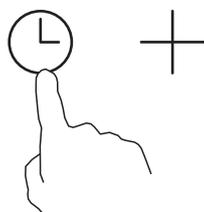
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

2. Stellen Sie die Timer-Einstellung ein, indem Sie die „-“ oder „+“ Taste berühren. Die Kurzzeitweckeranzeige beginnt zu blinken und wird im Timer-Display angezeigt.

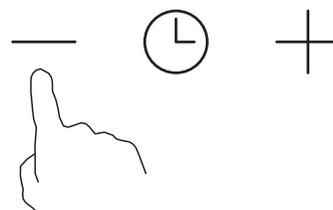
## HINWEIS

Sie können den Kurzzeitwecker verwenden, auch wenn Sie keine Kochzone auswählen. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Timer-Anzeige zeigt „10“ an.

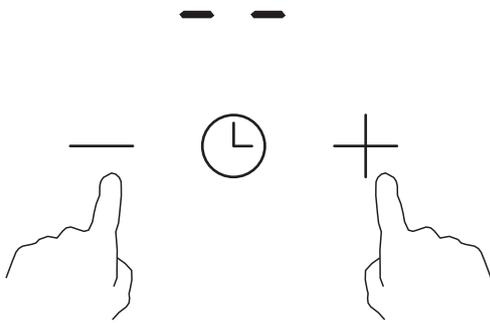
--



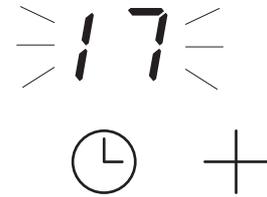
32



3. Durch gleichzeitiges Berühren der „-“ und „+“ Tasten wird der Timer abgebrochen, und „--“ wird im Minutendisplay angezeigt.



4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt für 5 Sekunden.



5. Ein Signalton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „--“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



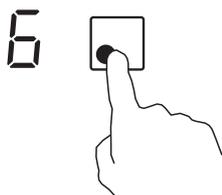
Hinweis:

- Berühren Sie die „-“ oder „+“ Taste des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

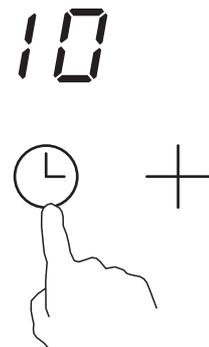
### Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

#### Einzelne Zone einstellen

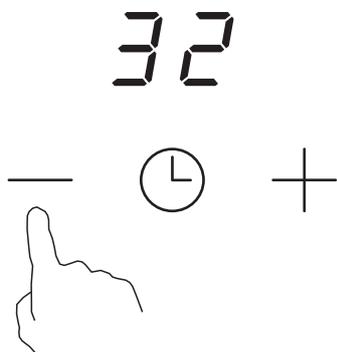
1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, die Sie ausschalten möchten.



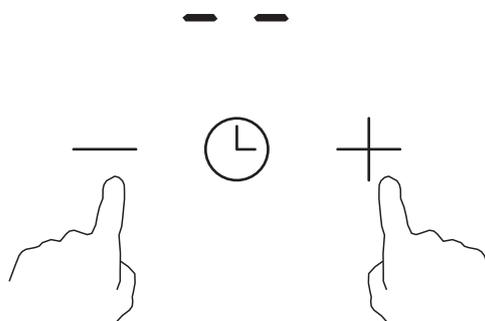
2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die „-“ oder „+“ Taste des Timers berühren.



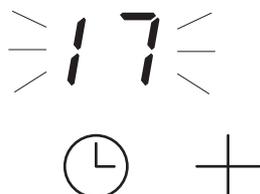
3. Stellen Sie die Timer-Einstellung ein, indem Sie die „-“ oder „+“ Taste berühren. Die Kurzzeitweckeranzeige beginnt zu blinken und wird im Timer-Display angezeigt.



4. Durch gleichzeitiges Berühren der „-“ und „+“ Tasten wird der Timer abgebrochen, und „--“ wird im Minutendisplay angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt für 5 Sekunden.

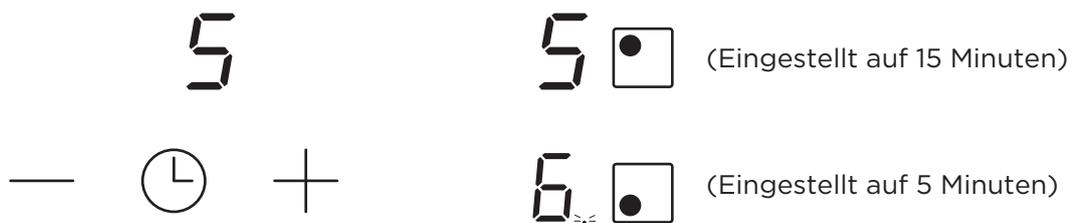


### Einstellung des Timers zum Ausschalten mehrerer Kochzonen

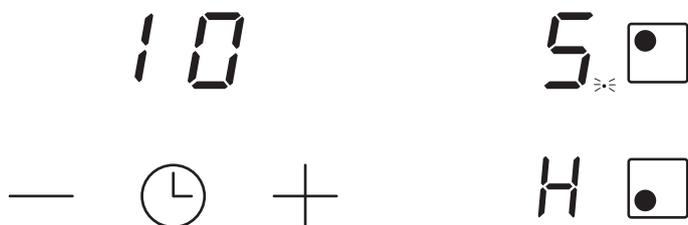
1. Wenn mehrere Heizzonen diese Funktion nutzen, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an. (z. B. Einstellung von Zone 1# auf 5 Minuten und Zone 2# auf 15 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt „5“)

#### HINWEIS

Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige wird blinken.



2. Sobald der Countdown-Timer abläuft, wird die entsprechende Zone automatisch ausgeschaltet. Dann wird die neue Mindest-Timerzeit angezeigt, und der Punkt der entsprechenden Zone wird blinken.



3. Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



#### HINWEIS

1. Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone für die Timer-Steuerung ausgewählt ist.



2. Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

### 6. Übertemperaturschutz

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

### 7. Restwärmeanzeige

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

### 8. Standardbetriebsdauer

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

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

# 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>Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist.</li> <li>Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab.</li> <li>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 Keramikherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus.</li> <li>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>Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier.</li> <li>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>Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>Saugen Sie Rückstände auf.</li> <li>Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab.</li> <li>Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier.</li> <li>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>

# STÖRBEHEBUNG

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

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

## Störmeldungen und Behebung

1. 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.
2. Fehler-Codes und Behebung

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

# MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

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

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

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

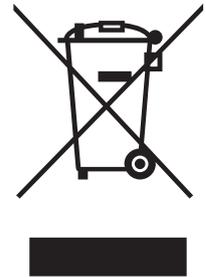
# ENTSORGUNG UND RECYCLING

## 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.

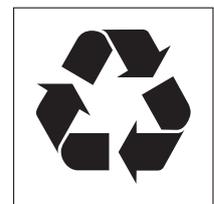


## Konformität mit der RoHS-Richtlinie

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	

# ***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>

# 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!

Kicszerelés 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](mailto: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 érdeksérrelmet.

- 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 csereigényét, 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 jegyen 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.

# Midea

*make yourself at home*



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

© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn, Germany	<a href="mailto:kundenservice@midea.com">kundenservice@midea.com</a>
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy	<a href="mailto:assistenza@midea.com">assistenza@midea.com</a>
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS	<a href="mailto:service_france@midea.com">service_france@midea.com</a>
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK	<a href="mailto:service_uk@midea.com">service_uk@midea.com</a>

