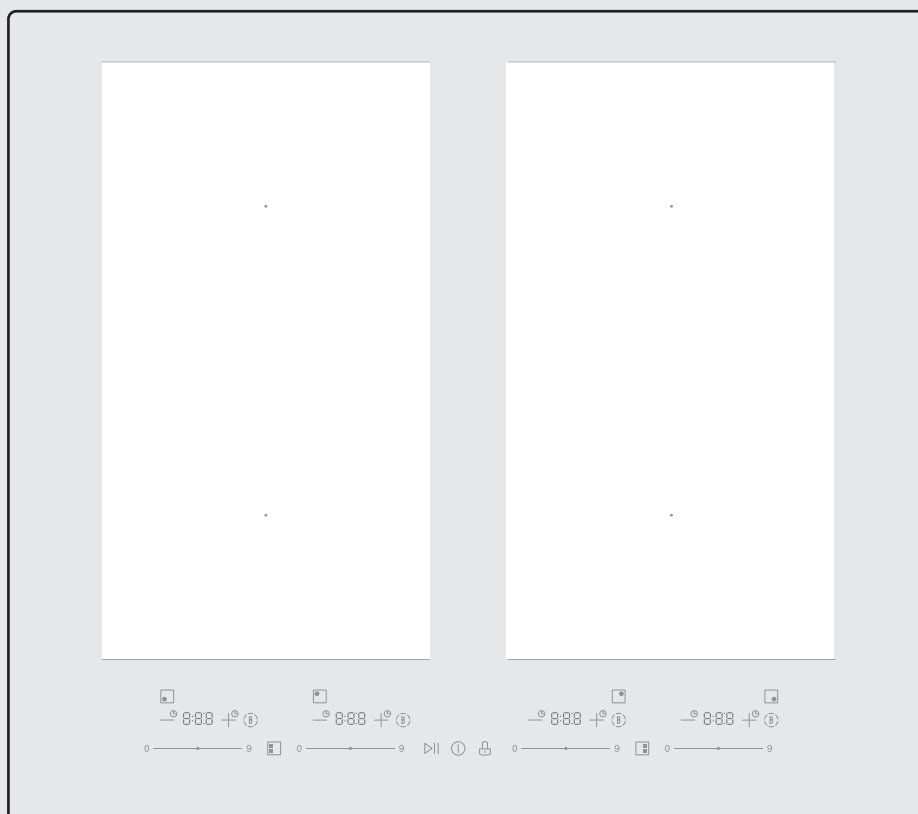




INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH742F558K2

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.

LANGUAGES

EN	English
DE	German
HR	Croatian
SR	Serbian
SL	Slovenian
HU	Hungarian
PL	Polish

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING	24
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	27
DISPOSAL AND RECYCLING	28
DATA PROTECTION NOTICE	29

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.

EN

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.

EN

Important safety instructions

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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

EN

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

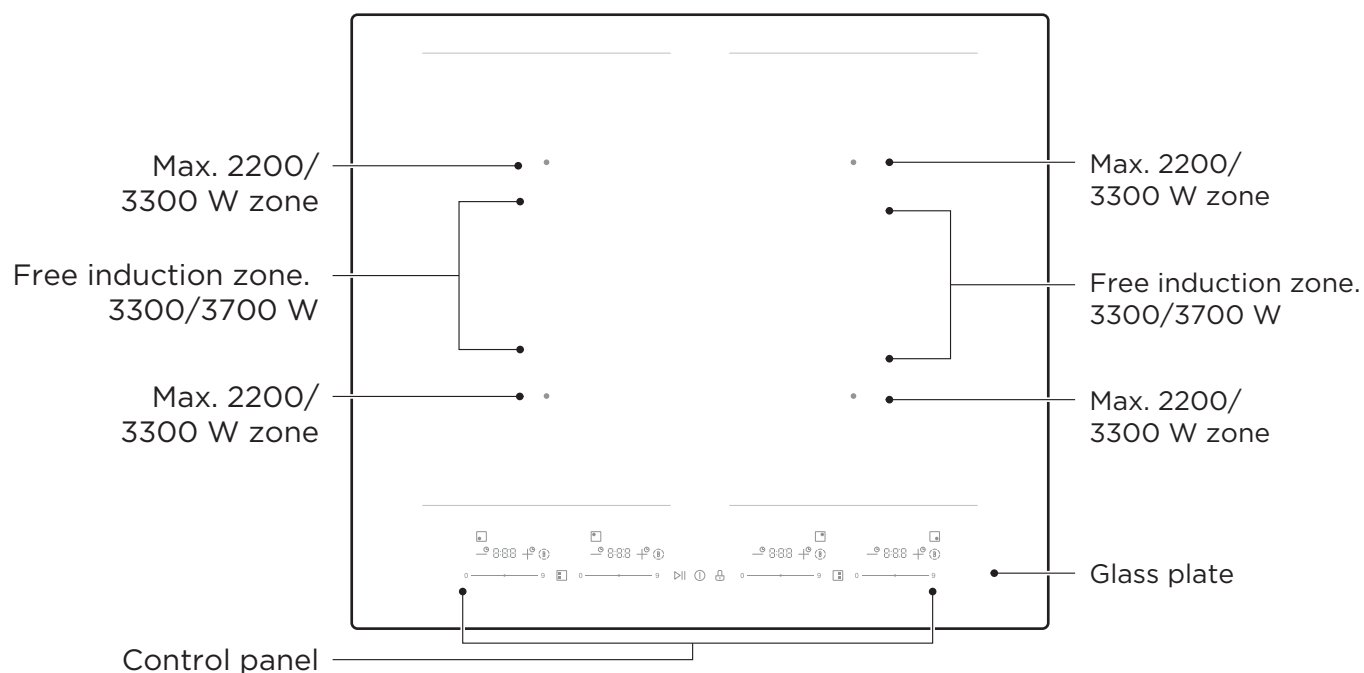
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH742F558K2
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X480

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

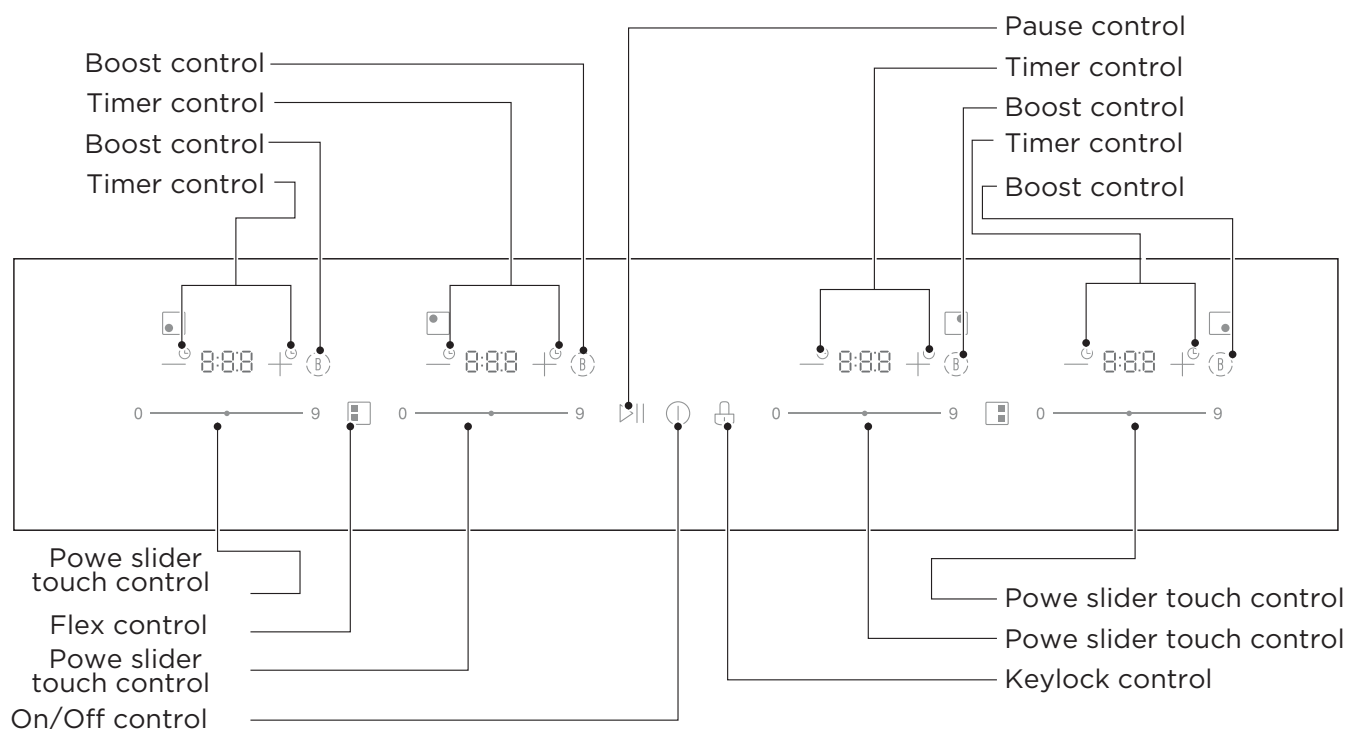
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

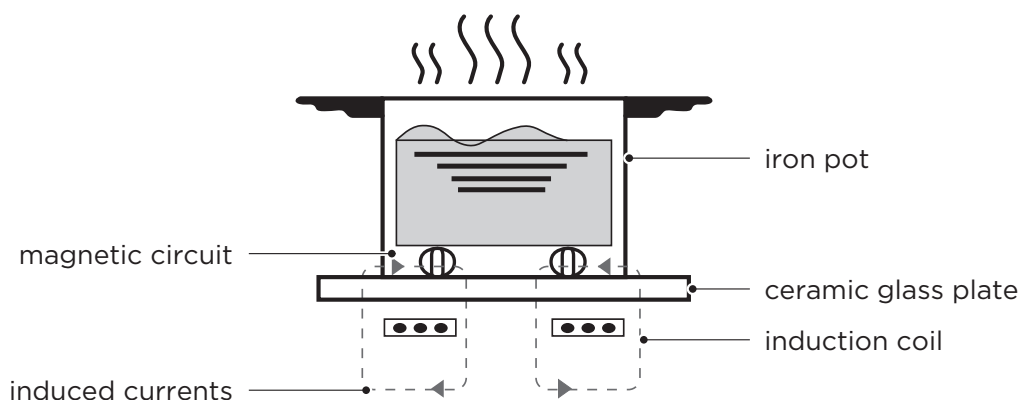


NOTE

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

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

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

EN

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

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

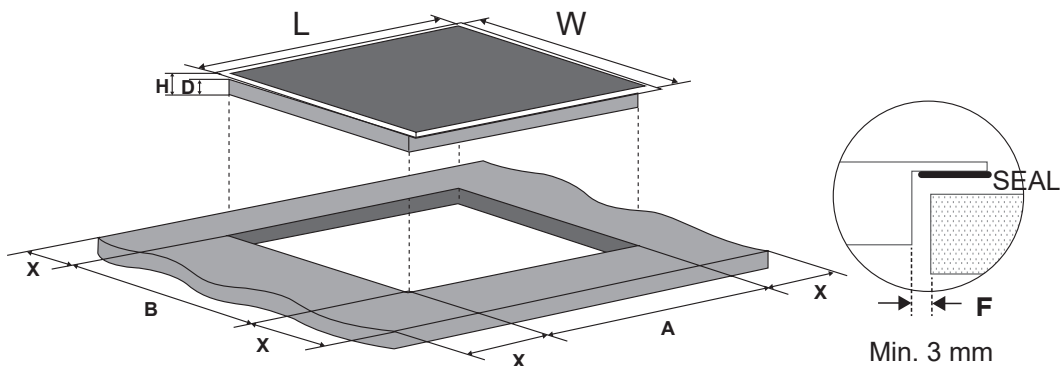
EN

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

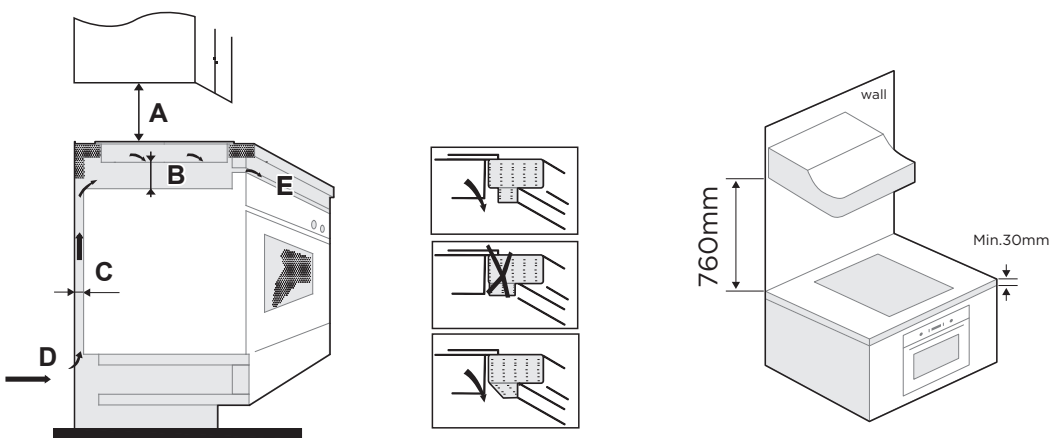
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

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

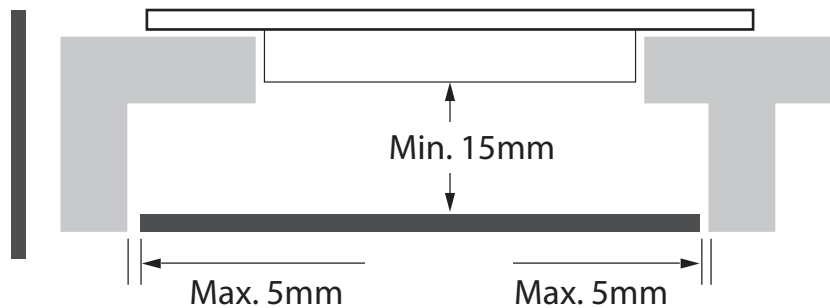
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

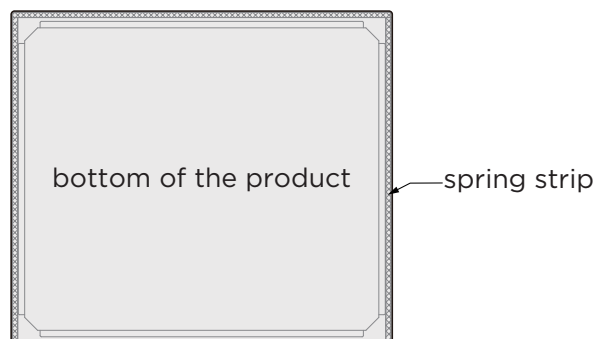
EN

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

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

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



After Installing the Hob, Make Sure That

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

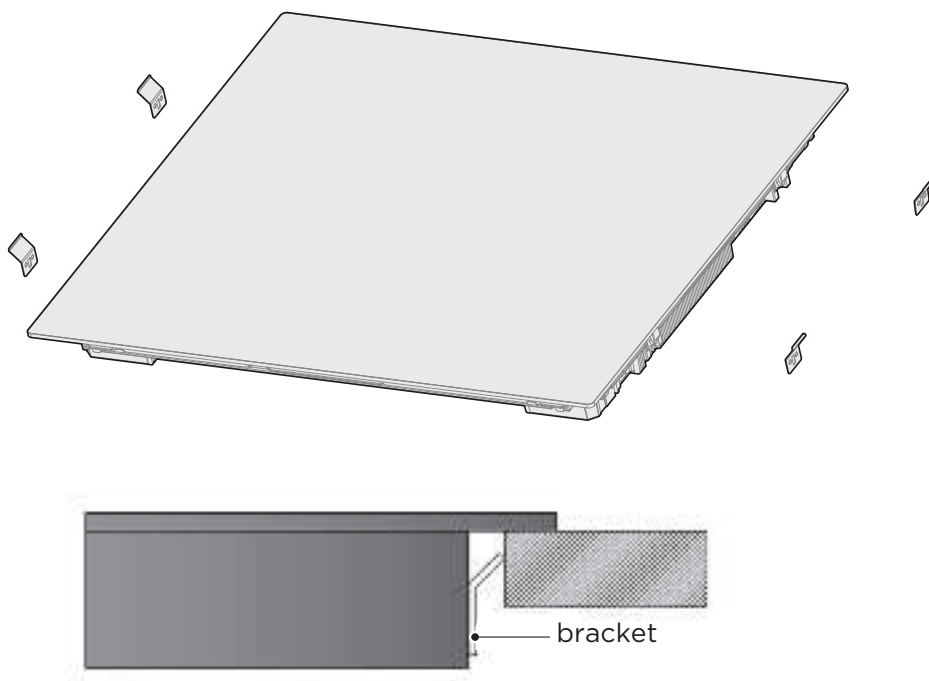
Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

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

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



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

CAUTIONS

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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

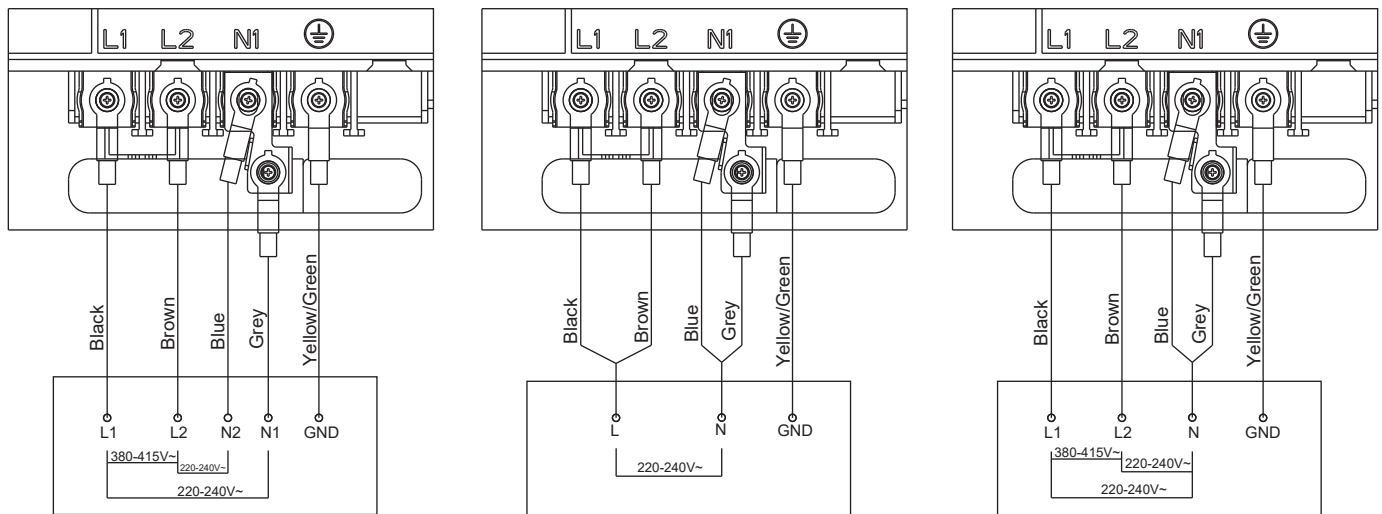
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

EN

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



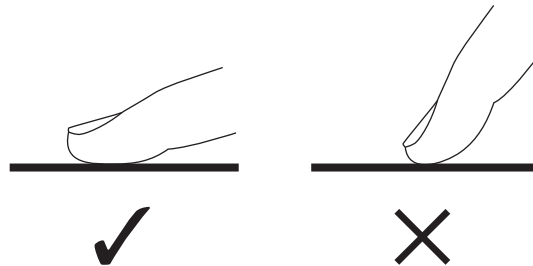
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

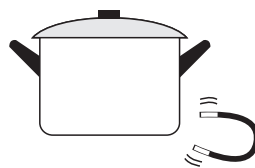
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing

EN

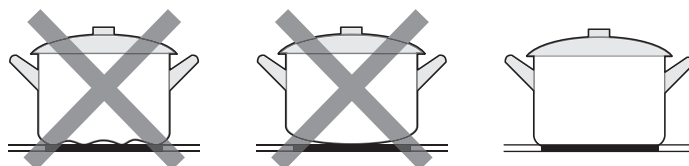
- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



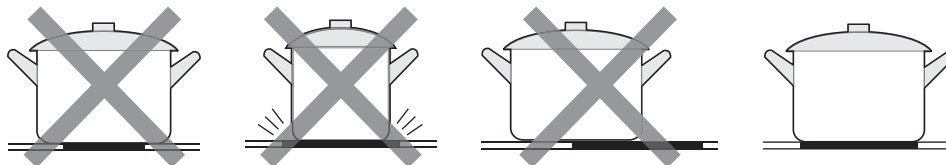
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



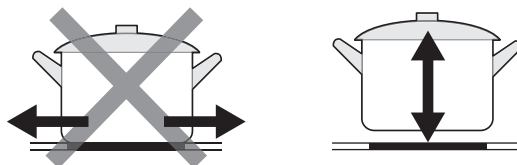
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan Dimension

EN

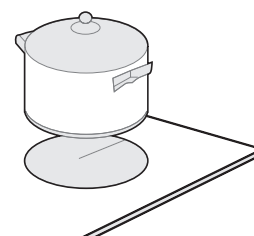
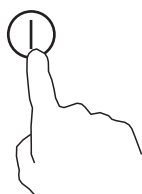
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

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

How to Use

1. Start Cooking

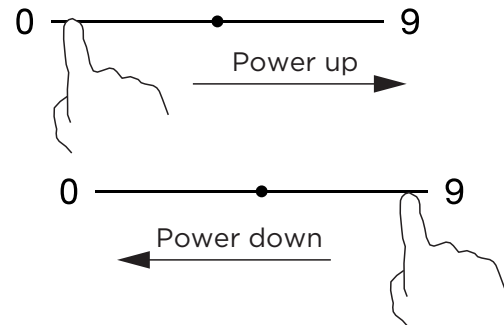
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface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



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

4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

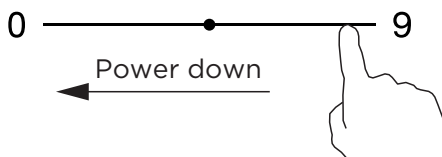
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

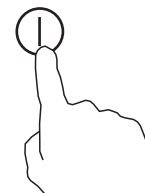
EN

2. Finish Cooking

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



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



3. Beware of hot surfaces

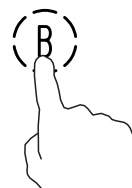
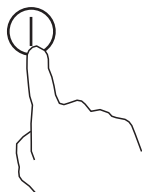
H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Using the Boost Function

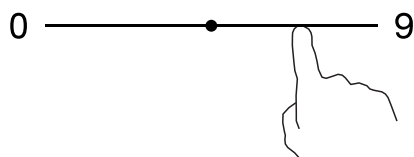
Activate the boost function

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



Cancel the Boost function

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



EN

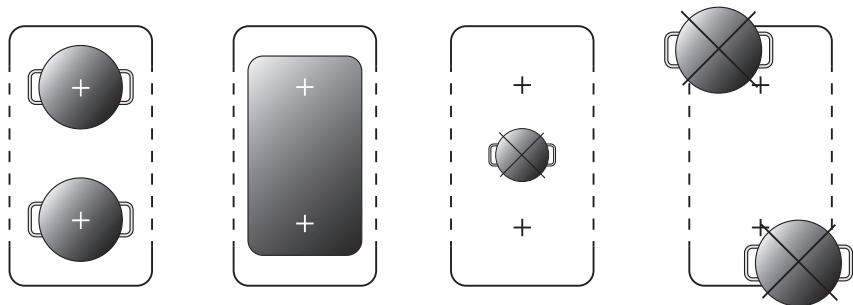
Note

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

4. Flexible Area

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

Examples of good pot placement and bad pot placement.



5. Locking the Controls

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

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

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

EN

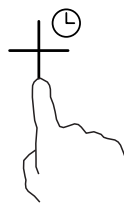
6. Timer Control

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

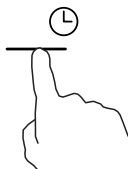
1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.

0:0:0

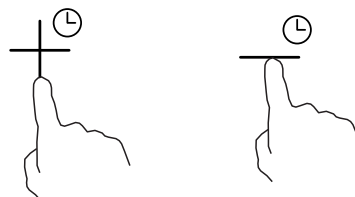
2. Time increase button, long press and short press are effective.



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



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



7. Pause

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



EN

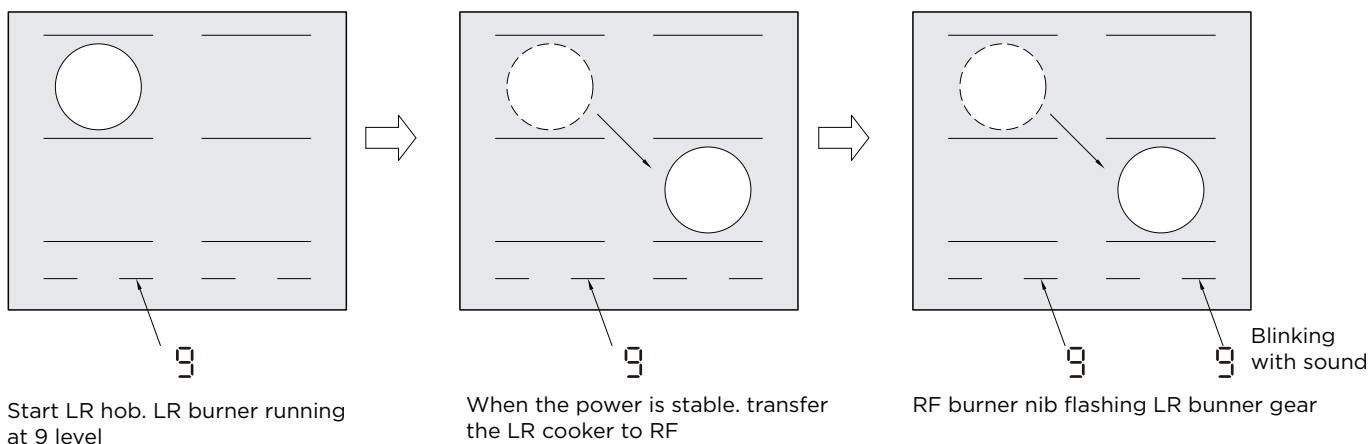
8. Pan transfer

The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by the following operations, In the off state, long press the open key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key 3s;

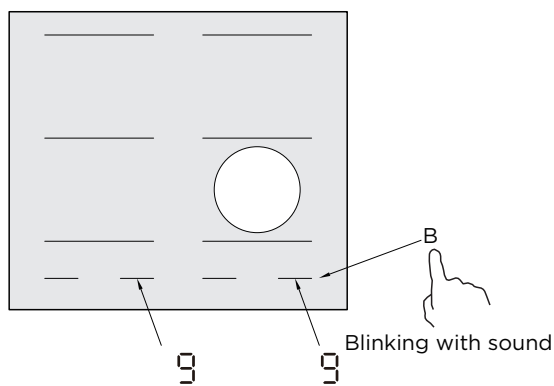
If LF digital tube display On, it means open pan transfer function.

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

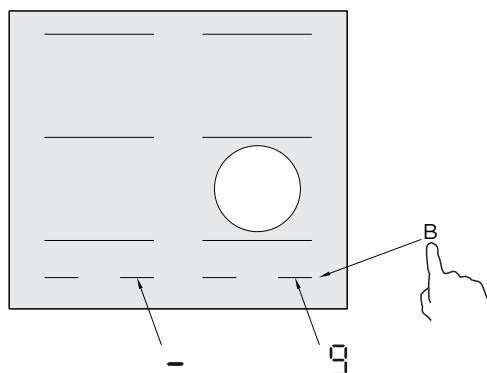
1. The pan transfer function is not enabled by default when burner is in boost mode.
2. After the transfer is confirmed, the timing and level will be transferred.



Confirmation

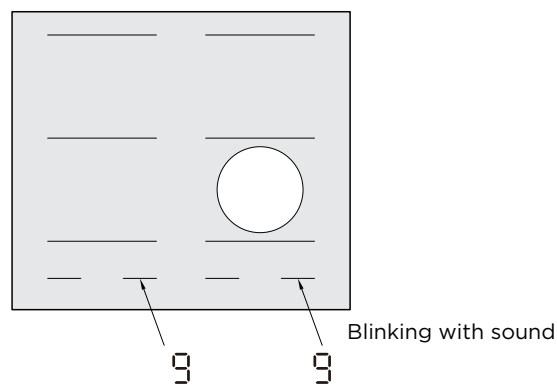


Press the flashing burner's boost key to confirm the transfer

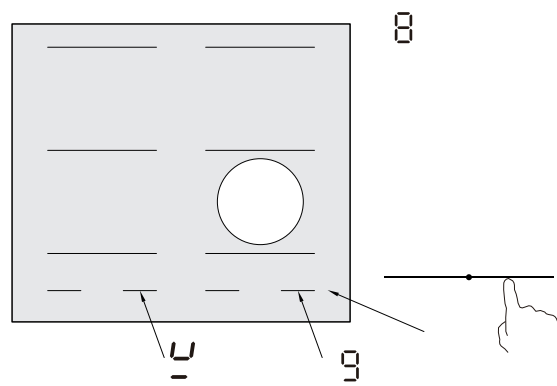


RF burner is heated at LR burner level

Disconfirmation



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



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

EN

9. Default Working Times

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

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

EN

Failure Display and Inspection

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

(1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1、 E2、 E7	Temperature sensor failure.	• Please contact the supplier.
E3、 E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	• Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	• Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	• Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	• Please restart after the induction hob cools down.
F5	Fan abnormality.	• Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	• Cleaning the operation area

EN

(2) Specific Failure & Solution

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

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

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 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.

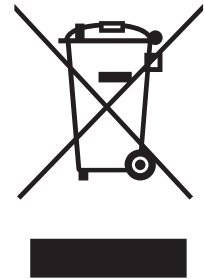
DISPOSAL AND RECYCLING

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.



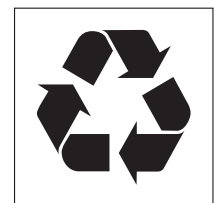
Compliance with RoHS Directive

EN

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.

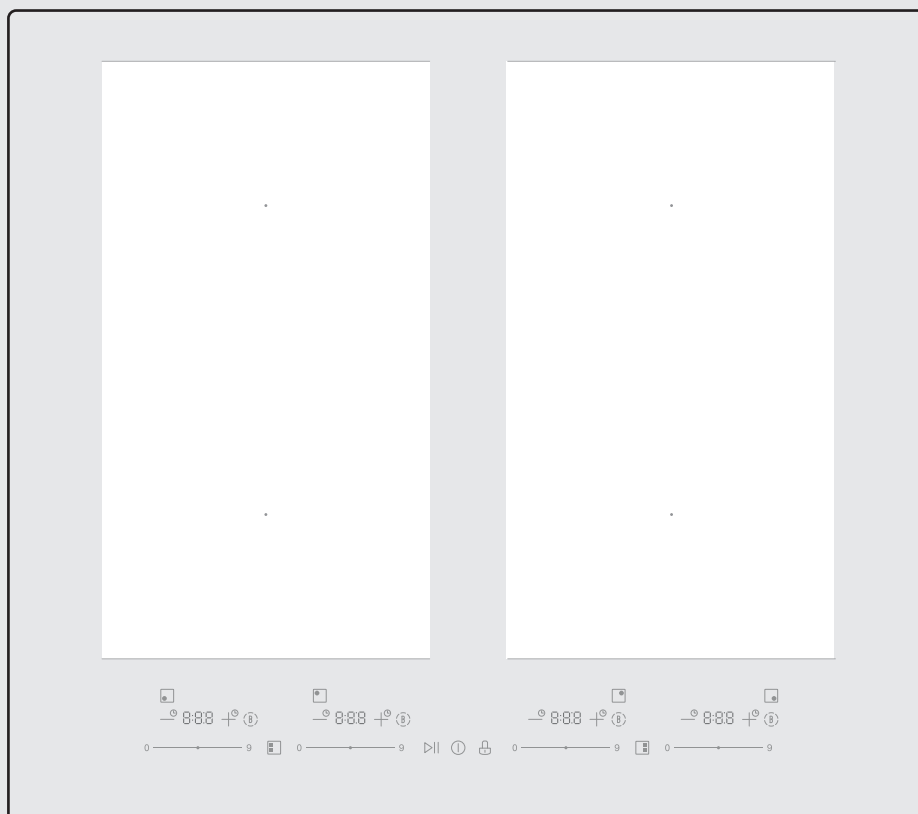
Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**.

To find further information, please follow the QR Code.



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



Induktionskochfeld

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIH742F558K2

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

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.

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

VIELEN DANK

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

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	07
PRODUKTÜBERSICHT	08
TIPPS UND HINWEISE	10
INSTALLATION	12
BETRIEBSANLEITUNG	16
REINIGUNG UND PFLEGE	23
FEHLERBEHEBUNG	24
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	27
ENTSORGUNG UND RECYCLING	28
DATENSCHUTZHINWEISE	29

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.

DE

- 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.

DE

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.

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

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

- Kinder oder Personen mit Behinderungen, aufgrund derer ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer für sie verantwortlichen und kompetenten Person hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet werden. Diese Person muss sicher sein, dass sie das Gerät ohne Risiken für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist spezifisch in der Bedienungsanleitung erläutert. Alle anderen Wartungsarbeiten sind von qualifizierten Technikern durchzuführen.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
 - In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - In Gutshäusern;
 - Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder die von ihm in der Gebrauchsanleitung als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Induktionskochplatte.

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

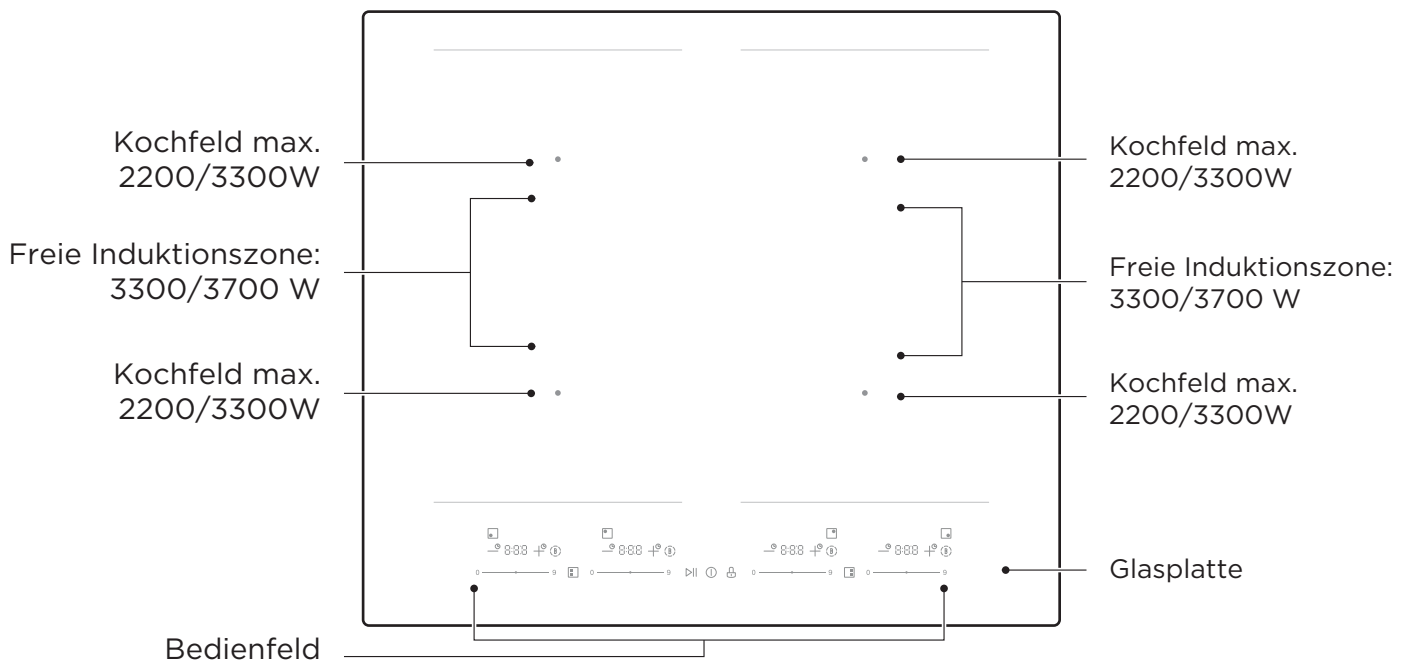
Induktionskochfeld	MIH742F558K2
Kochfelder	4 Felder
Spannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Anschlusswert	7400W
Abmessungen B×T×H (mm)	590X520X53
Einbaumaße A×B (mm)	560X480

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

DE

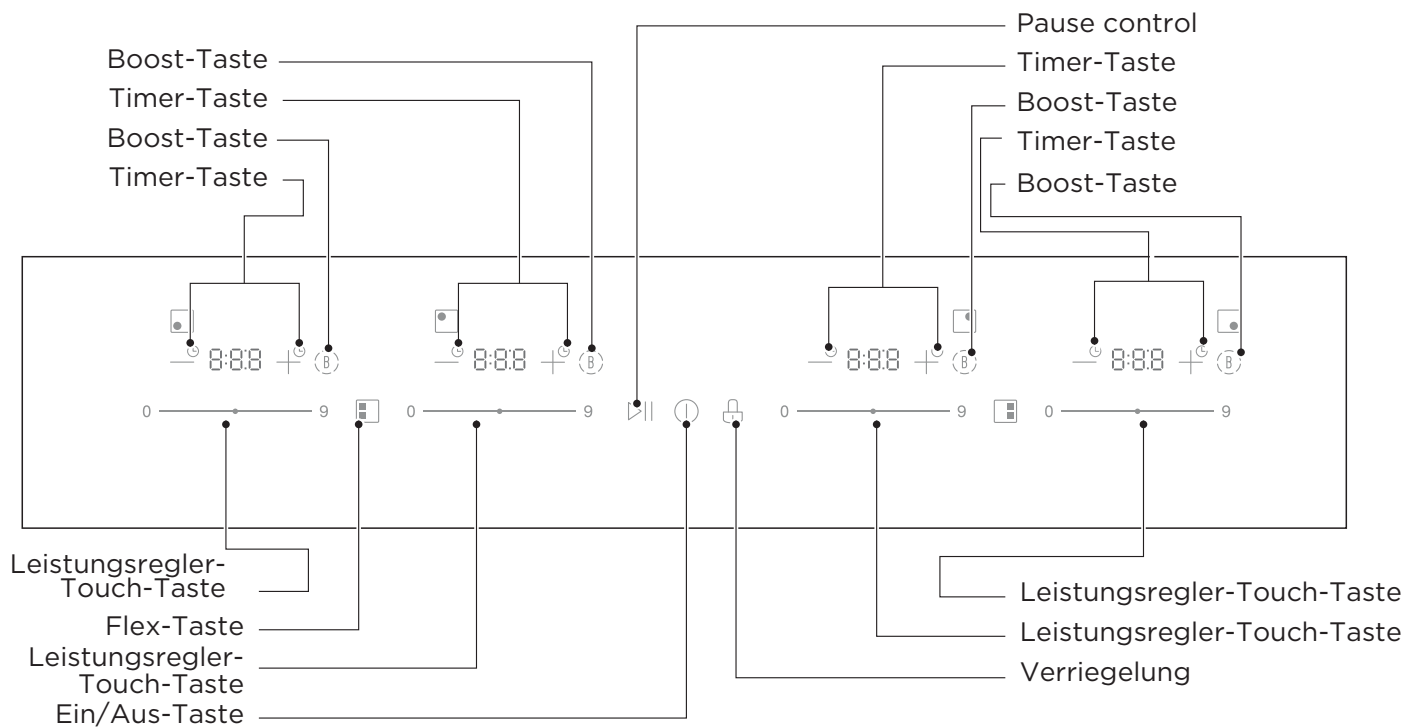
PRODUKTÜBERSICHT

Kochflächen



DE

Bedienfeldlayout

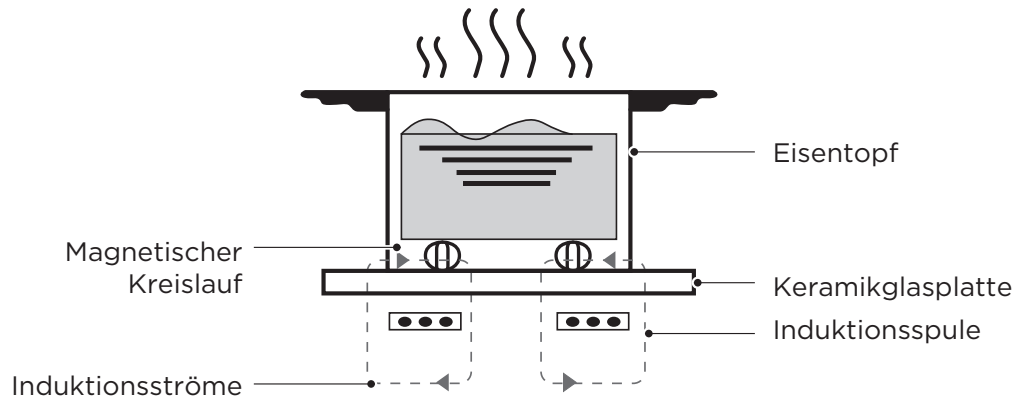


HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur zur Erläuterung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Funktionsweise

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



Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte

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

DE

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 Einschlusses der Wärme Energie gespart werden.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochdauer zu reduzieren.
- Starten Sie mit einer hohen Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese, wenn die Speisen erwärmt sind.

Reis garen/ kochen

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

DE

Steaks anbraten

Für die Zubereitung saftiger, köstlicher Steaks:

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

Unter Rühren anbraten

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

Erfassung kleiner Gegenstände

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

Temperatureinstellungen

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

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

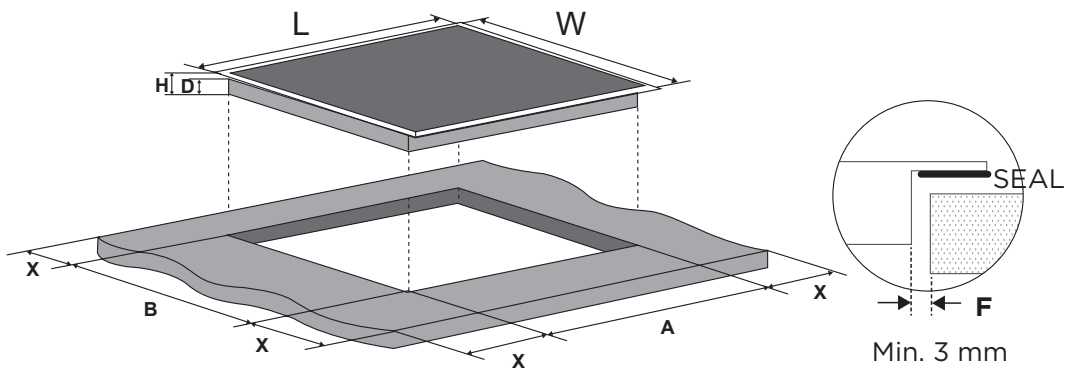
DE

INSTALLATION

Installationsort

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Angaben in der Abbildung aus.
 Um die Öffnung herum ist für die Installation und Nutzung des Geräts ein Mindestabstand von 5 cm zu berücksichtigen. Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie eine hitzebeständige und isolierte Arbeitsfläche aus (Holz und ähnliche fasrige oder wasserabsorbierende Materialien dürfen nur dann verwendet werden, sofern sie imprägniert sind), um Stromschläge und Verformungen aufgrund abgestrahlter Wärme zu vermeiden. Siehe nachfolgende Abbildung:

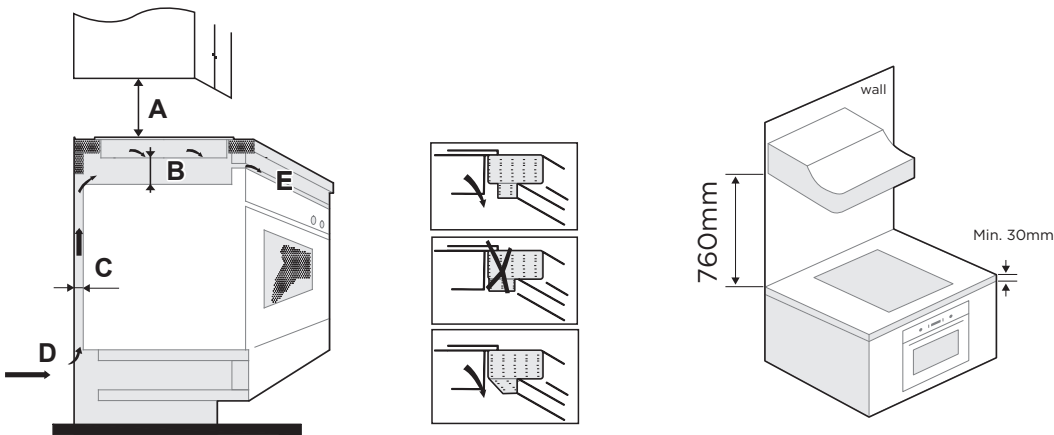
 Hinweis: Die Sicherheitsabstände zwischen den Seiten der Kochplatte und den Innenseiten der Arbeitsfläche müssen mindestens 3 mm betragen.



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

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

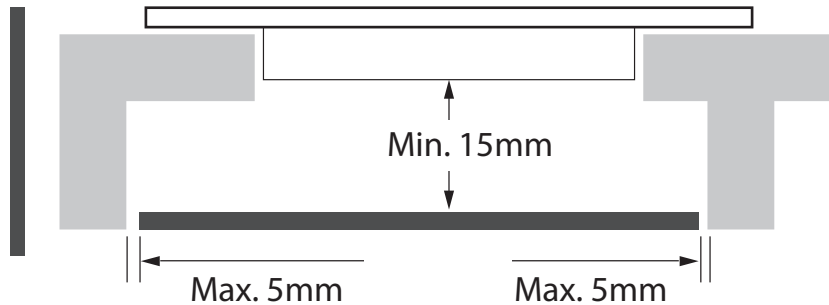
 Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber hängenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



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

WARNUNG: Adäquate Belüftung gewährleisten

Sorgen Sie dafür, dass die Kochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert sind. Um den versehentlichen Kontakt mit der überhitzten Unterseite der Kochplatte oder Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, muss ein Holzeinsatz mit einem Mindestabstand von 15 mm zur Unterseite der Kochplatte hin installiert werden. Beachten Sie dafür folgende Abbildung.



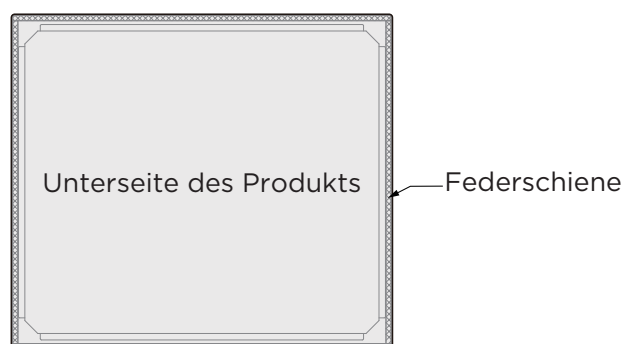
- ⚠ An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie MÜSSEN dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.
- ⚠ • Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet,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

Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass:

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

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

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



Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:

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

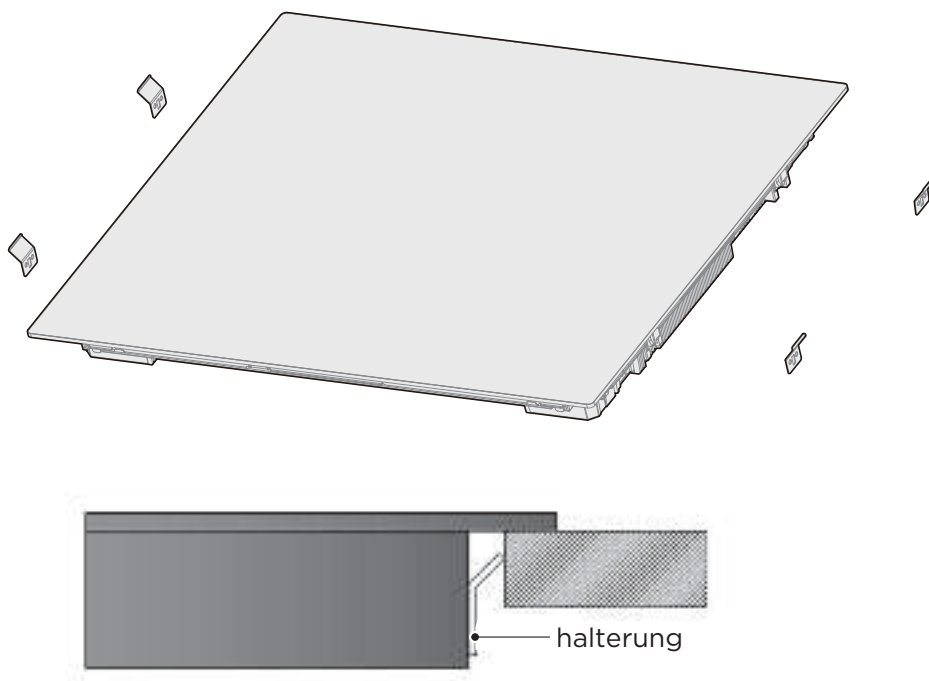
Vor dem Anbringen der Halterungen

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

Position der Halterungen

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

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



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

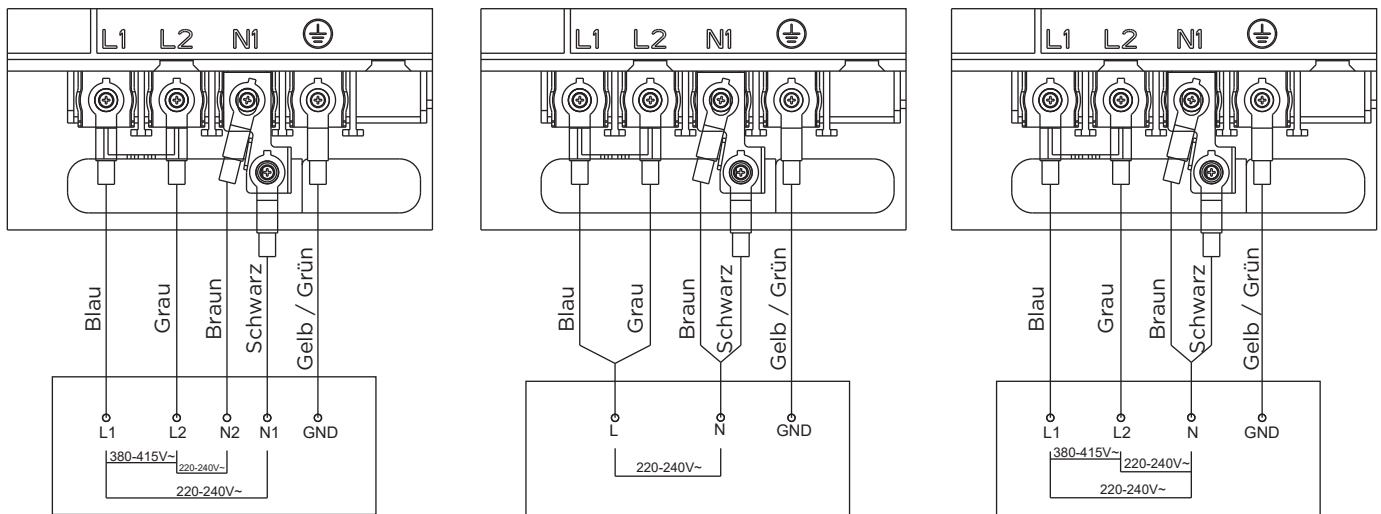
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung

- ⚠** Diese Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass:
1. Die Verkabelung in Ihrer Wohnung für die von der Kochplatte benötigte Leistung geeignet ist.
 2. Die Nennspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
 3. Alle Abschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten können.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen für den Anschluss an die Stromversorgung, da anderenfalls die Gefahr von Überhitzung oder Feuer besteht.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommen und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur niemals 75°C überschreitet.
- ⚠** Lassen Sie sich von einem Elektriker beraten, ob die Verkabelung in Ihrer Wohnung ohne weitere Modifikationen geeignet ist.
- Modifikationen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

DE



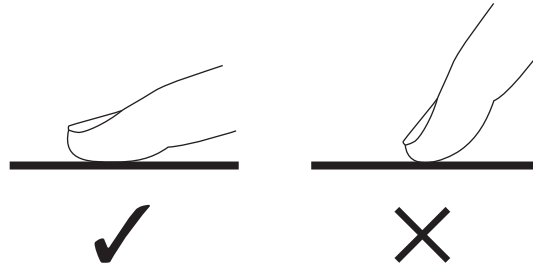
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.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

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

BETRIEBSANLEITUNG

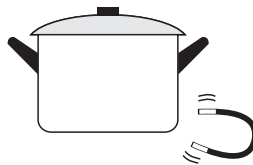
Touch-gesteuerte Tasten

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



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

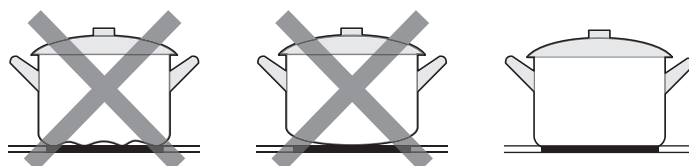
- ⚠
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind. Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
 - Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist. Halten Sie einen Magnet an die Unterseite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



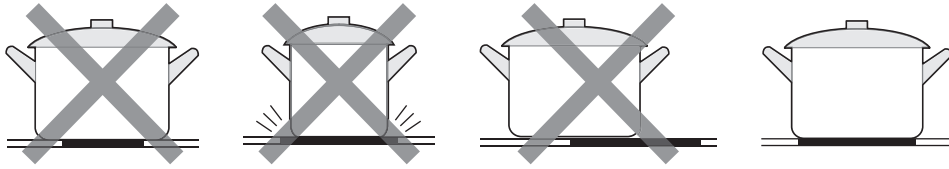
- Kochgeschirr mit Aluminiumgehalt.
- Diese reduzieren die ferromagnetische Fläche, was bedeutet, dass weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Dieses Kochgeschirr kann möglicherweise nicht ausreichend erkannt oder überhaupt nicht erkannt werden und erhitzt sich daher nicht ausreichend.



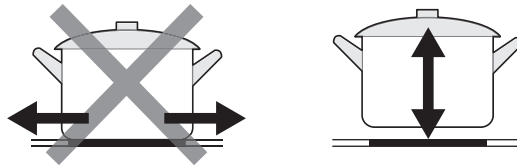
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



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



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



Pfannendimension

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

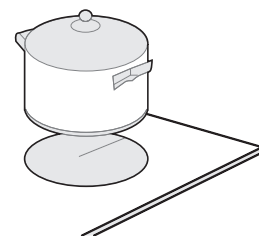
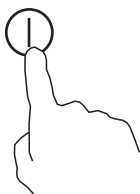
DE

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

Verwendung

1. Kochvorgang starten

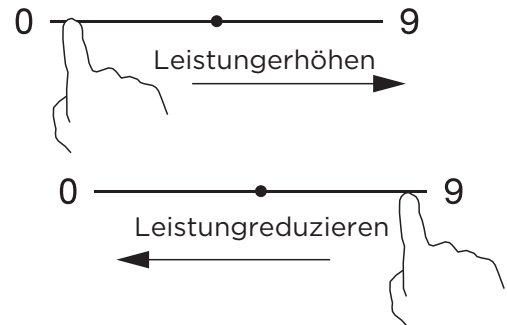
1. Halten Sie die EIN/AUS -Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und an allen Anzeigen erscheint „-“, am Gerät ist dann der Standby-Modus aktiviert.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche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



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

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

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



Falls im Display abwechselnd die Anzeige und die Leistungseinstellung blinken

Das bedeutet, dass:

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

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

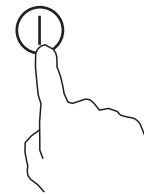
Falls kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, schaltet sich das Display nach 1 Minute automatisch aus.

2. Kochvorgang beenden

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

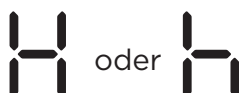


2. Schalten Sie das ganze Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.



3. Achtung: Heiße Oberflächen

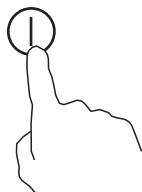
Die Anzeige H/h weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen, und so Energie sparen.



3. Boost-Funktion

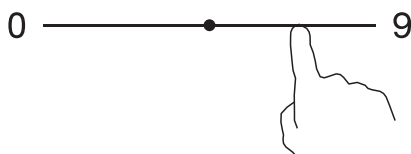
Boost-Funktion aktivieren

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



Boost-Funktion deaktivieren

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



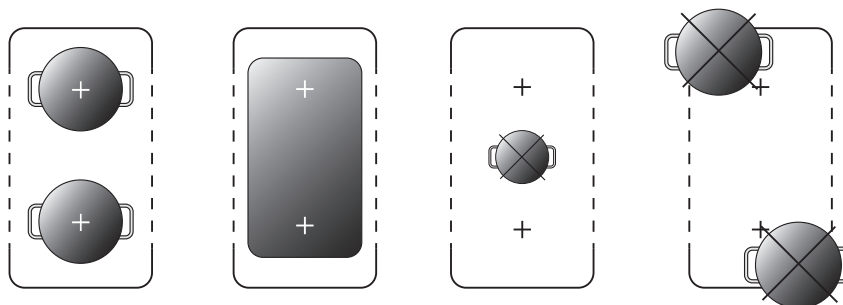
HINWEIS

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

4. Flexibles kochfeld

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

Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Töpfen.



5. Tastensperre

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

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

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

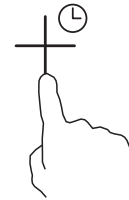
6. Timer-Einstellung

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

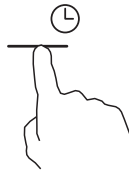
1. Wenn die Zeit auf 0 eingestellt ist, wird der Level-Anzeigemodus nach einer festgelegten Zeit von 3 Sekunden ohne Bedienung verlassen.

0:0:0

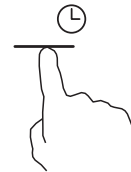
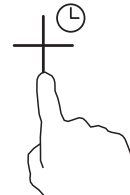
2. Die Zeitverlängerungstaste ist sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken wirksam.



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



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



7. Pause

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



DE

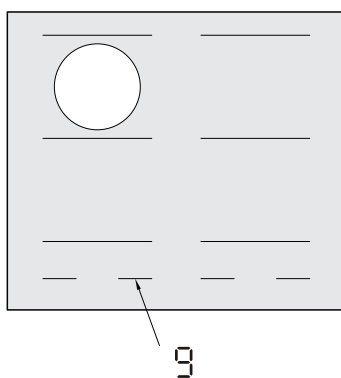
8. Pfannenübertragung

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

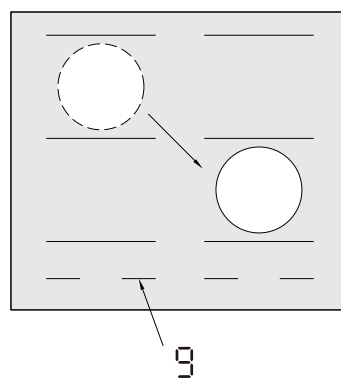
Wenn die LF Digitalanzeige „Ein“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannenübertragungsfunktion aktiviert ist.

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

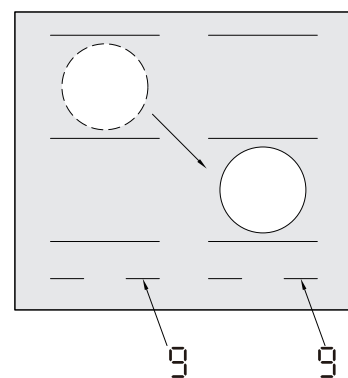
1. Die Pfannenübertragungsfunktion ist standardmäßig nicht aktiviert, wenn der Brenner im Boost-Modus ist.
2. Nach der Bestätigung der Übertragung werden die Zeit und das Level übertragen.



Starten Sie den LR-Herd. Der LR-Brenner läuft auf Stufe 9.



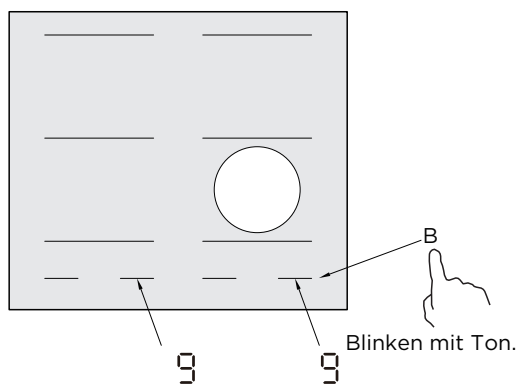
Wenn die Leistung stabil ist, übertragen Sie den LR-Herd auf den RF-Herd.



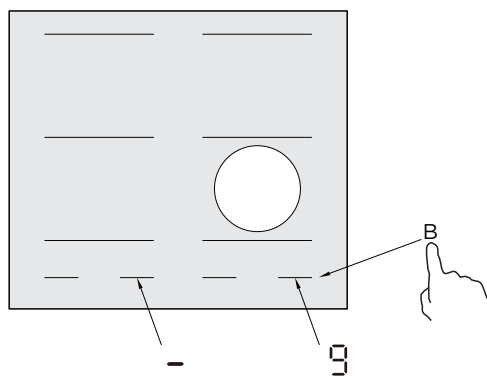
Der RF-Brenner zeigt LR-Brennerzahnblinken.

Blinken mit Ton.

Bestätigung

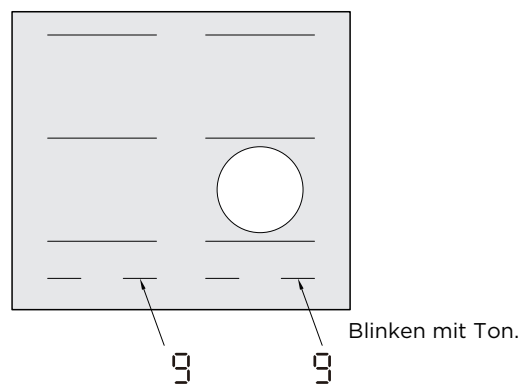


Drücken Sie die Boost-Taste des blinkenden Brenners, um die Übertragung zu bestätigen.

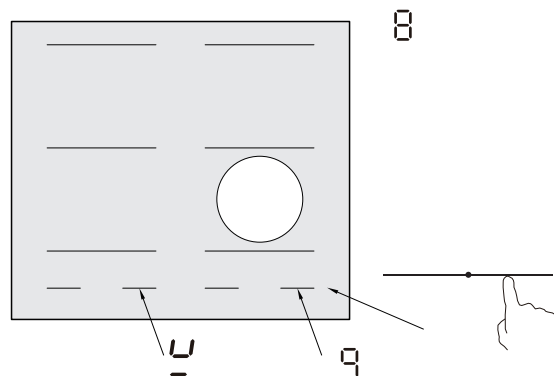


Der RF-Brenner heizt auf dem LR-Brenner-Level

Nicht-Bestätigung



1. Nach 6 Sekunden wird kein Topf angezeigt.
2. 10 Sekunden später wird das Blinken und der Signalton ausgeschaltet.



Bedienen Sie den RF-Schieberegler, um die Übertragung zu stornieren und in der eingestellten Stufe zu heizen.

9. Standardbetriebsdauer

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

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

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

DE

FEHLERBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte mit der Stromversorgung verbunden und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Ihrer Gegend zu einem Stromausfall gekommen ist. Falls das Problem dann weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten; siehe Abschnitt „Gebrauch der Kochplatte“.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Es befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Tasten oder Sie tippen mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Tastenbereich trocken ist und Sie die Tasten mit Ihrem Fingerballen berühren.
Das Glas ist zersprungen.	Geschirr mit scharfen Kanten. Nicht geeigneter scheuernder Kratzer oder Reiniger.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen und ebenen Boden; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
DE Einige Töpfe erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann am Design des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.
Die Kochplatte erzeugt bei hohen Temperatureinstellungen ein leichtes Brummen.	Dies liegt an der Technologie der Induktionskochplatte.	Das ist normal; die Geräusche sollten jedoch nach dem Reduzieren der Temperatureinstellung leiser werden oder vollständig verschwinden.
Gebläse-Lärm aus der Kochplatte.	Die Induktionskochplatte verfügt über ein Gebläse, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten der Kochplatte noch weiterlaufen.	Das ist normal und muss nicht weiter beachtet werden. Trennen Sie das Gerät nicht vom Netzstrom, während das Gebläse noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und nicht im Display angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für Induktion geeignet ist. Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein ist für das Kochfeld oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Richten Sie den Topf mittig aus und vergewissern Sie sich, dass die Unterseite genauso groß ist wie das Kochfeld.
Die Kochplatte oder das Kochfeld hat sich selbst ausgeschaltet, es ertönt ein Signalton und es wird ein Error-Code angezeigt (normalerweise erscheinen nacheinander eine oder zwei Ziffern im Timer-Display).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben oder Ziffern, schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Störmeldungen und Behebung

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

1) Störbehebung

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

DE

2) Spezielle Fehlfunktionen & Behebung

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

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

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  **Midea** , 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.

DE

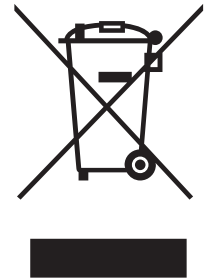
ENTSORGUNG UND RECYCLING

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.

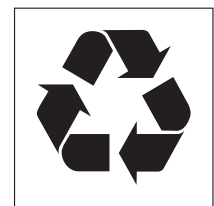


Konformität mit der RoHS-Richtlinie

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.

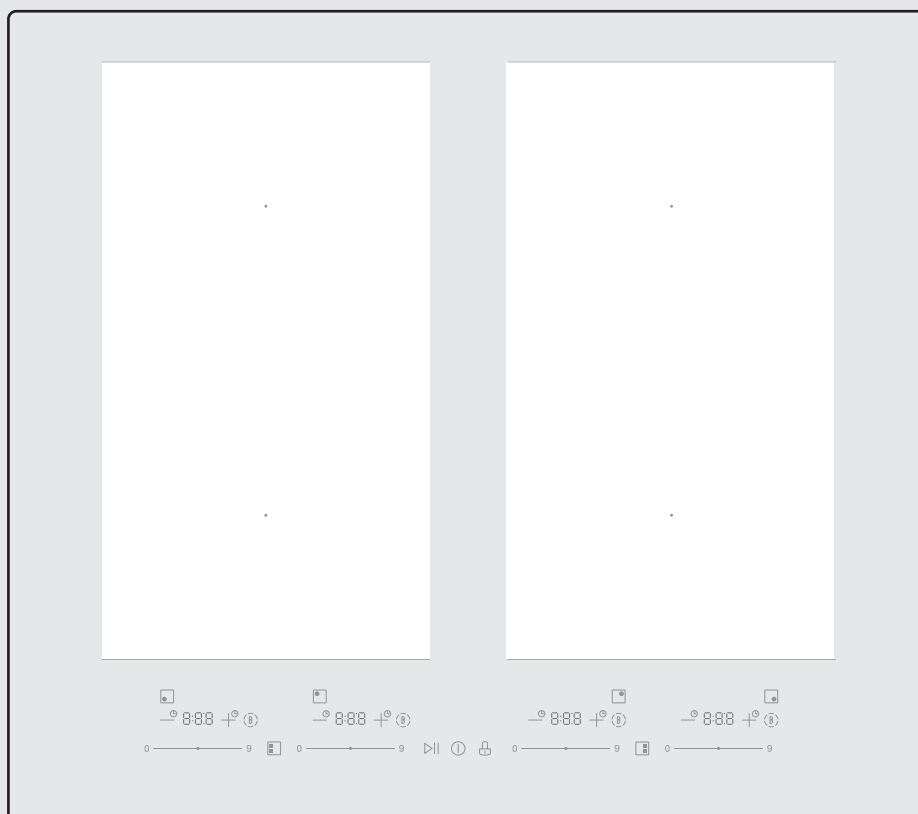


DATENSCHUTZHINWEISE

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.



Indukcijska ploča za kuhanje

KORISNIČKI PRIRUČNIK

MIH742F558K2

Obavijesti za upozorenja: Prije uporabe ovog proizvoda pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Dizajn i specifikacije podložni su promjenama bez prethodne obavijesti radi poboljšanja proizvoda. Za pojedinosti se obratite svom prodavaču ili proizvođaču. Gornji dijagram je samo za referencu. Uzmite izgled stvarnog proizvoda kao standard.

PISMO ZAHVALE

Hvala vam što ste odabrali tvrtku Midea! Prije uporabe vašeg novog Midea proizvoda, molimo pročitajte ovaj priručnik pažljivo kako biste znali kako raditi s funkcijama i osobinama koje vaš novi uređaj nudi na siguran način.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALE	01
SIGURNOSNE UPUTE	02
TEHNIČKI PODACI	07
PREGLED PROIZVODA	08
UPUTE ZA BRZI POČETAK	10
INSTALACIJA PROIZVODA	12
UPUTE ZA RAD	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	23
RJEŠAVANJE PROBLEMA	24
ZAŠTITNI ZNAK, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA	27
ODLAGANJE I RECIKLIRANJE	28
OBAVIJEST O ZAŠTITI PODATAKA	29

SIGURNOSNE UPUTE

Namjena

Sljedeće smjernice namijenjene su da spriječe nepredviđene rizike ili štetu od nesigurnog ili neispravnog rada uređaja. Molimo provjerite pakovanje i uređaj pri dolasku kako biste se uvjerali da je sve netaknuto kako bi se osigurao siguran rad. Ako pronađete bilo kakvo oštećenje molimo kontaktirajte trgovca. Molimo imajte na umu da izmjene ili zamjene na uređaju nisu dozvoljene zbog vaše sigurnosti. Nenamjenska uporaba može uzrokovati opasnostima i gubitkom potraživanja vezanih uz jamstvo.

Objašnjenje simbola



Opasnost

Ovaj simbol pokazuje da postoje opasnosti po život i zdravlje osoba zbog izuzetno zapaljivih plinova.



Upozorenje na strujni napon

Ovaj simbol pokazuje da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.



Upozorenje

Signalna riječ pokazuje opasnost sa srednjom razinom rizika koji, ako se ne izbjegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne ozljede.



Oprez

Signalna riječ pokazuje opasnost s niskim stupnjem rizika koji, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.



Pozornost

Signalna riječ ukazuje na važne informacije (primjerice oštećenje imovine) ali ne na opasnost.



Posmatrajte upute

Ovaj simbol pokazuje da bi servisni tehničar trebao raditi s ovim uređajem i održavati ga sukladno uputama za rad.

Pozorno pročitajte ove upute za rad prije uporabe/ puštanja u pogon jedinice i držite ih u neposrednoj blizini mjesta postavljanja ili jedinice za kasniju uporabu!

SIGURNOSNA UPOZORENJA

Važna nam je vaša sigurnost. Pročitajte ove informacije prije korištenja ploče za kuhanje.

Montaža

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav uzemljenja je bitno i obavezno.
- Izmjene na kućnom sustavu ožičenja smije izvoditi samo kvalificirani električar.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posjekotina

- Pazite - rubovi ploče su oštri.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj nikada ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Ove informacije treba da budu dostupne osobi koja je odgovorna za instaliranje uređaja jer to može smanjiti vaše troškove instalacije.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za postavljanje.
- Ovaj uređaj treba pravilno instalirati i uzemljiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba biti spojen na krug koji uključuje izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Neispravna instalacija uređaja može poništiti jamstvo ili zahtjeve za odgovornost.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti uključeni.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

HR

- Upozorenje: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine ploče za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom.
 - Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrijati.
 - Ne smije se koristiti parni čistač.
 - Ne koristite čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
 - Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
 - UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na pločama za kuhanje.
 - Oprez Proces kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se stalno nadzirati.
 - UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

Opasnost od strujnog udara

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidnim prekidačem) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetske sigurnosti.
- Međutim, osobe sa srčanim stimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije korištenja ovog uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetsko polje neće utjecati na njihove implantate.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da izazovu opekline.
- Nemojte dopustiti da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog posuđa dođe u dodir s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke posude ne izlaze iznad drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepoštivanje ovog savjeta može rezultirati opeklinama i opeklinama.

Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugača ploče za kuhanje oštra poput žileta otkriva se kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora dok je u upotrebi. Prekipljenje uzrokuje dimljenje i izlijevanje masnoće koje se može zapaliti.
- Nikada ne koristite svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.

- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili posuđe na uređaju.
- Ne stavljajte niti ostavljajte predmete koji se mogu magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 playeri) u blizini uređaja jer na njih može utjecati njegovo elektromagnetsko polje.
- Nikada nemojte koristiti svoj uređaj za zagrijavanje ili grijanje prostorije.
- Nakon uporabe, uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. korištenjem dodirnih kontrola). Nemojte se oslanjati na značajku detekcije posude za isključivanje zona za kuhanje kada uklonite posude.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na njega.
- Nemojte pohranjivati predmete zanimljive djeci u ormariće iznad uređaja.
Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u prostoru gdje se uređaj koristi.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja trebaju imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu uporabu.
Instruktor treba biti uvjeren da može koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati niti mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale servise treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima niti vući posude po površini indukcijskog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti ribanje ili bilo koja druga oštra abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu izgrebati indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su: - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; - seoske kuće; - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama; - okruženje tipa noćenje s doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje njegovom kontrolom i nemojte se oslanjati na detektor posude.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuhanje ili koje je proizvođač aparata označio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike za kuhalište ugrađene u aparat.

Korištenje neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nesreće.

Čestitamo na kupnji vaše nove indukcijske ploče za kuhanje.

Preporučujemo da odvojite malo vremena za čitanje ovih uputa/priručnika za instalaciju kako biste u potpunosti razumjeli kako pravilno instalirati i rukovati njime.

Za instalaciju pročitajte odjeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ove upute/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

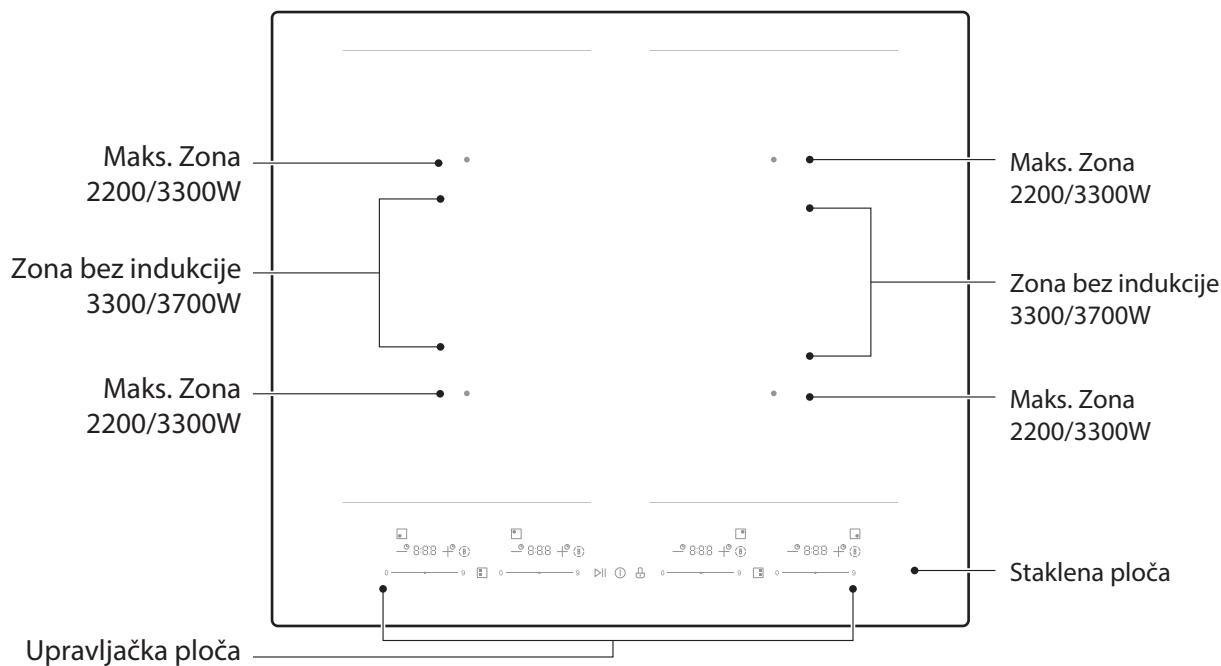
TEHNIČKI PODACI

Ploča za kuhanje	MIH742F558K2
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda D × Š × V (mm)	590X520X53
Dimenzije za ugradnju A×B (mm)	560X480

Težina i dimenzije su približne. Budući da neprestano nastojimo poboljšati naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne obavijesti.

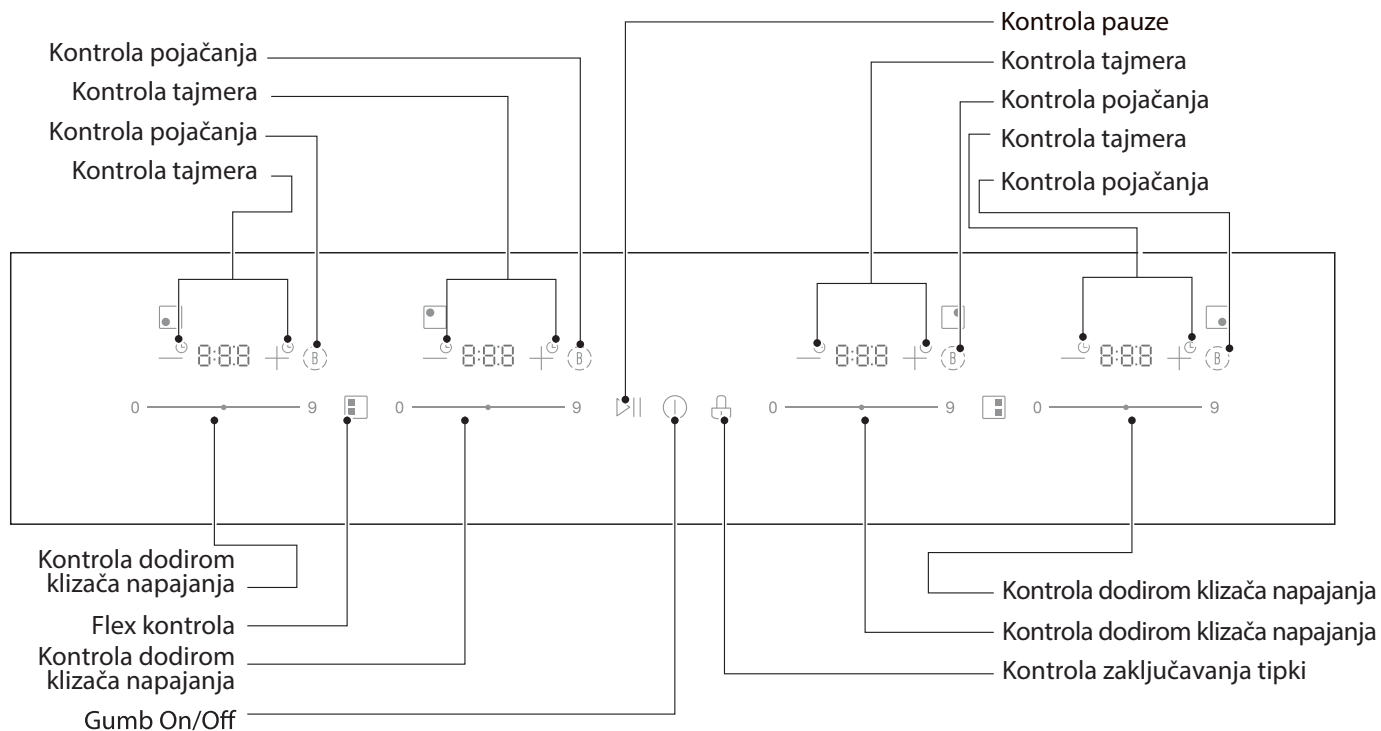
PREGLED PROIZVODA

Pogled s visoka



HR

Upravljačka ploča

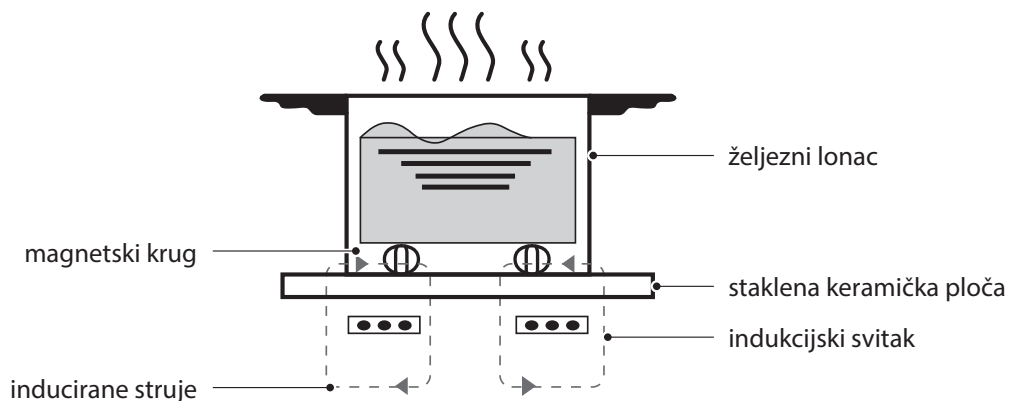


BILJEŠKA

Sve slike u ovom priručniku služe samo za objašnjenje. Svaki nesklad između stvarnog Svako odstupanje između stvarnog objekta i ilustracije na crtežu podliježe stvarnom predmetu.

Teorija rada

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje tako što elektromagnetske vibracije stvaraju toplinu izravno u posudi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga posuda na kraju zagrije.



Prije uporabe vaše nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obraćajući pozornost na odjeljak 'Sigurnosna upozorenja'.
- Uklonite zaštitnu foliju koja se još može nalaziti na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje.

UPUTE ZA BRZI POČETAK

 Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i mast vrlo brzo zagrijavaju, osobito ako koristite PowerBoost. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

Savjeti za kuhanje

- Kad hrana prokuha, smanjite postavku temperature.
- Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje riže

- Krčkanje se događa ispod točke vrenja, na oko 85°C, kada se mjehurići samo povremeno dižu na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ ukusnih juha i mekih variva jer okusi se razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake od jaja i zgusnute brašnom također trebate kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati postavku višu od najniže postavke kako bi se osiguralo da je hrana pravilno kuhana u preporučenom vremenu.

Pečeni odrezak

Za pečenje sočnih, aromatičnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije pečenja.
2. Zagrijte tešku tavu.
3. Premažite obje strane odreska uljem. U vruću tavu nakapajte malo ulja pa spustite meso na vruću tavu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom pečenja. Točno vrijeme pečenja ovisit će o debljini odreska i o tome kako želite da bude pečen. Vremena mogu varirati od oko 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste izmjerili koliko je pečen - što je čvršći na dojam, bit će više "dobro pečen".
5. Ostavite biftek nekoliko minuta na toplom tanjuru da se opusti i omekša prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite vok kompatibilan s indukcijom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tavu kratko zagrijte i dodajte dvije žlice ulja.
4. Bilo koje meso prvo skuhati, ostaviti sa strane i ostaviti na toplom.
5. Propirajte povrće. Kada su vrući, ali još uvijek hrskavi, smanjite zonu za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte svoj umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su se zagrijali.
7. Poslužite odmah.

Otkrivanje malih predmeta

Ako je na ploči za kuhanje ostavljena posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minutu. Ventilator će nastaviti kuhati na indukcijskoj ploči za kuhanje još 1 minutu.

Postavke topline

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate. Eksperimentirajte s indukcijskom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Postavka topline	Pogodnost
1 - 2	• osjetljivo zagrijavanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo zagori • lagano pirjanje • sporo zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje • dovođenje juhe do vrenja • kipuće vode

HR

INSTALACIJA PROIZVODA

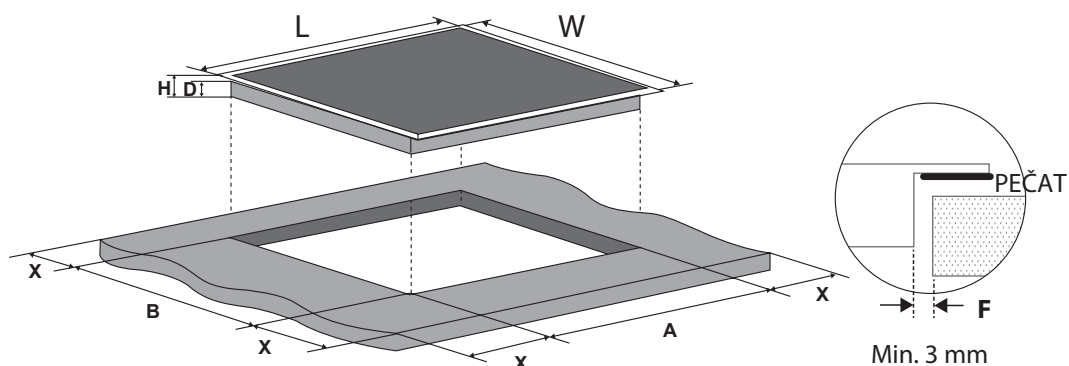
Izbor instalacijske opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i korištenja potrebno je ostaviti minimalno 5 cm prostora oko rupe.

Pazite da debljina radne površine bude najmanje 30 mm. Odaberite materijal za radnu površinu otporan na toplinu i izoliran (drvo i slični vlaknasti ili higroskopski materijali ne smiju se koristiti kao materijali za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) kako biste izbjegli strujni udar i veće deformacije uzrokovane toplinskim zračenjem s grijaće ploče. Kako je prikazano dolje:

! Bilješka: Sigurnosni razmak između stranica ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne ploče treba biti najmanje 3 mm.

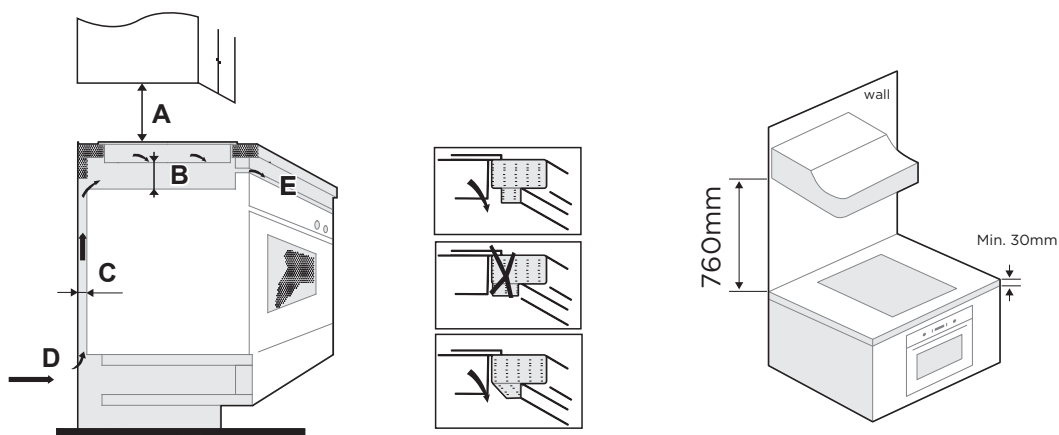


HR

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

U svakom slučaju, provjerite je li ploča za kuhanje indukcijskog štednjaka dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano dolje

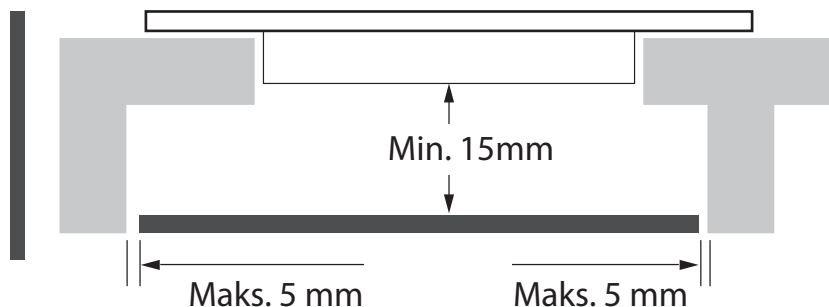
! Bilješka: Sigurnosni razmak između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mini	15 mini	20 mini	Uvodnik za zrak	Izlaz za zrak 2 mm

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Uvjerite se da je indukcijska ploča za kuhanje dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako biste izbjegli slučajni dodir s pregrijanim dnom ploče za kuhanje ili neočekivani strujni udar tijekom rada, potrebno je postaviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnoj udaljenosti od 15 mm od dna ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku.



- ⚠ S vanjske strane ploče za kuhanje nalaze se ventilacijski otvori. MORATE osigurati da ove rupe nisu blokirane radnom pločom kada ploču za kuhanje postavite na mjesto.
- ⚠ Imajte na umu da ljepilo koje spaja plastični ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne ispod 150°C, kako bi se izbjeglo odlijepljenje obloge.
- Stražnji zid, susjedne i okolne površine stoga moraju moći izdržati temperaturu od 90°C.

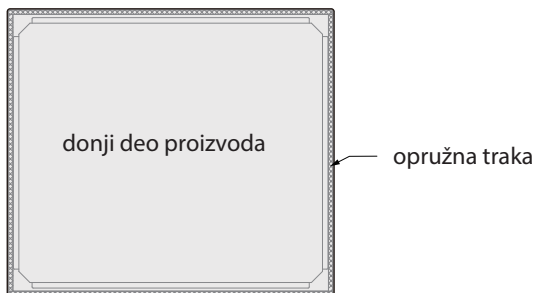
Prije postavljanja ploče za kuhanje provjerite je li

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne smetaju zahtjevima prostora.
- Radna površina je izrađena od materijala otpornog na toplinu i izolacije.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima slobodnog prostora i primjenjivim standardima i propisima.
- Odgovarajući prekidač za razdvajanje koji omogućuje potpuno odspajanje od mrežnog napajanja ugrađen je u trajno ožičenje, montiran i postavljen u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa i osiguravati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalna pravila ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Prekidač za isključivanje bit će lako dostupan kupcu s instaliranom pločom za kuhanje.
- Konzultirajte lokalne građevinske vlasti i podzakonske propise ako ste u nedoumici u vezi s instalacijom.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje koristite premaze otporne na toplinu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

HR

Prije ugradnje na radni stol potrebno je zalijepiti brtvenu traku na stražnju stranu staklene ploče:

- Preokrenite cijeli stroj na stražnju stranu staklene ploče;
- Izvadite spužvastu traku iz samozatvarajuće vrećice i otrgnite dvostrano ljepilo na stražnjoj strani spužvaste trake;
- Zalijepite spužvastu traku na stražnju stranu staklene ploče.
- Spužvasta traka ne smije prelaziti rub staklene ploče.
- dnu proizvođača



Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite da

- Kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka izvan ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad prostora za ladice ili ormara, toplinska zaštitna barijera postavlja se ispod dna ploče za kuhanje.
- Prekidač za isključivanje je lako dostupan kupcu.

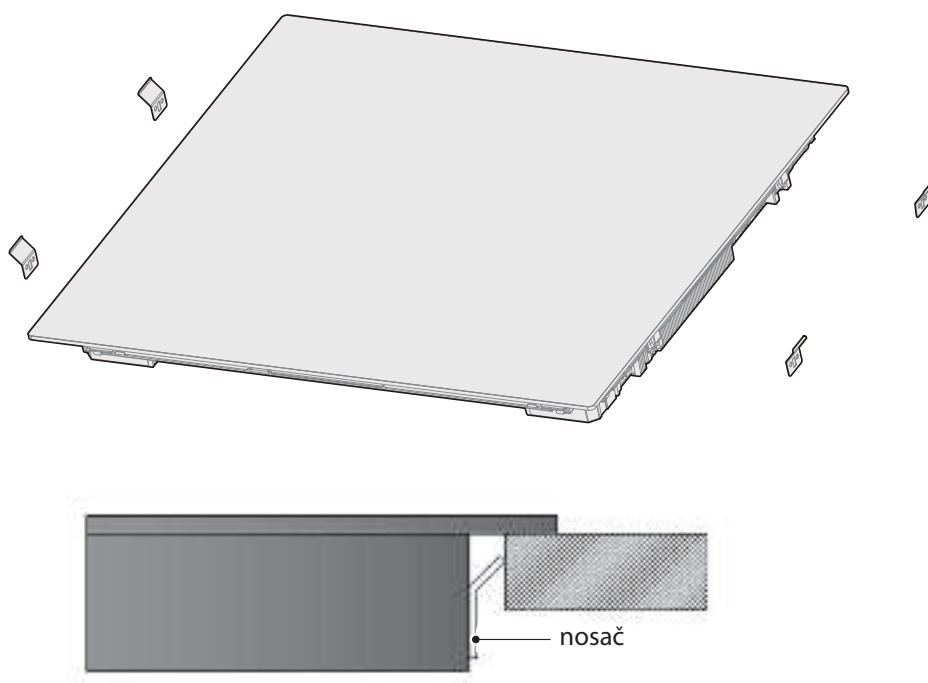
Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakiranje). Nemojte primjenjivati silu na kontrole koje vire iz ploče za kuhanje.

Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću držača vijaka na dnu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.

Prilagodite položaj nosača kako bi odgovarao različitim debljinama ploče stola.



 Ni pod kojim okolnostima, nosači ne smiju dodirivati unutarnje površine radne ploče nakon postavljanja (vidi sliku).

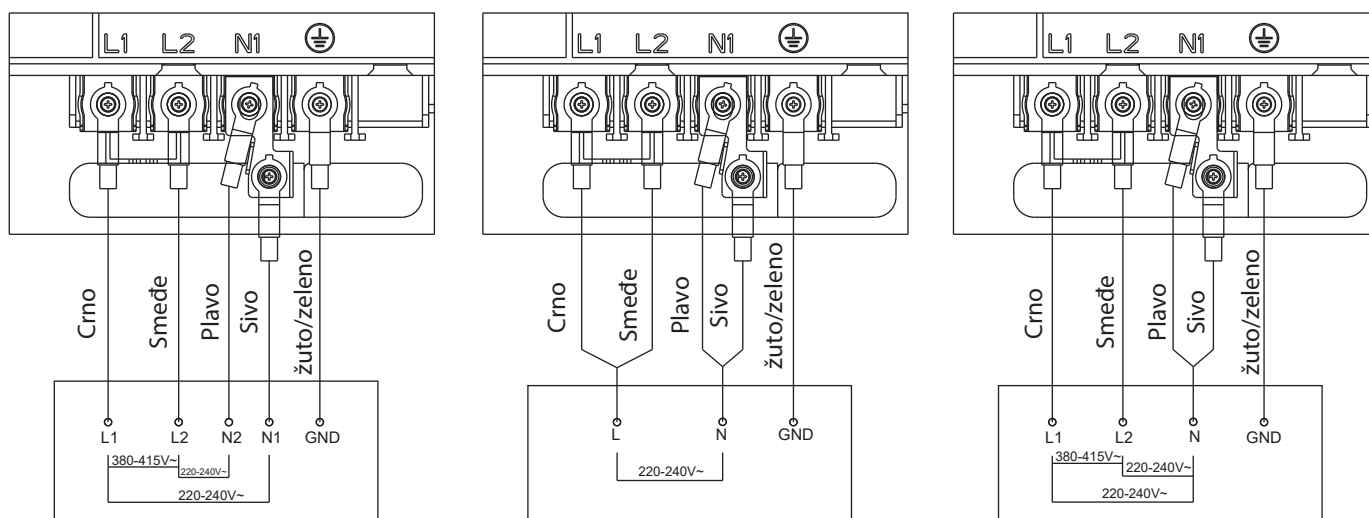
Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje mora postaviti kvalificirano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne provodite operaciju sami.
2. Ploča za kuhanje neće se postavljati neposredno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice rublja ili sušilice rublja jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijska ploča za kuhanje mora biti instalirana tako da se može osigurati bolje zračenje topline kako bi se povećala njezina pouzdanost.
4. Zid i zona induciranog grijanja iznad površine stola moraju izdržati toplinu.
5. Kako bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se koristiti parni čistač.

Spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu

- ⚠ Ovu ploču za kuhanje smije priključiti na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalificirano osoblje. Prije spajanja ploče za kuhanje na električnu mrežu provjerite:
1. Kućni sustav ožičenja prikladan je za snagu koju troši ploča za kuhanje.
 2. Napon odgovara vrijednosti navedenoj na tipskoj pločici
 3. Dijelovi kabela za napajanje mogu izdržati opterećenje navedeno na pločici s podacima
- Za spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu nemojte koristiti adaptere, reduktore ili granate jer mogu uzrokovati pregrijavanje i požar.
- Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.

- ⚠ Provjerite kod električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez izmjena. Sve izmjene smije izvoditi samo kvalificirani električar.



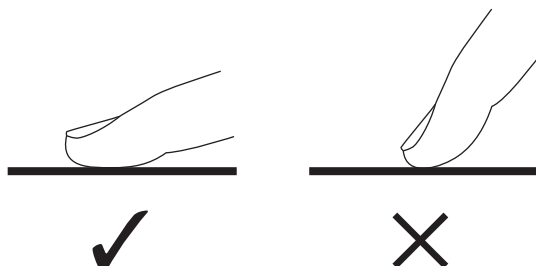
- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, radnju mora izvršiti prodajni agent s namjenskim alatom kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na električnu mrežu, mora se ugraditi omnipolarni prekidač s minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora osigurati da je izveden ispravan električni priključak i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije biti savijen ili stisnut.
- Kabel moraju redovito provjeravati i mijenjati samo ovlašteni tehničari.

- ⚠ Donja površina i kabel za napajanje ploče nakon postavljanja nisu dostupni.

UPUTE ZA RAD

Kontrole na dodir

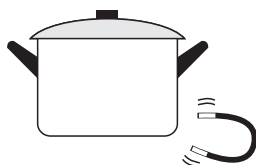
- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate primjenjivati nikakav pritisak.
- Koristite vrh prsta, a ne njegov vrh.
- Svaki put kada se registrira dodir, čut ćete zvučni signal.
- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (npr. posuđe ili tkanina) ne prekriva. Čak i tanki sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.



Odabir pravog posuđa



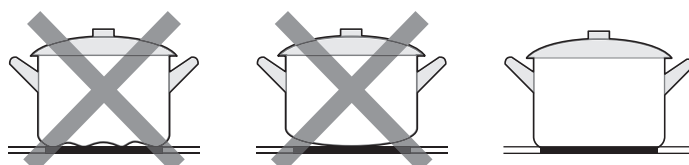
- Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem testa magnetom. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privlači, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako U ne treperi na zaslonu, a voda se zagrijava, posuda je odgovarajuća.
- Posuđe od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog postolja, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.



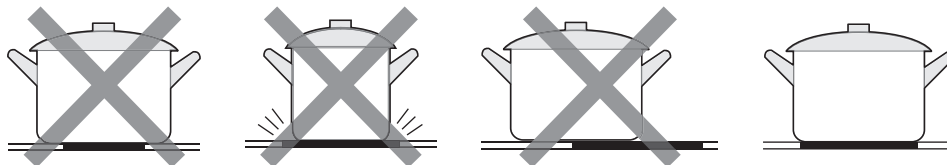
- Dno posuđa s udjelom aluminija.
- Oni smanjuju feromagnetsko područje, što znači da se manje energije emitira u posuđe. Ovo posuđe možda neće biti dovoljno detektirano ili ga uopće neće detektirati, pa se stoga ne zagrijava dovoljno.



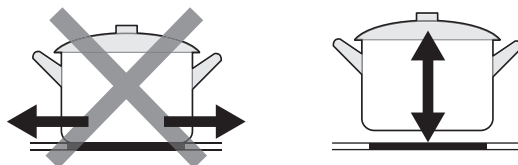
- Nemojte koristiti posuđe s neravnim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Provjerite je li dno posude glatko, prislonjeno ravno na staklo i iste veličine kao zona za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer velik kao što je prikazano na slici odabrane zone. Korištenjem lonca malo šira energija koristit će se sa maksimalnom učinkovitošću. Ako koristite manji lonac, učinkovitost bi mogla biti manja od očekivane. Lonac manji od 140 mm mogao bi biti neotkriven od strane ploče za kuhanje. Posudu uvijek centrirajte na zonu za kuhanje.



- Posude uvijek podižite s induksijske ploče za kuhanje – nemojte kliziti jer bi mogle izgubiti staklo.



Dimenzija tiganja

Zone za kuhanje se do određene granice automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Kako biste postigli najbolju učinkovitost vaše ploče za kuhanje, stavite posudu u sredinu zone za kuhanje.

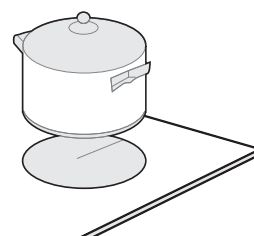
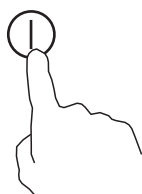
Zone za kuhanje	Osnovni promjer induksijskog posuđa	
	Minimalno (mm)	Maksimalno (mm)
1,2,3,4	100	220
flex indukcija	210	220x380

HR

Kako koristiti

Početak kuhanja

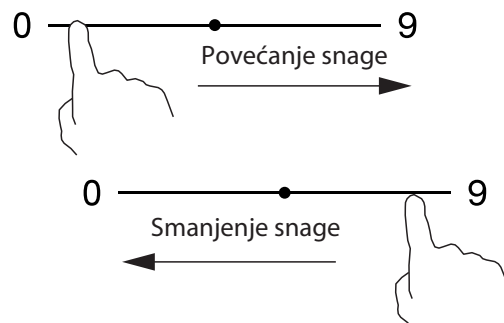
1. Dodirnite kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi zasloni prikazuju "-", što znači da je induksijska ploča za kuhanje ušla u stanje mirovanja.
2. tavi odgovarajuću posudu na zonu za kuhanje koju želite koristiti.
 - Provjerite jesu li dno posude i površina zone za kuhanje čisti i suhi.



3. Svaka ploča za kuhanje ima svoj neovisni klizač, gumb za pojačavanje i podešavanje tajmera, koji može neovisno upravljati funkcijom razine snage/vremena.

4. Odaberite postavku topline dodirivanjem kontrole klizača.

- Ako ne odaberete postavku topline unutar 20 sekunde, indukcijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morat ćete ponovno početi od 1. koraka.
- Postavu topline možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako zaslon naizmjenično treperi s postavkom topline

Ovo znači da:

- niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje ili,
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zonu za kuhanje.

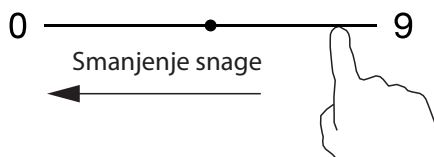
Ne dolazi do zagrijavanja ako na zoni kuhanja nema odgovarajuće posude.

Zaslon će se automatski isključiti nakon 1 minute ako se ne stavi odgovarajuća posuda.

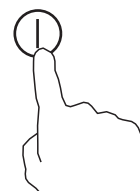
HR

2. Završite kuhanje

1. Dodirnite klizač odgovarajućeg plamenika krajnje lijevo, provjerite pokazuje li zaslon "0", nakon 3 sekunde polje za kuhanje se isključuje, a zaslon pokazuje "-".



2. Isključite cijelu ploču dodirom na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE.



3. Čuvajte se vrućih površina

H će pokazati koja je zona kuhanja vruća na dodir.

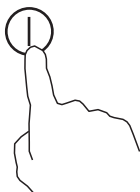
Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati još tava, koristite kuhalište koje je još vruće.



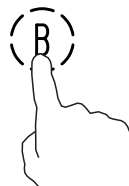
3. Korištenje funkcije Pojaćanje

Aktivirajte funkciju Pojaćanje

1. Dodirnite kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.
Nakon uključivanja, zvućni signal se oglašuje jednom, kontrole za odabir zone grijanja pokazuju "-", što znaći da je indukcijska ploća za kuhanje ušla u stanje mirovanja.

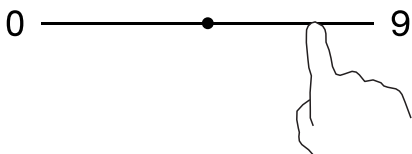


2. Dodirnom kontrole pojaćanja "B", indikator zone prikazuje "Marquee" i doseg maks.



Otkazite funkciju Pojaćanje

1. U pojaćanom naćinu rada, radni klizać će izaći iz pojaćanog naćina rada, a zupćanik će biti prikazan u području prikaza.



2. Nakon što se postigne vrijeme rada pojaćanja, automatski će izaći iz naćina rada pojaćanja i vratiti se na razinu prije ulaska u naćin rada pojaćanja. Ako je razina prije ulaska u naćin pojaćanja 0, postat će razina 9 za rad.

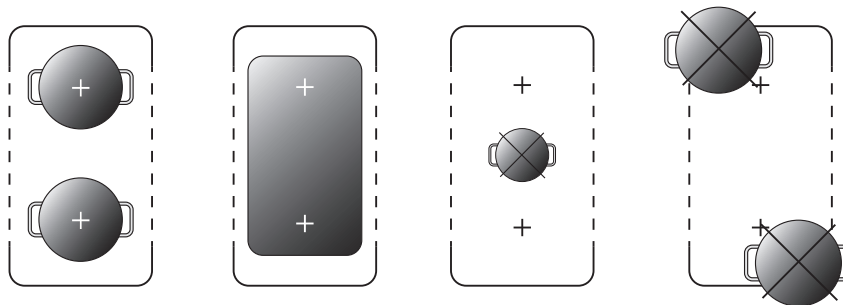
Bilješka

- Funkcija može raditi u bilo kojoj zoni kuhanja.
- Polje za kuhanje vraća se na prvobitnu postavku nakon 10 minuta.
- Polje za kuhanje vraća se na prvobitnu postavku nakon 5 minuta.
- Kako je funkcija pojaćanja 1. polja za kuhanje aktivirana, pokrenite 2. polje za kuhanje, a 1. polje za kuhanje automatski će se promijeniti na razinu 9. Obratno.
- Ako je izvorna postavka grijanja jednaka 0, vratit će se na 9 kada pojaćanje završi.

4. Fleksibilno područje

- Ovo područje se može koristiti kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u bilo kojem trenutku.
- Slobodno područje se sastoji od dva neovisna induktora koji se mogu zasebno kontrolirati. Prilikom rada kao jedna zona, dio koji nije prekriven posuđem automatski se isključuje nakon 8 sekundi.
- Kako biste omogućili ispravno otkrivanje posude i ravnomjernu raspodjelu topline, posuđe treba biti pravilno postavljeno:
 - Na prednjoj ili stražnjoj strani fleksibilne zone kada je posuđe manje od 21 cm.
 - Bilo gdje s većim posuđem.

Primjeri dobrog i lošeg postavljanja posude.



5. Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole kako biste spriječili nenamjernu uporabu (na primjer, ako djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole ON/OFF su onemogućene.

Za zaključavanje kontrola	
Dodirnite kontrolu zaključavanja	Digitalni ekran će prikazati "Lo"
Za otključavanje kontrola	
Dodirnite i neko vrijeme držite kontrolu za zaključavanje.	



Kada je ploča za kuhanje u zaključanom načinu rada, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF ①, uvijek možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje pomoću kontrole ON/OFF ① u slučaju nužde, ali prvo morate otključati ploču za kuhanje u sljedećoj radnji.

HR

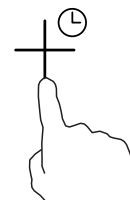
6. Kontrola tajmera

- Svaka toplinska zona ima neovisne gumbe za povećanje i smanjenje vremena.
- Kratko pritisnite tipku za povećanje ili smanjenje vremena za 1 minutu, a pritisnite tipku dugo za povećanje ili povećanje za 10 minuta.
- U fleksibilnom načinu rada, tipke za upravljanje vremenom na pločama za kuhanje koje uključuju flex mogu upravljati vremenom fleksibilne zone.
- U načinu rada fleksibilne zone, ako postoji mjerenje vremena, isključite funkciju fleksibilne zone i vrijeme će ostati do prednje ploče za kuhanje.
- Uđite u fleksibilni način rada i postavka vremena je isključena prema zadanim postavkama.
- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 8:00.
- Maksimalno vrijeme postavljanja trenutnog stupnja prijenosa je zadano vrijeme određivanja vremena stupnja prijenosa. Za detalje pogledajte Zadano radno vrijeme.
- Nakon unosa mjerenja vremena, zaslon će prikazati samo trenutno vrijeme mjerenja vremena. kliknite klizač za prikaz trenutne razine i pomaknite klizač za podešavanje razine.

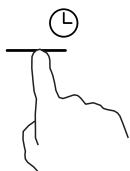
1. Kada je vrijeme postavljeno na 0, izaći će iz način prikaza razine u fiksno vrijeme bez rada 3 s.

0:0:0

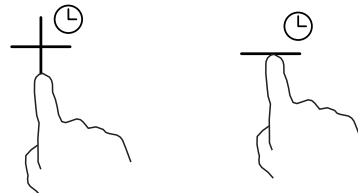
2. Učinkoviti su gumb za povećanje vremena, dugi i kratki pritisak.



3. Učinkoviti su gumb za smanjenje vremena, dugi i kratki pritisak.



4. U isto vrijeme pritisnite tipku za mjerenje vremena plus ili minus na 1 sekundu da poništite mjerenje vremena.



7. Pauza

1. Kada polja za kuhanje rade, dodirnite tipku "▷||", na svim displejima će se prikazati " ' ' " i zagrijavanje na razini 2. U ovom trenutku mogu se koristiti samo kontrole "▷||" i "Ⓢ".
2. Ponovno dodirnite "▷||", zasloni prikazuju izvornu postavku, a polja za kuhanje nastavljaju grijati.



HR

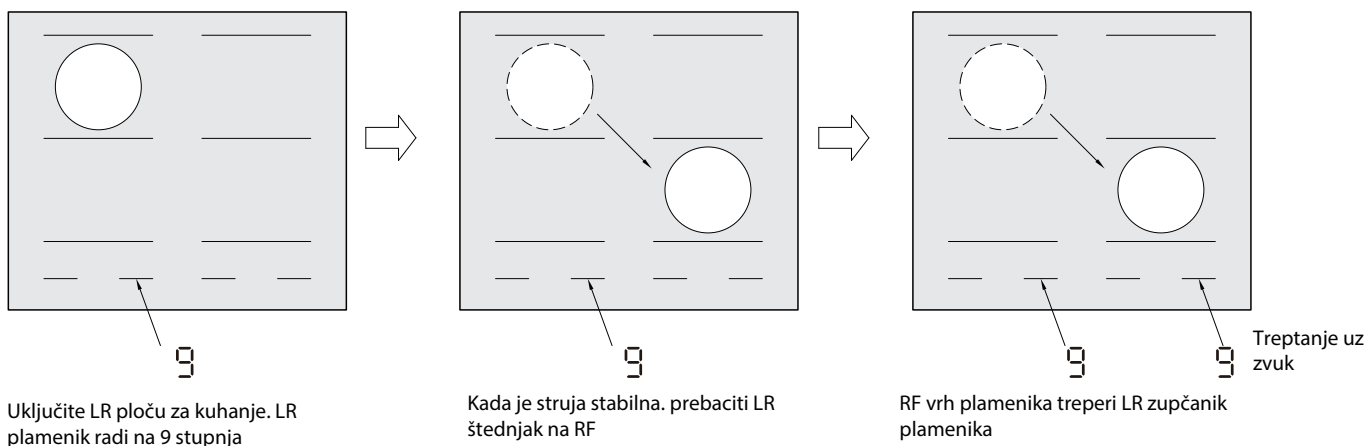
8. Prijenos tiganja

Funkcija prijenosa posude je prema zadanim postavkama onemogućena i može se aktivirati ili onemogućiti sljedećim radnjama, U isključenom stanju, dugo pritisnite tipku za otvaranje kako biste pokrenuli ploču za kuhanje, nakon 10 sekundi dugo pritisnite LF funkcijska tipka za smanjenje vremena 3s;

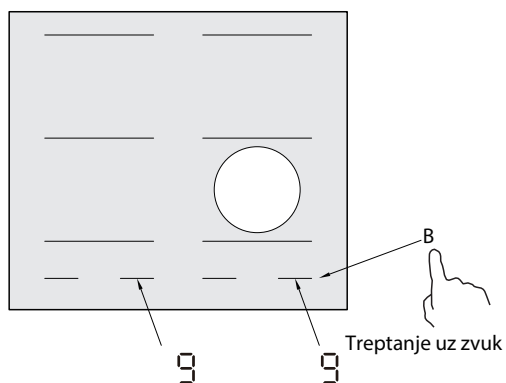
Ako je prikaz LF digitalne cijevi uključen, to znači otvorenu funkciju prijenosa posude.

Ako LF digitalna cijev prikazuje ISKLJUČENO, to znači zatvorenu funkciju prijenosa tiganja.

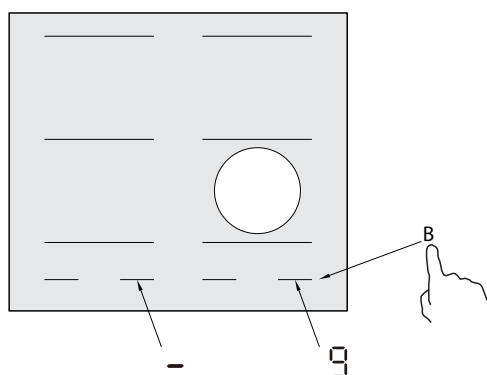
1. Funkcija prijenosa tiganja nije omogućena prema zadanim postavkama kada je plamenik u pojačanom načinu rada.
2. Nakon potvrde prijenosa, vrijeme i razina bit će preneseni.



Potvrda

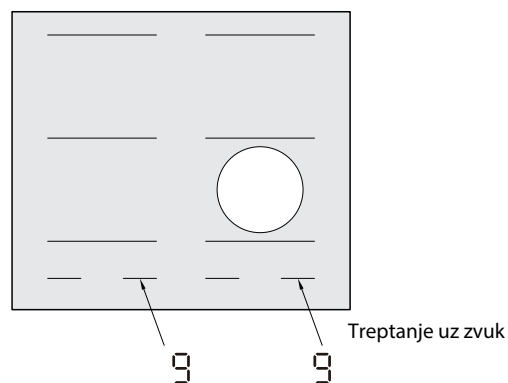


Pritisnite treptajuću tipku za pojačavanje plamenika za potvrdu prijenosa

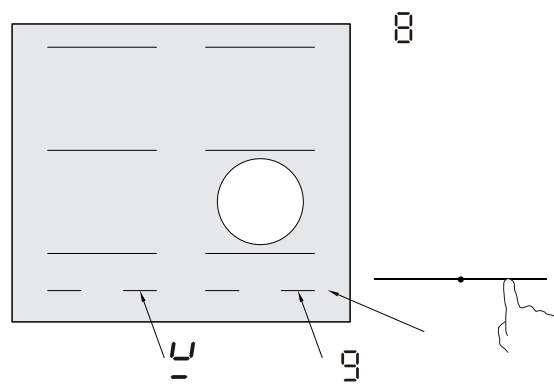


RF plamenik se zagrijava na razini LR plamenika

Odricanje potvrde



1. Nakon 6 sekundi ne prikazuje se lonac
2. 10 sekundi kasnije isključite treptanje i zvuk upozorenja



Upravljaite RF klizačem, poništavanje prijenosa i grijanje u postavljenom prijenosniku

9. Zadano radno vrijeme

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče za kuhanje. Automatski se isključuje ako ikada zaboravite isključiti kuhanje. Zadana radna vremena za različite razine snage prikazana su u donjoj tablici:

Razina snage	pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni mjerac vremena (sat)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Kada se lonac izvadi, indukcijska ploča može odmah prestati grijati i automatski se isključiti nakon 1 minute.

 Osobe s aparatom za srčani ritam trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije korištenja ove jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Što?	Kako?	Važno
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili nešećernih mrlja po staklu)	1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada je ploča za kuhanje isključena, neće biti indikatora "vruća površina", ali zona za kuhanje može biti još uvijek vruća! Budite izuzetno oprezni. • Jake ribalice, neke najlonske ribalice i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvijek pročitajte etiketu kako biste provjerili je li vaše sredstvo za čišćenje ili ribanje prikladno. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Kipuće, otapa se i vrući šećer proljeva se po staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem za palete ili strugačem za brijanje prikladnim za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite struju ploče za kuhanje na zidu. 2. Oštricu ili pribor držite pod kutom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu masu na hladno područje ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili je prolijte krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite gore navedene korake od 2 do 4 za	• Uklonite mrlje od otopljene i zašećerene hrane ili razlijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica u strugaču je oštra poput žileta. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
Preljevanja na dodirnim kontrolama	1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Upijte proliveno 3. Obrišite područje dodirne kontrole čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i sama se isključiti, a dodirne kontrole možda neće raditi dok na njima ima tekućine. Obavezno obrišite područje dodirne kontrole suhom prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

HR

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Rad vašeg uređaja može dovesti do grešaka i kvarova. Sljedeće tablice sadrže moguće uzroke i napomene za rješavanje poruke o pogrešci ili kvara. Preporučljivo je pažljivo pročitati donju tablicu kako biste uštedjeli vrijeme i novac koji bi mogli koštati poziv servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Što uraditi
Indukcijska ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Bez snage.	Provjerite je li indukcijska ploča priključena na napajanje i je li uključena. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Kontrole na dodir ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Za upute pogledajte odjeljak "Korištenje indukcijske ploče za kuhanje".
Teško je rukovati dodirnim kontrolama.	Može postojati blagi sloj vode preko kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Provjerite je li područje dodirnih kontrola suho i dodirujte kontrole vrhom prsta.
Staklo se grebe.	Posuđe s grubim rubovima. Korištena je neprikladna, abrazivna riba ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Odabir pravog posuđa". Pogledajte 'Njega i čišćenje'.
Neke tave proizvode pucketanje ili škljocanje.	To može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukcijska ploča proizvodi tiho zujanje kada se koristi na visokoj postavci topline.	O je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje.	Upalio se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču kako bi spriječio pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne zahtijeva nikakvu radnju. Ne isključujte napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i pojavljuje se na zaslonu.	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer je premala za polje za kuhanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Odabir pravog posuđa". Centrirajte posudu i uvjerite se da njezino dno odgovara veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča ili zona za kuhanje se neočekivano isključila, čuje se ton i prikazuje se kod pogreške (obično naizmjenično s jednom ili dvije znamenke na pokazivaču vremena kuhanja).	Tehnička greška.	Zabilježite slova i brojeve grešaka, isključite indukcijsku ploču za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvarova i pregled

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar može provjeriti funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili skidanja ploče za kuhanje s radne površine.

(1) Rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Što uraditi?
E1, E2, E7	Kvar senzora za temperaturu.	• Obratite se dobavljaču.
E3, E4	Kvar senzora za temperaturu IGBT.	• Obratite se dobavljaču.
EU	Veza između ploče zaslona i glavne ploče nije u kvaru ili je komunikacija dodirnog IC-a u kvaru.	• Obratite se dobavljaču.
EL/EH	Neispravan napon napajanja.	• Provjerite je li napajanje ispravno. • Uključite nakon što potvrdite da je napajanje ispravno.
C1	Senzor temperature staklene keramičke ploče je visok.	• Ponovno pokrenite nakon što se indukcijska ploča ohladi.
C2	Senzor temperature IGBT pokazuje visoku vrijednost.	• Ponovno pokrenite nakon što se indukcijska ploča ohladi.
F5	Neispravan rad ventilatora.	• Obratite se dobavljaču.
EF	Dvije ili više tipki aktiviraju se dulje vrijeme.	• Čišćenje područja rada

HR

(2) Specifični kvar i rješenje

Neuspjeh	Problem	Riješenje A	Riješenje B
LED ne radi uključi se kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto pričvršćen u utičnici i radi li ta utičnica.	
	Pogreška spojene dodatne ploče za napajanje i ploče zaslona.	Provjerite vezu.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite dodatnu ploču napajanja.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne mogu raditi ili LED zaslon nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Indikator načina kuhanja se pali, ali grijanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Temperatura okoline je možda previsoka. Dovod zraka ili ventilacijski otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator ujednačeno; ako to nije slučaj, zamijenite ventilator.	
	Ploča napajanja je oštećena.	Zamijenite ploču napajanja.	
Grijanje iznenada prestaje tijekom rada i na zaslonu treperi "u".	Tip tiganja je pogrešan.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Krug detekcije za tiganj je oštećen, zamijenite ploču napajanja.
	Promjer posude je premali.		
	Štednjak se pregrijao;	Jedinica je pregrijana. Pričekajte da se temperatura vrati na normalu. Pritisnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.	
Zone grijanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazat će "u".	Pogreška spojene ploče napajanja i ploče zaslona;	Provjerite vezu.	
	Ploča zaslona komunikacijskog dijela je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamijenite ploču napajanja.	
Motor ventilatora nema normalan zvuk.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamijenite ventilator.	

Gore navedeno je prosudba i pregled uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati jedinicu kako biste izbjegli bilo kakve opasnosti i oštećenja indukcijske ploče za kuhanje.

ZAŠTITNI ZNAK, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA

 Midea logotip, oznake riječi, trgovački naziv, trgovačka odjeća i sve inačice proizašle iz toga vrijedna su imovina Midea Group i/ili njenih podružnica („Midea“) čije zaštitne znakove, autorska prava i druga prava na intelektualnu imovinu Midea posjeduje, te i svu dobru volju proizašlu iz uporabe bilo kojeg dijela Midea zaštitnog znaka. Upotreba Midea zaštitnog znaka u komercijalne svrhe bez prethodnog pismenog pristanka Midea može činiti kršenje zaštitnog znaka ili nepoštenu konkurenciju u kršenju odgovarajućih prava.

Ovaj priručnik kreira Midea i Midea zadržava sva autorska prava na njega. Ni jedno tijelo niti pojedinac ne smije koristiti, duplicirati, mijenjati, distribuirati u cjelini niti djelomično ovaj priručnik niti pakirati ili prodavati s drugim proizvodima bez prethodnog pismenog pristanka Midea.

Sve opisane funkcije i upute ažurirane su u vrijeme ispisa ovog priručnika. Ipak, stvarni proizvod može varirati zbog poboljšanih funkcija i dizajna.

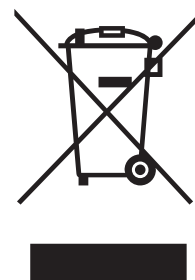
ODLAGANJE I RECIKLIRANJE

Važne upute za okoliš

Sukladnost s Direktivom WEEE i zbrinjavanje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod sukladan je s EU WEEE direktive (2012/19/EU). Proizvod nosi simbol klasifikacije Otpadna električna i elektronička oprema (WEEE).

Simbol pokazuje da se proizvod ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom na kraju svog životnog vijeka. Iskorišteni uređaj se mora vratiti na službeno mjesto sakupljanja radi recikliranja električnih i elektroničkih uređaja. Kako biste pronašli ove sustave sakupljanja molimo kontaktirajte lokalne vlasti ili prodavača kod kojeg ste kupili proizvod. Svako kućanstvo igra važnu ulogu u oporavku i recikliranju starog uređaja. Odgovarajuće bacanje iskorištenog uređaja će pomoći da se spriječe potencijalne negativne posljedice po okolinu i ljudsko zdravlje.



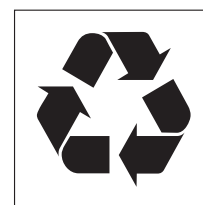
Sukladnost s Direktivom RoHS

HR

Proizvod kojeg ste kupili sukladan je s EU RoHS direktive (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o pakiranju

Materijali za pakiranje proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati sukladno s našim Državnim uredbama za okoliš. Nemojte odlagati materijale za pakiranje zajedno s kućanskim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mjesta za sakupljanje materijala za pakiranje koja određuju lokalne vlasti.



OBAVIJEST O ZAŠTITI PODATAKA

Za odredbe usluga koje prihvata klijent, mi prihvaćamo da se, bez ograničenja, pridržavamo svih odredbi važećeg zakona o zaštiti podataka, sukladno sa zemljama koje su dio dogovora unutar kojih će se pružati usluge klijentu kao i općih uredbi o zaštiti podataka, gdje je primjenjivo (EU General Data Protection Regulation (GDPR)).

Općenito, naša obrada podataka služi da se ispuni naša obveza u okviru ugovora s vama i iz razloga sigurnosti proizvoda, kako bi se sačuvala vaša prava u svezi s pitanjima jamstva i registriranja proizvoda. U nekim slučajevima, ali samo ako je osigurana odgovarajuća zaštita podataka, osobni podaci mogu se prenositi primateljima koji se nalaze izvan Europskog ekonomskog područja.

Dalje informacije daju se na zahtjev. Našeg službenika za zaštitu podataka možete kontaktirati putem **MideaDPO@midea.com**. Kako biste iskoristili svoje pravo kao što je pravo na prigovor da se vaši osobni podaci obrađuju u izravne marketinške svrhe, molimo kontaktirajte nas putem **MideaDPO@midea.com**. Za dalje informacije, molimo pratite QR kod.

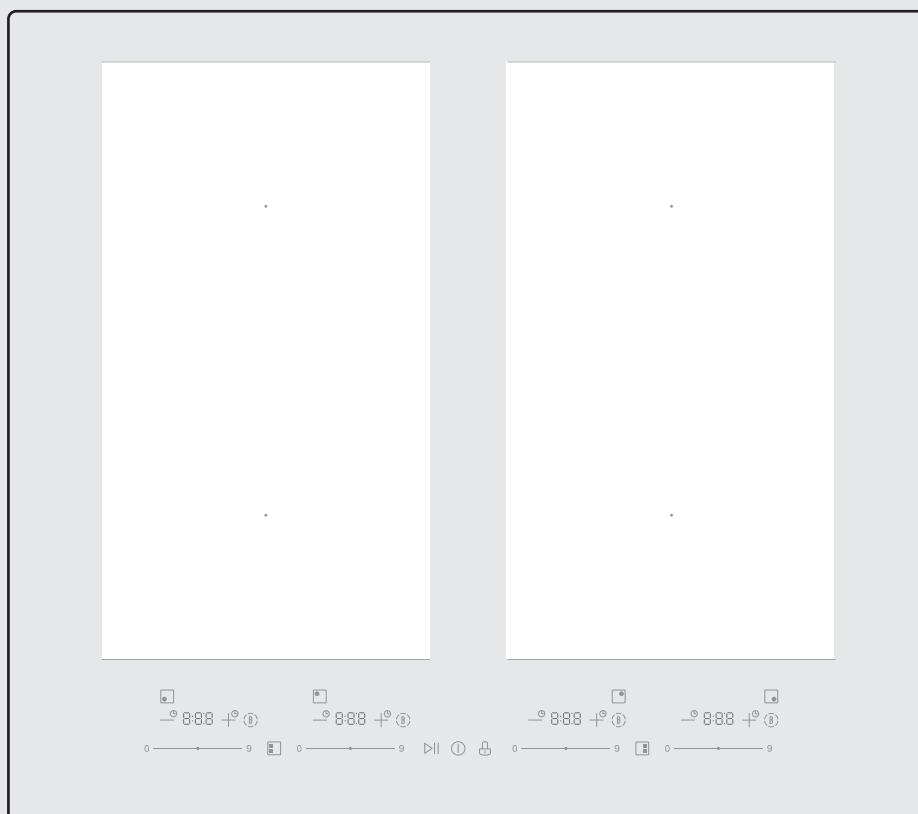


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



SR

Indukciona ploča za kuvanje

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

MIH742F558K2

Obaveštenja o upozorenjima: Pre upotrebe ovog proizvoda, pročitajte ovo uputstvo pažljivo i zadržite ga za buduću referencu. Dizajni i specifikacije predmet su promena bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja proizvoda. Pitajte svog prodavca ili proizvođača za više detalja. Gore navedeni dijagram dat je samo za referencu. Potrebno je da stvarni izgled proizvoda uzmete za standard.

PISMO ZAHVALNOSTI

Hvala vam što ste izabrali kompaniju Midea! Pre upotrebe vašeg novog proizvoda kompanije Midea, pažljivo pročitajte ovo uputstvo da biste bili sigurni da znate kako da koristite stavke i funkcije koje vaš novi uređaj nudi na bezbedan način.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALNOSTI	01
BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	02
SPECIFIKACIJE	07
PREGLED PROIZVODA	08
UPUTSTVO ZA BRZI POČETAK	10
INSTALACIJA PROIZVODA	12
UPUTSTVO ZA RAD	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	23
OTKLANJANJE PROBLEMA	24
ZNAKOVI, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA	27
ODLAGANJE I RECIKLAŽA	28
OBAVEŠTENJE O ZAŠTITI PODATAKA	29

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Namena

Sledeće bezbednosne smernice imaju za cilj da spreče nepredviđene rizike ili oštećenja usled nebezbednog ili nepravilnog rada uređaja. Proverite pakovanje i uređaj po dolasku da biste bili sigurni da je sve na svom mestu kako biste osigurali bezbedan rad. Ako nađete bilo kakvo oštećenje, obratite se prodavcu ili distributeru. Imajte na umu da modifikacije ili prepravke uređaja nisu dozvoljene zbog vaše bezbednosti. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti i gubitka garancije.

Objašnjenje simbola

	Opasnost Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje ljudi zbog izuzetno zapaljivog gasa.
	Upozorenje na električni napon Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.
	Upozorenje Signalna reč označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne povrede.
	Oprez Signalna reč označava opasnost sa niskim stepenom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do lakših ili umerenih povreda.
	Pažnja Signalna reč ukazuje na važne informacije (npr. oštećenje imovine), ali ne i na opasnost.
	Pridržavajte se uputstava Ovaj simbol označava da serviser treba da radi i održava ovaj uređaj samo u skladu sa uputstvima za upotrebu.

SR

Pažljivo i temeljno pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre upotrebe/puštanja u rad jedinice i čuvajte ih u neposrednoj blizini mesta ugradnje ili jedinice za kasniju upotrebu!

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe vaše ploče za kuvanje.

INSTALACIJA

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre obavljanja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Pazite - ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instaliranja ili korišćenja ovog uređaja.
- Ni u jednom trenutku na ovaj uređaj ne smeju se stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.
- Ove informacije treba da budu dostupne licu odgovornom za instaliranje uređaja jer bi to moglo smanjiti vaše troškove instalacije.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu sa ovim uputstvima za instalaciju.
- Ovaj uređaj treba pravilno instalirati i uzemljiti samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
- Nepravilno instaliranje uređaja može poništiti bilo koju garanciju ili potraživanje odgovornosti.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili dobijaju instrukcije u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
 - UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za površine ploče za kuvanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite delove pod naponom.
 - Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne treba stavljati na površinu za kuvanje, jer se mogu zagrejati.
 - Parni čistač se ne sme koristiti.
 - Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
 - Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
 - Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
 - UPOZORENJE: PAŽNJA: Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
 - Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
 - UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen npr. sa poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

Opasnost od strujnog udara

- Ne kuvajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuvanje. Ako se površina ploče za kuvanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj sa mrežnog napajanja (zidni prekidač) i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetne bezbednosti.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi bili sigurni da na njihove implante neće uticati elektromagnetno polje.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja će postati dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji drugi predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite decu dalje.
- Ručke lonaca mogu biti vruće na dodir. Proverite da ručke tiganja ne nadvisuju druge zone za kuvanje koje su uključene. Držite ručke van domašaja dece.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do opekotina i opekotina.

Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte bezbedno i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. Prokuvavanje izaziva dimljenje i masna prelivanja koja se mogu zapaliti.
- Nikada ne koristite svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.

- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Ne postavljajte niti ostavljajte nikakve predmete koji se mogu namagnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može uticati njegovo elektromagnetno polje.
- Nikada ne koristite svoj uređaj za zagrevanje ili zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću kontrola na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije tiganja da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete od interesa za decu u ormarićima iznad uređaja.
Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu biti ozbiljno povređena.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koje im ograničavaju mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da bude zadovoljan da može da koristi uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili menjajte bilo koji deo uređaja osim ako nije izričito preporučeno u priručniku. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa nazubljenim ivicama ili prevlačiti posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti sredstva za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje za čišćenje ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama; - seoske kuće; - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa; - okruženja tipa noćenje i doručak.
- **UPOZORENJE:** Aparat i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba paziti da ne dodirujete grejne elemente.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuvanje njegovom komandom i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj.

Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nesreće.

Čestitamo vam na kupovini vaše nove indukciono ploče za kuvanje.

Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo/priručnik za instalaciju kako biste u potpunosti razumeli kako da ga pravilno instalirate i rukujete.

Za instalaciju, pročitajte odeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

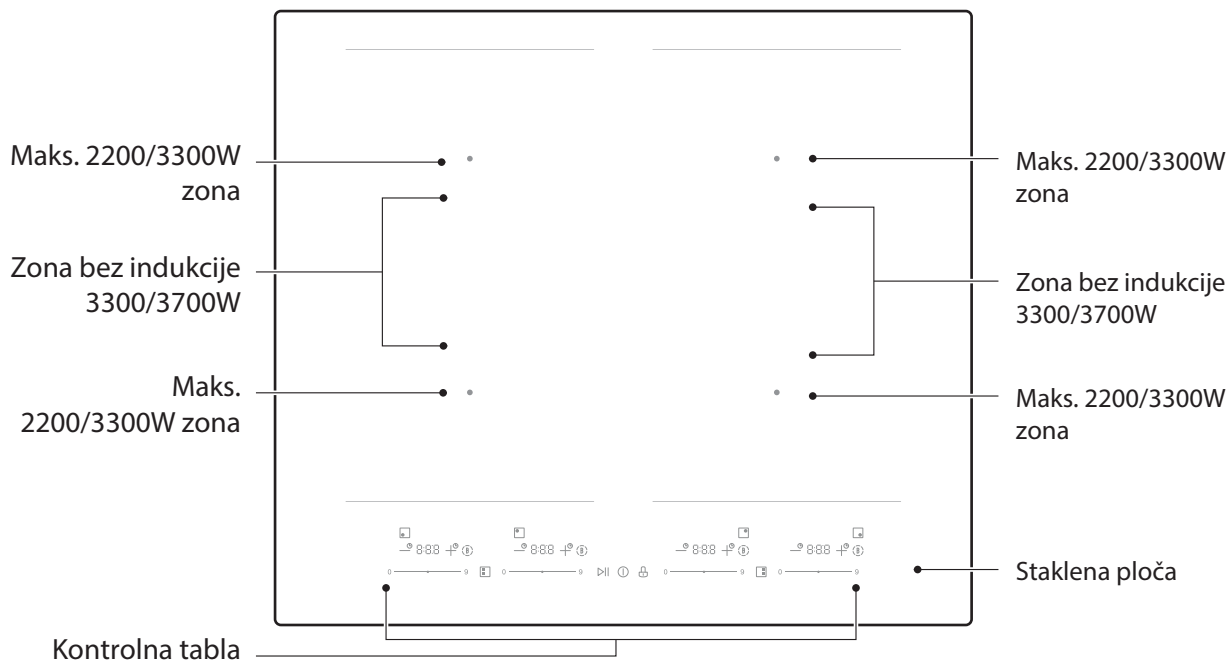
SPECIFIKACIJE

Ploča za kuvanje	MIH742F558K2
Zone za kuvanje	4 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	590X520X53
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X480

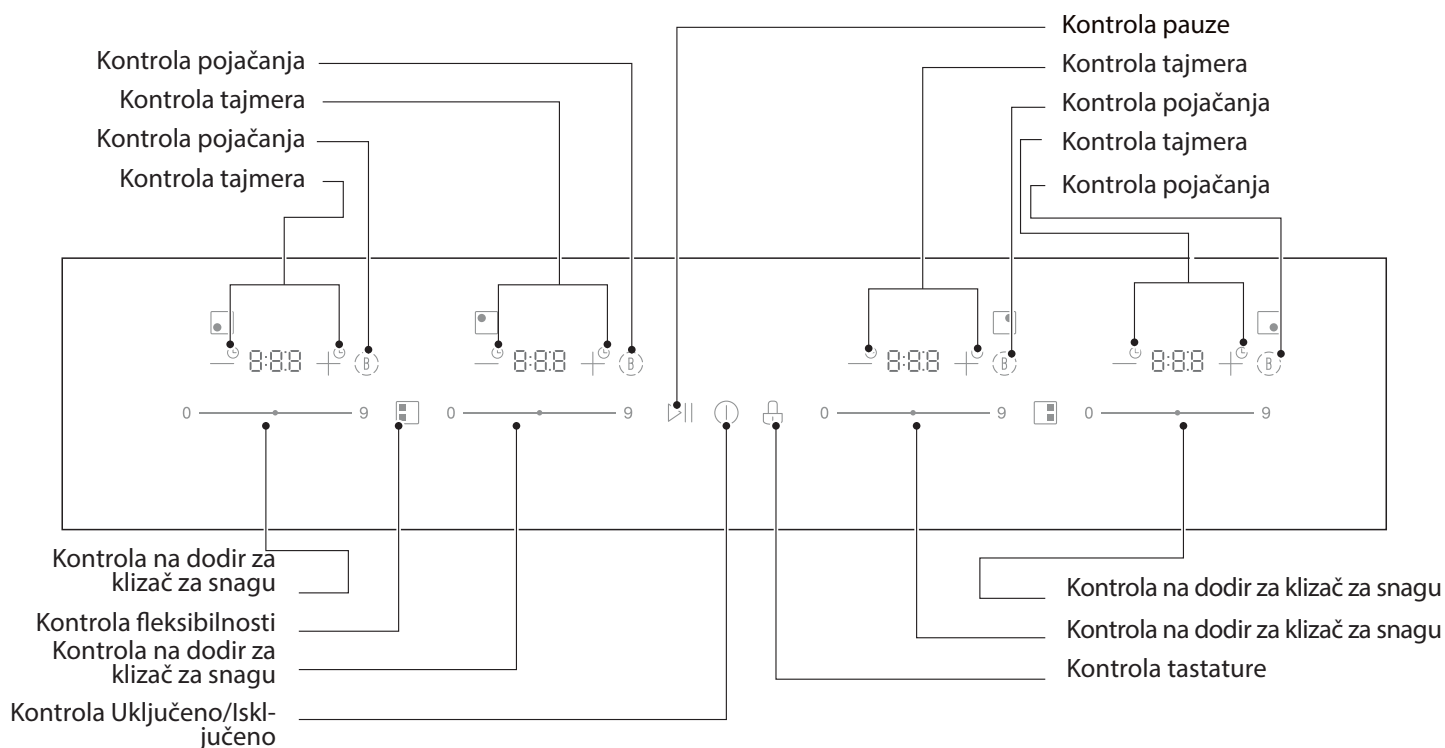
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo promeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

PREGLED PROIZVODA

Pregled odozgo



Kontrolna tabla

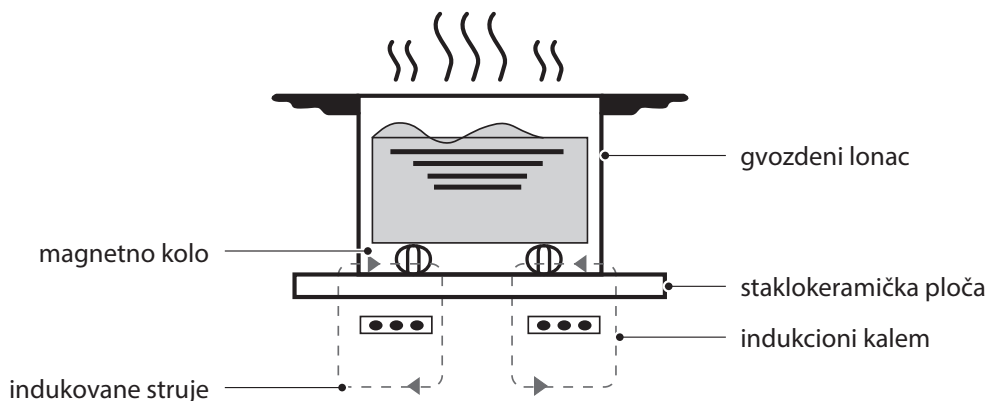


NAPOMENA

Sve slike u ovom uputstvu date su samo u cilju objašnjenja. Svako neslaganje između stvarnog objekta i ilustracije na crtežu biće predmet stvarnog subjekta.

Radna teorija

Indukcijsko kuvanje je sigurna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Ona funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u tiganju, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što se tiganj na kraju zagreva.



Pre upotrebe vaše nove indukcione ploče za kuvanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obratite pažnju na odeljak „Sigurnosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može biti na vašoj indukcionoj ploči.

UPUTSTVO ZA BRZI POČETAK

 Vodite računa kada pržite jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno ako koristite PowerBoost. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite temperaturu.
- Korišćenje poklopca će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokom nivou i smanjite postavku kada se hrana zagreje.

Kuvanje pirinča

- Krčkanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne supe i nežna variva jer ukusi se razvijaju bez prekuvanja hrane. Takođe treba da kuvate sosove na bazi jaja i brašna ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati podešavanje veće od najnižeg da bi se osiguralo da se hrana pravilno kuva u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska

Da biste skuvali sočne ukusne odreske:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte teški tiganj.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite šniclu samo jednom tokom kuvanja. Tačno vreme kuvanja zavisiće od debljine odreska i od toga koliko želite da bude pečen. Vremena može varirati od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da procenite koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „dobro pečen“.
5. Ostavite šniclu na toplom tanjiru nekoliko minuta da se opusti i omekša pre služenja.

Za prženje uz mešanje

1. Izaberite vok na ravnoj bazi kompatibilan sa indukcijom ili veliki tiganj.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ako kuvate velike količine, kuvajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo skuvajte bilo koje meso, ostavite na stranu i držite na toplom.
5. Propržite povrće. Kada bude vruće, ali i dalje hrskavo, okrenite zonu za kuvanje na nižu postavku, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
6. Nežno promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

SR

Otkrivanje malih predmeta

Kada je na ringli ostavljena posuda neprikladne veličine ili nemagnetna (npr. aluminijum), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), ploča za kuvanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti da kuva na indukcionoj ploči još 1 minut.

Podešavanja za toplotu

Podešavanja u nastavku su samo smernice. Tačna postavka će zavisi od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuvate. Eksperimentišite sa indukcionom pločom za kuvanje da biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Pogodnost
1 - 2	• delikatno zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, putera i hrane koja brzo gori • lagano krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• dogrevanje • brzo ključanje • kuvanje pirinča
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• sotiranje • kuvanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje • zagrevanje supe do ključanja • ključala voda

INSTALACIJA PROIZVODA

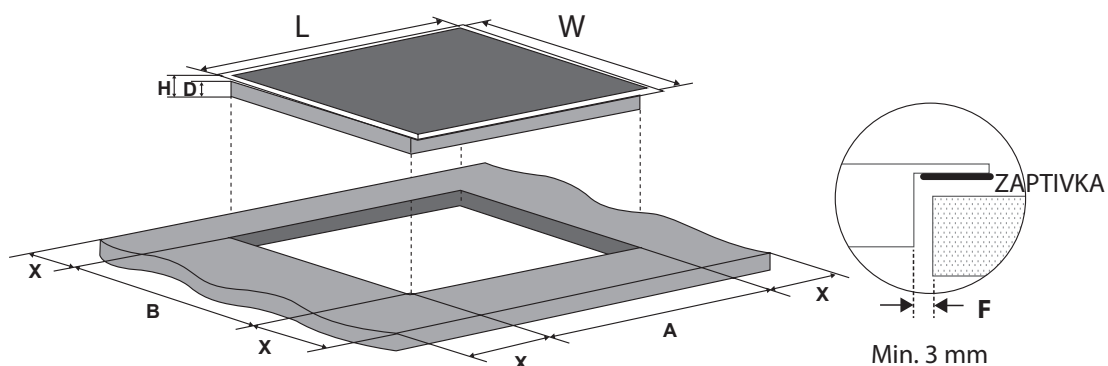
Izbor instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i upotrebe, najmanje 5 cm prostora treba da bude očuvano oko rupe.

Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal za radnu površinu otporan na toplotu i izolaciju (drvo i slični vlaknasti ili higroskopni materijali se ne koriste kao materijal za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) da biste izbegli strujni udar i veću deformaciju izazvanu toplotnim zračenjem iz grejne ploče. Kako je prikazano ispod:

! Napomena: Sigurnosno rastojanje između stranica ploče za kuvanje i unutrašnjih površina radne ploče treba da bude najmanje 3 mm.

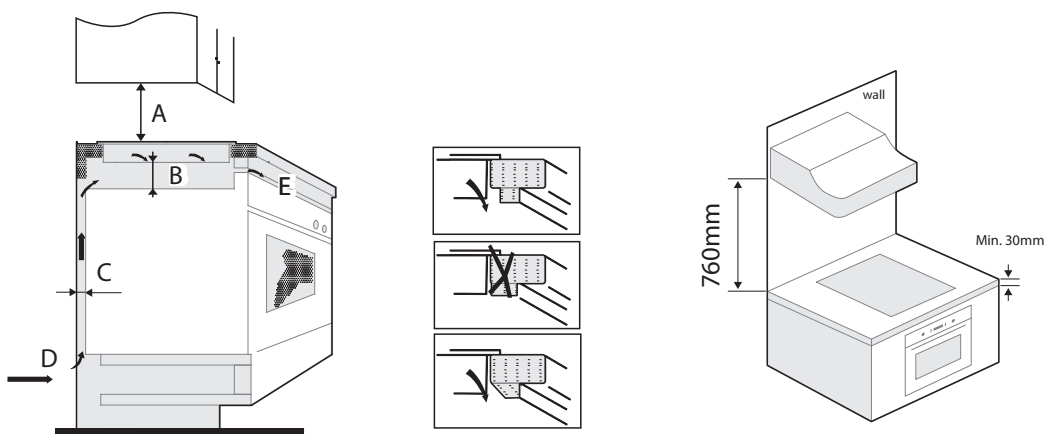


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mini	3 mini

SR

U svakom slučaju, uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano ispod.

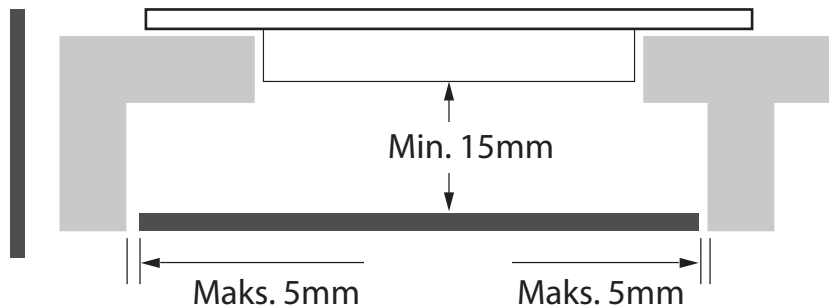
! Napomena: Sigurnosno rastojanje između ringle i ormara iznad ringle treba da bude najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mini	15 mini	20 mini	Uvod za vazduh	Izlaz za vazduh 2 mm

UPOZORENJE: Obezbeđivanje adekvatne ventilacije

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz za vazduh nisu blokirani. Da biste izbegli slučajni dodir sa pregrejanim dnom ploče za kuvanje, ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je postaviti drveni umetak, pričvršćen zavrtnjima, na minimalnoj udaljenosti od 15 mm od dna ploče za kuvanje. Pratite dole navedene zahteve.



⚠ Postoje otvori za ventilaciju oko spoljne strane ploče za kuvanje. MORATE da obezbedite da ove rupe ne blokira radna ploča kada stavite ploču za kuvanje na mesto.

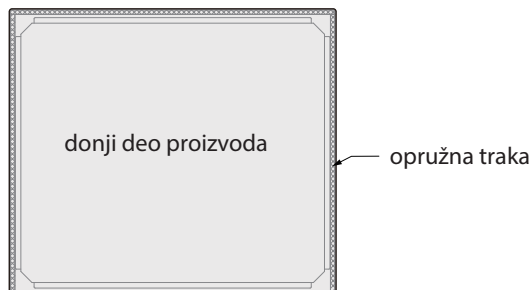
- ⚠ Imajte na umu da lepak koji spaja plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu ne ispod 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloge.
- Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

Pre postavljanja ploče za kuvanje, uverite se u to

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne ometaju potrebe prostora.
- Radna površina je izrađena od toplotno otpornog i izolovanog materijala.
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad rerne, pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtevima za odobrenje i važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja je ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i obezbediti razmak između kontakta vazdušnog zazora od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Prekidač za izolaciju će biti lako dostupan kupcu sa ugrađenom pločom za kuvanje.
- Konsultujte lokalne građevinske vlasti i podzakonske akte ako ste u nedoumici u vezi sa instalacijom.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuvanje koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

Pre postavljanja na radni sto, potrebno je zalepiti zaptivnu traku na zadnju stranu staklene ploče:

- Okrenite celu mašinu na zadnju stranu staklene ploče;
- Izvadite traku sunđera iz samozaptivne kese i pocepajte dvostrani lepak na zadnjoj strani sunđera;
- Zalepite sunđer traku na poledinu staklene ploče.
- Sunđer traka ne bi trebalo da prelazi ivicu staklene ploče.



Nakon postavljanja ploče za kuvanje, uverite se u to

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili fioke.
- Postoji adekvatan protok svežeg vazduha od spoljašnje strane ormarića do osnove ploče za kuvanje.
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad fioke ili ormarića, termozaštitna barijera se postavlja ispod osnove ploče za kuvanje.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

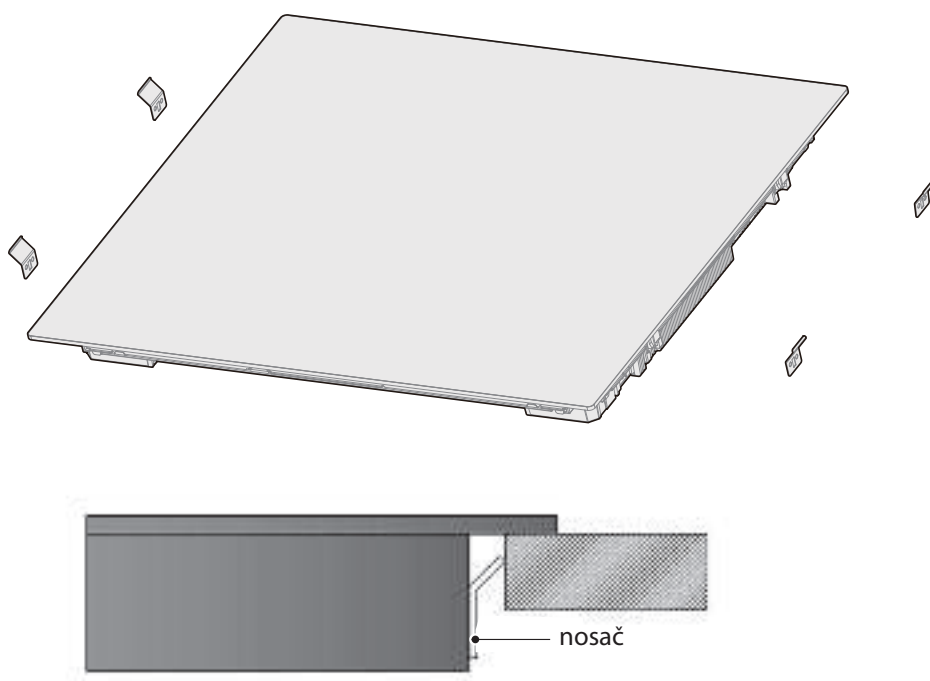
Pre lociranja nosača za pričvršćivanje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na komande koje vire iz ploče za kuvanje.

Podešavanje položaja nosača

Postavite ploču za kuvanje na radnu površinu pomoću držača za vijke na dnu ploče za kuvanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.

Podesite položaj nosača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.



SR

 Ni u kom slučaju, nosači ne mogu da dodiruju unutrašnje površine radne ploče nakon ugradnje (pogledajte sliku).

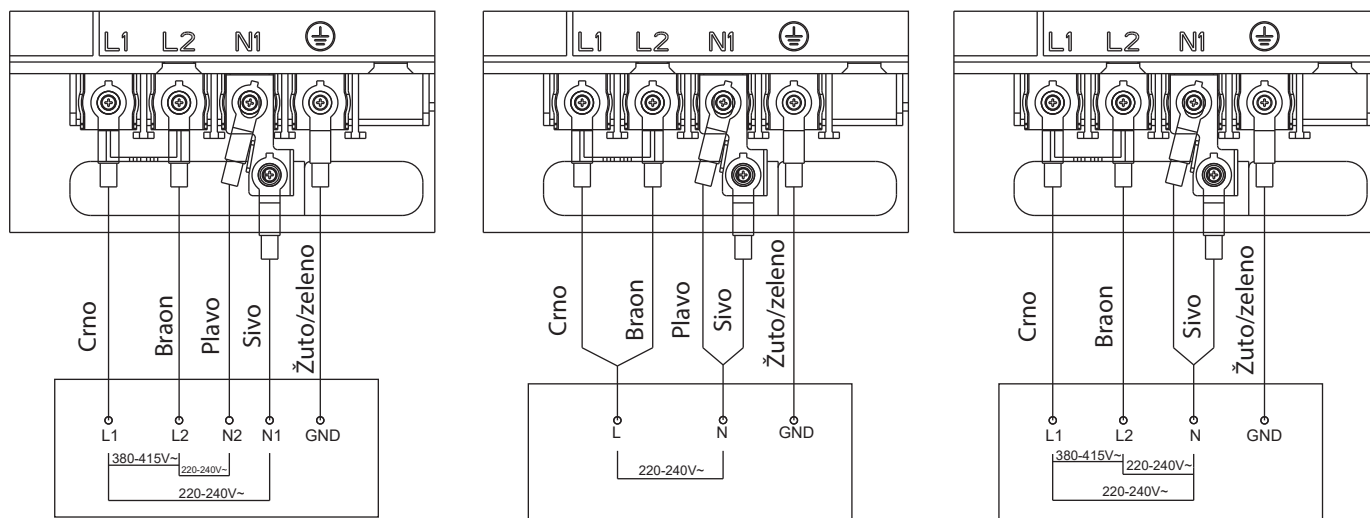
Pažnja

1. Indukcionu ploču za kuvanje mora postaviti kvalifikovano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne izvodite operaciju sami.
2. Ploča za kuvanje se neće postavljati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuvanje
3. Indukciona ploča za kuvanje treba da bude postavljena tako da se obezbedi bolje zračenje toplote kako bi se povećala njena pouzdanost.
4. Zid i zona indukovano grejanja iznad površine stola treba da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu

- !** Ovu ploču za kuvanje sme da priključi na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalifikovano osoblje. Pre nego što povežete ploču za kuvanje na električnu mrežu, proverite da li:
1. Domaći sistem ožičenja je pogodan za snagu koju crpi ploča za kuvanje.
 2. Napon odgovara vrednosti dato na natpisnoj pločici.
 3. Delovi kablova za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.
- Da biste ploču za kuvanje priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu izazvati pregrevanje i požar.
- Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.

- !** Proverite kod električara da li je kućni sistem ožičenja prikladan bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.



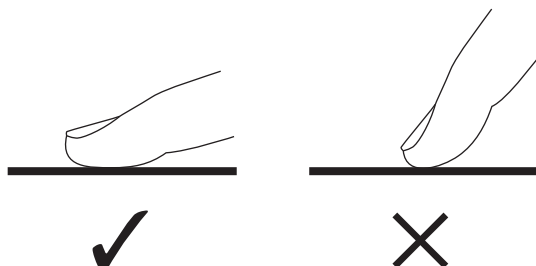
- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, operaciju mora obaviti agent posle prodaje sa namenskim alatima kako bi se izbegle bilo kakve nezgode.
- Ako se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu, mora se instalirati omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
- Kabl moraju redovno proveravati i menjati samo ovlašćeni tehničari.

- !** Donja površina i kabl za napajanje ploče za kuvanje nisu dostupni nakon postavljanja.

UPUTSTVO ZA RAD

Kontrole osetljive na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite kuglicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvuk „bip“ svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribor ili krpa) koji ih prekriva. Čak i tanak sloj vode može otežati rad kontrolama.

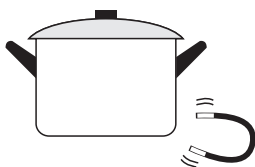


Izbor pravog posuđa



- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol indukcije na pakovanju ili na dnu tiganja.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema dnu tiganja. Ako se privuče, tiganj je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako  ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je prikladna.
- Nije pogodno posuđe napravljeno od sledećih materijala: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i fajansa.

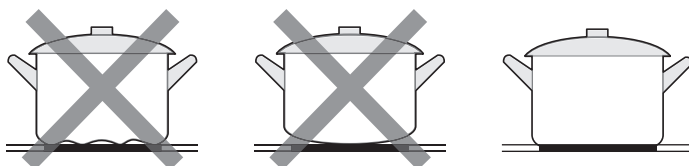
SR



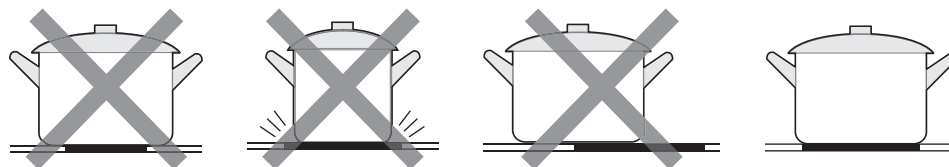
- Osnove posuđa sa sadržajem aluminijuma.
- Oni smanjuju feromagnetnu površinu, što znači da se posuđe emituje manje energije. Ovo posuđe možda neće biti dovoljno detektovano ili se uopšte neće detektovati, pa se stoga ne zagreva dovoljno.



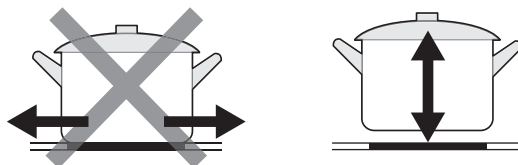
- Ne koristite posuđe za kuvanje sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Uverite se da je dno vašeg tiganja glatko, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite tepsije čiji je prečnik veliki kao grafika izabrane zone. Koristeći lonac, nešto šira energija će se koristiti sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Ploča za kuvanje može da ne otkrije lonac manji od 140 mm. Uvek centrirajte posudu na zonu za kuvanje.



- Uvek podižite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte prevlačiti, jer mogu izgrebati staklo.



Dimenzija tiganja

Zone za kuvanje se, do određene granice, automatski prilagođavaju prečniku posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zoni za kuvanje. Da biste postigli najbolju efikasnost vaše ploče za kuvanje, postavite posudu u centar zone za kuvanje.

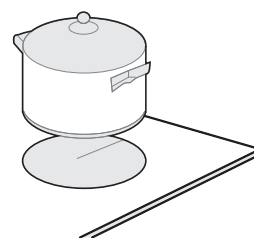
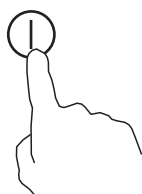
Zona za kuvanje	Prečnik osnove indukcionog posuđa	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	100	220
fleks indukcija	210	220x380

SR

Kako se koristi

Počnite da kuvate

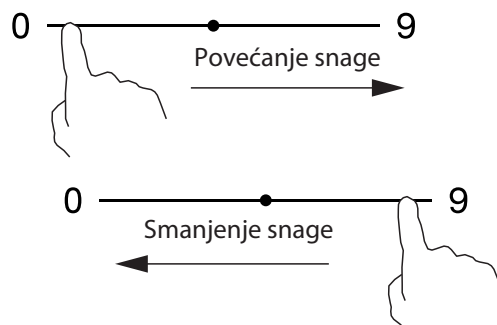
1. Dodirnite kontrolu za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja, zujalica se oglasi jednom, svi displeji pokazuju „-“, što ukazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u stanje pripravnosti.
2. Postavite odgovarajuću tepsiju na zonu za kuvanje koju želite da koristite.
 - Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



3. Svaka ploča za kuvanje ima sopstveni nezavisni klizač, dugme za pojačavanje, upravljanje tajmerom, koje može nezavisno da upravlja funkcijom za nivo snage/vreme.

4. Izaberite postavku za toplotu dodirnom na klizač

- Ako ne odaberete temperaturu u roku od 20 s, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponovo da počnete od 1. koraka.
- Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.



Ako ekran treperi naizmenično sa postavkom grejanja

To znači da:

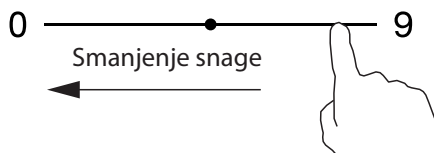
- niste stavili tiganj na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- tiganj koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,
- tiganj je premali ili nije pravilno centriran na zoni za kuvanje.

Nema zagrevanja ako na zoni za kuvanje nema odgovarajućeg tiganja.

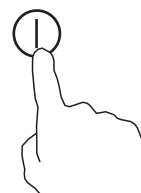
Ekran će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako ne postavite odgovarajuću posudu.

2. Završi kuvanje

1. Dodirnite klizač odgovarajućeg gorionika krajnje levo, uverite se da je na ekranu prikazano „0“, nakon 3 s polje za kuvanje je isključeno, a na ekranu se prikazuje „-“.



2. Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem ON/OFF kontrole.



3. Čuvajte se vrućih površina

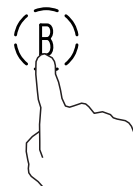
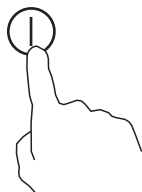
H će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nistaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejete još tiganja, koristite ploču za kuvanje koja je još vruća.



3. Korišćenje funkcije pojačanja

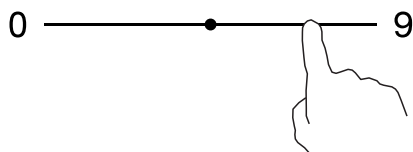
Aktivirajte funkciju pojačanja

1. Dodirnite ON/OFF kontrolu. Nakon uključivanja, zupjalica se oglasi jednom, kontrole za izbor zone grejanja pokazuju "-", što ukazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u stanje pripravnosti.
2. Dodirom na kontrolu pojačanja „B“, indikator zone pokazuje „Marquee“ i snaga dostiže maks.



Otkazite funkciju Pojačanje

1. U režimu pojačanja, radni klizač će izaći iz režima pojačavanja, a brzina će biti prikazana u oblasti prikaza.
2. Nakon što dostigne vreme rada pojačanja, automatski će izaći iz režima pojačanja i vratiti se na nivo pre ulaska u režim pojačanja. Ako je nivo pre ulaska u režim pojačanja 0, on će postati nivo 9 za rad.



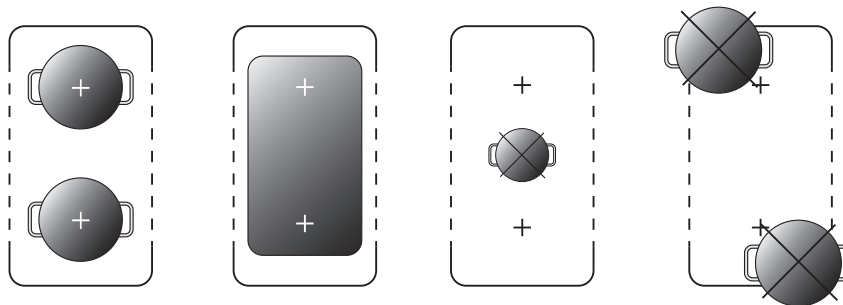
Napomena

- Funkcija može da radi u svim zonama za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 10 minuta.
- Fleksibilna zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Kako je aktivirana funkcija pojačanja 1. zone za kuvanje, pokrenite 2. oblast za kuvanje, a 1. oblast za kuvanje će se automatski promeniti na nivo 9. I obrnuto.
- Ako je originalna postavka grejanja jednaka 0, vratiće se na 9 kada se pojačavanje završi.

4. Fleksibilna oblast

- Ova oblast se može koristiti kao jedna zona ili kao dve različite zone, u skladu sa potrebama kuvanja u bilo kom trenutku.
- Fleksibilna oblast se sastoji od dva nezavisna induktora koji se mogu zasebno kontrolisati. Prilikom rada kao jedna zona, deo koji nije pokriven posuđem se automatski isključuje nakon 8 sekundi.
- Da biste omogućili ispravnu detekciju posude i ravnomernu distribuciju toplote, posuđe treba pravilno postaviti:
 - Na prednjoj ili zadnjoj strani fleksibilne zone kada je posuđe manje od 21 cm.
 - Bilo gde sa većim posuđem.

Primeri dobrog i lošeg postavljanja lonca.



5. Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole da biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zone za kuvanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim ON/OFF kontrole su onemogućene.

Da zaključate kontrole	
Dodirnite kontrolu za zaključavanje	Digitalno će pokazati „Lo“
Za otključavanje kontrola	
Dodirnite i zadržite kontrolu za zaključavanje neko vreme.	

 Kada je ploča za kuvanje u zaključanom režimu, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF , uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću ON/OFF  kontrole u hitnim slučajevima, ali ćete je prvo otključati u sledećoj operaciji.

6. Kontrola tajmera

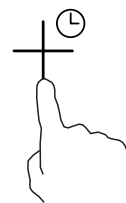
- Svaka toplotna zona ima nezavisna dugmad za povećanje i smanjenje vremena.
- Pritisnite taster kratko da povećate ili smanjite vreme tajmera za 1 min, a pritisnite taster dugo da povećate ili smanjite za 10 min.
- U fleksibilnom režimu, tasteri za upravljanje vremenom na fleksibilnim pločama za kuvanje mogu upravljati vremenom fleksibilne zone.
- U režimu fleksibilne zone, ako postoji vreme, isključite funkciju fleksibilne zone i vreme će ostati do prednje ploče za kuvanje.
- Uđite u fleksibilni režim, a podešavanje vremena je podrazumevano isključeno.
- Maksimalno vreme koje se može podesiti je 8:00.
- Maksimalno vreme podešavanja trenutnog stepena prenosa je podrazumevano vreme merenja brzine. Za detalje pogledajte Podrazumevano radno vreme.
- Nakon unosa vremena, na ekranu će biti prikazano samo trenutno vreme merenja. Kliknite na klizač da biste videli trenutni nivo i pomerite klizač da biste podesili nivo.

SR

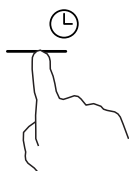
1. Kada je vreme postavljeno na 0, izaći će iz režim prikaza nivoa u određeno vreme bez rada 3s.

0:0:0

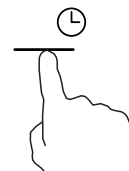
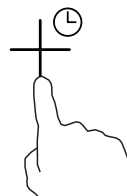
2. Efikasni su dugme za povećanje vremena, dugi i kratki pritisak.



3. Na snazi su dugme za smanjenje vremena, dugi i kratki pritisak.



4. Istovremeno, pritisnite dugme za merenje vremena plus ili minus na 1s da biste poništili merenje vremena.



7. Pauza

1. Kada su zone za kuvanje uključene, dodirnite dugme "▷||", svi ekrani će prikazati "1 1" i zagrevanje do nivoa 2. U ovom trenutku može se upravljati samo "▷||" i "ⓘ" komandama.

2. Ponovo dodirnite "▷||", ekran će prikazati originalno podešavanje, a zone za kuvanje nastavljaju da se zagrevaju.



SR

8. Prenos tiganja

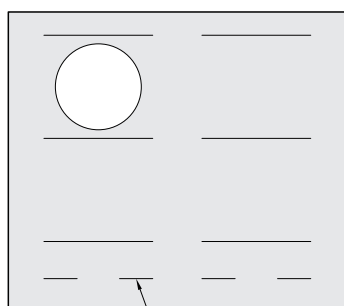
Funkcija prenosa posude je podrazumevano onemogućena i može se aktivirati ili onemogućiti sledećim operacijama, u isključenom stanju, dugo pritisnite otvoreni taster da biste pokrenuli ploču za kuvanje, za 10 sekundi dugo pritisnite LF funkcijski taster za smanjenje vremena 3s;

Ako je ekran LF digitalne cevi uključen, to znači funkciju prenosa otvorenog tiganja.

Ako LF digitalna cev prikazuje OF, to znači da zatvorite funkciju prenosa posude.

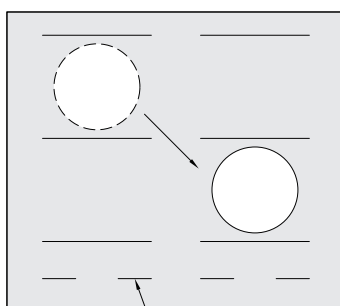
1. Funkcija prenosa tiganja nije podrazumevano omogućena kada je gorionik u režimu pojačanja.

2. Nakon što je transfer potvrđen, biće preneti vreme i nivo.



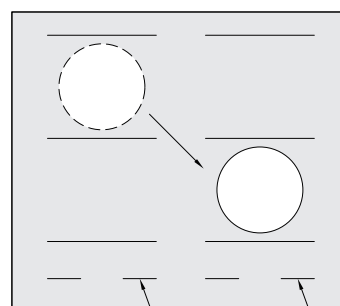
9

Pokrenite LR ploču za kuvanje. LR gorionik radi na 9 nivoa



9

Kada je snaga stabilna, prebacite LR šporet na RF

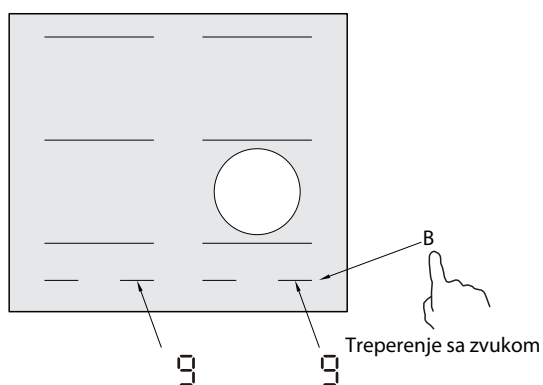


9

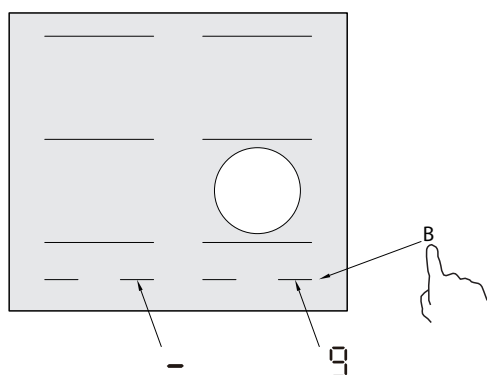
Treperenje sa zvukom

RF pero gorionika treperi LR zupčanic gorionika

Potvrda

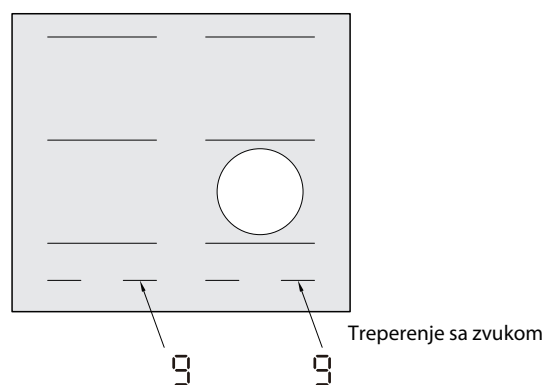


Pritisnite taster za pojačavanje koji treperi da biste potvrdili prenos

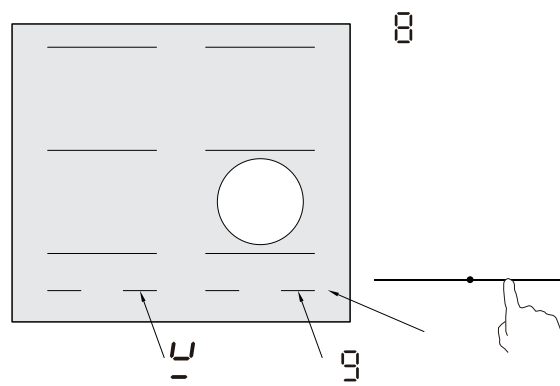


RF gorionik se zagreva na nivou LR gorionika

Otkazivanje potvrde



1. Nijedan lonac se ne prikazuje nakon 6 sekundi
2. 10 sekundi kasnije, isključite trepćući i zvučni signal



Upravljajte RF klizačem, poništiti prenos i zagrijati u podešenoj brzini

9. Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija za vašu indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da isključite kuvanje. Podrazumevana radna vremena za različite nivoe snage su prikazana u tabeli ispod:

Nivo snage	pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Kada se lonac ukloni, indukciona ploča za kuvanje može odmah da prestane da se greje, a ploča za kuvanje se automatski isključuje nakon 1 minuta.

 Ljudi sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ove jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje koje ostavlja hrana ili razlivanje bez šećera na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite struju na ploču za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće biti indikacije „vruće površine“, ali zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno oprezni. • Teška sredstva za čišćenje, neke najlonske čistače i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li je vaš čistač ili čistač odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: staklo može postati mrlje.
Ključanje vode, topi se i vrući šećer prospe po staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem ili strugačem za žilet koji je pogodan za indukcione staklene ploče za kuvanje, ali pazite na vruće površine za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu površinu na hladnom delu ploče za kuvanje. 3. Očistite prljavštinu ili prosutu krpom ili papirni ubrus. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje stakla“ iznad.	• Uklonite mrlje koje su ostale od topljenja i slatke hrane ili preliivanja što je pre moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, može biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posekotina: kada je zaštitni poklopac uvučen, sečivo u strugaču je oštro kao žilet. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte bezbedno i van domašaja dece.
Prelivanje na kontrole na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Pokupite prosipanje 3. Obrišite područje kontrole dodiranjem čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite struju na ploču za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da se oglasi i da se sama isključi, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Osigurajte da obrišete oblast kontrole osetljivih na dodir pre nego što ponovo pokrenete kuvanje.

SR

OTKLANJANJE PROBLEMA

Prilikom rada vašeg uređaja može doći do grešaka i kvarova. Sledeće tabele sadrže moguće uzroke i napomene za rešavanje poruka o greškama ili kvarovima. Preporučuje se da pažljivo pročitate donju tabelu kako biste uštedeli svoje vreme i novac za pozivanje servisnog centra.

Problem	Mogući uzroci	Šta da radim
Indukciona ploča za kuvanje se ne može uključiti.	Nema struje.	Proverite da li je indukciona ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li postoji nestanak struje u vašem domu ili oblasti. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Kontrole na dodir ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odeljak „Korišćenje indukcione ploče za kuvanje” za uputstva.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Možda postoji blagi sloj vode preko kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Uverite se da je oblast dodirne kontrole suva i koristite kuglicu prsta kada dodirujete kontrole.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Posuđe grubih ivica. Koriste se neodgovarajući abrazivni čistač ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Izbor pravog posuđa za kuvanje”. Pogledajte „Nega i čišćenje”.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukciona ploča za kuvanje proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Zvuk ventilatora koji dolazi iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcionu ploču za kuvanje se uključio da spreči pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno i ne treba ništa preduzeti. Ne isključujte napajanje indukcione ploče za kuvanje na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se na displeju.	Indukciona ploča za kuvanje ne može da otkrije posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da otkrije posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor pravog posuđa za kuvanje”. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča za kuvanje ili zona za kuvanje su se neočekivano isključili, čuje se ton i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve grešaka, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

SR

Prikaz i inspekcija grešaka

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar je u mogućnosti da proveri funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče za kuvanje sa radne površine.

(1) Rešavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Šta da radim
E1, E2, E7	Neispravnost senzora za temperaturu.	• Kontaktirajte dobavljača.
E3, E4	IGBT neispravnost senzor za temperaturu	• Kontaktirajte dobavljača.
EU	Veza između ekrana i glavne ploče je neispravna ili komunikacija dodirrom na IC nije uspeła.	• Kontaktirajte dobavljača.
EL/EH	Neispravan napon napajanja.	• Proverite da li je napajanje normalno. • Uključite napajanje nakon što potvrdite da je napajanje normalno.
C1	Senzor za temperaturu staklokeramičke ploče je visok.	• Ponovo pokrenite nakon što se indukciona ploča za kuvanje ohladi.
C2	IGBT senzor za temperature prikazuje visoku vrednost.	• Ponovo pokrenite nakon što se indukciona ploča za kuvanje ohladi.
F5	Neispravan rad ventilatora.	• Kontaktirajte dobavljača.
EF	Dva ili više tastera se aktiviraju duže vreme.	• Čišćenje radnog prostora

(2) Specifični kvar i rešenje

Neispravnost	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnici i da li utičnica radi.	
	Neispravnost povezivanja dodatne ploče za napajanje i ploče ekrana.	Proverite vezu.	
	Dodatna strujna ploča je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ekran je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Neki tasteri ne mogu da rade ili LED ekran nije normalan.	Ekran je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuvanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi ujednačeno; ako to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje iznenada prestaje tokom rada i na ekranu treperi „u“.	Vrsta tiganja je pogrešna.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite strujnu ploču.
	Prečnik lonca je premali.		
	Šporet se pregrejao;	Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme “ON/OFF” da ponovo pokrenete jedinicu.	
Zone grejanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) bi prikazivale „u“.	Neispravnost povezivanja ploče za napajanje i ekran;	Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme “ON/OFF” da ponovo pokrenete jedinicu.	
	Ekran komunikacionog dela je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora ne zvuči normalno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

SR

Gore navedeno su prosuđivanje i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate jedinicu da biste izbegli bilo kakve opasnosti i oštećenja indukciono ploče za kuvanje.

ZNAKOVI, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA

 Midea logotip, slovni žigovi, trgovačko ime, robna marka i sve njihove verzije su vredna imovina kompanije Midea Grupe i/ili njenih filijala ("Midea"), na kojima Midea poseduje žigove, autorska prava i druga prava intelektualne svojine, kao i svu dobru volju proisteklu iz korišćenja bilo koji deo zaštitnog znaka Midea. Korišćenje žiga kompanije Midea u komercijalne svrhe bez prethodne pismene saglasnosti kompanije Midea može predstavljati povredu žiga ili nelojalnu konkurenciju u suprotnosti sa relevantnim zakonima.

Ovaj priručnik je kreirala kompanija Midea i kompanija Midea zadržava sva autorska prava. Nijedan entitet ili pojedinac ne može koristiti, umnožavati, modifikovati, distribuirati u celini ili delimično ovaj priručnik, ili pakovati ili prodavati sa drugim proizvodima bez prethodne pismene saglasnosti Midea.

Sve opisane funkcije i uputstva su bile ažurne u vreme štampanja ovog uputstva. Međutim, stvarni proizvod može da varira zbog poboljšanih funkcija i dizajna.

ODLAGANJE I RECIKLAŽA

Važna uputstva za životnu sredinu

Usklađenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpadnih proizvoda:

Ovaj proizvod je usklađen sa EU WEEE direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacioni simbol za otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati sa drugim kućnim otpadom na kraju njegovog radnog veka. Korišćeni uređaj se mora vratiti na zvanično sabirno mesto za reciklažu električnih elektronskih uređaja. Da biste pronašli ove sisteme za prikupljanje, obratite se lokalnim vlastima ili prodavcu kod koga je proizvod kupljen. Svako domaćinstvo ima važnu ulogu u obnavljanju i reciklaži starih uređaja. Odgovarajuće odlaganje iskorišćenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i ljudsko zdravlje.



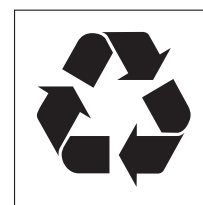
Usklađenost sa RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa direktivom EU RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

SR

Informacije o paketu

Materijali za pakovanje proizvoda su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati u skladu sa našim nacionalnim propisima o životnoj sredini. Nemojte odlagati materijal za pakovanje zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mesta za sakupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.



OBAVEŠTENJE O ZAŠTITI PODATAKA

Za pružanje usluga ugovorenih sa kupcem, saglasni smo da ćemo se bez ograničenja pridržavati svih odredbi važećeg zakona o zaštiti podataka, u skladu sa ugovorenim zemljama u kojima će usluge biti isporučene klijentu, kao i, gde je primenjivo, Opšte uredbe EU o zaštiti podataka (GDPR).

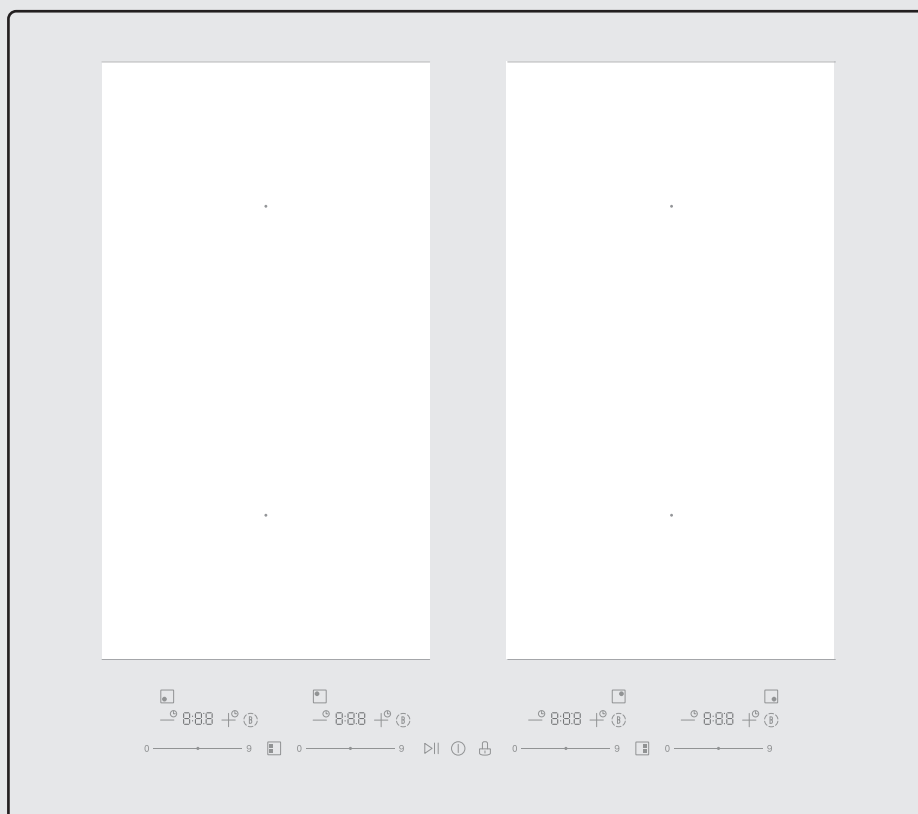
Uopšteno govoreći, naša obrada podataka je da ispunimo našu obavezu prema ugovoru sa vama i iz bezbednosnih razloga proizvoda, da zaštitimo vaša prava u vezi sa garancijom i pitanjima registracije proizvoda. U nekim slučajevima, ali samo ako je obezbeđena odgovarajuća zaštita podataka, lični podaci se mogu preneti primaocima koji se nalaze izvan Evropskog ekonomskog prostora.

Dodatne informacije se daju na zahtev. Možete kontaktirati našeg službenika za zaštitu podataka putem **MideaDPO@midea.com**. Da biste ostvarili svoja prava, kao što je pravo na prigovor na obradu vašeg ličnog datuma u svrhe direktnog marketinga, kontaktirajte nas putem **MideaDPO@midea.com**. Da biste pronašli dodatne informacije, pratite QR kod.



SR





Indukcijska plošča

NAVODILA ZA UPORABO

MIH742F558K2

Opozorila: Prosimo, da pred uporabo izdelka natančno preberete ta priročnik in shranite kopijo za poznejšo uporabo. Z namenom izboljšanja izdelka se lahko oblika in specifikacije kadar koli spremenijo brez predhodnega obvestila. Za več informacij se obrnite na proizvajalca ali prodajalca. Zgornji diagram služi le kot vodilo. Prosimo, upoštevajte dejanski videz izdelka kot normo.

ZAHVALNO PISMO

Cenimo, da ste izbrali Midea! Pred uporabo vašega novega izdelka Midea natančno preberite ta priročnik, da se prepričate, kako varno in odgovorno uporabljati vse njegove lastnosti in funkcije.

VSEBINA

ZAHVALNO PISMO	01
VARNOSTNA NAVODILA	02
SPECIFIKACIJE	07
PREGLED IZDELKA	08
VODNIK ZA HITRI ZAČETEK	10
MONTAŽA IZDELKA	12
NAVODILA ZA UPORABO	16
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	23
ODPRAVLJANJE TEŽAV	24
	27
ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE	28
OBVESTILO O VARSTVU PODATKOV	29

VARNOSTNA NAVODILA

Predvidena uporaba

Naslednja varnostna navodila so namenjena zaščiti pred nepričakovanimi nevarnostmi ali škodo, ki je posledica uporabe naprave na nevaren ali nepravilen način. Da zagotovite varno delovanje, se prepričajte, da sta naprava in njena embalaža ob prejemu v dobrem stanju. Če odkrijete kakršno koli škodo, se obrnite na trgovca ali trgovca na drobno. Upoštevajte, da so spremembe ali dodatki na napravi prepovedani zaradi varnostnih razlogov. Nenamerna uporaba lahko povzroči tveganje in izgubo garancijskih zahtevkov.

Razlaga simbolov



Nevarnost

Ta simbol ljudi opozarja na možnost izjemno vnetljivega plina, ki ogroža njihova življenja ali zdravje.



Opozorilo na električno napetost

Ta simbol opozarja, da obstaja napetostna nevarnost za življenje in zdravje ljudi.



Opozorilo

Opozorilna beseda označuje nevarnost srednjega tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe, če se ne upošteva.



Previdnost

Opozorilna beseda označuje nevarnost majhnega tveganja, ki lahko povzroči blage do zmerne poškodbe, če se ji ne izognete.



Pozor

Opozorilna beseda označuje pomembne informacije (npr. materialna škoda), ne pa nevarnosti.



Upoštevajte navodila

Ta simbol pomeni, da sme to napravo vzdrževati in upravljati samo serviser v skladu z navodili za uporabo.

Pred uporabo ali zagonom enote temeljito preberite ta navodila za uporabo in jih shranite pri roki za poznejšo uporabo na mestu namestitve ali enoti!

VARNOSTNA OPOZORILA

Vašo varnost jemljemo zelo resno. Pred uporabo vaše peči preberite te informacije.

NAMESTITEV

Nevarnost električnega udara

- Vaša varnost nam je pomembna. Preden začnete uporabljati kuhalno ploščo, preberite te informacije. Pred kakršnimi koli popravili ali vzdrževanjem naprave, jo izključite iz električnega omrežja.
- Povezava z zanesljivim ozemljitvenim sistemom je nujna in bistvena.
- Samo pooblaščen električar sme spreminjati gospodinjski električni sistem.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt ali električni udar.

Nevarnost ureza

- Robovi plošče so ostri, zato bodite previdni.
- Če ste neprevidni, lahko dobite ureznine ali poškodbe.

Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo ali uporabo te opreme preberite ta navodila.
- Na to napravo nikoli ne smete postaviti predmetov ali vnetljivih materialov.
- To bi vam lahko prihranilo stroške namestitve, zato vas prosimo, da te podatke posredujete osebi, ki namešča napravo.
- Ta naprava mora biti nameščena v skladu s temi navodili za namestitev, da preprečite nevarnost.
- Ta element lahko namesti in ozemlji samo oseba, ki je ustrezno usposobljena.
- Ta naprava mora biti priključena na tokokrog z ločilnim stikalom, ki omogoča popoln izklop napajanja.
- Morebitne garancije ali zahtevke glede odgovornosti lahko izničite zaradi nepravilne namestitve aparata.
- Otroci, stari osem let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi in se zavedajo, tveganja.
- Naprava ni namenjena za igranje otrok. Otroci naj ne opravljajo vzdrževalnih del ali čiščenja sami brez nadzora odrasle osebe.
- Da preprečite nevarnost, mora napajalni kabel zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali druga ustrezno pooblaščen oseba, če je poškodovan.

SL

- Opozorilo: Če je površina razpokana, izklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara, pri površinah kuhalne plošče iz steklokeramičnih ali podobnih materialov, ki ščitijo dele pod napetostjo.
 - Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
 - Parnega čistilnika ne smete uporabljati.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
 - Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
 - Postopek kuhanja je potrebno nadzorovati. Kratkotrajni proces kuhanja je treba nenehno nadzorovati.
 - OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite napravo in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali razpokani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, aparat takoj izključite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo ob steni.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar se morajo osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (kot so insulinske črpalke) pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadkov, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se bodo dostopni deli te naprave tako segreli, da lahko povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da bi vaše telo, oblačila ali kateri koli predmet, razen primerne kuhinjske posode, v stiku z indukcijskim kozarcem, dokler se površina ne ohladi.
- Držite otroke proč.
- Ročaji ponve so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji ponve ne visijo nad drugimi vklopljenimi kuhališči. Ročaje hranite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureza

- Kot britev ostro rezilo strgala kuhalne plošče je izpostavljeno, ko varnostni pokrov umaknete. Uporabljajte izjemno previdno in vedno shranjujte varno ter izven dosega otrok.
- Neupoštevanje previdnosti lahko povzroči poškodbe ali ureznine.

Pomembna varnostna navodila

- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Prevretje povzroči kajenje in razlitje maščobe, ki se lahko vname.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje.

- Na napravi nikoli ne puščajte predmetov ali pripomočkov.
- V bližino naprave ne postavljajte ali puščajte magnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, MP3 predvajalnikov), saj lahko nanje vpliva njeno elektromagnetno polje.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za segrevanje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z upravljanjem na dotik). Ne zanašajte se na funkcijo zaznavanja posode, da bo izklopila kuhalna polja, ko odstranite posodo.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z napravo ali sedeli, stali ali plezali nanjo.
- Predmetov, ki so zanimivi za otroke, ne shranjujte v omarah nad napravo.

Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko resno poškodujejo.

- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je naprava v uporabi.
 - Otroci ali osebe s posebnimi potrebami, ki omejuje njihovo zmožnost uporabe aparata, morajo imeti odgovorno in usposobljeno osebo, ki jih bo poučila o njegovi uporabi. Inštruktor se mora prepričati, da lahko napravo uporablja brez nevarnosti zase ali okolico.
 - Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če je to posebej priporočeno v priročniku. Vse ostale servise mora opraviti usposobljen tehnik.
 - Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali spuščajte težkih predmetov.
 - Ne stojte na kuhalni plošči.
 - Ne uporabljajte ponev z nazobčanimi robovi in ne vlecite ponev po površini indukcijskega stekla, saj lahko s tem opraskate steklo.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte gobastih gobic ali drugih grobih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
 - Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so: -v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; -na kmetijah; -pri strankah v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; -v okoljih tipa postelja in zajtrk.
 - OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
 - Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.
 - Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.
 - Po uporabi izključite kuhalno ploščo z njenim krmiljenjem in se ne zanašajte na detektor posode.
 - OPOZORILO: Uporabljajte le ščitnike za kuhalne plošče, ki so vgrajeni v kuhalni aparat ali tiste, ki jih je izdelal proizvajalec in/ali so za uporabo določeni v navodilih za opremo.
- Pri nepravilni uporabi varoval lahko pride do nesreč.

Čestitamo vam ob nakupu vaše nove indukcijske kuhalne plošče.

Priporočamo, da nekaj časa preberete ta navodila/priročnik za namestitev, da boste v celoti razumeli, kako ga pravilno namestiti in uporabljati.

Za namestitev preberite razdelek o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila/priročnik za namestitev za prihodnjo uporabo.

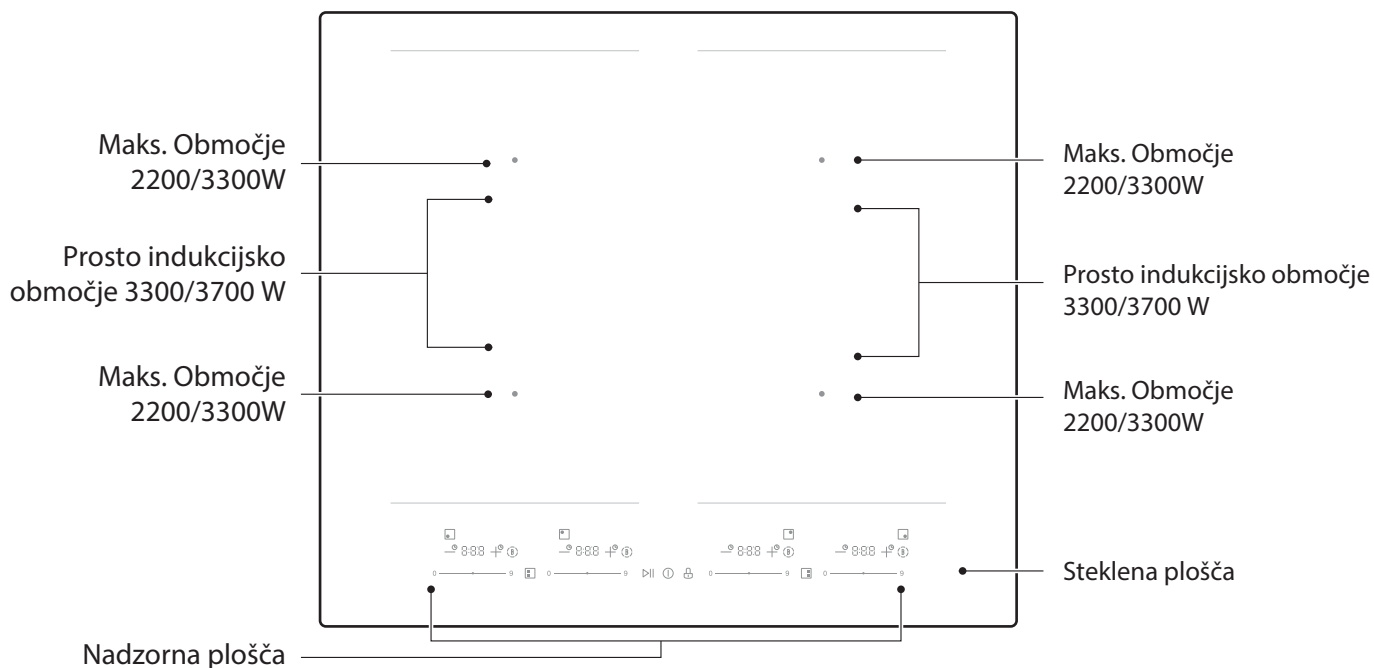
SPECIFIKACIJE

Kuhalna plošča	MIH742F558K2
Kuhalna območja	4 cone
Napajalna napetost	220-240V~ 50Hz ali 60Hz
Inštalirana električna energija	7400W
Velikost izdelka D × Š × V (mm)	590X520X53
Vgradne mere A×B (mm)	560X480

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo izboljšati svoje izdelke, lahko spremenimo specifikacije in dizajn brez predhodnega obvestila.

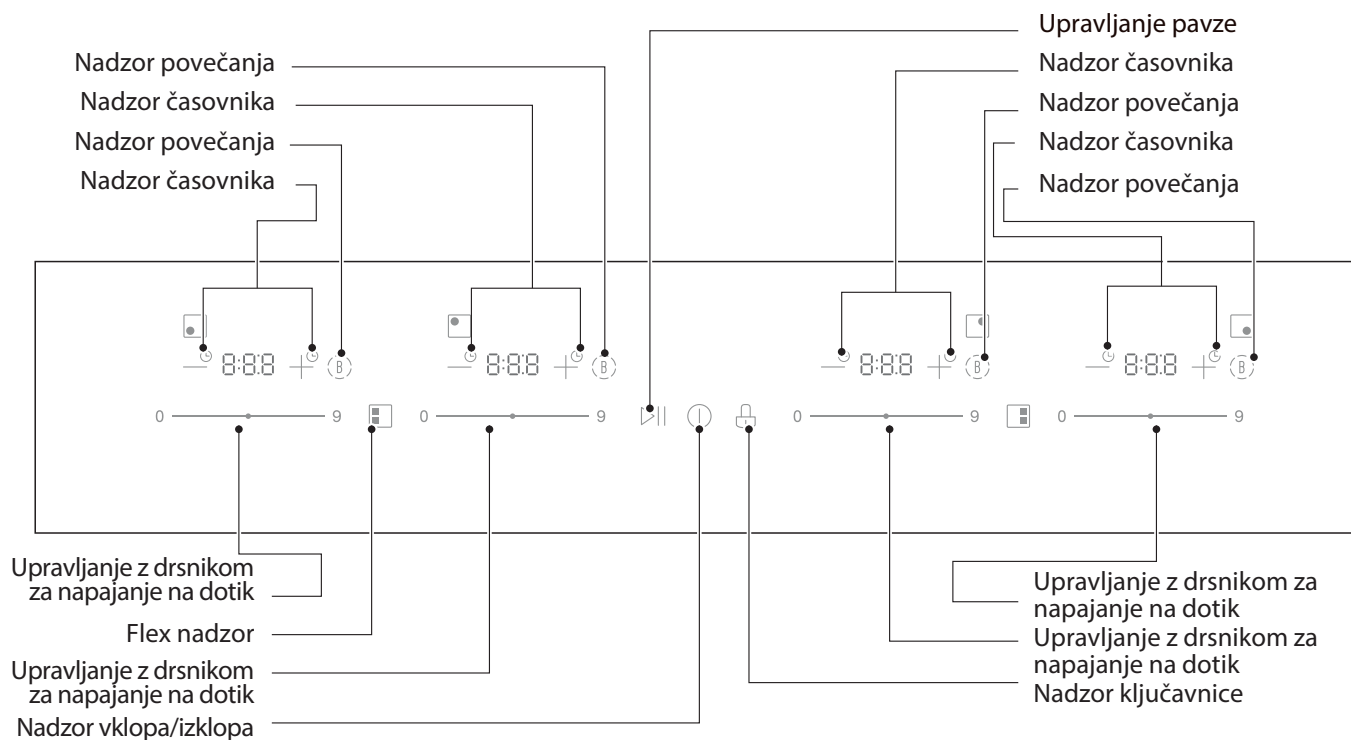
PREGLED IZDELKA

Pogled od zgoraj



Nadzorna plošča

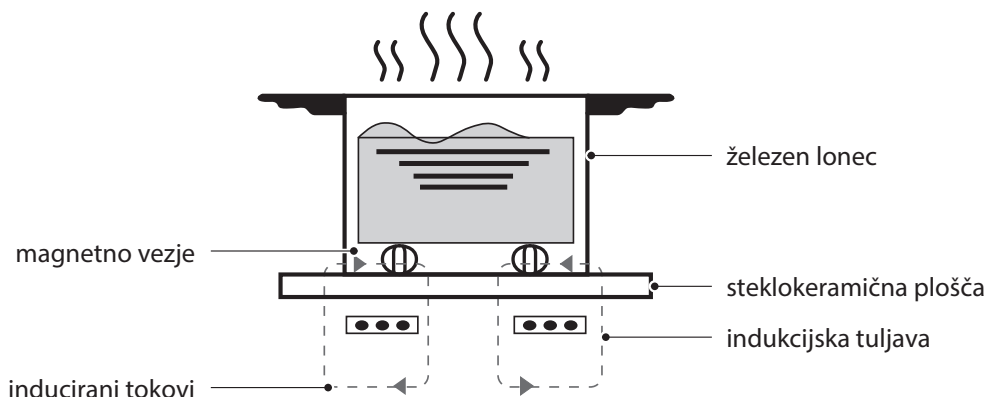
SL



Vse slike v tem priročniku so samo za razlago. Vsako neskladje med resničnim predmet in ilustracija na risbi morata biti predmet resničnega subjekta.

Delovna teorija

Inovativna, varna, stroškovno učinkovita in učinkovita metoda kuhanja je indukcijsko kuhanje. Namesto posrednega segrevanja steklene površine ustvarja toploto v posodi neposredno z elektromagnetnimi vibracijami. Ponev postopoma segreva steklo, zato se segreva.



Pred uporabo vaše nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta priročnik in bodite pozorni na razdelek »Varnostna opozorila«.
- Odstranite vso zaščitno folijo, ki jo ima vaša indukcijska kuhalna plošča.

VODNIK ZA HITRI ZAČETEK

 Pri cvrtju bodite previdni, saj se maščoba in olje hitro segrejeta, še posebej, če uporabljate PowerBoost. Maščoba in olje se pri zelo visokih temperaturah spontano vnameta, kar predstavlja veliko nevarnost požara.

Nasveti za kuhanje

- Temperaturo znižajte, ko obrok zavre.
- Z zadrževanjem toplote bo uporaba pokrova skrajšala čas kuhanja in prihranila energijo.
- Da skrajšate čas kuhanja, uporabite manj tekočine ali maščobe.
- Pečico segrejte na visoko temperaturo in jo znižajte, ko je jed dobro segreta.

Kuhanje riža

- Dušenje poteka pri temperaturi okoli 85°C, kar je pod vreliščem, ko se mehurčki le občasno dvigajo na površino tekočine za kuhanje. Ker se okusi razvijejo brez prekuhanosti hrane, je to skrivnost odličnih juh in mehkih enolončnic.
- Nekatera dela, kot je kuhanje riža z absorpcijsko metodo, lahko zahtevajo temperaturo, višjo od najnižje nastavitve, da se zagotovi, da je hrana ustrezno kuhana v potrebnem času. Tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene kuhajte pod temperaturo vrelišča.

Pečen zrezek

Za peko sočnih in okusnih zrezkov:

1. Pred kuhanjem meso pustite stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev z gosto podlago.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. Ko v segreto ponev dodamo malo olja, nanjo položimo meso.
4. Med peko meso samo enkrat obrnite. Debelina zrezka in stopnja pečenosti, ki jo želite, določata natančen čas pečenja. Obstaja potencialni razpon od 2 do 8 minut za vsako stran. Če želite določiti stopnjo pečenosti, pritisnite na zrezek; težje se zdi, bolj je opravljeno.
5. Pred serviranjem zrezek nekaj minut pustite na toplem krožniku, da se zmehča in sprosti.

Za cvrtje z mešanjem

1. Izberite indukcijsko združljiv ploščati vok ali veliko ponev za cvrtje.
2. Pripravite vse potrebne komponente in orodja. Cvrtje mora biti hitro. Ko pripravljate velike količine hrane, jo kuhajte v več manjših serijah.
3. Dodajte dve žlički olja in na hitro segrejte ponev.
4. Ko je meso pečeno, ga odstavite in hranite na toplem.
5. Zelenjavo dobro prepražite. Zmanjšajte toploto na kuhališču, ko so vroče, a še vedno hrustljave. vrnite meso v ponev in dodajte svojo omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se segrejejo.
7. Postrezite takoj.

Odkrivanje majhnih predmetov

V primeru, da na kuhalni plošči ostane manjši predmet, kot je nož, vilice ali ključ, na primer aluminijasta ponev, ki ni prave velikosti, ali kateri koli drug manjši predmet, se kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. po eni minuti. Še dodatno minuto bo ventilator še naprej cvrel indukcijsko kuhavno ploščo.

Nastavitve toplote

Te konfiguracije so le predlogi. Količina, ki jo kuhate, in vaša posoda sta dve od številnih spremenljivk, ki določata natančno nastavitev. Preizkusite več nastavitev na indukcijski kuhalni plošči, da vidite, kaj vam najbolj ustreza.

Nastavitev toplote	Primernost
1 - 2	• občutljivo segrevanje za majhne količine hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zažgejo • rahlo dušenje • počasno segrevanje
3 - 4	• dogrevanje • hitro vretje • kuhanje riža
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• dušenje • kuhanje testenin
9	• praženje • žganje • segrevanje juhe do vrenja • vrelo vodo

SL

MONTAŽA IZDELKA

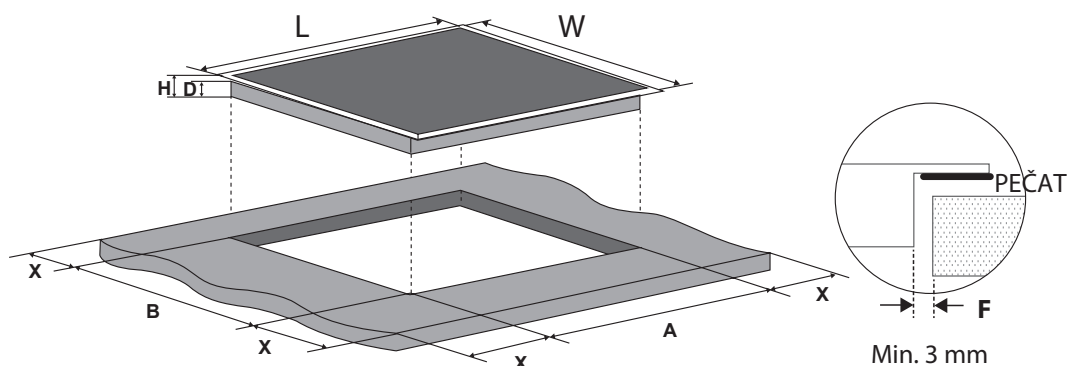
Izbira opreme za namestitev

Izrežite delovno površino v skladu z velikostmi, prikazanimi na risbi.

Za namen vgradnje in uporabe mora biti okoli luknje najmanj 5 cm prostora.

Prepričajte se, da je debelina delovne površine najmanj 30 mm. Izberite toplotno odporen in izoliran material za delovno površino (les in podoben vlaknast ali higroskopski material se ne sme uporabljati kot material za delovno površino, razen če je impregniran), da se izognete električnemu udaru in večjim deformacijam, ki jih povzroči toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

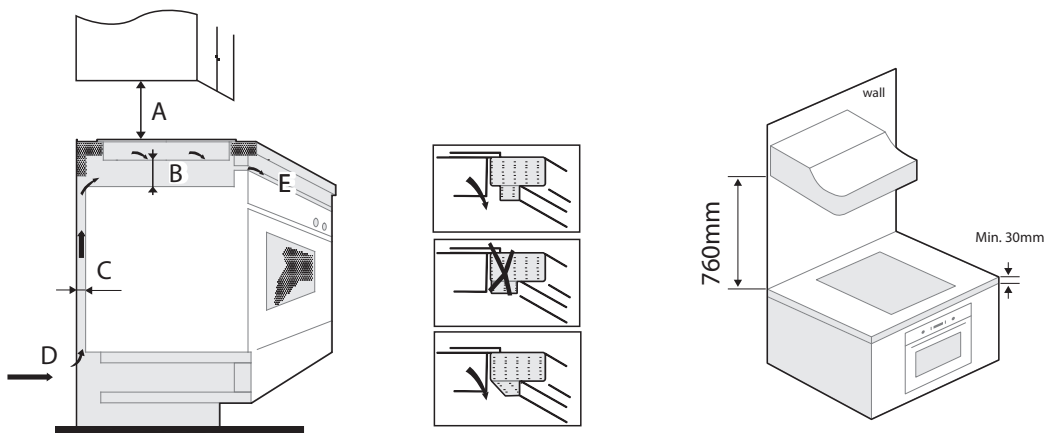
! Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.



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

V vsakem primeru se prepričajte, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračena in da dovod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da indukcijska kuhalna plošča deluje dobro. Kot je prikazano spodaj

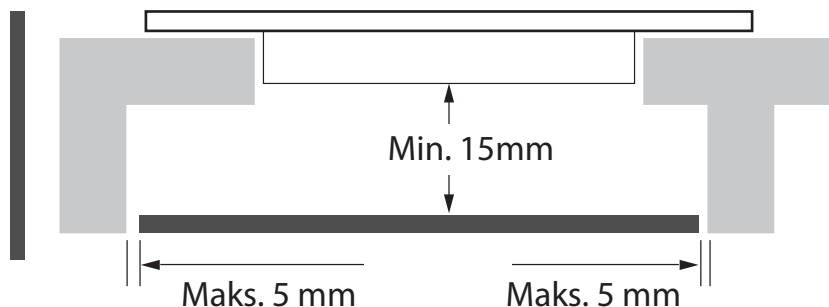
! Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omaro nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mini	15 mini	20 mini	Dovod zraka	Izhod zraka 2 mm

OPOZORILO: Zagotavljanje Ustrezna ventilacija

Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana in da dovod in odvod zraka nista blokirana. Da bi se izognili nenamernemu dotiku pregretega dna kuhalne plošče ali nepredvidenemu električnemu udaru med delom, je treba lesen vložek, pritrjen z vijaki, namestiti na razdalji najmanj 15 mm od dna kuhalne plošče. Sledi spodnje zahteve.



- ⚠ Na zunanji strani kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. MORAŠ zagotoviti, da te luknje niso blokirane s strani delovne plošče, ko ti postavite kuhalno ploščo v položaj.
- ⚠ Zavedajte se, da mora biti lepilo, s katerim se plastika ali leseni material spoji na pohištvo, odporno na temperaturo, ki ni nižja od 150°C, da preprečite odlepitev obloge.
- Zadnja stena, sosednje in okoliške površine morajo zato prenesti temperaturo 90°C.

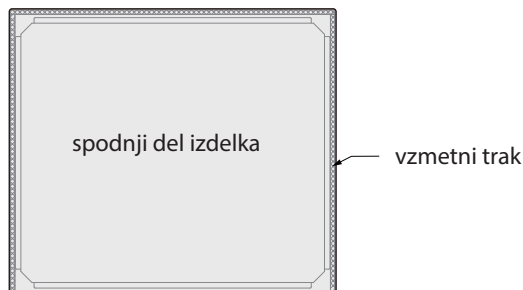
Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da

- Delovna površina je kvadratna in ravna in noben strukturni člen ne moti prostorskih potreb.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo v skladu z vsemi zahtevami glede dovoljenosti ter veljavnimi standardi in predpisi.
- Ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop od omrežnega napajanja, je vključeno v trajno ožičenje, nameščeno in nameščeno tako, da je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotavljati 3 mm zračno režo med kontakti v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalna pravila za ožičenje dovoljujejo to spremembo zahtev).
- Izolirno stikalo bo uporabniku zlahka dostopno z nameščeno kuhalno ploščo.
- Če ste v dvomih glede namestitve, se obrnite na lokalne gradbene organe in podzakonske predpise.
- Za stenske površine, ki obkrožajo kuhalno ploščo, uporabite zaključne obloge, odporne na vročino in enostavne za čiščenje (kot so keramične ploščice).

SL

Pred namestitvijo na delovno mizo je potrebno tesnilni trak prilepiti na zadnjo stran steklene plošče :

- Celoten stroj obrnite na zadnjo stran steklene plošče;
- Vzemite gobasti trak iz samotesnilne vrečke in natrgajte dvostransko lepilo na zadnji strani gobastega traku;
- Gobasti trak nalepite na zadnjo stran steklene plošče.
- Gobasti trak ne sme presegati roba steklene plošče.



Po namestitvi kuhalne plošče se prepričajte, da

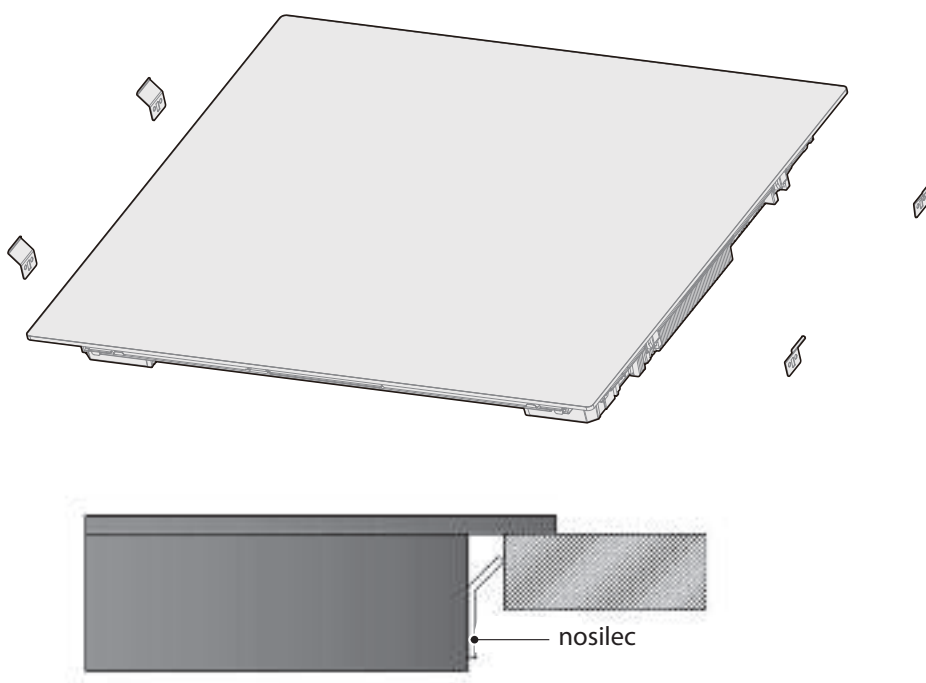
- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omare ali predale.
- Zagotovljen je ustrezen pretok svežega zraka od zunaj omare do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarnim prostorom, je toplotno zaščitna pregrada nameščena pod dnom kuhalne plošče.
- Izolacijsko stikalo je lahko dostopno stranki.

Preden poiščete pritrdilne nosilce

Napravo postavite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne uporabljajte sile na upravljalne elemente, ki štrlijo iz kuhalne plošče.

Prilagoditev položaja nosilca

Po namestitvi kuhalno ploščo pritrdite na delovno površino z vijalnimi nosilci na dnu kuhalne plošče (glejte sliko). Prilagodite položaj nosilca, da bo ustrezal različni debelini mizne plošče.



 V nobenem primeru se nosilci po namestitvi ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko) .

Opozorila

1. Indukcijsko kuhhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali tehnik. Na voljo imamo strokovnjake. Nikoli ne izvajajte operacije sami.
2. Kuhhalne plošče ne namestite neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhhalne plošče.
3. Indukcijska kuhhalna plošča mora biti nameščena tako, da je mogoče zagotoviti boljše toplotno sevanje za večjo zanesljivost.
4. Stena in območje inducirane ogrevanja nad površino mize morata prenesti vročino.
5. Da bi se izognili poškodbam, morata biti sloj sendviča in lepilo odporna na vročino.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Priključitev kuhhalne plošče na električno omrežje

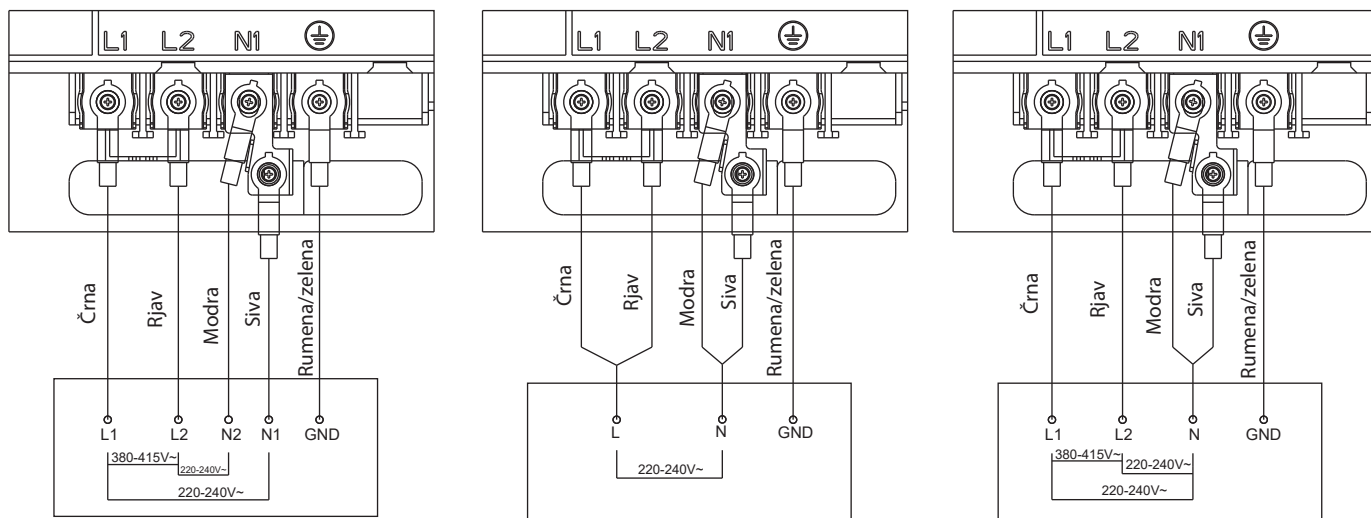
⚠ To kuhhalno ploščo sme na električno omrežje priključiti samo ustrezno usposobljeno osebje. Pred priključitvijo kuhhalne plošče na električno omrežje preverite, ali:

1. Domača napeljava je primerna za moč kuhhalne plošče.
2. Napetost ustreza vrednosti, navedeni na tipski ploščici
3. Odseki napajalnega kabla lahko prenesejo obremenitev, navedeno na tipski ploščici.

Za priključitev kuhhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razvejevalnih naprav, ker lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti nameščen tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne bo presegla 75°C.

⚠ Pri električarju preverite, ali je sistem domače napeljave primeren brez sprememb. Kakršne koli spremembe sme opraviti samo usposobljen električar.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora operacijo izvesti prodajni agent z namenskim orodjem, da se izognete morebitnim nesrečam.
- Če je naprava priključena neposredno na električno omrežje, mora biti nameščen vsepolni odklopnik z najmanjšo odprtino 3 mm med kontakti.
- Monter mora zagotoviti, da je električna povezava pravilno izvedena in da je v skladu z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
- Kabel morajo redno preverjati in zamenjati samo pooblašeni tehniki.

⚠ Spodnja površina in napajalni kabel kuhhalne plošče po namestitvi nista dostopna.

NAVODILA ZA UPORABO

Dotaknite se kontrolnikov

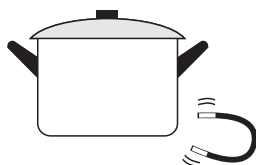
- Kontrolniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Uporabite kroglico prsta, ne njegove konice.
- Vsakič, ko je dotik registriran, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so kontrolniki vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Celo tanek sloj vode lahko oteži upravljanje krmilnikov.



Izbira prave posode



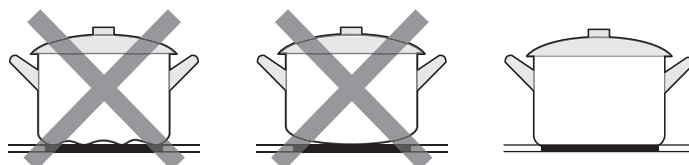
- Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.
- Ali je vaša posoda primerna, lahko preverite z magnetnim testom. Premaknite magnet proti dnu pekača. Če se privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V ponev, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če  na zaslону ne utripa in voda se segreva, posoda je primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in fajansa.



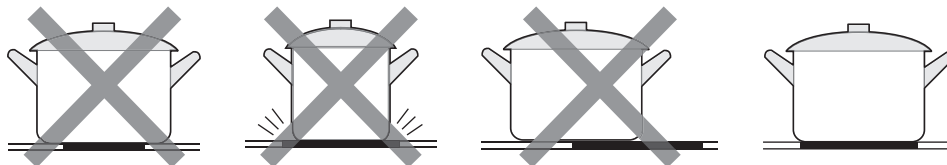
- Če feromagnetni del le delno pokriva dno posode, se bo segrel le feromagnetni del, preostali del dna pa morda ne bo segrel dovolj temperature za kuhanje.
- Podstavka za posodo z vsebnostjo aluminija.
- Zmanjšajo feromagnetno območje, kar pomeni, da posoda oddaja manj energije. Ta posoda morda ni dovolj zaznana ali je sploh ne zazna in se zato ne segreva dovolj.



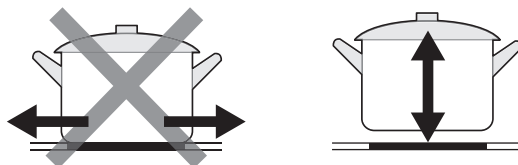
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno vaše posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite ponve, katerih premer je tako velik, kot je prikazano na grafiki izbranega območja. Z uporabo lonca bo nekoliko širša energija uporabljena z največjo učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, je učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Kuhalna plošča morda ne bi zaznala posode, manjše od 140 mm. Ponev vedno postavite na sredino kuhališča.



- Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsite, sicer lahko opraskajo steklo.



Dimenzija ponora

Kuhalna polja se samodejno prilagajajo premeru posode do določene točke. Kljub temu mora imeti dno posode najmanjši premer glede na ustrezno kuhališče. Za optimalno učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

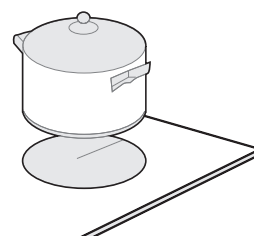
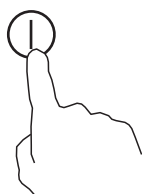
Kuhalno območje	Osnovni premer indukcijske posode	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1,2,3,4	100	220
flex indukcija	210	220x380

SL

Kako uporabiti

Začni kuhati

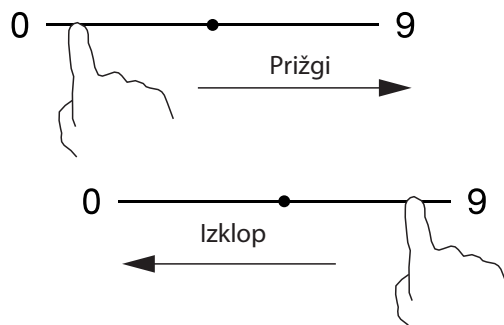
1. Dotaknite se gumba za vklop/izklop. Po vklopu brenčalo enkrat zapiska, vsi zasloni prikazujejo " – ", kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
 - Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.



3. Vsaka plošča ima svoj lasten neodvisen drsnik, povečavo, gumb za časovno delovanje, ki lahko neodvisno upravlja s stopnjo moči/funkcijo časovanja.

4. Z dotikom drsnika izberite nastavitev toplote

- Če v 20 másodperc ne izberete stopnje kuhanja, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Znova boste morali začeti pri 1. koraku.
- Nastavitev toplote lahko kadar koli spremenite med kuhanjem.



Če zaslon izmenično utripa z nastavitvijo kuhanja

This means that:

- posode niste postavili na pravilno kuhališče ali
- ponev, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje oz.
- posoda je premajhna ali ni pravilno na sredini kuhališča.

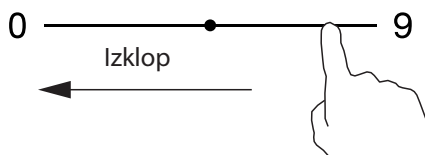
Do segrevanja ne pride, če na kuhališču ni ustrezne posode.

Zaslon se bo samodejno izklopil po 1 minuti, če na njem ni primerne lonca.

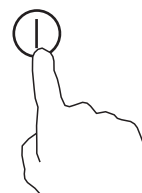
2. Dokončajte kuhanje

SL

1. Dotaknite se drsnika ustreznega gorilnik skrajno levo, se prepričajte, da zaslon prikazuje "0", po 3 sekundah se kuhališče izklopi in na zaslonu se prikaže "-".



2. Izključite celotno kuhalno ploščo tako, da se dotaknete stikala za VKLOP/IZKLOP.



3. Pazite se vročih površin

H bo pokazal, katero kuhališče je vroče na dotik. Izginil bo, ko se površina ohladi na varno temperaturo.

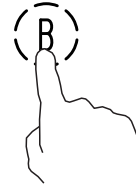
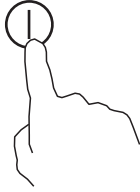
Lahko se uporablja tudi kot funkcija za varčevanje z energijo, če želite segreti dodatne posode, uporabite kuhalno ploščo, ki je še vroča.



3. Uporaba funkcije povečanja

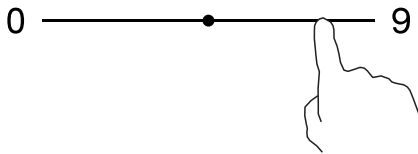
Aktivirajte funkcijo povečanja

1. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP. Po vklopu brenčalo enkrat zapiska, kontrolniki za izbiro ogrevalnega območja prikazujejo "-", kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.
2. Ko se dotaknete gumba za nadzor pospeševanja (B), moč doseže največjo vrednost in indikator cone prikaže "Marquee".



Prekličite funkcijo povečanja

1. V načinu pospeševanja bo drsnik delovanja zapustil način pospeševanja in na območju zaslona bo prikazana prestava.
2. Takoj bo preklopil iz načina pospeševanja in se vrnil na raven, na kateri je bil pred iztekom obdobja delovanja pospeševanja. Deloval bo na ravni 9, če je bila raven nič pred začetkom načina pospeševanja.



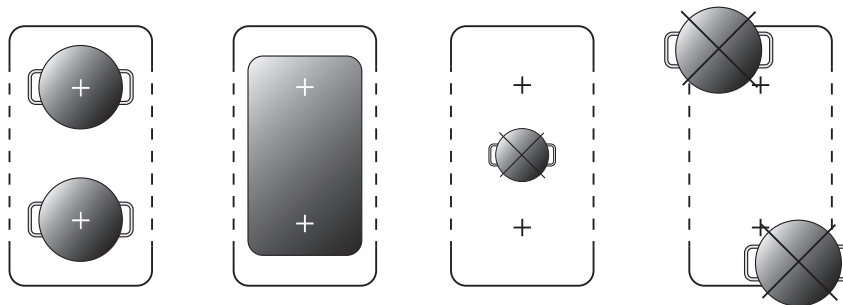
Opomba

- Vsa kuhališča so združljiva s funkcijo.
- Po desetih minutah se kuhališče vrne v prvotno konfiguracijo.
- Po petih minutah se flex kuhališče vrne v prvotno konfiguracijo.
- Prvo kuhališče se bo takoj preklopilo na stopnjo 9, takoj ko zaženete drugo kuhališče, kar sproži funkcijo Boost prvega kuhališča. In obratno.
- Ko se pospeševanje konča, če je bila začetna nastavitev toplote enaka 0, se bo vrnila na 9.

4. Prilagodljivo območje

- To področje lahko kadar koli uporabljate kot eno cono ali kot dve različni coni, glede na potrebe kuhanja.
- Dve neodvisni induktorji, ki sestavljata fleksibilno območje, se lahko upravljata neodvisno. Območje, ki ni pokrito s posodo, se samodejno izklopi po 8 sekundah, ko deluje kot eno območje.
- Posoda mora biti pravilno nameščena, da se zagotovi enakomerna porazdelitev toplote in pravilno zaznavanje posode:
 - Na sprednji ali zadnji strani fleksibilnega območja, če je posoda manjša od 21 cm.
 - Kjerkoli z večjo posodo.

Primeri dobre in slabe postavitve lonca.



5. Zaklepanje kontrolnikov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (na primer, če otroci pomotoma vklopijo kuhališča).
- Ko so krmilni elementi zaklenjeni, so vsi kontrolniki razen gumba za VKLOP/IZKLOP onemogočeni.

Za zaklepanje kontrolnikov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje	Digital bo pokazal "Lo"
Za odklepanje kontrolnikov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa držite.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi krmilni elementi onemogočeni razen VKLOP/IZKLOP ①, indukcijsko kuhalno ploščo lahko v sili vedno izklopite z gumbom VKLOP/IZKLOP ①, vendar morate pri naslednjem delovanju najprej odkleniti kuhalno ploščo.

6. Časovni nadzor

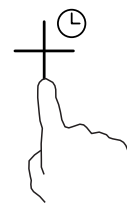
- Vsaka grelna cona ima neodvisne gumbe za povečevanje in zmanjševanje časa.
- Tipko pritisnite kratek čas, da povečate ali zmanjšate čas tipke za 1 min, in tipko pritisnite dolgo, da povečate ali povečate za 10 min.
- V načinu prilagodljivosti lahko časovni delovni gumbi vključenih grelcev prilagodljivosti delujejo čas prilagodljive cone.
- V načinu prilagodljivosti con, če časovanje obstaja, izklopite funkcijo prilagodljivosti cone in čas bo ostal do sprednjega grelnika.
- Vstopite v način prilagodljivosti in privzeto se izklopi nastavev časovnika.
- Največ časa, ki ga je mogoče nastaviti, je 8:00.
- Največji čas nastavitve trenutnega prestavljanja je privzeti časovni čas prestavljanja. Podrobnosti glejte v privzetih delovnih časih.
- Po vstopu v časovanje se na zaslonu prikaže samo trenutni časovni čas. Kliknite drsnik, da si ogledate trenutno raven, in drsnik pomaknite, da prilagodite raven.

SL

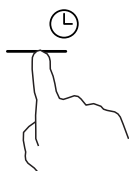
1. Ko je čas nastavljen na 0, bo zapustil način prikaza ravni ob določenem času brez delovanja 3 s.

0:0:0

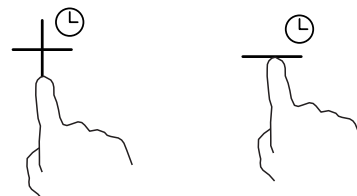
2. Gumb za podaljšanje časa, dolg in kratek pritisk so učinkoviti.



3. Gumb za zmanjšanje časa, dolg in kratek pritisk so učinkoviti.



4. Istočasno pritisnite gumb za merjenje časa plus ali minus za 1 s, da prekličete merjenje časa.



7. Pavze

- Ko kuhališča delujejo, se dotaknite gumba "▷||", na vseh zaslonih bo prikazano "1 1" in ogrevanje na stopnji 2. Trenutno lahko upravljate samo gumb "▷||" in "⌚".
- Ponovno se dotaknite "▷||", na prikazovalniku se prikaže prvotna nastavitev, kuhališča pa se grejejo še naprej.



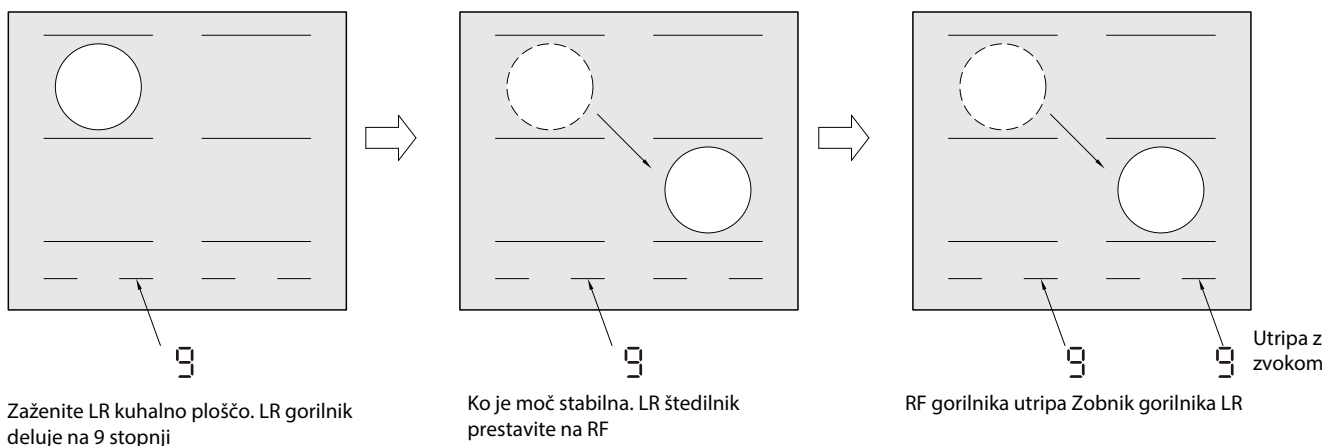
8. Prenos na pladenj

Funkcija prenosa posode je privzeto onemogočena in jo je mogoče aktivirati ali onemogočiti z naslednjimi postopki: V izklopljenem stanju dolgo pritisnite tipko za odpiranje, da zaženete kuhalno ploščo, čez 10 sekund dolgo pritisnite LF funkcijska tipka za zmanjšanje časa 3s;

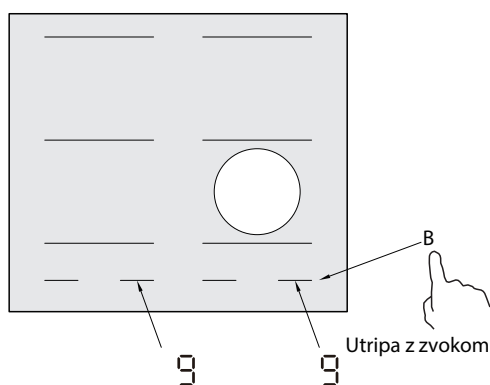
Če je zaslon LF digitalne cevi vklopljen, to pomeni odprto posodo prenosna funkcija.

Če LF digitalna cev prikazuje OF, to pomeni blizu funkcija prenosa posode.

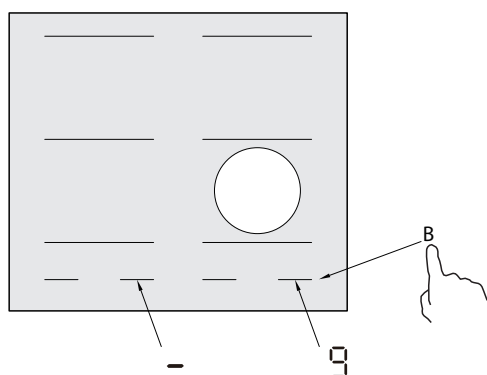
- Funkcija prenosa posode ni privzeto omogočena, ko je gorilnik v načinu pospeševanja.
- Ko je prenos potrjen, čas časa in raven bosta prenesena.



Potrditev

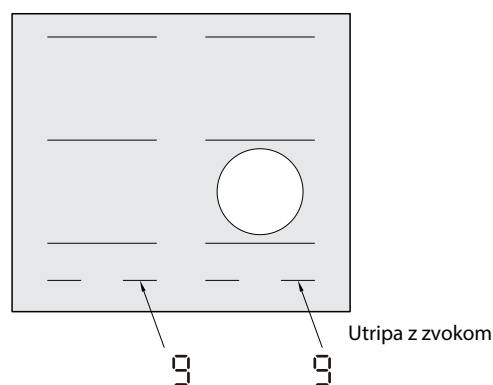


Pritisnite utripajočo tipko za pospešitev gorilnika, da potrdite prenos

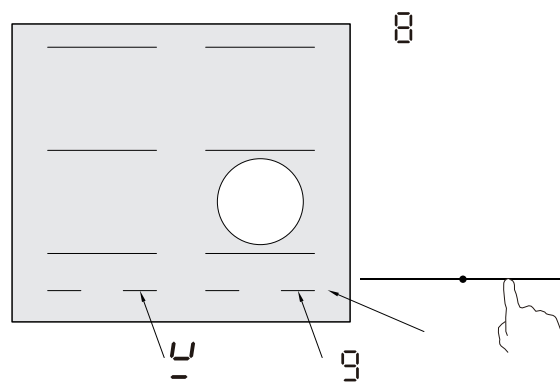


RF gorilnik se segreje na ravni LR gorilnika

Disconfirmation



1. Po 6 sekundah se ne prikaže noben lonec
2. 10 sekund kasneje izklopite -utiranje in pozivni zvok



Upravlajte drsnik RF. prekliče prenos in segreje v nastavljeni prestavi

9. Privzeti delovni časi

Vaša indukcijska kuhalna plošča ima varnostno funkcijo, imenovano samodejni izklop. V primeru, da kuhanja ne vklopite, se bo samodejno izklopilo. Spodnja tabela prikazuje privzete delovne čase za različne stopnje moči:

Raven moči	pavza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeti delovni časovnik (ura)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Indukcijski štedilnik lahko hitro preneha segrevati, ko lonec odstranite, po minuti pa se samodejno izklopi.

 Ko lonec vzamemo iz štedilnika, lahko indukcijski štedilnik nenadoma preneha segrevati in se čez minuto sam izklopi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Kaj?	kako	Pomembno!
Tipična umazanija stekla (prstni odtisi, oznake, madeži hrane in nesladkorna razlitja)	1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, ko je steklo še toplo (vendar ne vroče!) 3. Izperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je kuhalna plošča izklopljena, indikatorja "vroča površina" ne bo, vendar je kuhališče morda še vedno vroče! Bodite zelo previdni. • Steklo lahko opraskate z nekaterimi najlonskimi strgali, težkimi strgali in abrazivnimi/ostrimi čistilnimi sredstvi. Če želite zagotoviti, da je vaše strgalo ali čistilo primerno, vedno preberite etiketo. • Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte ostankov čiščenja, saj lahko to povzroči razbarvanje stekla .
Zavre, stopi in vroč sladkor se razlije po steklu	Takoj jih odstranite z rezino ribe, paletnim nožem ali strgalom z britvico, ki je primerna za kuhalne plošče iz indukcijskega stekla, vendar pazite na vroče površine kuhališč: 1. Izklopite kuhalno ploščo na steni. 2. Rezilo ali posodo držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo ali polito na hladen del kuhalne plošče. 3. Očistite umazanijo ali razlito s krpo za posodo ali papirnato brisačo. 4. Sledite korakom od 2 do 4 za "Vsakodnevno umazanijo na steklu" zgoraj.	• Čim prej očistite vse madeže, ki so nastali zaradi razlitja, taline in sladkih obrokov. Težko jih je odstraniti ali pa lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino, če se na površini ohladijo. . • Nevarnost ureznin: rezilo strgala je ostro kot britev, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno in vedno hranite izven dosega otrok .
Prelivanje na upravljalnikih na dotik	1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Vpijte razlito 3. Obrišite območje upravljanja na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Obrišite območje popolnoma do suhega s papirnato brisačo. 5. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Če je na upravljalnikih na dotik tekočina, ti morda ne bodo delovali in kuhalna plošča lahko zapiska in se sama izklopi. Pred ponovnim vklopom kuhalne plošče temeljito očistite območje upravljanja na dotik.

SL

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pri uporabi vašega aparata lahko pride do napak in okvar. Naslednje tabele vključujejo nasvete o tem, kako odpraviti sporočila o napakah in okvare, skupaj z možnimi vzroki. Da bi se izognili zapravljanju časa ali denarja s telefoniranjem servisnemu centru, vam svetujemo, da natančno preberete spodnje tabele.

Problem	Možni vzroki	Kaj storiti
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Brez moči.	Preverite, ali je indukcijska kuhalna plošča vklopljena in priključena na vir napajanja. Preverite, ali je v vaši soseski ali hiši izpad elektrike. Prepričajte se, da vse deluje v redu, preden pokličete usposobljenega strokovnjaka, če težava še vedno obstaja.
Kontrole na dotik se ne odzivajo.	Kontrole so zaklenjene.	Odprite kontrole. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljanje na dotik je težko.	Morda se dotikate kontrolnikov s konico prsta ali pa jih prekriva tanka plast vode.	S konico prsta se dotaknite kontrolnikov in se prepričajte, da je območje za upravljanje na dotik suho.
Steklo se praska.	Posoda z grobimi robovi. Neustrezen, abrazivni strgalnik oz čistilna sredstva, ki se uporabljajo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte 'Izbira prave posode'. Glejte 'Nega in čiščenje'.
Nekatere ponve oddajajo prasketanje ali klikanje.	Zgradba vaše kuhinjske posode (več kovinskih plasti, ki vibrirajo ob različnih časih) je lahko vzrok za to.	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne kaže na napako.
Indukcijska kuhalna plošča med uporabo oddaja tiho brnenje visoka toplotna nastavev.	Za to je kriva indukcijska tehnologija kuhanja.	To je običajno, a ko znižate nastavev gretja, bi moral hrup bodisi popolnoma prenehati bodisi postati tišji.
Hrup ventilatorja iz indukcijske kuhalne plošče.	Vgrajeni hladilni ventilator vaše indukcijske plošče se je aktiviral, da prepreči pregrevanje elektronike. Tudi potem, ko indukcijsko kuhalno ploščo izklopite, lahko deluje še naprej.	To je običajno in ne zahteva ukrepanja. Ko ventilator deluje, indukcijske kuhalne plošče ne izklaplajte pri steni.
Ponve se ne segrejejo in na zaslonu se prikaže .	Indukcijska plošča ne more zazna ponev, ker ni primeren za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhalno polje ali ni pravilno na sredini.	Uporabljajte posodo, pripravljeno za indukcijo. Glejte razdelek "Izbira najboljših posode". Ponev postavite na sredino in preverite, ali se dno posode prilega notranjosti kuhališča.
Ko se indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče nepričakovano izklopi, se oglasi zvok in prikaže se številka napake. Koda napake se običajno spreminja med eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika kuhanja.	Tehnična napaka.	Prosimo, da si zapomnite številke in črke napak, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo pri steni in stopite v stik z usposobljenim strokovnjakom.

Prikaz in pregled napak

V indukcijsko kuhalno ploščo je vgrajena funkcija samodiagnostike. S tem preizkusom lahko tehnik preveri funkcionalnost več delov, ne da bi moral kuhalno ploščo razstaviti ali odstraniti z delovnega območja.

(1) Odpravljanje težav

Težava	Možni vzroki	Kaj storiti!
E1, E2, E7	Napaka temperaturnega senzorja.	• Prosimo, stopite v stik s ponudnikom.
E3, E4	Napaka temperaturnega senzorja IGBT.	• Prosimo, stopite v stik s ponudnikom.
EU	Povezava med prikazovalno ploščo in glavno ploščo je prekinjena ali komunikacija z dotikovnim IC-jem je prekinjena.	• Prosimo, stopite v stik s ponudnikom.
EL/EH	Nenormalna napajalna napetost.	• Preverite, ali je napajanje normalno. • Vključite napajanje, ko je napajanje normalno.
C1	Temperaturni senzor keramične steklene plošče je visok.	• Prosimo, znova zaženite, ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi.
C2	Temperaturni senzor IGBT je visok.	• Prosimo, znova zaženite, ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi.
F5	Nenormalnost ventilatorja.	• Prosimo, stopite v stik s ponudnikom.
EF	Dva ali več tipk sta pritisnjeni predolgo.	• Očistite delovno območje.

SL

(2) Posebna napaka in rešitev

Neuspeh	Problem	Rešitev A	Rešitev B
LED ne zasveti, ko je enota priključena.	Brez napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro pritrjen v vtičnico in ta vtičnica deluje.	
	Napaka v povezavi med zaslonsko ploščo in dodatno napajalno ploščo.	Preverite povezavo.	
	Poškodovana je dodatna napajalna plošča.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
Nekateri gumbi ne delujejo, zaslon LED pa je neobičajen.	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
Segrevanje se ne začne, čeprav se prikaže indikator načina kuhanja.	Visoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Dovod zraka ali zračnik sta morda blokirana.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator deluje gladko; če ne, zamenjajte ventilator.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Ogrevanje se nenadoma ustavi med delovanjem in na zaslonu utripa "u".	Pan Type je napačen.	Uporabite ustrezen lonec (glejte priročnik z navodili.)	Vezje zaznavanja posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer lonca je premajhen.		
	Štedilnik se je pregrel;	Enota se je pregrela. Počakajte, da se vrne normalna temperatura. Pritisnite gumb "VKLOP/IZKLOP", da znova zaženete napravo.	
Območja ogrevanja na isti strani (kot sta prva in druga cona) bi prikazala "u".	povezana okvara napajalne in prikazovalne plošče;	Preverite povezavo.	
	Prikazovalnik komunikacijskega dela je pokvarjen.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
	Poškodovana je glavna plošča.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja se sliši nenormalno.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Ocena in pregled tipičnih napak sta navedena zgoraj.

Da preprečite tveganje in poškodbe indukcijske kuhalne plošče, vas prosimo, da naprave ne razstavljate sami.

BLAGOVNE ZNAMKE, AVTORSKE PRAVICE IN PRAVNA IZJAVA

 Midea logotip, besedne znamke, trgovsko ime, komercialni videz in vse njihove različice so dragocena sredstva skupine Midea in/ali njenih podružnic ("Midea"), za katere ima Midea blagovne znamke, avtorske pravice in druge pravice intelektualne lastnine ter vse dobro ime, ki izhaja iz uporabe katerega koli dela blagovne znamke Midea. Uporaba blagovne znamke Midea v komercialne namene brez predhodnega pisnega soglasja družbe Midea lahko pomeni kršitev blagovne znamke ali nelojalno konkurenco, ki krši ustrezne zakone.

Ta priročnik je ustvarila Midea in Midea si pridržuje vse avtorske pravice. Nobena pravna ali fizična oseba ne sme uporabljati, podvajati, spreminjati, distribuirati v celoti ali delno tega priročnika ali združevati ali prodajati z drugimi izdelki brez predhodnega pisnega soglasja družbe Midea.

Vse opisane funkcije in navodila so bila posodobljena v času tiska tega priročnika. Vendar se lahko dejanski izdelek razlikuje zaradi izboljšanih funkcij in dizajna.

ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE

Pomembna navodila za okolje

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanje odpadnega izdelka:

Ta izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek nosi klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).

Ta simbol označuje, da tega izdelka po koncu njegove življenjske dobe ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Rabljeno napravo je treba vrniti na uradno zbirno mesto za recikliranje električnih elektronskih naprav. Če želite poiskati te zbiralne sisteme, se obrnite na lokalne organe ali prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Vsako gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri predelavi in recikliranju starih aparatov. Ustrezno odlaganje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.



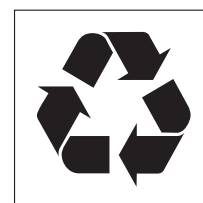
Skladnost z direktivo RoHS

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS 2011/65/EU. Ne vsebuje nevarnih in prepovedanih snovi, navedenih v Direktivi.

SL

Informacije o paketu

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Odnosite jih na zbirna mesta za embalažo, ki jih določijo lokalne oblasti.



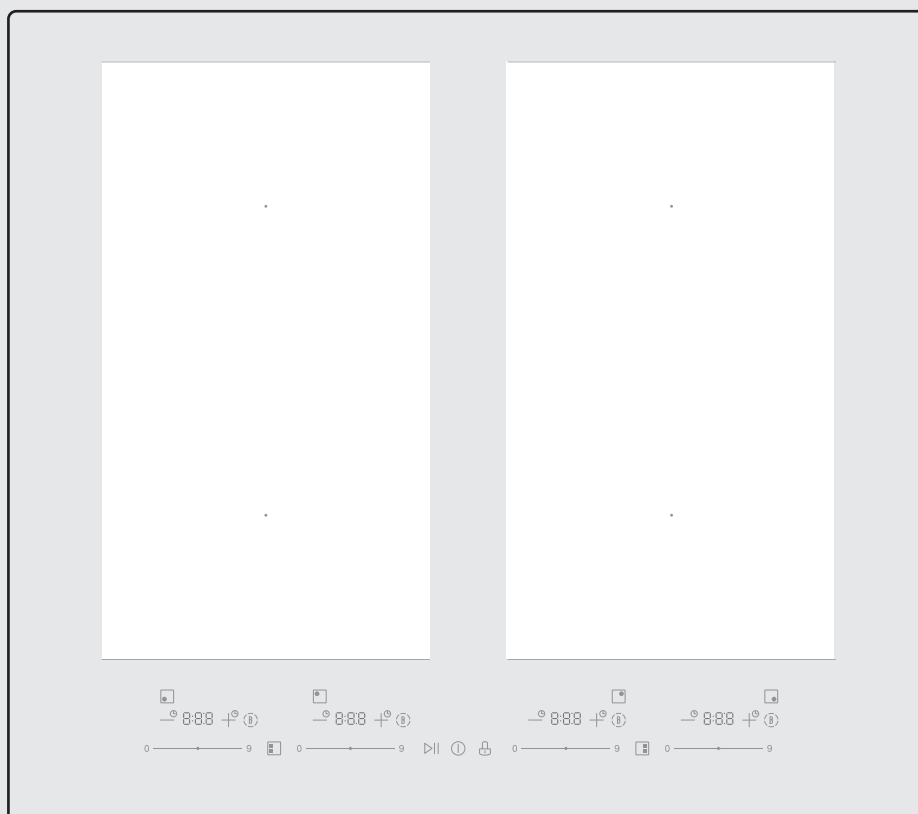
OBVESTILO O VARSTVU PODATKOV

Za opravljanje storitev, dogovorjenih s stranko, strinjamo se, da bomo brez omejitev upoštevali vse določbe veljavne zakonodaje o varstvu podatkov v skladu z dogovorjenimi državami, v katerih bodo storitve stranki zagotovljene, kot tudi, kjer je primerno, Splošno uredbo EU o varstvu podatkov (GDPR).

Na splošno je naša obdelava podatkov namenjena izpolnjevanju naše pogodbene obveznosti z vami in zaradi varnosti izdelkov za zaščito vaših pravic v zvezi z vprašanji o garanciji in registraciji izdelka. V nekaterih primerih, a le če je zagotovljeno ustrezno varstvo podatkov, se lahko osebni podatki prenesejo prejemnikom, ki se nahajajo zunaj Evropskega gospodarskega prostora.

Dodatne informacije so na voljo na zahtevo. Na našo pooblaščen osebo za varstvo podatkov se lahko obrnete prek **MideaDPO@midea.com**. Če želite uveljavljati svoje pravice, kot je pravica do ugovora, da se vaši osebni datumi obdelujejo za namene neposrednega trženja, se obrnite na nas preko **MideaDPO@midea.com**. Za več informacij sledite kodi QR.





HU

Indukciós főzőlap

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

MIH742F558K2

Figyelmeztető megjegyzések: A termék használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra.

A termék tervezése és specifikációi a termékfejlesztés érdekében előzetes értesítés nélkül változhatnak.

A részletekért forduljon kereskedőjéhez vagy gyártójához.

A fenti ábra csak tájékoztató jellegű. Kérjük, a tényleges termék megjelenését tekintse mércének.

KÖSZÖNŐLEVÉL

Köszönjük, hogy a Midea-t választotta! Az Ön új Midea termékének használatba vétele előtt, kérjük, alaposan olvassa el ezt a kézikönyvet, az új készülék által kínált funkciók és lehetőségek biztonságos működése érdekében.

TARTALOM

KÖSZÖNŐLEVÉL	01
BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ	02
MŰSZAKI JELLEMZŐK	07
TERMÉK ÁTTEKINTÉS	08
GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	10
TERMÉK TELEPÍTÉSE	12
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	16
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	23
HIBAELHÁRÍTÁS	24
VÉDJEGYEK, SZERZŐI JOGOK ÉS JOGI NYILATKOZAT	27
ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS	28
ADATVÉDELMI NYILATKOZAT	29

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Rendeltetésszerű használat

Az alábbi biztonsági irányelvek célja, hogy megelőzze a készülék nem biztonságos vagy helytelen üzemeltetéséből eredő előre nem látható kockázatokat vagy károkat. Kérjük, átvételkor a biztonságos működés érdekében ellenőrizze a csomagolást és a készüléket, hogy minden sértetlen-e. Ha bármilyen sérülést talál, kérjük, forduljon az eladóhoz vagy a kereskedőhöz. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék módosításai vagy átalakításai az Ön biztonsága érdekében nem engedélyezettek. A nem rendeltetésszerű használat veszélyes lehet és a jótállás elvesztésével jár.

A szimbólumok magyarázata

	Veszély Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a rendkívül gyúlékony gáz veszélyt jelent a személyek életére és egészségére.
	Elektromos feszültség figyelmeztetés Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az elektromos feszültség miatt élet- és egészség károsító veszély áll fenn.
	Figyelmeztetés A jelzőszó olyan közepes kockázati szintet jelentő veszélyt jelez, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.
	Vigyázat A jelzőszó olyan alacsony kockázati fokú veszélyt jelez, amely, ha nem kerüljük el, kisebb vagy közepes mértékű sérülést okozhat.
	Figyelem A jelzőszó fontos információt jelez (pl. anyagi kár), de nem veszélyt.
	Tartsa be az utasításokat Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a szerviztechnikus csak a használati utasításnak megfelelően üzemeltetheti és tarthatja karban a készüléket.

HU

A készülék használata/beüzemeltetése előtt olvassa el alaposan és figyelmesen ezt a kezelési útmutatót, és a későbbi használat céljából őrizze meg a telepítési hely vagy a készülék közvetlen közelében!

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Az Ön biztonsága fontos számunkra. Kérjük, olvassa el ezt az információt, mielőtt a főzőlapot használná.

ÜZEMBE HELYEZÉS

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munka vagy karbantartás elvégzése előtt válassza le a készüléket a hálózati áramellátásról.
- A jó földelő vezetékrendszerhez való csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
- A háztartási vezetékrendszeren csak szakképzett villanszerelő végezhet változtatásokat.
- A tanácsok be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.

Vágásveszély

- Vigyázzon - a panel szélei élesek.
- Az óvatosság elmulasztása sérülésekhez vagy vágásokhoz vezethet.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
- A készülékre semmilyen éghető anyag vagy termék nem helyezhető.
- Kérjük, hogy ezt az információt bocsássa a készülék beszereléséért felelős személy rendelkezésére, mivel ez csökkentheti a beszerelési költségeket.
- A veszély elkerülése érdekében ezt a készüléket a jelen telepítési útmutató szerint kell telepíteni.
- Ezt a készüléket csak megfelelően képzett személy szerelheti be és földelheti le.
- Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely rendelkezik egy olyan leválasztó kapcsolóval, amely teljes mértékben leválasztja a készüléket a hálózatról.
- Ha a készüléket nem megfelelően szerelik fel, az érvénytelenítheti a garanciális vagy felelősségre vonási igényeket.
- A készülék használható 8 éves és ennél nagyobb gyermekek által, valamint csökkentett fizikális, érzékelési vagy mentális készségekkel rendelkező személyek által, vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek által, ha őket a biztonságukért felelős személy a készülék használatával kapcsolatban tájékoztatással vagy iránymutatással látta el.
- Ne hagyja, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

- Ha a készülék kábele sérült, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, vagy egy szakszerelővel, vagy egy megfelelően képezett szakemberrel.
- FIGYELEM: Ha a felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét. Üvegkerámia vagy hasonló anyagú főzőlapok esetében, amelyek védik az áram alatt álló részeket.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak és fedők a főzőlap felszínére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Nem szabad gőztisztítót használni.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- A készülékeket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid sütési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: A sütőn zsírral vagy olajjal való figyelmetlenül végzett főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak.

Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. egy fedéllel vagy egy tűzoltó takaróval.

Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati áramellátáson (fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szakemberhez.
- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot a falnál.
- A tanácsok be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.

Egészségügyi veszély

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.
- A szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) rendelkező személyeknek azonban a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy az implantátumot nem befolyásolja az elektromágneses mező.
- A tanácsok be nem tartása halálhoz vezethet.

Forró felület veszély

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elég forróvá válnak ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy a megfelelő főzőedényeken kívül más tárgyak érintkezzenek az indukciós üveggel, amíg a felület le nem hűl.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- A serpenyők fogantyúi érintésre forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyő fogantyúi nem lógnak át a többi bekapcsolt főzőzónába. Tartsa a fogantyúkat gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- A tanácsok be nem tartása égési és forrázási sérüléseket okozhat.

Vágásveszély

- A főzőlap kaparó borotvaéles pengéje a biztonsági fedél visszahúzásakor láthatóvá válik. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek elől elzárva tárolja.
- Az óvatosság elmulasztása sérülésekhez vagy vágásokhoz vezethet.

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben. Az étel kicsordulása füstölést és zsíros kiömlést okoz, amely meggyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy eszközt a készüléken.
 - Ne helyezzen vagy hagyjon mágnesezhető tárgyakat (pl. hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépek, MP3-lejátszók) a készülék közelében, mivel azokat befolyásolhatja a készülék elektromágneses mezeje.
 - Soha ne használja a készüléket a szoba felmelegítésére vagy fűtésére.
 - Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a jelen használati útmutatóban leírtak szerint (azaz az érintésvezérlővel). Ne hagyatkozzon a serpenyőérzékelő funkcióra, hogy kikapcsolja a főzőzónákat, amikor leveszi a serpenyőket.
 - Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játsszanak, vagy üljenek, álljanak, illetve másszanak rá.
 - Ne tárolja a gyermekeket érdeklő tárgyakat a készülék feletti szekrényekben.
A főzőlapra mászó gyerekek súlyosan megsérülhetnek.
 - Ne hagyjon gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül azon a területen, ahol a készüléket használják.
 - Gyermekeknek vagy olyan fogyatékkal élő személyeknek, akiknek a készülék használatát illetően korlátozottak a képességeik, felelős és hozzáértő személyt kell megbízni a készülék használatának oktatásával. Az oktatónak meg kell győződnie arról, hogy képesek a készüléket saját maguk és környezetük veszélyeztetése nélkül használni.
 - Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék bármely alkatrészét, kivéve, ha azt a kézikönyv kifejezetten javasolja. Minden egyéb szervizelést szakképzett szakembernek kell elvégeznie.
 - Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
 - Ne álljon a főzőlapra.
 - Ne használjon csipkézett szélű serpenyőket, és ne húzza a serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ez megkarcolhatja az üveget.
 - Ne használjon súrolószereket vagy más durva súrolószereket a főzőlap tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
 - A berendezést otthoni, valamint az alábbi helyeken történő használatra tervezték: -üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyhái; -gazdaságok; -szállodák, motelek és más lakóintézmények vendégei által; -bed and breakfast típusú intézmények.
 - FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
 - Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
 - Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyermekeket biztonságos távolságban és folyamatos felügyelet alatt.
 - Használat után kapcsolja ki a főzőlap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.
 - FIGYELMEZTETÉS: Csak a főzőeszköz gyártója által tervezett, vagy a főzőeszköz gyártója által a használati útmutatóban javasolt főzőlap védőelemet használja, vagy a készülékkel egybeépített védőelemet.
- A nem megfelelő védőelemek használata balesetveszélyes.

Gratulálunk új indukciós főzőlapjának megvásárlásához.

Javasoljuk, hogy szánjon egy kis időt a jelen használati / telepítési útmutató elolvasására, hogy teljes mértékben megértse a helyes telepítés és üzemeltetés módját.

A telepítéshez kérjük, olvassa el a telepítésről szóló részt.

Használat előtt olvassa el figyelmesen az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezt a használati/szerelési útmutatót későbbi használatra.

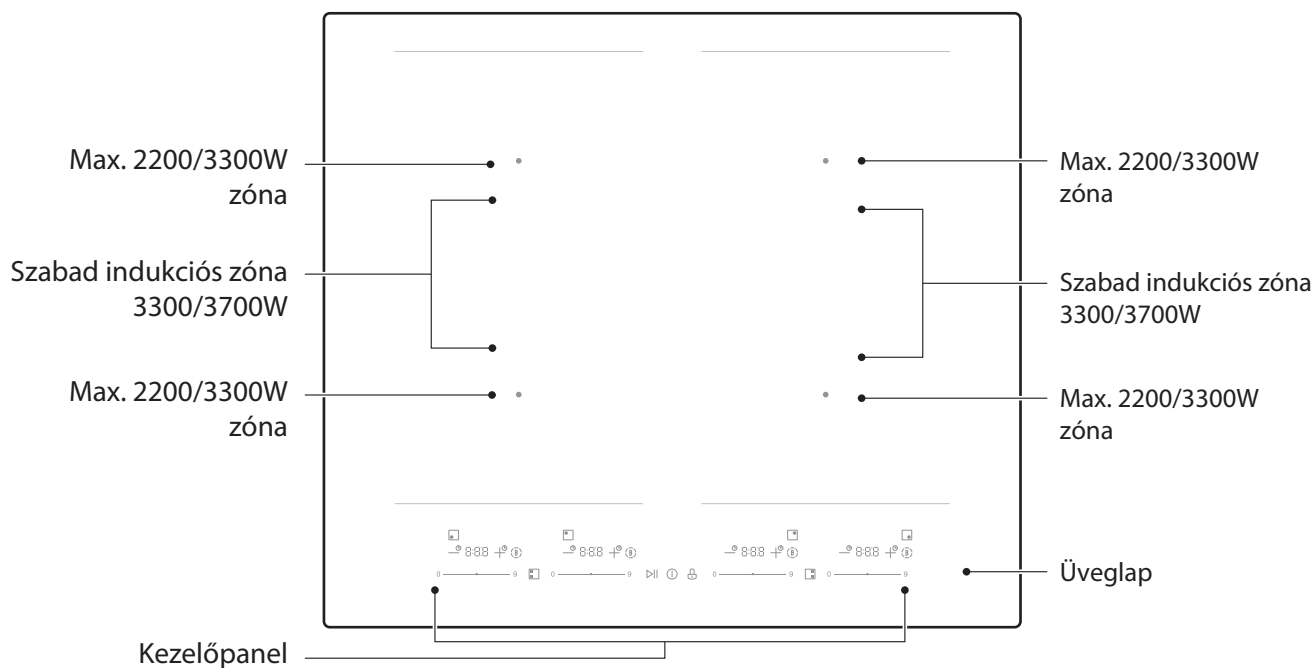
MŰSZAKI JELLEMZŐK

Főzőlap	MIH742F558K2
Főzési zónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240V~ 50Hz vagy 60Hz
Telepített villamos energia	7400W
Termék mérete H×Sz×M (mm)	590X520X53
Beépítési méretek A×B (mm)	560X480

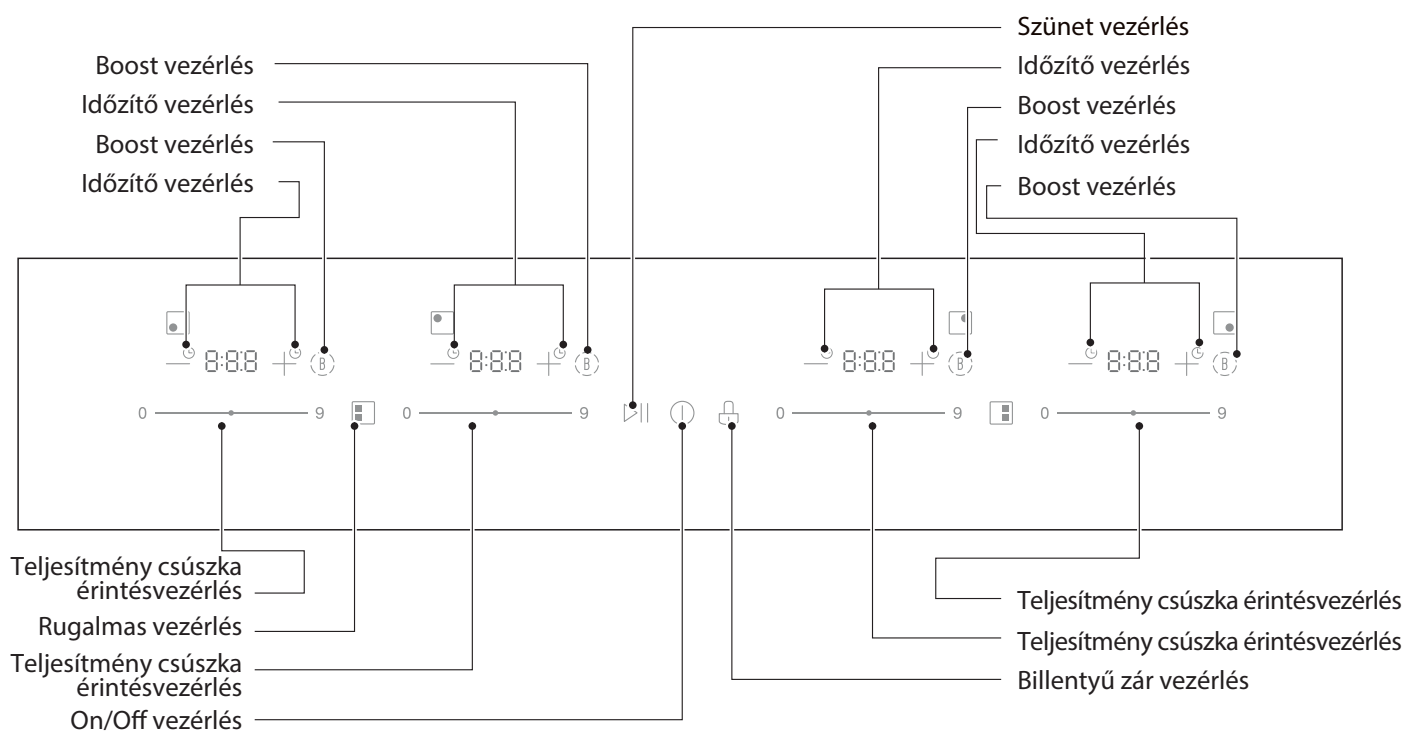
A súly és a méretek hozzávetőlegesek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink fejlesztésére, a specifikációkat és a formatervezést előzetes értesítés nélkül megváltoztathatjuk.

TERMÉK ÁTTEKINTÉS

Felülnézet



Vezérlőpanel

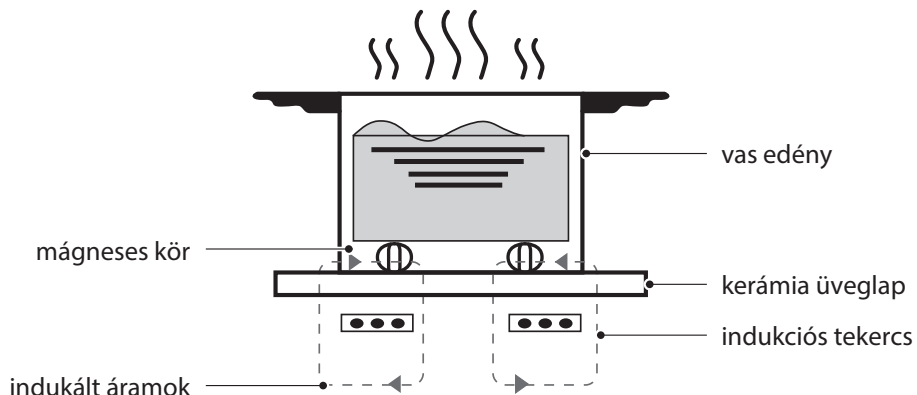


MEGJEGYZÉS

A kézikönyvben található összes kép csak magyarázó célt szolgál. A valós tárgy és a rajzban szereplő illusztráció közötti bármilyen eltérés a valós tárgyra vonatkozik.

Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. A működési elve az elektromágneses rezgéseken alapszik, amelyek közvetlenül a serpenyőben termelnek hőt, nem pedig közvetve az üvegfelület melegítésével. Az üveg csak azért lesz forró, mert a serpenyő végül felmelegíti.



Az új Indukciós főzőlap használata előtt

- Ivassa el ezt az útmutatót, különös tekintettel a "Biztonsági figyelmeztetések" szakaszra.
- Távolítsa el minden védőfóliát, amely még az indukciós főzőlapon lehet.

GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

-  Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha PowerBoost-ot használ. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyullad, és ez komoly tűzveszélyt jelent.

Főzési tippek

- Amikor az étel felforr, csökkentse a hőmérséklet beállítását.
- A fedő használata csökkenti a főzési időt, és a hő megtartásával energiát takarít meg.
- A főzési idő csökkentése érdekében minimalizálja a folyadék vagy a zsír mennyiségét.
- Indítsa el a főzést magas fokozaton, és csökkentse a beállítást, amikor az étel felmelegedett

Rizs főzése

- A párolás a forráspont alatt, körülbelül 85°C-on történik, amikor a buborékok csak időnként emelkednek a főzőfolyadék felszínére. Ez az ízletes levesek és a puha pörkölt kulcsa, mert az ízek az étel túlsütése nélkül alakulnak ki. A tojásalapú és liszttel sűrített szószokat is forráspont alatt kell főzni.
- Egyes feladatokhoz, például a rizs abszorpciós módszerrel történő főzéséhez a legalacsonyabb beállításnál magasabb fokozatra lehet szükség, hogy az étel megfelelően megfőjön az ajánlott idő alatt.

Steak sütés

Lédús, ízletes steakek készítéséhez:

1. A húst sütés előtt kb. 20 percig szobahőmérsékleten hagyja állni.
2. Melegítsünk fel egy nehéz alapú serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát megkenjük olajjal. Öntsön kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd engedje le a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos sütési idő a steak vastagságától és attól függ, hogy mennyire szeretné átsütni. Az idő oldalanként körülbelül 2-8 perc között változhat. Nyomja meg a steaket, hogy megmérje, mennyire sült át - minél keményebbnek érzi, annál "átsütöttebb".
5. Tálalás előtt néhány percig hagyja a steaket meleg tányéron pihenni, hogy megpihenjen és megpuhuljon.

HU

Stir-fry főzés

1. Válasszon egy indukcióval kompatibilis lapos wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítsen elő minden hozzávalót és felszerelést. A stir-fry főzésnek gyorsnak kell lennie. Ha nagy mennyiséget főz, főzze az ételt több kisebb adagban.
3. Melegítse elő a serpenyőt rövid időre, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Először főzzük meg a húst, majd tegyük félre és tartsuk melegen.
5. Süssük meg a zöldségeket. Amikor már forróak, de még ropogósak, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb fokozatra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje meg a hozzávalókat, hogy biztosan átmelegedjenek.
7. Azonnal tálalja.

Kis tárgyak észlelése

Ha egy nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyőt (pl. alumínium), vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagyott a főzőlapon, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba kapcsol. A ventilátor még 1 percig tovább hűti az indukciós főzőlapot.

Hőfok beállítások

Az alábbi beállítások csak iránymutatásra szolgálnak. A pontos beállítás több tényezőtől függ, többek között a főzőedénytől és a főzés mennyiségétől. Kísérletezzzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.

Hőfok beállítás	Alkalmasság
1 - 2	• finom melegítés kis mennyiségű ételhez • csokoládé, vaj és gyorsan égő ételek olvasztására • kíméletes párolás • lassú felmelegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizs főzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• sütés kevés olajon • tészta főzés
9	• stir-fry sütés • pirítás • leves forralás • víz forralás

TERMÉK TELEPÍTÉSE

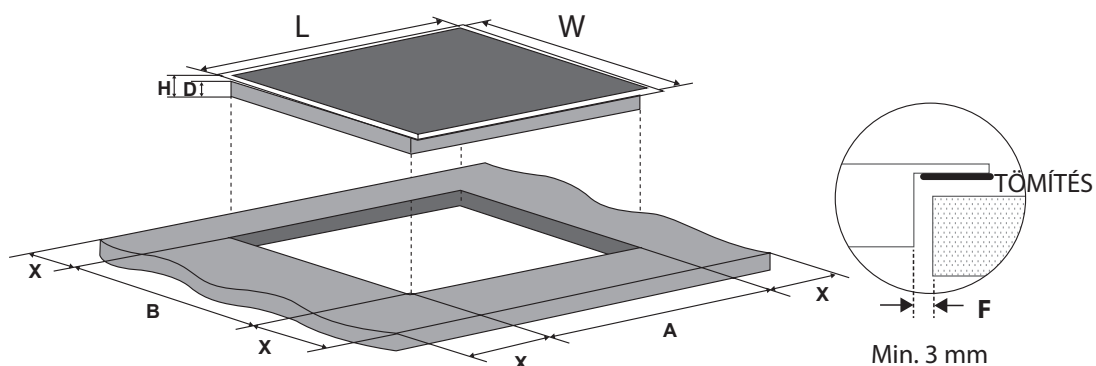
A telepítő berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkalapot a rajzon látható méretek szerint.

A beszerelés és használat céljából a lyuk körül legalább 5 cm helyet kell hagyni.

Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkalapot (fa és hasonló szálaz vagy higroszkópos anyag nem használható munkalapként, kivéve, ha impregnált), hogy elkerülje a főzőlap hőszugárzása által okozott áramütést és nagyobb deformációt. Amint az alább látható:

 Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

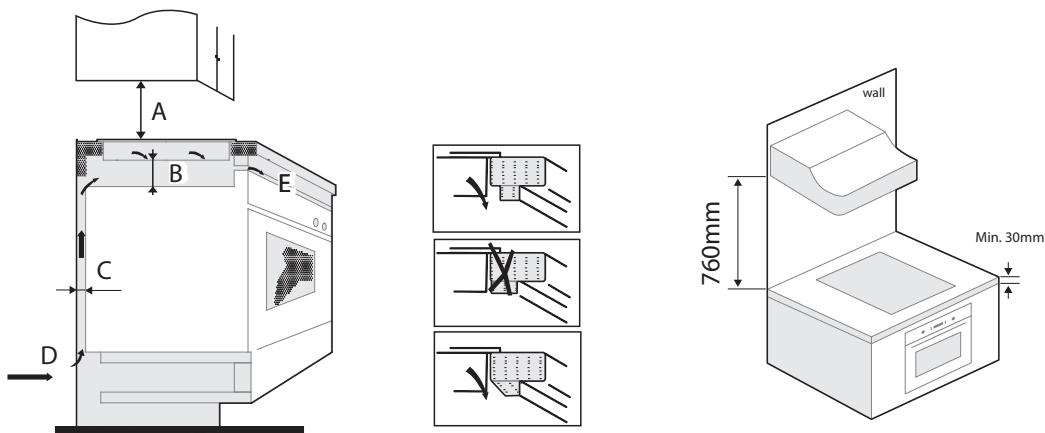


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mini	3 mini

HU

Minden körülmények között győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és a levegő be- és kimeneti nyílása nincs elzárva. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemállapotban van. Amint az alább látható:

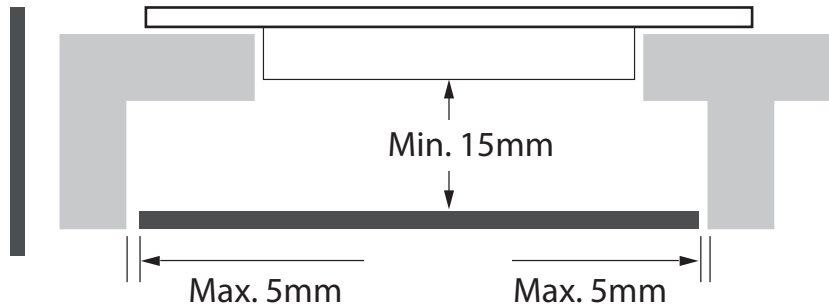
 Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mini	15 mini	20 mini	Légbeszívás	Levegő kimenet 2 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kimeneti nyílása nincs elzárva. Annak érdekében, hogy elkerülje a főzőlap túlmelegedő aljának véletlen érintkezését, vagy a munka közbeni váratlan áramütést, a főzőlap aljától legalább 15mm távolságra egy csavarokkal rögzített fa betétet kell elhelyezni. Kövesse az alábbi követelményeket.



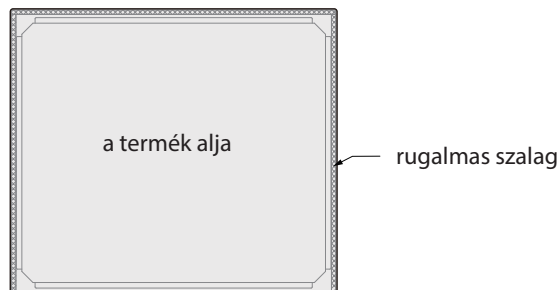
- ⚠ A főzőlap külső oldalán szellőzőnyílások vannak. A főzőlap felhelyezésekor gondoskodnia kell arról, hogy ezeket a lyukakat ne zárja el a munkalap.
- ⚠ Ne feledje, hogy a ragasztónak, amely a műanyag vagy fa anyagot a bútorhoz rögzíti, a panel kioldódásának megakadályozása érdekében, nem szabad 150°C alatti hőmérséklet-ellenállással rendelkeznie.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért el kell viselniük a 90°C-os hőmérsékletet.

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület szögletes és vízszintes, és a szerkezeti elemek nem zavarják a helyigényt.
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé szerelik, a sütő beépített hűtőventilátorral kell rendelkezzen.
- A telepítésnek meg kell felelnie az összes szabad tér-követelménynek, valamint az alkalmazandó szabványoknak és előírásoknak.
- A hálózati áramellátásról való teljes leválasztást biztosító, megfelelő leválasztó kapcsolót kell beépíteni az állandó vezetékezésbe, és a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak megfelelően kell felszerelni és elhelyezni.
- A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és minden póluson (vagy minden aktív [fázis] vezetők, ha a helyi vezetékezési szabályok lehetővé teszik a követelmények e változatát) 3 mm-es légréses érintkezési elválasztást kell biztosítani.
- A leválasztó kapcsoló könnyen hozzáférhető legyen a vásárló számára, ha a főzőlap be van szerelve.
- Ha kétségei vannak a beszereléssel kapcsolatban, konzultáljon a helyi építési hatóságokkal és a helyi építési szabállyal.
- A főzőlapot körülvevő falfelületekhez használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámiaacsempét).

A munkalapra történő felszerelés előtt az üveglap hátoldalára kell ragasztani a tömítőcsíkot:

- Fordítsa az egész gépet az üveglap hátoldalára;
- Vegye ki a szivacsíkot az önzáró zacskóból, és tépje le a szivacsík hátoldalán lévő kétoldalas ragasztót;
- Ragassza a szivacsíkot az üveglap hátoldalára.
- A szivacsík nem haladhatja meg az üveglap szélét.



A főzőlap beszerelése után győződjön meg arról, hogy

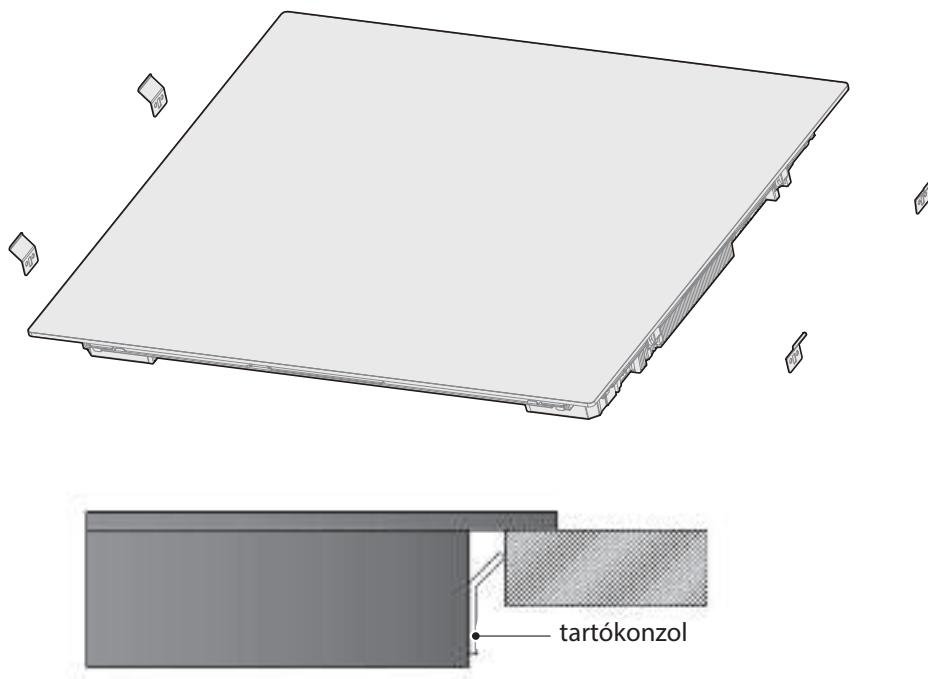
- A tápkábel nem hozzáférhető a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- Megfelelő friss levegő áramlik a szekrényen kívülről a főzőlap aljához.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy szekrény fölé szerelik be, a főzőlap alja alá hővédő gátat kell szerelni.
- A leválasztó kapcsoló az vásárló számára könnyen hozzáférhető.

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

A készüléket stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne alkalmazzon erőt a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

A konzol pozíciójának beállítása

A telepítés után rögzítse a főzőlapot a munkafelületre a főzőlap alján lévő csavaros konzolokkal (lásd a képet). Állítsa be a konzol pozícióját a különböző vastagságú asztallapokhoz.



A konzolok semmilyen körülmények között nem érhetnek össze a munkalap belső felületeivel a beszerelés után (lásd a képet).

Figyelmeztetések

1. Az indukciós főzőlapot csak szakképzett személyzetnek vagy szakembereknek szabad üzembe helyezni. Szakembereket tudunk biztosítani az Ön részére. Kérjük, soha ne végezze a műveletet egyedül.
2. A főzőlap nem helyezhető közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy ruhaszárító fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell felszerelni, hogy a megbízhatóság növelése érdekében jobb hőszigetelés biztosítható legyen.
4. A falnak és az asztallap feletti indukált főzőzónának hőállónak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a szendvicsrétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
6. Nem szabad gőztisztítót használni.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápegységhez

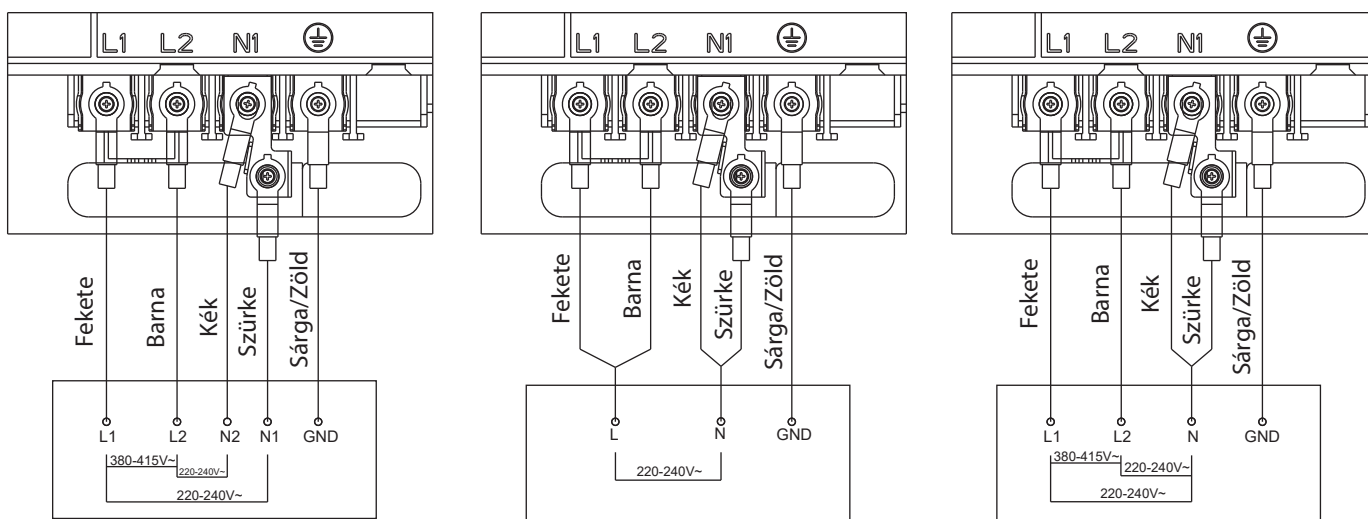
! Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személyzet csatlakoztathatja a hálózati tápegységhez. Mielőtt csatlakoztatja a főzőlapot a hálózati tápegységhez, ellenőrizze, hogy:

1. A háztartási vezetékrendszer alkalmas a főzőlap által felvett teljesítményre.
2. A feszültség megfelel a teljesítménytáblán megadott értéknek
3. A tápkábel szakaszai a teljesítménytáblán megadott terhelést bírják.

A főzőlap hálózati tápegységhez való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazóeszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg a 75°C-ot.

! Ellenőriztesse egy villanyszerelővel, hogy a házi vezetékrendszer módosítások nélkül is alkalmas-e. Bármilyen változtatást csak szakképzett villanyszerelő végezhet.



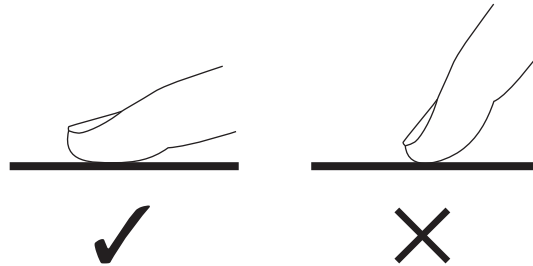
- Ha a kábel megsérült vagy ki kell cserélni, a műveletet a balesetek elkerülése érdekében az értékesítés utáni ügynöknek kell elvégeznie az erre a célra szolgáló szerszámokkal.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor egy omnipoláris megszakítót kell felszerelni, amelynek az érintkezők között legalább 3 mm-es résnek kell lennie.
- A telepítőnek kell meggyőződnie arról, hogy a megfelelő elektromos csatlakoztatás megtörtént, és az megfelel a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak erre felhatalmazott szakemberek cserélhetik ki.

! A főzőlap alsó felülete és a tápkábel a beszerelés után nem hozzáférhető.

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

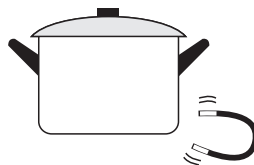
Érintésvezérlés

- A kezelőszervek reagálnak az érintésre, így nem kell nyomást gyakorolnia rájuk.
- Használja az ujjbegyét, ne a hegyét.
- Minden egyes érintés regisztrálásakor hangjelzés hallható.
- Győződjön meg róla, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és hogy nincs rajtuk semmilyen tárgy (pl. használati tárgy vagy ruhadarab). Még egy vékony víréteg is megnehezítheti a kezelőszervek működését.



A megfelelő edények kiválasztása

- ⚠
- Csak indukciós főzésre alkalmas alappal rendelkező edényeket használjon. Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.
 - A mágneses teszt elvégzésével ellenőrizheti, hogy a főzőedényei megfelelőek-e. Helyezzen egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha vonzza, akkor a serpenyő alkalmas indukcióra.
 - Ha nincs mágneses:
 1. Tegyen egy kis vizet abba a serpenyőbe, amelyet ellenőrizni szeretne.
 2. Ha  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
 - A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

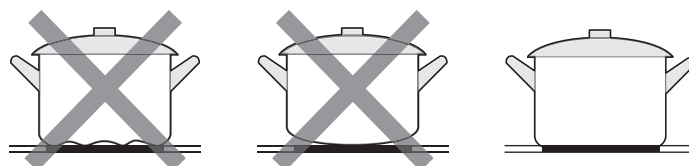


HU

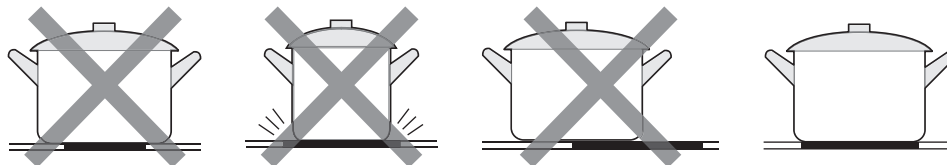
- Alumíniumt artalmú edény alapok.
- Ezek csökkentik a ferromágneses területet, ami azt jelenti, hogy kevesebb energia jut át a főzőedényre. Ezt a főzőedényt nem lehet eléggé érzékelni, vagy egyáltalán nem lehet érzékelni, és ezért nem melegít eléggé.



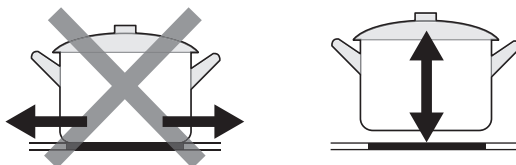
- Ne használjon olyan edényeket, amelyeknek éles szélei vagy görbe alja van.



- Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja sima, laposan illeszkedik az üveghez, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője akkora, mint a kiválasztott zóna grafikája. Egy edény használatával egy kissé szélesebb energiát használunk fel maximális hatékonysággal. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. A 140 mm-nél kisebb edényt a főzőlap nem észlelheti. A serpenyőt mindig a főzőzóna közepére állítsa.



- Az edényeket mindig emelje le az indukciós főzőlapról - ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.



Serpenyő mérete

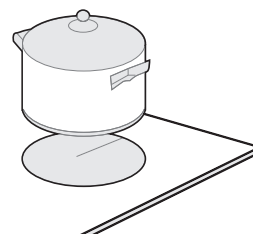
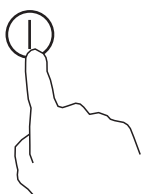
A főzőzónák egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. A serpenyő aljának azonban a megfelelő főzőzónának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie. A főzőlap legjobb hatásfokának elérése érdekében a serpenyőt helyezze a főzőzóna közepére.

Főzési zónák	Az indukciós főzőedények alapátmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
flex indukció	210	220x380

Hogyan használja

Kezdje el a főzést

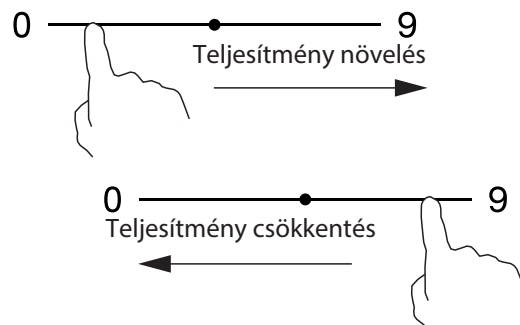
1. Érintse meg az ON/OFF vezérlőt. A bekapcsolás után a hangjelző egyszer csipog, az összes kijelzőn "-" jelenik meg, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
 - Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. Minden főzőlapnak saját, független csúszkával, boost, időzítés működtető gombbal rendelkezik, amelyekkel a teljesítményszint/időzítési funkciót egymástól függetlenül lehet működtetni.

4. Válassza ki a hőfokot a csúszkavezérlő megérintésével

- Ha 20 másodperc belül nem választja ki a hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépésnél.
- A hőfokot a főzés során bármikor módosíthatja.



Ha a kijelző felváltva villog a hőfokbeállítással együtt

Ez azt jelenti, hogy:

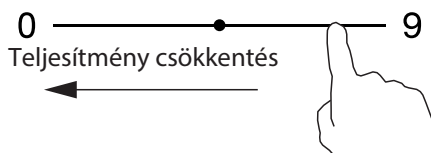
- nem a megfelelő főzőzónára helyezte a serpenyőt, vagy,
- a használt serpenyő nem alkalmas indukciós főzésre vagy,
- a serpenyő túl kicsi vagy nem megfelelően van elhelyezve a főzőzóna közepén.

Csak akkor történik melegítés, ha a főzőzónán megfelelő edény van.

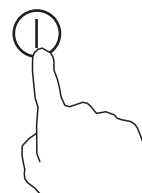
A kijelző 1 perc múlva automatikusan kikapcsol, ha nem kerül rá megfelelő serpenyő.

2. Főzés befejezése

1. Érintse meg a megfelelő zóna csúszkáját a bal szélén, győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „0” látható, 3 másodperc elteltével a főzőfelület okikapsol, és a kijelzőn a „-” felirat látható.



2. Kapcsolja ki az egész főzőlapot az ON/OFF vezérlő megérintésével.



3. Vigyázzon a forró felületekkel

A H jelzi, hogy melyik főzőzóna érintésre forró. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt.

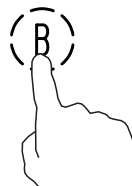
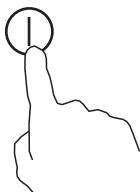
Energiatakarékossági funkcióként is használható, ha további serpenyőket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.



3. A Boost funkció használata

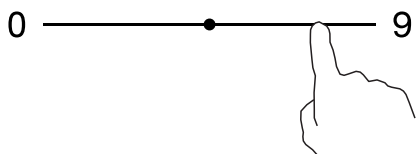
Aktiválja a boost funkciót

1. Érintse meg az ON/OFF vezérlőt. A bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, a főzőzóna kiválasztó vezérlőjén "-" jelenik meg, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.
2. A "B" boost vezérlő megérintésével a zónakijelzőn megjelenik a "Marquee" és teljesítmény eléri a Maximumot.



A Boost funkció törlése

1. Boost üzemmódban a műveleti csúszka kilép a boost üzemmódból, és a fokozat megjelenik a kijelzőterületen.
2. Miután eléri a boost üzemi dőt, automatikusan kilép a boost üzemmódból, és visszatér a boost üzemmódba való belépés előtti szintre. Ha a szint a boost üzemmódba való belépés előtt 0 volt, akkor a működési szint 9 lesz.



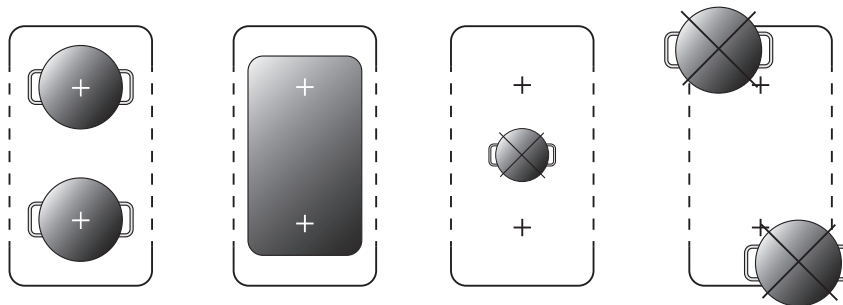
Megjegyzés

- A funkció az összes főzőzónában működhet.
- A főzőzóna 10 perc után visszatér az eredeti beállításra.
- A főzőzóna 5 perc után visszatér az eredeti beállításra.
- Ahogy az 1. főzőzóna boost funkciója aktiválódik, ha elindítja a 2. főzőzónát, az 1. főzőzóna automatikusan a 9. szintre vált. És fordítva.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0-nak felel meg, akkor a boost funkció befejezésével a 9-es értékre áll.

4. Flexibilis terület

- Ez a terület egy zónaként vagy két különböző zónaként használható, a főzési igényeknek megfelelően bármikor.
- A Flexibilis terület két független induktorból áll, amelyek külön-külön szabályozhatók. Egyzónás működés esetén a főzőedény által nem fedett rész 8 másodperc után automatikusan kikapcsol.
- A helyes serpenyőérzékelés és az egyenletes hőeloszlás érdekében a főzőedényt megfelelően kell elhelyezni:
 - A Flexibilis zóna elülső vagy hátsó oldalán, ha a főzőedény 21 cm-nél kisebb.
 - Bárhol, ha az edény nagyobb.

Példák a jó és a rossz edény elhelyezésre.



5. A kezelőszervek zárolása

- Zárolhatja a kezelőszerveket a nem rendeltetésszerű használat megakadályozása érdekében (például gyermekek véletlenül bekapcsolhatják a főzőzónákat).
- Amikor a kezelőszervek zárolva vannak, a ON/OFF kezelőszerv kivételével az összes kezelőszerv ki van kapcsolva.

A kezelőszervek zárolása	
Érintse meg a zárvezérlőt	A digitális kijelzőn "Lo" jelenik meg
A kezelőszervek feloldása	
Érintse meg és tartsa egy ideig lenyomva a zárvezérlőt.	

 Amikor a főzőlap zárolt üzemmódban van, az összes kezelőszerv ki van kapcsolva, kivéve az ON/OFF  gombot, vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja az indukciós főzőlapot az ON/OFF  vezérlővel, de a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlap reteszelését.

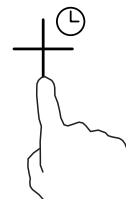
6. Időzítő vezérlés

- Minden hőzóna független időnövelő és -csökkentő gombokkal rendelkezik.
- A billentyű rövid ideig történő megnyomásával a billentyűidő 1 perccel növelhető vagy csökkenthető, hosszú ideig történő megnyomásával pedig 10 perccel növelhető vagy csökkenthető.
- A flex üzemmódban a flex-et tartalmazó főzőlapok időműködtető gombjai a flex zóna idejét működtethetik.
- A flex zóna üzemmódban, ha működik az időzítés, kapcsolja ki a flex zóna funkciót, és az idő az előző főzőlapon marad.
- Lépjen be a flex üzemmódba, és az időzítés beállítása alapértelmezés szerint kikapcsol.
- A maximálisan beállítható időzítési idő 8:00.
- Az aktuális fokozat maximális beállítási ideje a fokozat alapértelmezett időzítési ideje. A részletekért lásd az Alapértelmezett működési idők című részt.
- Az időzítés megadása után a kijelzőn csak az aktuális időzítési idő jelenik meg. Kattintson a csúszkára az aktuális szint megjelenítéséhez, és csúsztassa a csúszkát a szint beállításához.

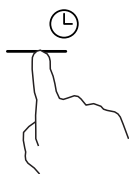
1. Ha az idő 0-ra van állítva, akkor a szintjelző üzemmódból egy meghatározott időpontban, 3 másodpercig tartó működés nélkül lép ki.

0:0:0

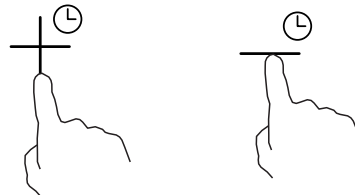
2. Időnövelő gomb, hosszú és rövid megnyomással működtethető.



3. Időcsökkentő gomb, hosszú és rövid megnyomással működtethető.



4. Ugyanakkor az időzítés törléséhez nyomja meg az időzítés plusz vagy mínusz gombot 1 másodpercig.



7. Szünet

1. A főzőzónák működése közben, érintse meg a "▷||" vezérlőt, az összes kijelzőn megjelenik a " ' ' " és a fűtés a 2. Szintre áll. Ekkor csak a "▷||" és "ⓘ" vezérlés működtethető.
2. Érintse meg ismét a "▷||" gombot, a kijelzőkön az eredeti beállítás jelenik meg, és a főzőzónák tovább melegítenek.



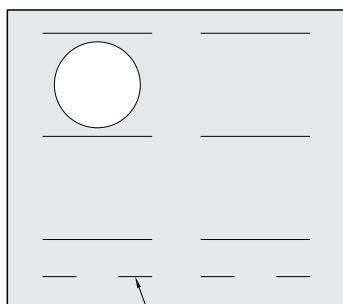
8. Serpenyő áthelyezés

A serpenyő áthelyezés funkció alapértelmezés szerint ki van kapcsolva, és a következő műveletekkel lehet aktiválni vagy letiltani. Kikapcsolt állapotban nyomja meg hosszan a nyitó gombot a főzőlap elindításához, 10 másodpercen belül nyomja meg hosszan a Bal első időzítéscsökkentő funkció gombot 3 másodpercig.

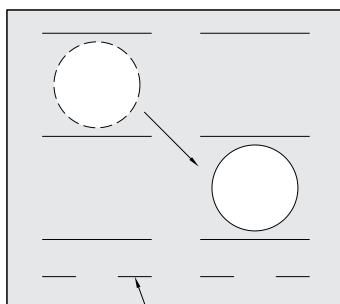
Ha a Bal első digitális csőkijelző Be van kapcsolva, az azt jelenti, hogy a serpenyő áthelyezés funkció be van kapcsolva.

Ha a Bal első digitális csőkijelző Ki van kapcsolva, az azt jelenti, hogy a serpenyő áthelyezés funkció ki van kapcsolva.

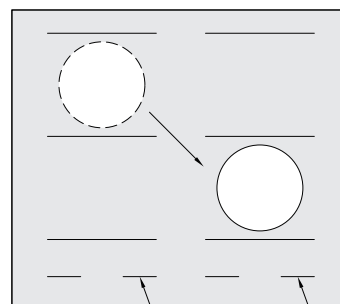
1. A serpenyő áthelyezés funkció alapértelmezés szerint nincs engedélyezve, ha az zóna boost üzemmódban van.
2. Az áthelyezés megerősítése után az időzítési idő és a szint átvitelre kerül.



Bal hátsó főzőlap indítása. A Bal hátsó zóna 9-es fokozaton üzemel.

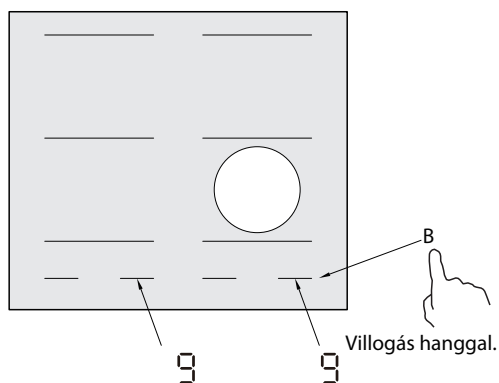


Ha a teljesítmény stabil, helyezze át a Bal hátsó zónát a Jobb első zónára.

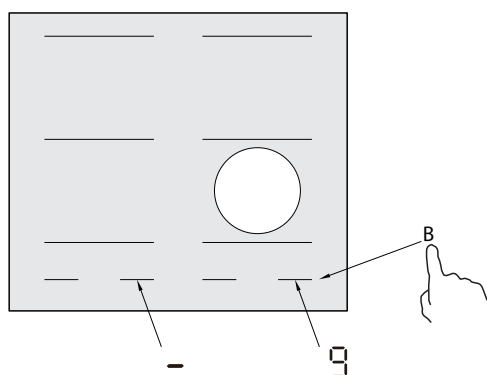


Jobb első zóna villog Bal hátsó zóna teljesítmény.

Megerősítés

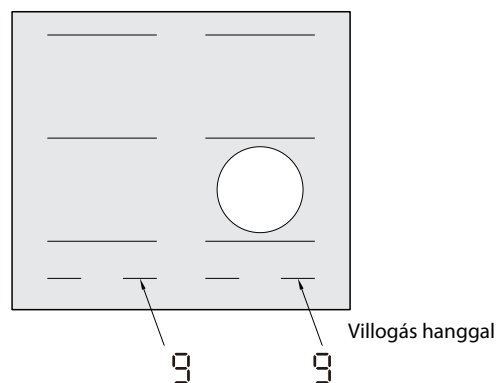


Nyomja meg a villogó zóna boost gombját az átvitel megerősítéséhez.

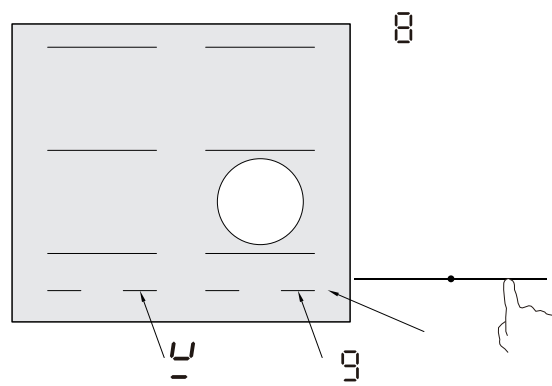


A jobb első zóna a Bal hátsó zóna szintjén melegít.

Disconfirmation



1. 6 másodperc elteltével nem lesz kijelvezve edény.
2. 10 másodperccel később a villogást és a hangjelzés kikapcsol.



A jobb első csúszka működtetése. Megszünteti az átvitelt és a melegítést a beállított szinten.

HU

9. Alapértelmezett működési idő

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejtené kikapcsolni a főzést. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapértelmezett munkaidők az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	szünet	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett munkaidő (óra)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Ha az edényt eltávolítják, az indukciós főzőlap azonnal leállíthatja a melegítést, és a főzőlap 1 perc után automatikusan kikapcsol.

 A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek konzultálniuk kell az orvosukkal, mielőtt ezt a készüléket használnák.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződések az üvegen (ujjlenyomatok, foltok, ételek által hagyott foltok vagy nem cukros szennyeződések az üvegen)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Alkalmazzon főzőlap tisztítószeret, amíg az üveg még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlapot.	• Ha a főzőlapot kikapcsolja, nem jelenik meg a "forró felület" jelzés, de a főzőzóna még mindig forró lehet! Legyen rendkívül óvatos. • A nagy teherbírású súrolószerek, egyes nejlon súrolószerek és a durva/csiszoló tisztítók megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, hogy a tisztítószer vagy súrolószer alkalmas-e. • Soha ne hagyjon tisztítási maradékot a főzőlapon: az üveg elszíneződhet.
Étel kicsordulások, ráolvadások, és forró cukros kiömlések az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el egy fűzőlapátal, palettakéssel vagy indukciós üveg főzőlapokhoz alkalmas borotvapengés kaparóval, de vigyázzon a forró főzőzóna felületekre: 1. Kapcsolja ki a főzőlapot a falon. 2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és kaparja a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap egy hűvös területére. 3. Takarítsa fel a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot egy mosogatórongy vagy papírtörő segítségével. 4. Kövesse a fenti "Mindennapi szennyeződések az üvegen" 2-4. lépést.	• A lehető leghamarabb távolítsa el az olvadék és a cukros ételek által hagyott foltokat vagy a kiömlött folyadékokat. Ha hagyják kihűlni az üvegen, nehezen eltávolíthatók, vagy akár tartósan károsíthatják az üvegfelületet. • Vágásveszély: amikor a biztonsági fedél be van húzva, a kaparógép pengéje borotvaéles. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek elől elzárva tárolja.
Az érintésvezérlőkre való áttérjedés	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Szívja fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintésvezérlő területét tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlapot.	• Előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, és az érintőgombok nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. Győződjön meg róla, hogy szárazra törölte az érintésvezérlő területét, mielőtt visszakapcsolja a főzőlapot.

HIBAELHÁRÍTÁS

A készülék üzemeltetése hibákhoz és meghibásodásokhoz vezethet. A következő táblázatok a hibaüzenet vagy a működési hiba megoldásának lehetséges okait és jegyzeteit tartalmazzák. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatokat, hogy megtakaríthassa a szervizközpontba való hívásért járó időt és pénzt.

Probléma	Lehetséges okok	Mi a teendő
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van a tápegységhez, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy van-e áramszünet az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szakembert.
Az érintésvezérlés nem reagál.	A vezérlők zárolva vannak.	Oldja fel a vezérlést. Az utasításokat lásd az "Indukciós főzőlap használata" című részben.
Az érintésvezérlők nehezen kezelhetők.	Előfordulhat, hogy a kezelőszerveken enyhe vízréteg van, vagy a kezelőszervek megérintésekor az ujj hegyét használja.	Győződjön meg róla, hogy az érintésvezérlő területe száraz, és a kezelőszervek megérintésekor használja az ujjbegyét.
Az üveg megkarcolódik.	Durva szélű főzőedények. Nem megfelelő, súrolószer vagy tisztítószer használata.	Használjon lapos és sima aljú edényeket. Lásd: "A megfelelő edények kiválasztása". Lásd "Ápolás és tisztítás".
Egyes serpenyők recsegő vagy kattogó hangokat adnak ki.	Ennek oka lehet a főzőedény szerkezete (a különböző fémek különbözőképpen rezgő rétegei).	Ez a főzőedények esetében normális, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap halk zúgást ad, ha magas hőfokozaton használják.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak el kell csendesednie vagy teljesen el kell tűnnie, ha csökkenti a hőfokot.
Az indukciós főzőlapból származó ventilátorzaj.	Az indukciós főzőlapba épített hűtőventilátor bekapcsol, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Előfordulhat, hogy az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működik.	Ez normális, és nem igényel semmilyen intézkedést. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falnál, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak fel, és megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően középre állítva.	Használjon indukciós főzésre alkalmas edényeket. Lásd a "A megfelelő edények kiválasztása" című részt. Tegye a serpenyőt középre, és győződjön meg róla, hogy az alja megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés és hibakód jelenik meg a kijelzőn (általában egy vagy két számjegy változik a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hiba betűit és számait, kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a falnál, és forduljon szakképzett szakemberhez.

Hibák megjelenítése és ellenőrzése

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval van felszerelve. Ezzel a teszttel a technikus több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy leszerelné a munkafelületről.

(1) Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyünk!
E1, E2, E7	Hőmérséklet érzékelő hiba.	• Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
E3, E4	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása.	• Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
EU	A kijelző és a főpanel közötti kapcsolat meghibásodott, vagy az érintkező IC-kommunikáció meghibásodott.	• Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
EL/EH	Rendellenes tápfeszültség.	• Kérjük, ellenőrizze, hogy az áramellátás rendben van-e. • A tápegység bekapcsolása után a tápellátás normális.
C1	A kerámia üveglap hőmérséklet-érzékelője magas.	• Kérjük, indítsa újra, miután az indukciós főzőlap lehűlt.
C2	Az IGBT hőmérséklet-érzékelője magas.	• Kérjük, indítsa újra, miután az indukciós főzőlap lehűlt.
F5	Ventilátor rendellenesség.	• Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
EF	Két vagy több billentyű hosszú időn keresztül van lenyomva.	• Tisztítsa meg a működési területet

(2) Konkrét hiba és megoldás

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED nem kapcsol be, ha a készülék csatlakoztatva van.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a dugó szorosan van-e rögzítve a konnektorban, és hogy a konnektor működik-e.	
	A kiegészítő tápegység tábla és a kijelzőtábla csatlakoztatási hibája.	Ellenőrizze a kapcsolatot.	
	A kiegészítő tápegység tábla megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápegység táblát.	
	A kijelzőtábla megsérült.	Cserélje ki a kijelzőtáblát.	
Néhány gomb nem működik, vagy a LED kijelző nem normális.	A kijelzőtábla megsérült.	Cserélje ki a kijelzőtáblát.	
A főzési mód kijelzője világít, de a melegítés nem indul el.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbeszívó vagy a szellőzőnyílás elzáródhatott.	
	Valami baj van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor zavartalanul működik-e ; ha nem , cserélje ki a ventilátort.	
	A tápegység tábla megsérült.	Cserélje ki a tápegység táblát.	
A melegítés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn villog az "u".	Az Edény típus helytelen.	Használja a megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	A serpenyőérzékelő áramkör megsérült, cserélje ki a tápegység táblát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett.	A készülék túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszaáll a normál értékre. Nyomja meg a "ON/OFF" gombot a készülék újraindításához.	
Az azonos oldali főzőzónákon (például az első és a második zóna) "u" felirat jelenik meg.	A tápegység tábla és a kijelzőtábla csatlakozási hibája.	Ellenőrizze a kapcsolatot.	
	A kommunikációs rész kijelzőtáblája megsérült.	Cserélje ki a kijelzőtáblát.	
	A főkapcsolótábla megsérült.	Cserélje ki a tápegység táblát.	
A ventilátor motorja rendellenes hangot ad.	A ventilátor motorja megsérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek a gyakori hibák megítélésére és ellenőrzésére vonatkoznak.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket saját maga, hogy elkerülje az indukciós főzőlapot fenyegető veszélyeket és sérüléseket.

VÉDJEGEK, SZERZŐI JOGOK ÉS JOGI NYILATKOZAT

 Midea logó, szövédjegyek, kereskedelmi név, védjegy és ezek minden változata a Midea Group és/vagy kapcsolt vállalkozásai ("Midea") értékes eszközei, amelyekhez a Midea védjegyek, szerzői jogok és egyéb szellemi tulajdonjogok, valamint a Midea védjegy bármely részének használatából származó goodwill tartozik. A Midea védjegy kereskedelmi célú használata a Midea előzetes írásbeli hozzájárulása nélkül védjegybitorlásnak vagy tisztességtelen versenynek minősülhet, ami sérti a vonatkozó törvényeket.

Ezt a kézikönyvet a Midea készítette, és a Midea minden szerzői jogot fenntart. A Midea előzetes írásbeli engedélye nélkül semmilyen szervezet vagy magánszemély részben vagy egészben nem használhatja, nem sokszorozhatja, nem módosíthatja, nem terjesztheti ezt a kézikönyvet, és nem hozhatja létre, illetve nem értékesítheti más termékekkel együtt.

A leírt funkciók és utasítások a jelen kézikönyv nyomtatásának időpontjában naprakészek voltak. A tényleges termék azonban a továbbfejlesztett funkciók és formatervezés miatt eltérhet.

ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Fontos környezetvédelmi utasítások

WEEE irányelvnek való megfelelés és a termék megsemmisítése:

Ez a termék megfelel az EU WEEE irányelvének (2012/19/EU). Ez a termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak osztályozási szimbólumát (WEEE) viseli.

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket az élettartama végén nem szabad közösen más háztartási hulladékokkal együtt kidobni. A használt eszközt vissza kell vinni a hivatalos gyűjtőhelyre az elektromos elektronikus eszközök újrahasznosítása céljából. A gyűjtőrendszerek megtalálásához vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy a kereskedővel, ahol a terméket vásárolták. A háztartások fontos szerepet játszanak a régi készülékek elszállításában és újrahasznosításában. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket.

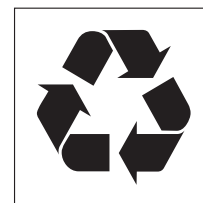


Az RoHS irányelvnek való megfelelés

A megvásárolt termék megfelel az EU RoHS Irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

A csomagolásra vonatkozó információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek és megfelelnek a nemzeti környezetvédelmi - előírásoknak. A csomagolóanyagokat ne dobja el a háztartási vagy egyéb hulladékok közé. Vigye őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtő helyekre.



ADATVÉDELMI NYILATKOZAT

Az ügyféllel megállapodott szolgáltatások nyújtása céljából

vállaljuk, hogy korlátozás nélkül betartjuk az alkalmazandó adatvédelmi törvények valamennyi előírását, összhangban azokkal az elfogadott országokkal, amelyekben az ügyfélnek nyújtott szolgáltatásokat nyújtjuk, valamint adott esetben az EU általános adatvédelmi rendeletével (GDPR).

Az adatfeldolgozás célja általában az Önnel kötött szerződéses kötelezettségeink teljesítése, valamint termékbiztonsági okokból, az Ön jogainak védelme a garanciával és a termék regisztrációjával kapcsolatos kérdésekkel kapcsolatban.

Bizonyos esetekben, de csak a megfelelő adatvédelem biztosítása esetén, a személyes adatok továbbításra kerülhetnek az Európai Gazdasági Térségen kívüli címzetteknek.

További információk kérésre rendelkezésre állnak. Adatvédelmi tisztviselőnkkel az alábbi elérhetőségeken léphet kapcsolatba **MideaDPO@midea.com**. Ha élni szeretne jogaival, például azzal a jogával, hogy tiltakozhat személyes adatainak közvetlen marketing célú feldolgozása ellen, kérjük, lépjen kapcsolatba velünk a következő címen **MideaDPO@midea.com**. További információért kérjük, kövesse a QR-kódot.

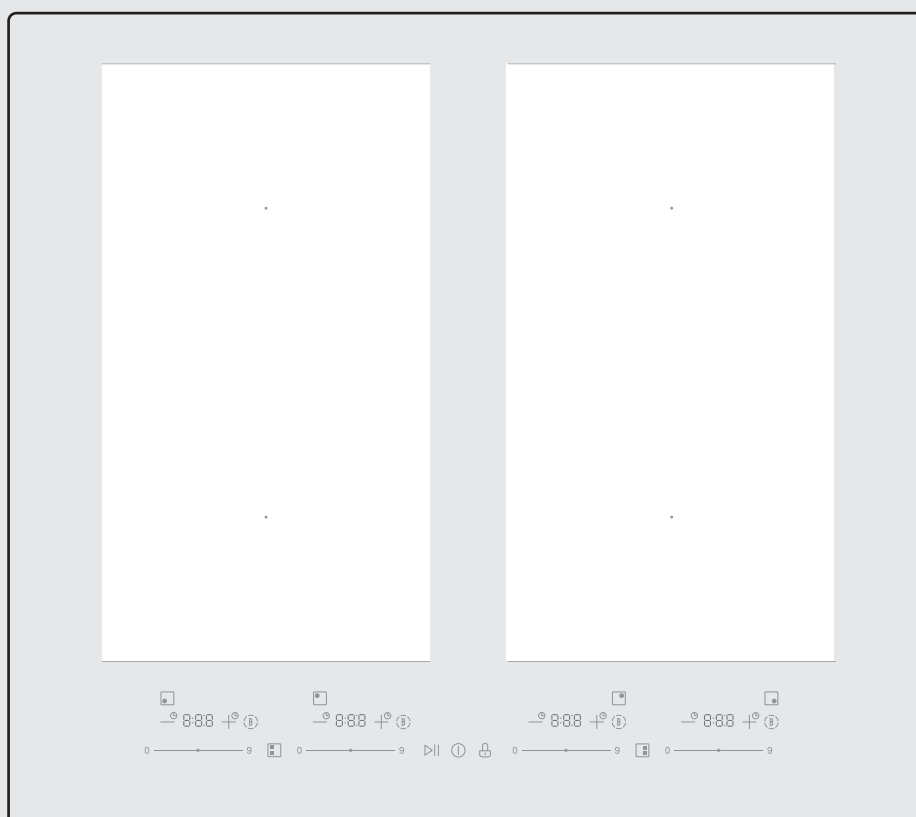


HU





PL



Płyta indukcyjna

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

MIH742F558K2

Ostrzeżenia: Przed użyciem produktu, prosimy o dokładne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość. Konstrukcja oraz specyfikacja techniczna podlegają zmianom, w ramach ulepszania produktu, bez uprzedzenia. Więcej szczegółów na ten temat można uzyskać u sprzedawcy lub producenta. Powyższy schemat ma tylko znaczenie informacyjne. Jako standard prosimy traktować rzeczywisty wygląd Państwa produktu.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za wybranie Midea! Przed użyciem nowego produktu Midea, prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji, tak by mieć pewność, że można bezpiecznie korzystać z zalet i funkcji tego urządzenia.

SPIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIE	01
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJE	07
PRZEGLĄD PRODUKTU	08
PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA	10
MONTAŻ PRODUKTU	12
INSTRUKCJA OBSŁUGI	16
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	23
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	24
ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	27
UTYLIZACJA I RECYKLING	28
NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH	29

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest zapobieżenie nieprzewidzianemu ryzyku lub uszkodzeniu urządzenia w efekcie jego niebezpiecznego albo nieprawidłowego użytkowania. Prosimy o sprawdzenie czy otrzymane opakowanie i urządzenie jest w nietkniętym stanie, by mieć pewność bezpiecznej eksploatacji urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się dokonywania modyfikacji lub zmian na urządzeniu. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może doprowadzić do powstania zagrożenia oraz utraty prawa do dochodzenia roszczeń gwarancyjnych.

Objaśnienie symboli



Niebezpieczeństwo

Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na łatwopalny gaz.



Ostrzeżenie o napięciu elektrycznym

Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na napięcie elektryczne.



Ostrzeżenie

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko średniego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.



Ostrożność

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko niskiego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do mniejszych lub średnich obrażeń ciała.



Uwaga

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ważne informacje techniczne (np. straty materialne), ale nie zagrożenie.



Polecenia dot. przestrzegania

Ten symbol oznacza, że tylko serwisant może obsługiwać i konserwować to urządzenie, zgodnie z instrukcją obsługi.

PL

Prosimy o rozważne i dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem/uruchomieniem urządzenia oraz przechowanie jej w pobliżu miejsca instalacji lub samego urządzenia, w celu późniejszego wykorzystania!

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o przeczytanie tych informacji przed użyciem płyty grzewczej.

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

Ryzyko skaleczenia

- TUważaj – krawędzie panelu są ostre.
- Brak ostrożności może skutkować zranieniem lub skaleczeniem.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie te instrukcje przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów łatwopalnych ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, gdyż może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, to urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami dotyczącymi instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie gwarancje lub roszczenia z tytułu odpowiedzialności.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane lub nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, dla powierzchni płyty z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części przewodzące prąd.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Nie należy używać parownicy do czyszczenia.
- Nie używaj parownicy do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkoterminowego musi być nadzorowany ciągle.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawione bez nadzoru gotowanie na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie lub ulegnie uszkodzeniu, natychmiast wyłącz urządzenie na głównym zasilaniu (przełącznik na ścianie) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- PL • Wyłącz płytę kuchenną na ścianie przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne ze standardami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi wszczepami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem wszczepu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich wszczepy nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować śmiercią.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania, dostępne części tego urządzenia będą na tyle gorące, że mogą powodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, odzież ani żaden inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj dzieci z dala.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondli nie wystają nad inne włączone strefy gotowania. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować oparzeniami.

Zagrożenie skaleczeniem

- Ostrze kuchennego skrobaka jest bardzo ostre, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipięcie może powodować dym i tłuste rozlania, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj magnetycznych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą być one narażone na działanie jego pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ocieplania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę kuchenną zgodnie z opisem w instrukcji (np. za pomocą elementów dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania garnka, aby wyłączyć strefy gotowania po zdjęciu garnków.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani na nim siadać, stać lub wspinać się.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien upewnić się, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z postrzępionymi krawędziami ani nie przesuwaj garnków po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to zarysować szkło.
- Nie używaj szorówek ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - Gospodarstwa domowe;
 - Użytek klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Pensjonaty typu bed and breakfast.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania.
- Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.
- Po użyciu wyłącz element płyty za pomocą jego sterowania i nie polegaj na detektorze garnka.
- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłon do płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon wbudowanych w urządzenie. Użycie niewłaściwych osłon może spowodować wypadki.

Gratulacje z okazji zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie tej instrukcji/poradnika instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji, przeczytaj sekcję instalacyjną.

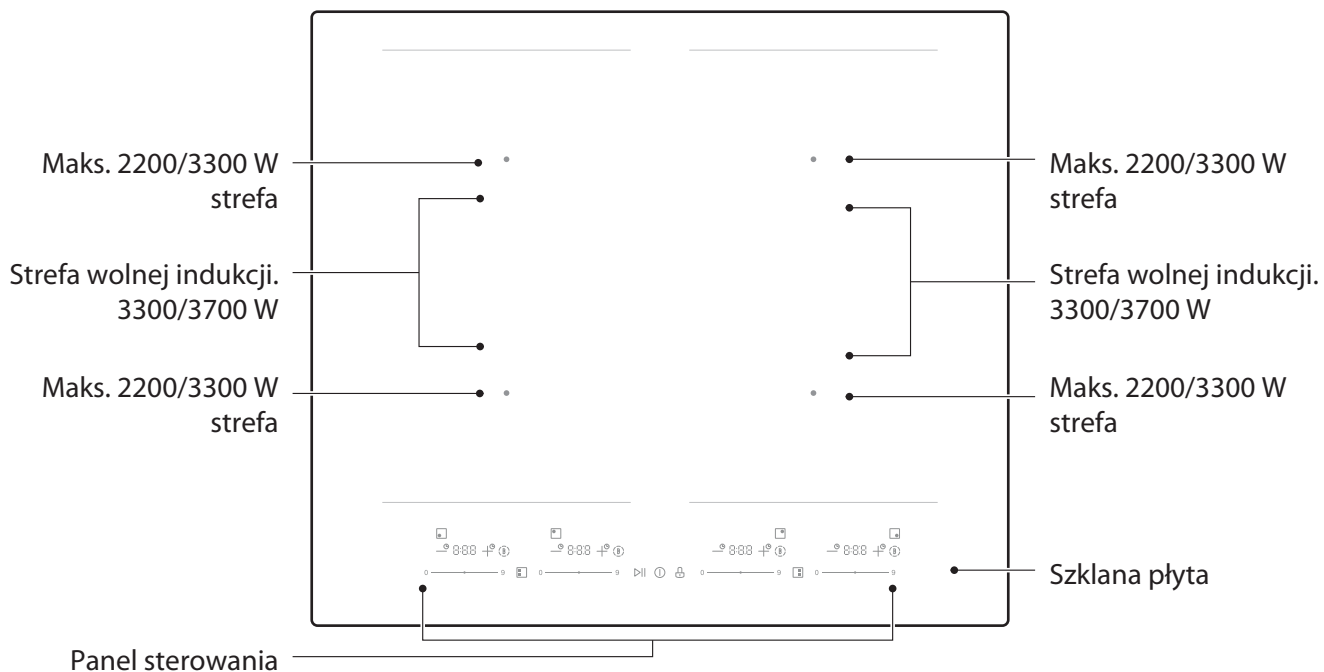
Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i zachowaj tę instrukcję/poradnik instalacji do przyszłego użytku.

SPECYFIKACJE

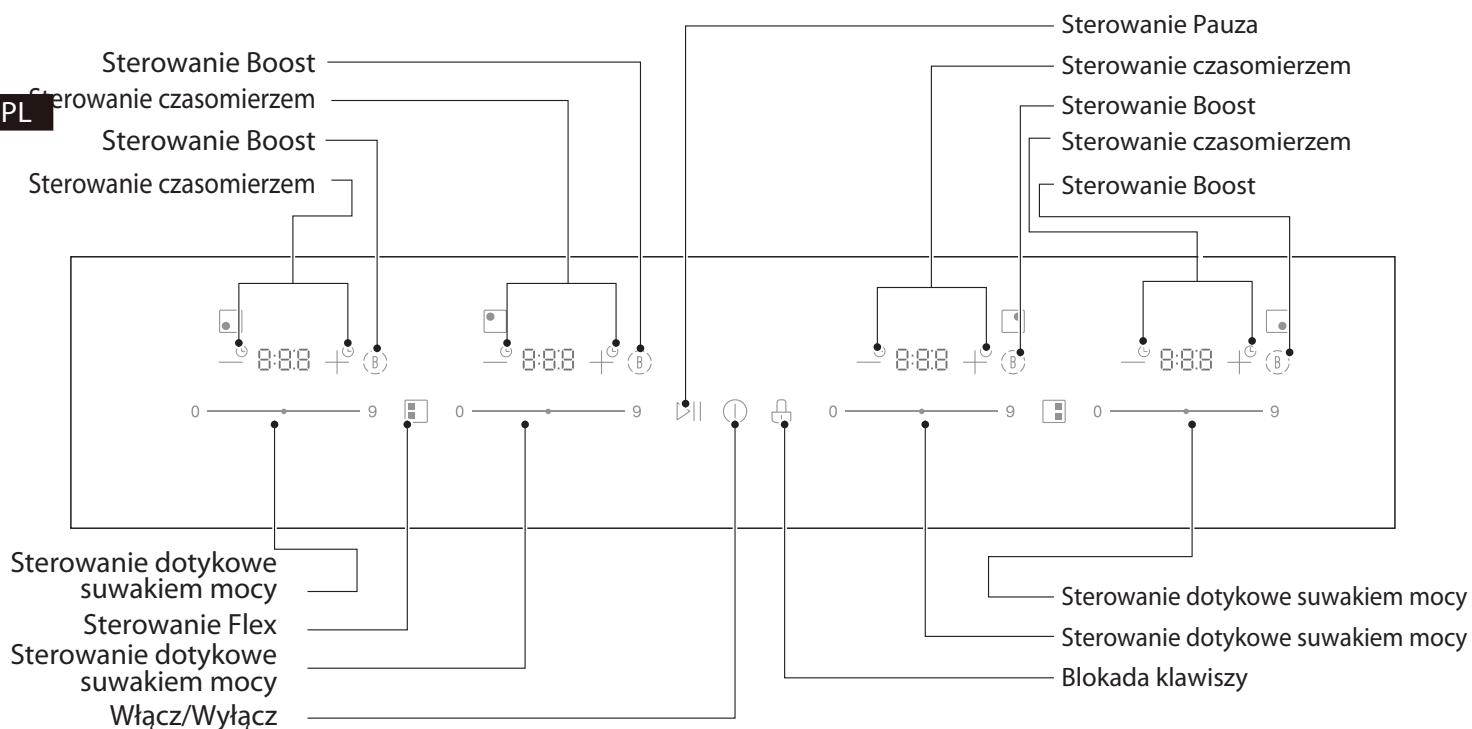
Płyta grzewcza	MIH742F558K2
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400W
Wymiary produktu D×S×W (mm)	590X520X53
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	560X480

PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



Panel sterowania

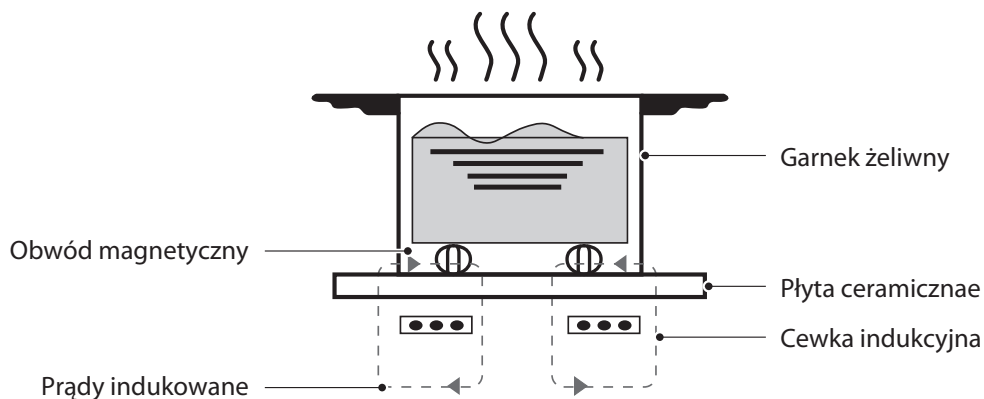


UWAGA

Wszystkie obrazy w tej instrukcji służą wyłącznie do celów wyjaśniających. Wszelkie rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku powinny być rozstrzygane na podstawie rzeczywistego przedmiotu.

Teoria Działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio przez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że garnek ostatecznie je nagrzewa.



Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą znajdować się na twojej płycie indukcyjnej.

PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA

-  Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie podczas korzystania z funkcji Power Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą zapalić się spontanicznie, co stanowi poważne ryzyko pożaru

Wskazówki kulinarne

- Kiedy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię, zatrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynów lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Zaczynij gotować na wysokiej mocy, a następnie zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się podgrzeje.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy bąbelki tylko sporadycznie unoszą się na powierzchni płynu gotującego. To klucz do smacznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowywania jedzenia. Należy również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej punktu wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie jedzenia w zalecany czas.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozwól mięsu stać w temperaturze pokojowej przez około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię o ciężkim dnie.
3. Posmaruj obie strony steka olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie włóż mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steka i tego, jak dobrze chcesz go ugotować. Czas może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby ocenić, jak dobrze jest ugotowany – im twardszy jest, tym bardziej "dobrze wysmażony" będzie.
5. Pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby zmiękł przed podaniem.

PL

Smażenie w woku

1. Wybierz wok o płaskim dnie lub dużą patelnię odpowiednią do indukcji.
2. Miej wszystkie składniki i sprzęt gotowe. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz dużą ilość, przygotuj jedzenie w kilku mniejszych porcjach.
3. Krótco rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż je na bok i utrzymaj w cieple.
5. Smaż warzywa. Kiedy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższą moc, wróć z mięsem do patelni i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Podawaj natychmiast.

Detekcja Małych Przedmiotów

Gdy na płycie kuchennej znajduje się nieodpowiedni rozmiar garnka (np. aluminiowego) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Ustawienia Ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wytycznymi. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od naczyń kuchennych i ilości gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Ustawienie ciepła	Zastosowanie
1 - 2	• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topnienie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają • łagodne duszenie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• podgrzewanie • szybkie duszenie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9/P	• smażenie w woku • przypiekanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

PL

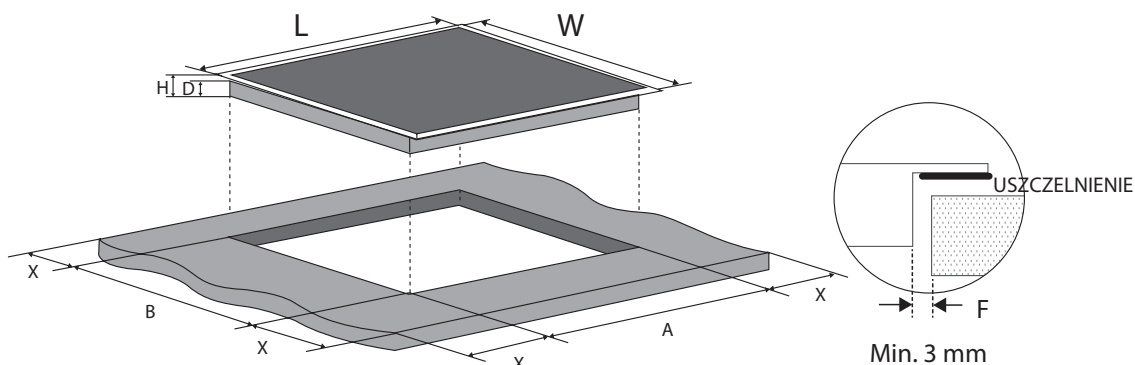
MONTAŻ PRODUKTU

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami przedstawionymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał blatu roboczego odporny na ciepło i izolowany (nie należy używać drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału blatu roboczego, chyba że są one impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem oraz większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

! Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm

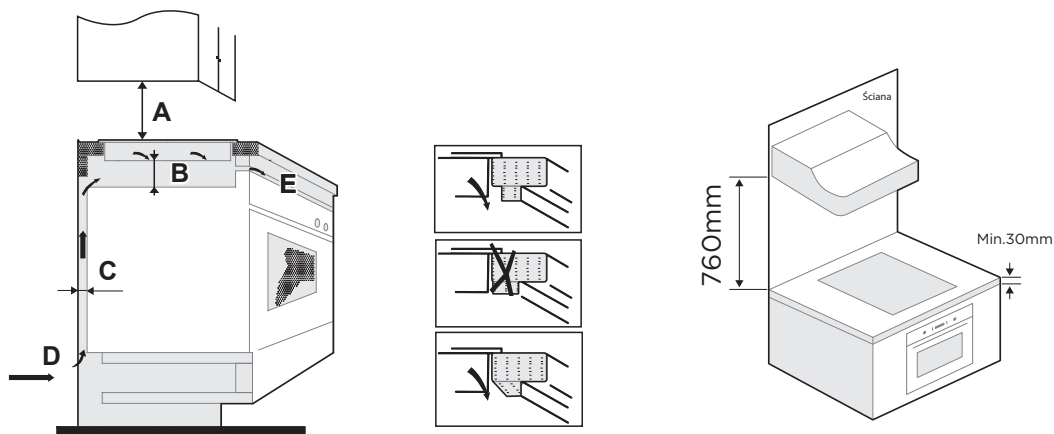


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560+1	480+1	50 mini	3 mini

PL

W żadnym wypadku nie zapomnij o odpowiedniej wentylacji płyty indukcyjnej, a także o tym, aby wlot i wylot powietrza były niezablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie roboczym. Jak pokazano poniżej:

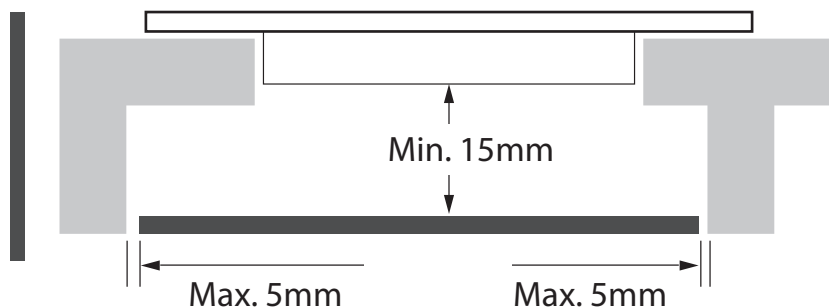
! Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min.	15 min.	20 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 2 mm

Ostrzeżenie: Zapewnienie Odpowiedniej Wentylacji

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z przegrzaną dolną częścią płyty lub porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianego wkładu, przymocowanego śrubami, w odległości co najmniej 15 mm od dolnej części płyty. Przestrzegaj poniższych wymagań.



⚠ Wokół płyty znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat roboczy podczas instalacji płyty.

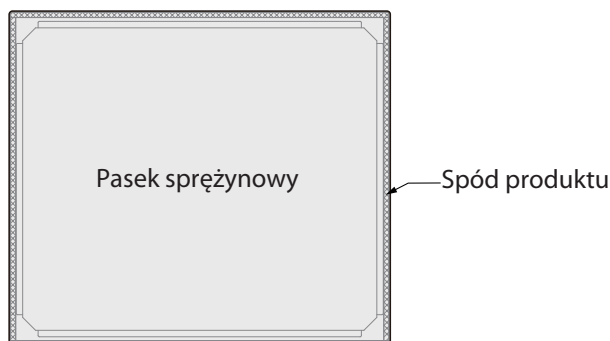
- ⚠
- Należy pamiętać, że klej, który łączy materiał plastikowy lub drewniany z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się paneli.
 - Tylna ściana oraz przyległe i otaczające powierzchnie muszą wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Blat roboczy jest prostokątny i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- Blat roboczy wykonany jest z materiału odpornego na ciepło i izolowanego.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik izolacyjny, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, jest włączony w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami.
- Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzony i zapewniać odstęp powietrzny 3 mm w każdym biegu (lub we wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dopuszczają tę modyfikację wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty.
- Skonsultuj się z lokalnymi organami budowlanymi i przepisami, jeśli masz wątpliwości co do instalacji.
- Użyjesz materiałów wykończeniowych odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia (takich jak płytki ceramiczne) dla powierzchni ścian otaczających płytę.

Przed instalacją, konieczne jest przyklejenie taśmy uszczelniającej na tył szklanej płyty:

- Przewróć urządzenie na tył szklanej płyty
- Przyklej taśmę z gąbki na tył szklanej płyty
- Taśma z gąbki nie powinna przekraczać krawędzi szklanej płyty
- Przyklej pasek gąbkowy na tylnej stronie szklanej płyty.
- Pasek gąbkowy nie powinien wystawać poza krawędź szklanej płyty.



Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

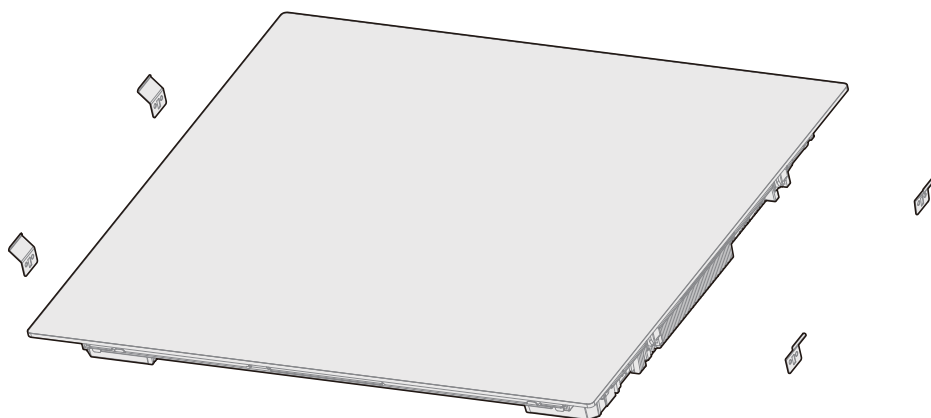
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafek ani szuflady.
- Zapewniasz odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad przestrzenią na szuflady lub szafki, zainstalowana jest bariera ochronna termiczna poniżej podstawy płyty.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed Zainstalowaniem Wsporników Montażowych

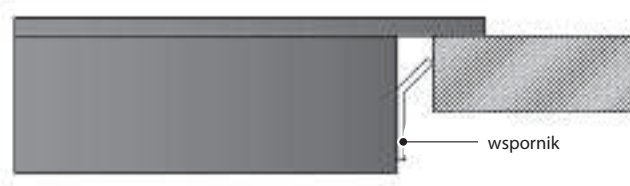
Jednostka powinna być umieszczona na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na kontrolki wystające z płyty.

Dostosowywanie Pozycji Wsporników

Przymocuj płytę do blatu roboczego, przykręcając 4 wsporniki na dolnej części płyty (patrz zdjęcie) po instalacji. Dostosuj pozycję wsporników do różnych grubości blatu.



PL



 W żadnym przypadku wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po instalacji (patrz zdjęcie).

Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy specjalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepszą radiację cieplną, co zwiększa jej niezawodność.
4. Ściana i strefa indukcyjnego grzania nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa kanapkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

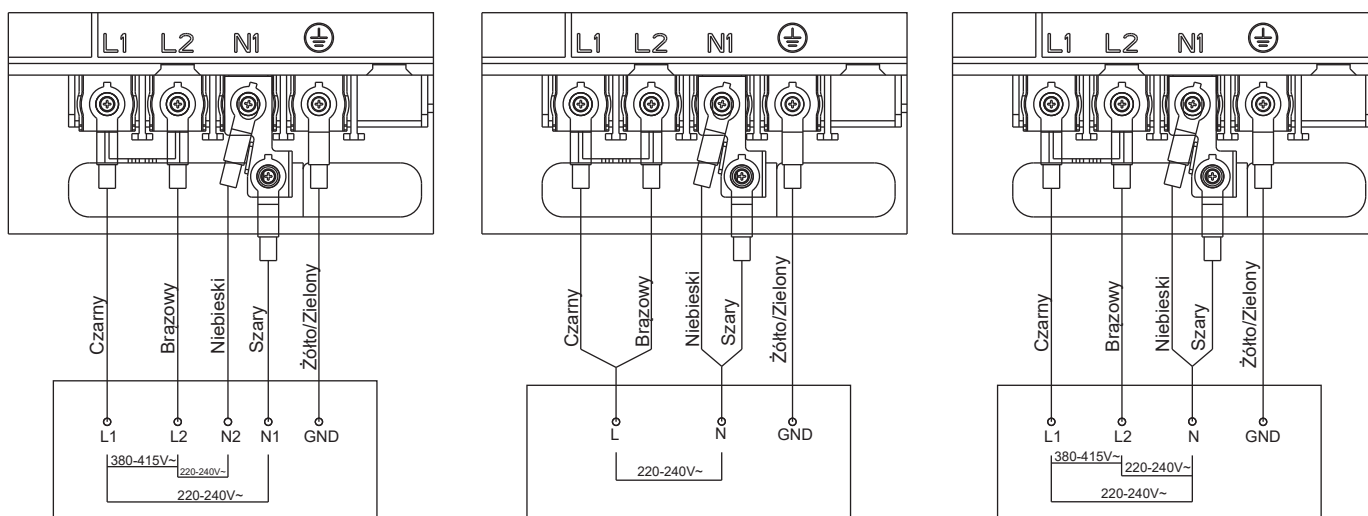
Podłączenie Płyty Do Zasilania

! Ta płyta musi być podłączona do zasilania tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sprawdź, czy:

1. Domowy system okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę.
 2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 3. Przekroje przewodów zasilających są w stanie wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.
- Aby podłączyć płytę do zasilania, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozdzielaczy, ponieważ mogą one powodować przegrzewanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura nie przekraczała 75 °C w żadnym punkcie.

! Skonsultuj się z elektrykiem, czy domowy system okablowania jest odpowiedni bez zmian. Wszelkie zmiany powinny być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.



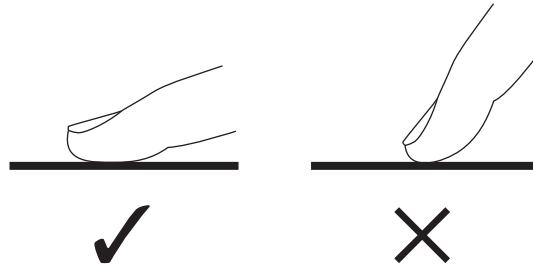
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi wykonać autoryzowany serwis z użyciem odpowiednich narzędzi, aby uniknąć jakichkolwiek wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimum 3 mm odstępu między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że prawidłowe połączenie elektryczne zostało wykonane i że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani uciskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanych techników.

! Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie są dostępne po instalacji.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sterowanie dotykowe

- Kontrolki reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Używaj poduszki palca, a nie czubka.
- Usłyszysz beep za każdym razem, gdy dotyk zostanie zarejestrowany.
- Upewnij się, że kontrolki są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę kontroltek.

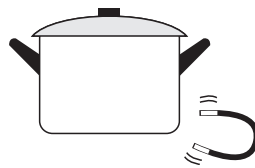


Wybór odpowiednich naczyń



- Używaj tylko naczyń o dnie odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie patelni.
- Możesz sprawdzić, czy twoje naczynia są odpowiednie, wykonując test z magnesem. Przybliż magnes do dna patelni. Jeśli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.

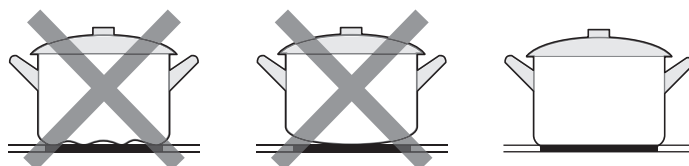
PL



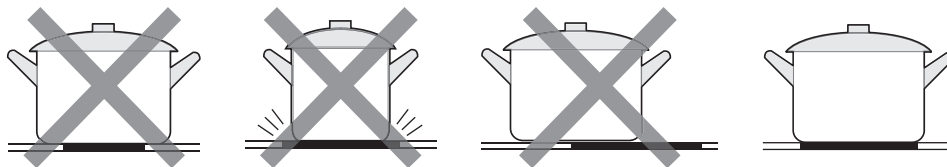
- Podstawy naczyń kuchennych z zawartością aluminium.
- Zmniejszają one obszar ferromagnetyczny, co oznacza, że do naczyń kuchennych emitowana jest mniejsza moc. Te naczynia mogą być niewystarczająco wykrywane lub mogą nie być wykrywane wcale, a w konsekwencji nie nagrzewają się wystarczająco.



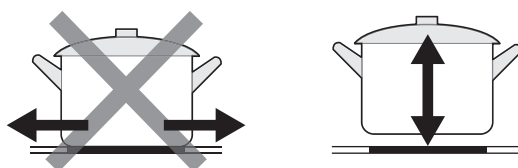
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani o zakrzywionym dnie.



- Upewnij się, że dno twojej patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj garnków, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka o nieco większej średnicy, energia będzie wykorzystywana z maksymalną efektywnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, efektywność może być niższa niż oczekiwana. Zawsze umieszczaj swoją patelnię na środku strefy gotowania.



- Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą zarysować szkło.



Wymiary patelni

Strefy gotowania są, do pewnego limitu, automatycznie dostosowywane do średnicy garnka. Jednak dno garnka musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiadającą strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, umieść garnek w centrum strefy gotowania.

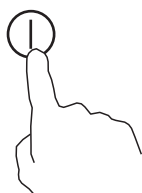
Strefa gotowania	Średnica podstawy naczyń indukcyjnych	
	Minimalna (mm)	Maksymalna (mm)
1,2,3,4	100	220
Flex	210	220x380

PL

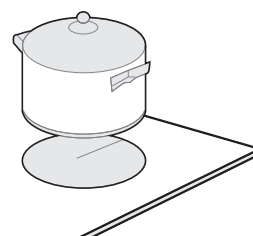
Jak używać

1. Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ przez jedną sekundę. Po włączeniu, sygnał dźwiękowy zabrzmi raz, a wszystkie wyświetlacze pokażą "–", co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.



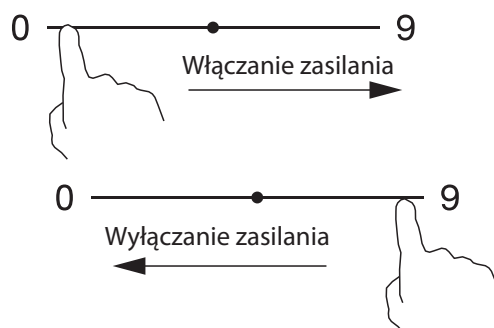
2. Umieść odpowiedni garnek na strefie gotowania, którą chcesz użyć.
 - Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Każda płyta grzewcza ma swój niezależny suwak, przycisk boost oraz przycisk do ustawiania czasu, co pozwala na niezależne działanie funkcji poziomu mocy/timing.

4. Wybierz ustawienie temperatury, dotykając kontrolki suwakowej.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Będziesz musiał rozpocząć od kroku 1.
- Możesz zmodyfikować ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.



Jeśli wyświetlacz miga $\geq \underline{\text{U}} \leq$ na przemian z ustawieniem temperatury,

Oznacza to, że:

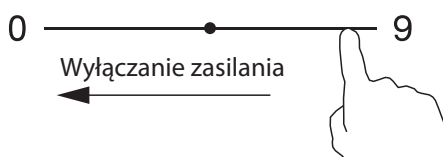
- nie umieściłeś garnka na właściwej strefie gotowania, lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- garnek jest za mały lub nieprawidłowo wycelowany na strefie gotowania.

Nie ma grzania, jeśli na strefie gotowania nie ma odpowiedniego garnka.

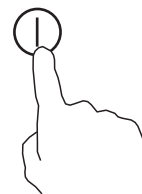
Wyświetlacz automatycznie zniknie po 1 minucie, jeśli nie umieszczono na nim odpowiedniego garnka.

2. Zakończenie gotowania

1. Dotknij suwaka odpowiedniego palnika do skrajnie lewej pozycji, upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0"; po 3 sekundach strefa gotowania zostanie wyłączona, a wyświetlacz pokaże "-".

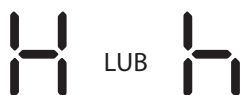


2. Wyłącz całą płytę, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



3. Uważaj na gorące powierzchnie

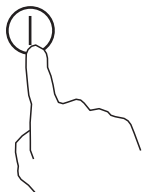
H pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne garnki, korzystając z pozostałej gorącej płyty.



3. Blokowanie Kontrolek

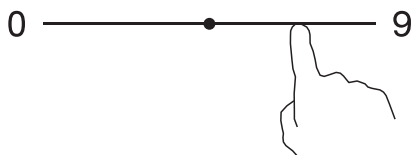
Aktywacja funkcji Boost

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Po włączeniu zasilania, brzęczyk sygnalizuje jeden dźwięk, a kontrolki wyboru strefy grzewczej pokazują “-”, co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.
2. Dotykając przycisku boost “B”, wskaźnik strefy wyświetla “Marquee”, a moc osiąga maksymalny poziom.



Anuluj funkcję boost

1. W trybie boost, suwak operacyjny wyjdzie z trybu boost, a w obszarze wyświetlacza zostanie pokazany bieg.
2. Po upływie czasu pracy w trybie boost, urządzenie automatycznie wyjdzie z trybu boost i powróci do poziomu sprzed wejścia w tryb boost. Jeśli poziom przed wejściem w tryb boost wynosi 0, zmieni się na poziom 9 do dalszej pracy.



UWAGA

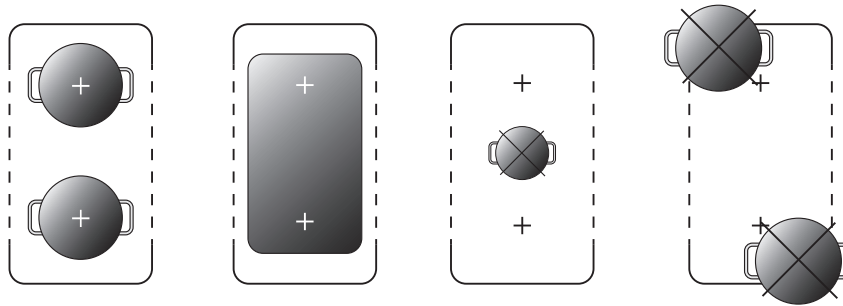
- Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
- Strefa gotowania wróci do pierwotnego ustawienia po 10 minutach.
- Strefa gotowania flex wraca do swojego pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Gdy funkcja boost pierwszej strefy gotowania jest aktywna, uruchomienie drugiej strefy gotowania spowoduje automatyczną zmianę pierwszej strefy na poziom 9. I odwrotnie.
- Jeśli pierwotne ustawienie ciepła wynosi 0, po zakończeniu funkcji boost wróci do poziomu 9.

PL

4. Strefa elastyczna

- Ta strefa może być używana jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, zgodnie z potrzebami gotowania w każdej chwili.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych induktorów, które można kontrolować osobno. Gdy pracuje jako jedna strefa, część, która nie jest pokryta naczyniem, automatycznie wyłącza się po 8 sekundach.
- Aby zapewnić poprawne wykrywanie naczyń i równomierne rozkładanie ciepła, naczynia powinny być poprawnie umieszczone:
 - Z przodu lub z tyłu strefy elastycznej, gdy naczynie ma średnicę mniejszą niż 21 cm.
 - W dowolnym miejscu przy większych naczyniach.

Przykłady dobrego i złego umiejscowienia naczyń.



5. Blokowanie Kontrolki

- Możesz zablokować kontrolki, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy kontrolki są zablokowane, wszystkie kontrolki z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ są wyłączone.

Aby zablokować kontrolki	
Aby zablokować kontrolki	Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik timera pokaże "Lo"
Aby odblokować kontrolki	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę.	

! Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. ①. W sytuacji awaryjnej można zawsze wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. ①, ale przed kolejną operacją należy najpierw odblokować płytę.

6. Kontrola Timera

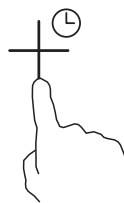
PL

- Każda strefa grzewcza ma niezależne przyciski do zwiększania i zmniejszania czasu.
- Naciśnij przycisk na krótko, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę, a naciśnij przycisk na długo, aby zwiększyć lub zmniejszyć o 10 minut.
- W trybie flex przyciski operacyjne czasu na płytach indukcyjnych ze strefą flex mogą obsługiwać czas strefy flex.
- W trybie strefy flex, jeśli czasomierz jest aktywny, wyłączenie funkcji strefy flex spowoduje, że czas pozostanie aktywny na przedniej płycie.
- W trybie flex ustawienie czasomierza jest domyślnie wyłączone.
- Maksymalny ustawialny czas to 8:00.
- Maksymalny czas ustawienia bieżącego biegu to domyślny czas ustawienia biegu. Szczegóły znajdziesz w sekcji Domyślne czasy pracy.
- Po wejściu w tryb czasomierza wyświetlacz będzie pokazywał tylko bieżący czas ustawiony na czasomierzu. Kliknij suwak, aby zobaczyć bieżący poziom i przesunąć suwak, aby dostosować poziom.

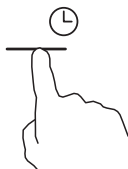
1. Gdy czas zostanie ustawiony na 0, wyjdzie z trybu wyświetlania poziomu po 3 sekundach bez operacji.

0:0:0

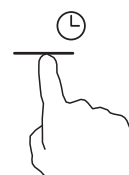
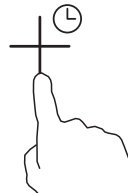
2. Przycisk zwiększania czasu, zarówno długie, jak i krótkie naciśnięcie są skuteczne.



3. Przycisk zmniejszania czasu, zarówno długie, jak i krótkie naciśnięcie są skuteczne.



4. Jednocześnie naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania czasu na 1 sekundę, aby anulować ustawienie czasu.



7. Pauza

1. Gdy strefy gotowania są w ruchu, dotknij przycisku "▷||", a wszystkie wyświetlacze pokażą "1" i nagrzewanie na poziomie 2. W tym momencie można obsługiwać tylko przyciski "▷||" i "⌚".
2. Ponownie dotknij "▷||", a wyświetlacze pokażą pierwotne ustawienie, a strefy gotowania będą kontynuować nagrzewanie.



8. Przenoszenie patelni

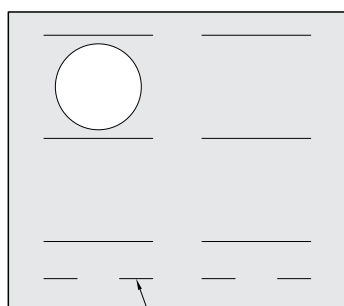
Funkcja przenoszenia patelni jest domyślnie wyłączona i można ją włączyć lub wyłączyć za pomocą następujących operacji: w stanie wyłączonym, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania, aby uruchomić płytę grzewczą, a następnie w ciągu 10 sekund naciśnij i przytrzymaj przycisk redukcji czasu LF przez 3 sekundy;

Jeśli wyświetlacz cyfrowy LF pokazuje "On", oznacza to, że funkcja przenoszenia patelni jest włączona.

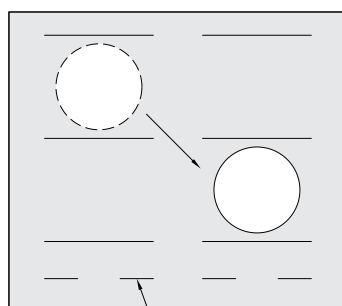
Jeśli wyświetlacz cyfrowy LF pokazuje "OF", oznacza to, że funkcja przenoszenia patelni jest wyłączona.

1. Funkcja przenoszenia patelni nie jest włączona domyślnie, gdy palnik jest w trybie boost.

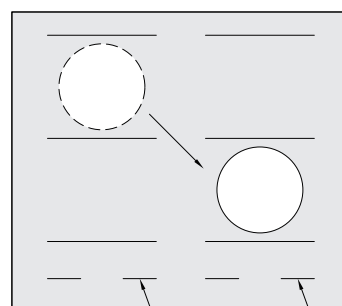
2. Po potwierdzeniu przeniesienia, czas ustawienia i poziom zostaną przeniesione.



Uruchom płytę LR. Palnik LR działa na poziomie 9.



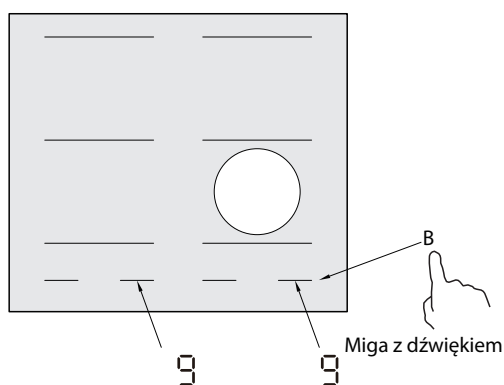
Gdy moc jest stabilna, przenieś kuchenkę LR do RF.



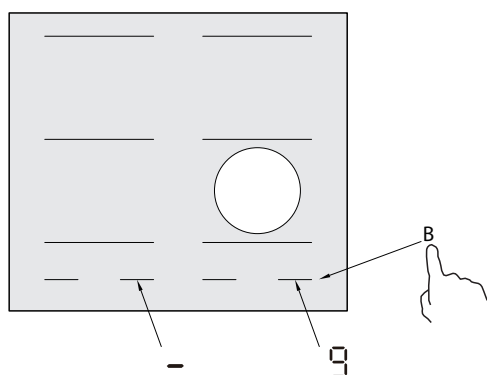
Palnik RF miga na biegu palnika LR.

Miga z dźwiękiem.

Potwierdzenie

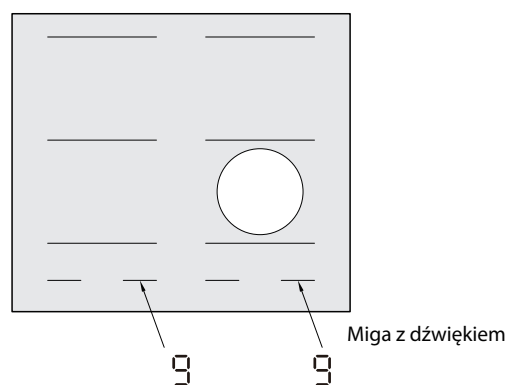


Naciśnij przycisk boost migającego palnika, aby potwierdzić przeniesienie.

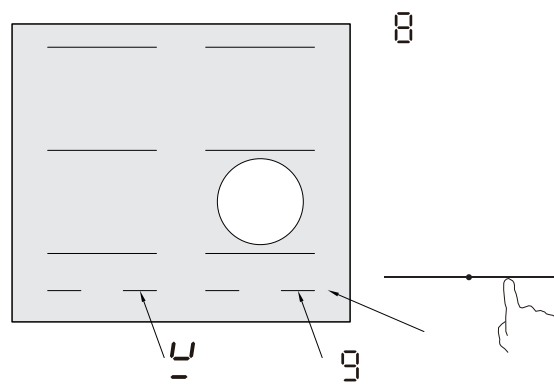


Palnik RF nagrzewa się na poziomie palnika LR.

Dysconfirmacja



1. Po 6 sekundach nie wyświetla się żaden garnek.
2. 10 sekund później wyłączy miganie i dźwięk sygnalizacyjny.



Operuj suwakiem RF, anuluj transfer i podgrzewaj w ustawionym biegu

PL

9. Domyślne Czas Pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca dla Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawione są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Gdy garnek zostanie usunięty, płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a płyta automatycznie wyłączy się po 1 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zanieczyszczenia na szkło (odciski palców, plamy, resztki jedzenia lub spillover).	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Nałóż środek czyszczący do płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty.	• Po wyłączeniu zasilania nie będzie wskaźnika "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj ostrożność. • Szorstkie gąbki, niektóre gąbki nylonowe oraz środki czyszczące o wysokiej ścieralności mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdzaj etykietę, aby upewnić się, że twój środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. • Nigdy nie zostawiaj resztek czyszczących na płycie: szkło może ulec odbarwieniu.
Zalania, topnienia i gorące słodkie plamy na szkło.	Usuń je natychmiast za pomocą łopatki, noża paletowego lub skrobaczki do szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty w gniazdku. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zanieczyszczenie do chłodniejszej strefy płyty. 3. Wyczyść zanieczyszczenie ręcznikiem lub papierowym ręcznikiem. 4. Wykonaj kroki 2-4 z sekcji "Codziennie zanieczyszczenia na szkło" powyżej.	• Usuń plamy po stopnieniu i słodkich spilloverach jak najszybciej. Jeśli pozostaną na szkło do ostygnięcia, mogą być trudne do usunięcia lub trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie cięciem: gdy osłona bezpieczeństwa jest cofnięta, ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Używaj z wielką ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci.
Spillovery na kontrolkach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Osusz spillover. 3. Przetrzyj obszar kontrolny dotykowy czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Całkowicie osusz obszar ręcznikiem papierowym. 5. Włącz zasilanie płyty.	• Płyta może pisać i wyłączyć się, a kontrolki dotykowe mogą nie działać, gdy na nich znajduje się ciecz. Upewnij się, że obszar kontrolny jest suchy przed ponownym włączeniem płyty.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Użytkowanie urządzenia może prowadzić do błędów i awarii. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny oraz wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów i komunikatów o błędach. Zaleca się uważne zapoznanie się z tabelami, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które mogłyby być potrzebne na wezwanie serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie ma awarii zasilania w domu lub okolicy. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję "Korzystanie z płyty indukcyjnej" w celu uzyskania instrukcji.
Przyciski dotykowe trudno się obsługuje.	Może znajdować się cienka warstwa wody na przyciskach lub używasz czubka palca do obsługi.	Upewnij się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używaj opuszki palca przy dotykaniu przycisków.
Szkło się rysuje.	Garnki o szorstkich krawędziach. Używasz szorstkiej gąbki lub niewłaściwych środków czyszczących.	Używaj garnków z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz "Wybór odpowiednich naczyń". Zobacz "Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre garnki wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane budową twoich naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla niektórych naczyń i nie oznacza usterki
Płyta indukcyjna wydaje niski brzęczący dźwięk podczas użytkowania na wysokim ustawieniu mocy.	Jest to spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien osłabnąć lub całkowicie zaniknąć po zmniejszeniu ustawienia mocy.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w twoją płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzewaniu się elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga podjęcia żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej na ścianie, dopóki wentylator działa.
Garnki nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się symbol.	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest on odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ jest zbyt mały lub niewłaściwie ustawiony na strefie gotowania.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję "Wybór odpowiednich naczyń". Ustaw garnek na środku i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

PL

Wyświetlanie błędów i inspekcja

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku komponentów bez konieczności demontażu płyty indukcyjnej z powierzchni roboczej.

(1) Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić!
E1, E2, E7	Awaria czujnika temperatury.	• Proszę skontaktować się z dostawcą.
E3, E4	Awaria czujnika temperatury IGBT.	• Proszę skontaktować się z dostawcą.
EU	Awaria połączenia między płytą wyświetlacza a płytą główną lub awaria komunikacji IC dotykowego.	• Proszę skontaktować się z dostawcą.
EL/EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	• Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. • Włączyć urządzenie po przywróceniu prawidłowego zasilania.
C1	Czujnik temperatury szklanej płyty ceramicznej jest zbyt wysoki.	• Proszę ponownie uruchomić po schłodzeniu płyty indukcyjnej.
C2	Czujnik temperatury IGBT jest zbyt wysoki.	• Proszę ponownie uruchomić po schłodzeniu płyty indukcyjnej.
F5	Nieprawidłowość wentylatora	• Proszę skontaktować się z dostawcą.
EF	Dwa lub więcej przycisków zostało naciśniętych przez długi czas.	• Czyszczenie obszaru operacyjnego. Dwa lub więcej przycisków zostało naciśniętych przez długi czas.

(2) Specyficzne awarie i rozwiązania

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie włącza się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze umieszczona w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Połączenie pomocniczej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza zawiodło.	Sprawdź połączenie.	
	Pomocnicza płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale ogrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub wentylacja mogą być zablokowane.	
	Problem z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy nagrzewanie nagle przestaje działać, a na wyświetlaczu pojawia się "u".	Zły typ garnka.	Użyj odpowiedniego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania garnka jest uszkodzony, wymień płytę zasilającą.
	Średnica garnka jest za mała;		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normy. Wciśnij przycisk "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlają "u".	Awaria połączenia między płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Uszkodzona część komunikacyjna płyty wyświetlacza.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Wentylator działa z dziwnym dźwiękiem	Wentylator jest uszkodzony	Wymień wentylator	

Te powyższe kroki są przeznaczone do oceny i inspekcji typowych usterek.
Prosimy nie rozkręcać urządzenia samodzielnie, aby uniknąć ryzyka i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

 Midea logo, słowne znaki towarowe, nazwa handlowa, grafika i ich wszystkie wersje stanowią wartościowe aktywa Midea Group i/lub podmiotów powiązanych ("Midea"), dla których Midea jest właścicielem znaków handlowych, praw autorskich i innych praw własności intelektualnej, oraz wszelkiej wartości wynikającej z użycia jakiegokolwiek części znaku handlowego Midea. Użycie znaku handlowego Midea dla celów handlowych bez wcześniejszego uzyskania zgody na piśmie od Midea może być poczytane za naruszenie znaku handlowego lub nieuczciwą konkurencję ze złamaniem stosownych praw.

Niniejszą instrukcję opracował Midea i Midea zastrzega sobie wszelkie związane z tym prawa autorskie. Żadna osoba prawna ani fizyczna nie może wykorzystywać, kopiować, modyfikować, rozpowszechniać tej instrukcji w całości ani w części, ani łączyć jej lub sprzedawać z innymi produktami bez wcześniejszego uzyskania zgody na piśmie od Midea.

Wszelkie opisane funkcje i polecenia były aktualne na czas druku niniejszej instrukcji. Jednakże, dane faktyczne mogą być inne ze względu na zastosowane ulepszenia w działaniu i konstrukcji urządzenia.

UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne zalecenia odn. środowiska

Zgodność z dyrektywą dot. utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE): Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej dot. ZSEE, 2012/19/EC. Produkt posiada symbol selektywnej utylizacji odpadów - jako zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEE).

Ten symbol oznacza, że produktu po zakończeniu okresu eksploatacji nie wolno utylizować wraz z innymi odpadami domowymi. Zużyte urządzenie należy oddać do oficjalnego punktu zbiórki w celu przekazania do recyklingu. W celu znalezienia takich punktów zbiórki prosimy zwrócić się do lokalnego urzędu lub sprzedawcy produktu. Każdy gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pozwala zapobiec potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia.



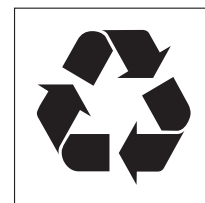
Zgodność z Dyrektywą RoHS

Nabyty przez Państwa produkt spełnia wymagania Dyrektywy UE (2011/65/EC). Nie zawiera szkodliwych ani zakazanych materiałów wymienionych w tej dyrektywie.

Informacja odn. opakowania

PL

Materiały opakowaniowe produktu są wytwarzane z materiałów z recyklingu zgodnie z naszymi przepisami krajowymi. Nie utylizować materiałów opakowaniowych wraz z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je oddać do punktu zbiórki materiałów opakowaniowych wskazanych przez lokalny urząd.



NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

W celu zapewnienia usług uzgodnionych z klientem, zgadzamy się na spełnianie bez zastrzeżeń wszelkich mających zastosowanie przepisów dot. ochrony danych, przyjętych w krajach, w których będziemy zaopatrywać klienta, a także, o ile dotyczy, europejskiego Rozporządzenia o Ochronie Danych Osobowych (RODO).

Generalnie, przetwarzanie danych osobowych przez nas służy spełnianiu obowiązków wynikających z umowy z Państwem oraz ma znaczenie dla bezpieczeństwa produktu, ma chronić Państwa prawa w związku z gwarancją i z pytaniami zadawanymi przy rejestracji produktu. W niektórych przypadkach i tylko przy zapewnionej stosownej ochronie, dane osobowe mogą zostać przekazane odbiorcom znajdującym się poza Europejską Strefą Ekonomiczną. Więcej informacji dostarczymy na prośbę. Z naszym Inspektorem Danych Osobowych można się skontaktować przez **MideaDPO@midea.com**. By skorzystać ze swojego prawa do sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych osobowych dla celów marketingu bezpośredniego, prosimy o kontakt z nami przez **MideaDPO@midea.com**. Więcej informacji po zeskanowaniu kodu QR.

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

SERVICE CONTACTS

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

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-Straße 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 Climatização, S. A.
RUA DO COTÃO VELHO, 1, SAO
MARCOS 2735-501
AGUALVA CACÉM, 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 szervíz
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

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

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
Internet: www.midea.com/de

Kundendienst:
Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: 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 istruzione 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
- Inviare un messaggio E-Mail all'indirizzo 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 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 (για σέρβις)

✉: parts@general-service.gr (για ανταλλακτικά)

🌐 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

🌐 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

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 rendeltetésszerűen 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 helyezett 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 kötelezettal 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 keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó

- elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a vállalkozásnak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelmet.
- ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy a kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, a fogyasztó – választása szerint – a vételár arányos leszállítását 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 helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

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

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

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

Ha a jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában -, valamint ha a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés b) pontja alapján a fogyasztó nem igényli a vételár arányos leszállítását, 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 harminnapos 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 harminnapos 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, motoroskerékpárra, 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 javítószolgáltatnál jelezte kijavítás iránti igényét – a javítószolgálat gondoskodik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellék- 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 érvényesíthetők, 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 érvényesíthetők.

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 javítószolgáltatnál 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 jótállás 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 kellékszavatossági jogok gyakorlása térítésmentesen megilleti, e jogait a jótállás nem érinti. Az önkéntes jótállás keretében a Somogyi Elektronik Kft. egyéb kötelezettséget nem vállal.



JAMSTVENI LIST

Proizvođač i tip uređaja

Model

Tvornički broj

Datum prodaje

Broj računa

M.P.

(potpis prodavača)

V_24.06.05

NAPOMENA:

Jamstveni list nije važeći ukoliko nije uredno ispunjen i ovjeren pečatom od strane prodavatelja i ukoliko je prepravljan.

JAMSTVENA IZJAVA

1. Jamstveni rok za Midea električne uređaje je **60 mjeseci** i počinje teći od dana prodaje. Jamstveni rok za Midea perilice rublja s gornjim punjenjem je **36 mjeseci** i počinje teći od dana prodaje. Jamstveni rok za Midea mikrovalne pećnice i vinsku rashladu je **24 mjeseca** i počinje teći od dana prodaje. Jamstveni rok za Midea inverter motor i kompresor je **120 mjeseci** i počinje teći od dana prodaje. Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa o kupnji te pravilno ispunjenog jamstvenog lista potvrđenog od strane prodajnog mjesta.

2. Gemma B&D d.o.o. se obvezuje osigurati rezervne dijelove te popravak i van jamstvenog roka u skladu sa zakonom.

3. Gemma B&D d.o.o. jamči u razumnom roku odstraniti sve nedostatke na proizvodu, a koji bi bili posljedica grešaka i kvarova nastalih u jamstvenom roku pri normalnoj uporabi istog uz poštivanje naputaka proizvođača.

Jamstveni rok se produljuje za vrijeme trajanja popravka proizvoda.

Ukoliko popravak ne bi bio izvršen u razumnom roku ili proizvod nije moguće popraviti, na zahtjev kupca, proizvod ćemo zamijeniti istim ili jednakovrijednim.

4. Ovo jamstvo ne obuhvaća:

- potrošni materijal (žarulje, filtere...)
- oštećenja nastala u transportu nakon preuzimanja od strane kupca
- oštećenja ili kvarove nastale uslijed nepridržavanja uputa za korištenje, nepravilnog priključivanja, rukovanja i održavanja proizvoda
- oštećenja ili kvarove nastale uslijed udara groma, prenapona, podnapona, smrzavanja, poplava, kondenzirajuće vlage i više sile
- povećanje bučnosti koje je posljedica nepravilnog priključenja ili puštanja u pogon, pretakanja rashladne tvari, starenja proizvoda koje ne utječe na funkcionalnost
- odstupanja u nijansi boje nastala korištenjem ili kao posljedica zamjene dijelova
- estetske promjene koje ne utječu na funkcionalan rad i sigurnost
- oštećenja ili kvarove nastale utjecajem insekata, glodavaca i ostalih štetočina
- kvarove nastale kolebanjem napona uslijed nestabilnosti u elektroenergetskoj distribucijskoj mreži

5. Kupac može izgubiti pravo na jamstvo uslijed:

- korištenja proizvoda u profesionalne ili komercijalne svrhe, odnosno za bilo koju namjenu različitu od korištenja u kućanstvu
- popravaka proizvoda od strane neovlaštene osobe
- ugradnjom neoriginalnih ili neodobrenih rezervnih dijelova
- odbijanjem servisnog popravka ili neodobravanjem preuzimanja proizvoda od strane ovlaštenog servisa za popravke koje je potrebno izvršiti u servisnom prostoru, a koji se iz opravdanih razloga ne mogu izvršiti u prostoru kupca

6. Ako ovlašteni serviser izađe na reklamaciju kupca i ustanovi da je kvar na proizvodu nastao na način koji jamstvo ne obuhvaća, sve troškove popravka, što uključuje dolazak servisera, rad servisera, rezervne dijelove i potrošni materijal te eventualni prijevoz aparata, snosi kupac.

7. Ovo jamstvo ne utječe na ostala prava koja pripadaju kupcu po drugim pravnim osnovama.

8. Ovo jamstvo vrijedi na području Republike Hrvatske.

Popis servisa

ZAGREB, CENTRALNI SERVIS

"GEMMA B&D" d.o.o.

Prisavlje 2, ("Boćarski dom")

tel: 01/ 619 5582

e-mail: servis@gemma.hr

BJELOVAR, CSKA

obrt za servisiranje kućanskih aparata i rashladnih uređaja

Ul. Ivana Mažuranića 3

GSM: 098/ 196 6452

DARUVAR, TEHNOSERVIS

Gundulićeva 11

tel: 043/ 331 003

IMOTSKI, ADIUMENTA j.d.o.o

Glavina Donja 337B

tel: 021/ 571 239

e-mail: adiumenta@gmail.com

KARLOVAC, TEHNO-PAL

Dr. Vladka Mačeka 26

tel: 047/ 611 733 GSM: 099/ 219 1380

e-mail: info@tehnopal.hr

METKOVIĆ, DELTA TERM j.d.o.o.

Jeovci 40

GSM: 095/ 111 5000

NAŠICE, ELKON PLUS d.o.o.

Ul. Vinogradska 9

tel: 031/ 615 090

e-mail: servis@elkon-servis.hr

OSIJEK, ELGRA

Š. Petőfija 42

tel: 031/ 302 100 GSM: 098/ 950 2171

OSIJEK, LL SERVIS j.d.o.o.

Ulica Vojlovica 17

GSM: 091/ 951 9518

e-mail: llservis.hr@gmail.com

OTOČAC, LEDENI d.o.o.

Trg popa Marka Mesića 5/12

GSM: 091/ 284 2040

PAKRAC, GEMA USLUGE - SERVIS ZANDON

Petra Preradovića 5

tel: 034/ 421 884 GSM: 098/ 953 4871

e-mail: info@servis-zandona.hr

PAZIN, ELER

Ivoli 112/D

tel/fax: 052/ 624 723 GSM: 091/ 252 9541

PITOMAČA, KOS SERVIS

Braće Radića 33

tel: 033/ 783 955 GSM: 098/ 792 989

e-mail: kos.servis@gmail.com

RIJEKA, BIOMATIC d.o.o.

Pehlin 66

tel: 051/ 269 898

SLAVONSKI BROD, DOMEI d.o.o.

Nikole Zrinskog 1

GSM: 098/ 340 467

SPLIT, ANDABAKA d.o.o.

Kopilica 21a

tel: 021/ 481 403

fax: 021/ 453 891

SPLIT, ADIUMENTA j.d.o.o.

Kopilica 22-23

tel: 021/ 645 866

e-mail: adiumenta@gmail.com

ŠIBENIK, TEHNO JELČIĆ

Sarajevska 9

tel: 022/ 217 264; 340 229 GSM: 091/ 225 0908

ŠIBENIK, El Bakota d.o.o.

Slobodana Macure 50

tel: 022/ 216 418 GSM: 095/ 221 6418

e-mail: markopetkovic@elbakota.com

ŠIBENIK, ELEKTROSERVIS FRANE j.d.o.o.

Ul. 8. udarne dalmat. brigade 20

GSM: 091/ 941 2711

e-mail: frane@elektroservisfrane.com

TRILJ, PEŠO d.o.o.

Dubrovačka 1

tel: 021/ 832 353

VARAŽDIN, MARKOVIĆ

obrt za elektromehaničarske usluge

Krešimira Filića 9

tel./fax: 042/ 210 588

e-mail: servis.markovicvz@gmail.com

web: www.markovic-servis.hr

VARAŽDIN, SMC

obrt za popravak i usluge

Zagrebačka ulica 244

GSM: 095/ 555 691

VELA LUKA, TRGOVINA BAGE

Obrt - Elektro servis

Ulica 56 br. 14/2

GSM: 095/ 6813 016

e-mail: bage@inet.hr

VIROVITICA, FRUK d.o.o.

J.J. Strossmayera 23

tel: 033/ 553 068 GSM: 098/403 631

e-mail: prodaja.servis@fruk.hr

VUKOVAR, SERVIS JAGETIĆ

elektromehaničarski obrt

ul. Radnička 63

GSM: 095/ 220 2200

VAŽNE NAPOMENE:

Kupac je dužan prilikom preuzimanja uređaja ustanoviti kompletnost i fizičku neoštećenost uređaja koji preuzima, jer naknadne reklamacije po navedenim elementima neće biti prihvaćene.

U slučaju primjedbi na kupljeni proizvod ili nejasnoća, molimo vas da se obratite prodavatelju kod kojeg ste uređaj kupili.

Prije uključivanja uređaja obavezno pročitajte upute za korištenje koje su priložene uz uređaj.

Prilikom reklamacije/kvara, prije nego se obratite servisu, molimo vas, provjerite jesu li osigurani svi potrebni uvjeti za normalan rad uređaja.

Prilikom dolaska serviseru, molimo vas, pripremite ispunjen i ovjeren jamstveni list te račun o kupnji.



2 godine garancije vrijedi za mikrovalne pećnice i vinsku rashladu

3 godine garancije vrijedi za perilice rublja s gornjim punjenjem

5 godina garancije vrijedi za električne uređaje

10 godina garancije vrijedi za inverter motor i kompresor

Ovjera prodajnog mjesta:



10000 Zagreb, Prisavlje 2 (Boćarski dom)

Tehnička služba: tel/fax: 01/ 619 5582

e-mail: servis@gemma.hr



GARANTNI LIST

Proizvođač i tip proizvoda

Model

Tvornički broj

Datum prodaje

Broj računa

M.P.

(potpis prodavača)

V_24.04.19

NAPOMENA:

Garantni list nije važeći ukoliko nije uredno ispunjen i ovjeren pečatom od strane prodavača i ukoliko je prepravljan.



GARANCIJSKA IZJAVA

1. Garantni rok za **električne uređaje je 60 mjeseci** od dana prodaje. Garantni rok za **mikrovalne pećnice i vinsku rashladu je 24 mjeseca** od dana prodaje. Garantni rok za **perilice rublja sa gornjim punjenjem je 36 mjeseci** od dana prodaje. Garantni rok za **inverter motor i kompresor je 120 mjeseci** od dana prodaje. Gemma BH d.o.o. se obvezuje da će osigurati rezervne dijelove te popravak i van garantnog roka u skladu sa zakonom.
2. Garantni rok počinje teći od dana prodaje i važi samo uz predočenje originalnog računa o kupovini u slučaju da je garantni list pravilno ispunjen od strane prodavača.
3. Gemma BH garantuje da će odstraniti sve nedostatke na proizvodu koji bi bili posljedica tvorničkih grešaka i kvarova nastalih u garantnom roku, pri normalnoj upotrebi proizvoda uz poštivanje svih tehničkih uputstava.
4. **U slučaju reklamacije korisnik proizvoda mora priložiti važeći garantni list i račun o kupovini.** Otklanjanje kvarova nastalih nepravilnim rukovanjem ili zbog nepravilne montaže ili održavanja, kao i otklanjanje kvarova nastalih zbog nestabilnog električnog napona ili više sile, ne podliježu garanciji. U vrijeme trajanja garancije nije dozvoljeno da proizvod popravlja neovlašteno lice ili neovlašteni servis.
5. Ako u garantnom roku popravak proizvoda ne bi bio izvršen u roku od 45 dana od dana prijave kvara, proizvod ćemo na zahtjev korisnika zamijeniti novim. Ako popravak traje duže od 10 dana, garantni rok se produžava za vrijeme koliko je trajao popravak.
6. Ova garancija ne obuhvata:
 - oštećenja nastala u transportu nakon preuzimanja uređaja od strane kupca
 - oštećenja ili kvarove nastale kao posljedica nepridržavanja priloženih uputstava za rukovanje, nepravilnog priključivanja, kvarove nastale nepravilnim rukovanjem, nepravilnim održavanjem, mehanička oštećenja
 - oštećenja nastala prilikom pada ili upotrebom sile
 - oštećenja koja je prouzrokovala nestručna osoba ili neovlašteni servis ili su ugrađivani neoriginalni rezervni dijelovi
 - oštećenja nastala uslijed udara groma ili prenapona
 - kvarove nastale kolebanjem napona uslijed nestabilnosti u elektroenergetskoj distribucijskoj mreži
7. Ukoliko ovlašteni serviser izađe na reklamaciju i ustanovi se da je reklamacija neopravdana, troškove izlaska ovlaštenog serviseru snosi kupac.
8. Na zahtjev ovlaštenog servisa ili odgovorne osobe, kupac je dužan dati uređaj na servisiranje u ovlašteni servis. Ukoliko se kupac ne slaže, servis nije dužan obaviti servisiranje dotičnog uređaja.
9. Ova garancija ne utiče na ostala prava koja pripadaju kupcu po drugim pravnim osnovama.
10. Ova garancija vrijedi na području Bosne i Hercegovine.

Tehnička služba Gemma BH:

e-mail: support@gemma.ba

tel: +387 33 407 937



BANJA LUKA,
FRIGO ĐUKIĆ-Đukić Danilo s.p.
Put S. Branilaca br. 320
tel: 051/386-460
e-mail: frigo.djukic@gmail.com

BIHAĆ,
ELEKTRONIC d.o.o.
Trg slobode br. 8
tel: 037/222-626
e-mail: asimdelic@net.hr

BIJELJINA,
ELEKTRO SERVIS z.t.r.
Dimitrija Tucovića 160
tel: 055/243-900
e-mail:
elektroservisbn@gmail.com

BRČKO,
"RAIN" Elektro-servis
Nikole Tesle br. 13
tel: 065/621-645

DOBOJ,
ARIS ELECTRONIC d.o.o.
Dobojske brigade 27
tel: 053/203-433
e-mail: aris.ljiljana@gmail.com

MOSTAR,
Elektro servis BENCA
Braće Đukić bb
tel: 063/317-398
e-mail: s_benca@yahoo.com

MOSTAR,
TEHNIKA PAM d.o.o.
Akademika Ivana Zovke br.10
tel: 036/320-644
e-mail: damir.smoljan@tel.net.ba

PRIJEDOR,
ELEKTROSERVISER z.r.
Đure Jakšića 17
tel: 052/234-174
e-mail: felice@teol.net

SARAJEVO,
OD "SMAJIĆ"
Tahtali sokak br.10
tel: 061/525-657
e-mail: servissmajic@gmail.com

TEŠANJ,
EURO-ELEKTRO
Braće Kotorića bb Jelah
tel: 032/663-653
e-mail: eu.elektro@yahoo.com

TRAVNIK,
EL-MEK o.r.
Krndija 4
tel: 061/173-631
e-mail: mensu.kesten@gmail.com

TREBINJE,
FRIKOM d.o.o.
Trebinjskih Brigada 8
tel: 059/224-777
e-mail: frikomservis@teol.net

TUZLA,
EUROLINE o.r.
Stupine B7 lamela 2
tel: 035/276-228
e-mail: euroline_tz@hotmail.com

ZENICA,
ELFIX ELEKTRO SERVIS d.r.
Zmaja od Bosne bb
tel: 061/887-444
e-mail: elfixservice@gmail.com

VAŽNE NAPOMENE:

Kupac je dužan prilikom preuzimanja uređaja ustanoviti kompletnost i fizičku neoštećenost uređaja koji preuzima, jer naknadne reklamacije po navedenim elementima neće biti prihvaćene. U slučaju primjedbi na kupljeni proizvod ili nejasnoća, molimo vas da se obratite prodavaču kod kojeg ste uređaj kupili.

Prije uključivanja uređaja obavezno pročitajte uputstva za korištenje koje su priložene uz uređaj. Prilikom reklamacije/kvara, prije nego se obratite servisu, molimo vas, provjerite jesu li osigurani svi potrebni uslovi za normalan rad uređaja. Prilikom dolaska serviser, molimo vas, pripremite ispunjen i ovjeren garantni list te račun o kupovini.



2 godine garancije vrijedi za mikrovalne pećnice i vinsku rashladu

3 godine garancije vrijedi za perilice rublja s gornjim punjenjem

5 godina garancije vrijedi za električne uređaje

10 godina garancije vrijedi za inverter motor i kompresor

Ovjera prodajnog mjesta:



Gemma BH d.o.o., Džemala Bijedića 25c, 71000 Sarajevo

tel: +387 (033) 407 937

e-mail: support@gemma.ba



GARANTNI LIST

Proizvođač i tip proizvoda

Model

Fabrički broj

Datum prodaje

Broj računa

M.P.

(potpis prodavača)

V_24.04.19

NAPOMENA:

Garantni list nije važeći ukoliko nije uredno ispunjen i ovjeren pečatom od strane prodavača i ukoliko je prepravljan.

GARANCIJSKA IZJAVA

1. Garantni rok za **električne uređaje je 60 mjeseci** od dana prodaje. Garantni rok za perilice rublja s gornjim punjenjem je **36 mjeseci** od dana prodaje. Garantni rok za mikrovalne pećnice i vinsku rashladu je **24 mjeseca** od dana prodaje. Garantni rok za **inverter motor i kompresor je 120 mjeseci** od dana prodaje. Gemma B&D d.o.o. se obavezuje da će osigurati rezervne dijelove te popravak i van garantnog roka u skladu sa zakonom.
2. Garantni rok počinje teći od dana prodaje.
3. Gemma B&D d.o.o. garantuje da će odstraniti sve nedostatke na proizvodu koji bi bili posljedica fabričkih grešaka i kvarova nastalih u garantnom roku, pri normalnoj upotrebi proizvoda uz poštovanje svih tehničkih uputstava.
4. U slučaju reklamacije korisnik proizvoda mora priložiti važeći garantni list ili drugi odgovarajući dokument. Otklanjanje kvarova nastalih nepravilnim rukovanjem ili zbog nepravilne montaže ili održavanja, kao i otklanjanje kvarova nastalih zbog nestabilnog električnog napona ili više sile, ne podliježu garanciji. U vrijeme trajanja garancije nije dozvoljeno da proizvod popravlja neovlaštena osoba ili neovlašteni servis.
5. Trgovac je dužan da potrošaču, bez odlaganja, a najkasnije u roku od osam dana od prijema prigovora, odgovori u pisanoj formi, na papiru ili nekom drugom, potrošaču dostupnom, trajnom mediju, sa izjašnjenjem o sadržini zahtjeva iz prigovora i predlogom za njegovo rješavanje. Trgovac je dužan da opravku ili zamjenu izvrši u roku ne dužim od 15 dana i bez značajnijih neugodnosti za potrošača, uzimajući u obzir prirodu robe i svrhu zbog koje je potrošač nabavio. Ovaj dio se odnosi na rokove saobraznosti i garancije u prvih 24 mjeseca od datuma kupovine. Nakon protoka perioda od 24 mjeseca od datuma kupovine, rok za opravku uređaja može biti do 45 dana.
6. Ova garancija ne obuhvaća:
 - oštećenja nastala u transportu nakon preuzimanja uređaja od strane kupca
 - oštećenja ili kvarove nastale kao posljedica nepridržavanja priloženih uputstava za rukovanje, nepravilnog priključivanja, kvarove nastale nepravilnim rukovanjem, nepravilnim održavanjem, mehanička oštećenja
 - oštećenja nastala prilikom pada ili upotrebom sile
 - oštećenja koja je prouzrokovala nestručna osoba ili neovlašteni servis ili su ugrađivani neoriginalni rezervni dijelovi
 - oštećenja nastala uslijed udara groma ili prenapona
 - oštećenja nastala zbog utjecaja raznih insekata, buba, glodavaca i ostalih štetočina
 - oštećenja nastala zbog smrzavanja (npr. smrzavanje vode u česmi)
 - kvarove nastale kolebanjem napona uslijed nestabilnosti u elektroenergetskoj distribucijskoj mreži
7. Na zahtjev ovlaštenog servisa ili odgovorne osobe, kupac je dužan dati uređaj na servisiranje u ovlašteni servis.
8. Ova garancija ne utiče na pravo saobraznosti i ostala prava koja pripadaju kupcu po drugim pravnim osnovama.
9. Ova garancija važi na području Crne Gore.

**CENTRALNI SERVIS
PODGORICA**

TEHNO FROST d.o.o.

Lovćenska bb,
81000 Podgorica,
Crna Gora

Tel:

+382 69 065 355

+382 68 065 355

e-mail:

tehnofrost@gmail.com



VAŽNE NAPOMENE:

Kupac je dužan prilikom preuzimanja uređaja ustanoviti kompletnost i fizičku neoštećenost uređaja koji preuzima, jer naknadne reklamacije po navedenim elementima neće biti prihvaćene.

U slučaju primjedbi na kupljeni proizvod ili nejasnoća, molimo Vas da se obratite ovašćenom serviseru.



2 godine garancije važi za mikrovalne pećnice i vinsku rashladu
3 godine garancije važi za perilice rublja s gornjim punjenjem
5 godina garancije važi za električne uređaje
10 godina garancije važi za inverter motor i kompresor

Ovjera prodajnog mjesta:



Ovlašteni zastupnik za Crnu Goru

10000 Zagreb, Prisavlje 2 (Boćarski dom)

Tehnička služba: tel/fax: +385 01 619 5582

e-mail: servis@gemma.hr



JÓTÁLLÁSI JEGY

Termék megnevezése:

Termék típusa:

Termék gyártási száma:

Vételár:

Gyártó neve és címe:

Midea Electric Trading Co. Pte Ltd

158 Cecil Street #07-01/02, Singapore 069545, Singapore

Vásárlás időpontja:

A termék fogyasztó részére való átadásának* vagy
(amennyiben azt a vállalkozás, illetve annak megbízottja végzi) az
üzembe helyezés* időpontja:

(*a megfelelő aláhúzendó)

P.H.

(Eladó aláírása)

TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

Tájékoztató az GEMMA B&D Kft által Magyarországon forgalmazott háztartási készülékek és kiegészítők jótállási feltételeiről 2024. május 8.-tól.

Tájékoztató a fogyasztó jótállásból eredő jogairól és a jótállás feltételeiről
(a 151/2003.(IX.22.) Korm.r.alapján)

1. § * (1) A Polgári Törvénykönyv szerinti fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott, új tartós fogyasztási cikkekre (a továbbiakban: fogyasztási cikk) e rendelet szabályai szerint jótállási kötelezettség terjed ki. (2) A jótállási kötelezettség teljesítése azt a vállalkozást terheli, amelyet a fogyasztóval kötött szerződés a szerződés tárgyát képező szolgáltatás nyújtására kötelez. A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (3) Az e rendelet szerinti jótállás érvényességéhez, valamint a jótállásból eredő jogok érvényesítéséhez a vállalkozás az e rendeletben foglaltakon túl további követelményt nem támaszthat a fogyasztóval szemben, kivéve, ha a fogyasztási cikk megfelelő üzembe helyezése vagy üzemben tartása más módon nem biztosítható és a követelmény teljesítése nem jelent aránytalan terhet a fogyasztó számára. (4) Ha a gyártó a fogyasztási cikkre az e rendeletben foglaltaknál kedvezőbb jótállási feltételeket vállal, a jótállás alapján a vállalkozást megillető jogok a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés teljesítésének időpontjában átszállnak a fogyasztóra. (5) A fogyasztó és vállalkozás közötti szerződésben semmis az a kikötés, amely e rendelet rendelkezéseitől a fogyasztó hátrányára tér el. Az érvénytelen megállapodás helyébe e rendelet rendelkezései lépnek.

2. §(1)*

A jótállás időtartama:

- a) 10 000 forintot elérő, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,
- b) 250 000 forint eladási ár felett három év.

E határidők elmulasztása - a (4) bekezdésben foglalt kivétellel - jogvesztéssel jár. (2) * 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. (3) * 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. (4) * 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 rendeltetés-szerűen nem használhatta.

3. § (1) * A vállalkozás köteles a fogyasztási cikkel együtt a jótállási jegyet a fogyasztó rendelkezésére bocsátani olyan formában, amely a jótállási határidő végéig biztosítja a jótállási jegy tartalmának jól olvashatóságát. (f).fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a **vármegyei** (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület

eljárását is kezdeményezheti 4) * a jótállás a fogyasztó jogszabályból eredő jogait nem érinti. (5) * A vállalkozás az e rendelet előírásainak megfelelő jótállási jegyet elektronikus úton is átadhatja a fogyasztó részére. A fogyasztó részére elektronikusan átadott számla jótállási jegyként akkor fogadható el, ha tartalma megfelel e rendelet jótállási jegyre vonatkozó előírásainak is. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton való átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembe helyezését követő napon köteles. Ha a vállalkozás a jótállási jegyet elektronikus dokumentumként nem közvetlen megküldéssel adja át, hanem letöltést biztosító elérési cím formájában bocsátja azt a fogyasztó rendelkezésére, akkor az elektronikus jótállási jegy letölthetőségét a jótállási idő végéig nem szüntetheti meg, a letöltési cím elérhetőségét biztosítani kell. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton történő átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembehelyezését követő napon köteles. (6) * Vita esetén az (5) bekezdésben meghatározott kötelezettség teljesítését a vállalkozás köteles bizonyítani.

4. § (1) * A jótállásból eredő jogok - a (3) bekezdésben foglalt kivétellel - a jótállási jeggyel érvényesíthetők, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. (2) A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása a jótállás érvényességét nem érinti. (3) A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottnak 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 érvényesíthetők.

5. § (1) * A fogyasztó a kijavítás **jótállás** iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyen feltüntetett javítószerelőnél közvetlenül is **bejelentheti**. (2) A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre. (5) * Ha az e rendeletben meghatározott 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 jótállási jegyen**, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárát nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni. (6) * Ha az e rendeletben meghatározott jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik, - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában - a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. **Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen**, ennek hiányában 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. (7) * 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 jótállási jegyen,** ennek hiányában 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.

6. §(1) A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható fogyasztási cikket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. (2) * Ha a kijavítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a vállalkozás, vagy a javítószolgálatnál közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén – a javítószolgálat gondoskodik.

7. § * Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre. Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetés-szerűen használni. 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 jótállásra való jogosultság számlával vagy jótállási jeggyel igazolható, amennyiben a termék egyértelműen beazonosítható. **Nem fogadható el az olyan számla, melynek tétele vagy melléklete nem tartalmazza tételesen a terméket jól beazonosítható módon. A termék eladási árát minden tételnél külön szerepeltetni kell.**

Fentiektől eltérően a gyártó / forgalmazó többletkötelezettséget vállalhat a jótállási időtartam vonatkozásában így a Gemma B&D Kft. által forgalmazott – MIDEA háztartási készülékekre (mosó, mosogató, szárító, hűtő, sütő, gőzpároló sütő, mikrohullámú sütő, főző, páraelszívó berendezések).

A jótállás időtartama: 5 év, amelyből

a) 10 000 forintot elérő, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,

b) 250 000 forint eladási ár felett három év

A 151/2003.(IX.22.) Kormány rendelet szerinti kötelezettségre terjed ki. Az ezt követő többletidőszakra a forgalmazó önként vállal jótállást a termék gyártási és/vagy anyaghibájából eredő meghibásodások kijavítására.

Az önként vállalt többletidőszakra a jótállás csak a termék kijavítására terjed ki!

A MIDEA felültöltős mosógépekre a jótállás időtartama: 3 év, amelyből

a) 10 000 forintot elérő, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,

b) 250 000 forint eladási ár felett három év

A 151/2003.(IX.22.) Kormány rendelet szerinti kötelezettségre terjed ki. Az ezt követő többletidőszakra a gyártó önként vállal jótállást a termék gyártási és/vagy anyaghibájából eredő meghibásodások kijavítására.

Az önként vállalt többletidőszakra a jótállás csak a termék kijavítására terjed ki!

A MIDEA mikrohullámú sütőkre és borhűtőkre a jótállás időtartama: 2 év, amelyből

a) 10 000 forintot elérő, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,

b) 250 000 forint eladási ár felett három év

A 151/2003.(IX.22.) Kormány rendelet szerinti kötelezettségre terjed ki. Az ezt követő többletidőszakra a gyártó önként vállal jótállást a termék gyártási és/vagy anyaghibájából eredő meghibásodások kijavítására.

Az önként vállalt többletidőszakra a jótállás csak a termék kijavítására terjed ki!

A MIDEA inverter motorra, illetve kompresszorra a jótállás időtartama: 10 év, amelyből

a) 10 000 forintot elérő, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,

b) 250 000 forint eladási ár felett három év a 151/2003.(IX.22.) Kormány rendelet szerinti kötelezettségre terjed ki. Az ezt követő többletidőszakra a gyártó önként vállal jótállást a termék gyártási és/vagy anyaghibájából eredő meghibásodások kijavítására.

Az önként vállalt többletidőszakra a jótállás csak a termék kijavítására terjed ki!

A Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 8:1. §. alapján: fogyasztó: a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy; A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa (a tulajdonjog átruházása esetén az új tulajdonos) érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül.

Az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003.(IX.22.) Korm. rendelet (3) alapján: Az e rendelet szerinti jótállás érvényességéhez, valamint a jótállásból eredő jogok érvényesítéséhez a vállalkozás az e rendeletben foglaltakon túl további követelményt nem támaszthat a fogyasztóval szemben, kivéve, ha a fogyasztási cikk megfelelő üzembe helyezése más módon nem biztosítható és a követelmény teljesítése nem jelent aránytalan terhet a fogyasztó számára.

Gázfogyasztó készülék üzembe helyezését a 2008. évi XL. törvény alapján csak arra jogosult szakember végezheti! A gázfogyasztó készülék fogyasztói vezetékekre történő

csatlakozáshoz szükséges eszközök és alkatrészek nem képezik a vásárolt termék részét. Azok szükségességét a beüzemelést végző szakember határozza meg és annak költsége nem része a készülék vételárának.

Beüzemeléshez kötött termék esetében a megfelelő üzembe helyezést csak a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelő, javítószolgálat végezheti. Beüzemelés köteles termék esetén a beüzemelést végző személy a *-gal jelölt részt köteles kitölteni (a termék üzembe helyezésének időpontja).

• 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 igyelman kívül hagyása; helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás; elemi kár, természeti csapás, karbantartás hiánya.

Jótállás keretébe 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, igyelemből véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelmet. - Ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy a kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, a fogyasztó - választása szerint - a vételár arányos leszállítását igényelheti, a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. 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. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

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 forgalmazó gondoskodik. Ha a gyártó a gyártói

jótállási jegyen mejelölte, a fogyasztó az ott mejelölt javítószolgálat(ok)nál (szerviznél) közvetlenül is érvényesítheti a javítási igényét.

- Ha egy kötelező jótállás alá tartozó termék első alkalommal hibásodik meg és a terméket értékesítő vállalkozás vagy a szerviz megállapítja, hogy a termék nem javítható, akkor a vállalkozás 8 napon belül köteles cserélni a terméket. Ha a termék cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a termék árának megfizetését igazoló számlán vagy nyugtán feltüntetett vételárat 8 napon belül visszatéríteni a vásárló részére.

- Ha egy kötelező jótállás alá tartozó termék (lásd: II. pont) meghibásodik és a terméket értékesítő vállalkozás vagy a szerviz megállapítása szerint a termék javítható, akkor a vállalkozásnak a korábbi szabályoknak megfelelően ezután is törekednie kell a termék 15 napon belüli javítására. Ha a javítási idő a 15 napot meghaladja, akkor a vállalkozás a fogyasztót legkésőbb a 15. napon tájékoztatni köteles a javítás várható időtartamáról. Ennek célja, hogy a vásárló tudja azt, hogy meddig kell a terméket nélkülöznie. A tájékoztatást a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvételi igazolásra alkalmas más módon kaphatja meg legkésőbb a javítás átadástól számított 15. napon. A vállalkozás tájékoztatási kötelezettségének megvalósulását a fogyasztóvédelmi hatóság ellenőrzi.

- Ha egy kötelező jótállás alá tartozó terméket (lásd: II. pont) 30 napon belül nem tudja mejavítani a vállalkozás/szerviz, akkor a vállalkozás 8 napon belül cserélni köteles a terméket, tehát a fogyasztó egy új terméket kap. Ha a termék 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 8 napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

- Ha egy kötelező jótállás alá tartozó termék (lásd: II. pont) a harmadik javítást követően újból meghibásodik, akkor a vállalkozás 8 napon belül köteles cserélni a terméket. Ha a termék cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, 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 8 napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

A jótállás időtartama a 2024. május 8-jét követően vásárolt, kötelező jótállás alá tartozó termékek esetében meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetés-szerűen nem használhatta, azaz amíg a hibás termék a vállalkozásnál, vagy a szerviznél javítás alatt van. Így elkerülhető, hogy miközben a javítási idő alatt nem tudja használni a vásárló a terméket, lejár a termékre vonatkozó jótállási idő. Ez elsősorban a jótállási idő végéhez közeledve meghibásodott termékek esetén lehetséges.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított 3 munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A fogyasztó a választott jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt. A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a vállalkozást terhelik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését. A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetők, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A fogyasztó jótállási igényét a vállalkozásnál érvényesítheti. A fogyasztó a javítás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, ióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyen feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.

Meghibásodás, javítási és karbantartási igény, beüzemelés, érdeklődés javítási folyamatról, műszaki tájékoztatás, panasz esetén kérjük, hívja központi hibabejelentő számunkat, vagy írjon emailt:

A javítószolgálat központi elérhetősége:

Gemma B&D Kft.
2040 Budaörs Puskás Tivadar út 3.
tel.: +36 23 769 245
e-mail: service@gemmabd.hu

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 érvényesíthetők. A vállalkozás a minőségi kifogás bejelentésekor köteles a jogszabálynak megfelelő jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát haladéktalanul és igazolható módon a fogyasztó rendelkezésére bocsátani. A vállalkozás, illetve a javítószolgálat (szerviz) a termék javításra való átvételekor elismervény átadására köteles.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A vásárló köteles a berendezés átvételekor meggyőződni az általa átvett berendezés hiánytalanságáról és fizikai sértetlenségéről, mert az erre vonatkozó utólagos reklamációt nem fogadjuk el.

Amennyiben kifogás merül fel a megvásárolt termékkel kapcsolatban, vagy valami nem érthető, kérjük forduljon ahhoz az eladóhoz, akinél a berendezést megvásárolta.

A készülék üzembe helyezése előtt feltétlenül olvassa el a berendezéshez mellékelt használati útmutatót. Reklamáció/hiba esetén, mielőtt a szervizhez fordulna, kérjük győződjön meg róla, hogy adottak-e a berendezés rendes üzemeléséhez szükséges feltételek.

A szervíz munkatársának megérkezésekor, kérjük készítse elő a kitöltött és hitelesített jótállási jegyet, valamint a vásárlást igazoló nyugtát.

KICSERÉLÉS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!
Kicserélés történt, amelynek időpontja:

KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Kijavításra átvétel időpontja:

Hiba oka:

Kijavítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadásának időpontja:



KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Kijavításra átvétel időpontja:

Hiba oka:

Kijavítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadásának időpontja:



KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Kijavításra átvétel időpontja:

Hiba oka:

Kijavítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadásának időpontja:

GEMMA^{B&D}

 Midea

GEMMA^{B&D}

 Midea

GEMMA^{B&D}

 Midea

 Midea

KÖZPONTI SZERVIZ

Vállalkozás neve és címe:

GEMMA B&D Kft.

2040 Budaörs

Puskás Tivadar út 3.

tel.: +36 23 769 245

e-mail: service@gemmabd.hu

www.gemmabd.hu



Baja,
Belka Kft.
Jelky András tér 1.
tel.: +36 79 322 333
e-mail: belkabaja@gmail.com

Balatonfüred,
Fejes Zoltán E.V.
Köztársaság u 3/D
tel.: +36 30 3384 809
e-mail: fejzoli@hotmail.com

Budapest,
Electro-Sirály Kft.
Frangepán u. 60.
tel.: +36 1 617 2312
e-mail: electrosiraly@gmail.com

Csongrád,
Tyukász Szerviz
Zrínyi u. 2.
tel.: 3663570480
e-mail: iroda@tyukasz.hu

Csorna,
Kovács Richárd EV
Bartók Béla u. 76/A
tel.: +36 30 4938 316
e-mail: kovacsrichard0915@gmail.com

Szeged,
Munkácsi szerviz Kft.
Körtöltés utca 46.
e-mail: szerviz@munkacsiszerviz.hu
tel: 36 30 465 9477

Füzesabony,
Kozik Szerviz
Rákóczi út 8.
tel.: +36 36 341 228
e-mail: info@kozikszerviz.hu

Budapest,
Rákóczi Szerviz Kft.
1173, Pesti út 237.
tel: 06-30-571-4147
e-mail: info@rakocziszerviz.hu

Gyöngyös, Dotál 97 Kft.
Róbert Károly u. 23/1
tel.: +36 37 311 106
e-mail: dotalszerviz@gmail.com

Solt, Soltform Kft.
Kossuth Lajos utca 51
tel: +36 78 486 072
e-mail: soltform@freemail.hu

Győr, EM Szerviz
Török István u. 32/A
tel.: +36 96 424 166
e-mail: info@elektromechanika.hu

Győr, Sopron, Lehelux Szerviz
tel.: +36 96 332 834
e-mail: info@lehelux.hu

Győr- Veszprém, Video-Quadro Kft.
Lajta út 2
tel.: +36 96 418 736
e-mail: videoquadroemma@gmail.com

Gyula, Lovas Pál E.V.,
Ecsedi u. 24/1
tel.: + 36204210320
e-mail: lovaspal.hgsz@gmail.com

Hódmezővásárhely, Global Service
Zrínyi u. 7.
tel.: +36 62 230 110
e-mail: globalszerviz@gmail.com

Kalocsa, Wéber Szerviz Kft.
Petőfi Sándor u. 55.
tel.: +36 30 9782 453
e-mail: weberszerviz@gmail.com

Kaposvár, Rotech Szerviz Kft.
Rákóczi tér 4.
tel.: +36 82 412 030
e-mail: info@rotech-szerviz.hu

Kecskemét, Hűtő Mosógép 2000 Kft.
Nyil u. 11.
tel.: +36 70 5335 577
e-mail: sokhasznalthuto@gmail.com

Nyíregyháza,
Techno Sat Kft.
Damjanich u.6.
tel.: +36 42 504 432
e-mail: info@technosat.hu

Pécs,
Eszkimo Szerviz Kft.
Mohácsi út 13.
tel.: +36 20 3308 302
e-mail: info@eszkimoszerviz.hu

Szeged,
Révész Gábor EV Gutenberg u. 3.
tel.: +36 20 9108 603
e-mail: reveszszerviz@gmail.com

Hajdúsámson,
Erdei Ferenc E.V.
Fagyöngy u. 4
tel.: +36 (30) 585-8843
e-mail: erdeigepszerviz@gmail.com

Szombathely,
Elektra Gáspár Kft.
Akacs Mihály u. 84.
tel.: +36 20 9521 225
e-mail: gaspares@upcmail.hu

Tata,
Elektro-B Kft.
Újhegyi út 34.
tel.: +36 34 487 123
e-mail: info@elektro-b.hu

Törökszentmiklós,
Kádár Béla E.V. Elektroszerviz
Batthyány út 109
tel.: +36 56 391 895
e-mail: tmiklos.szerviz@gmail.com

Zalaegerszeg,
Mazzag Imre E.V.
Ebergényi u. 81.
tel.: +36 30 2729 627
e-mail: mazim@citromail.hu



2 év jótállás a
mikrohullámú sütőkre
és a borhűtőkre.



3 év jótállás
a felültöltős
mosógépekre.



5 év jótállás
az elektromos
berendezésekre
vonatkozik.



10 év garancia vonatkozik az
inverter motorra és a kompresszorra.

**A jótállási jegy érvénytelen ha nincs szabályosan kitöltve és
érvényesítve a forgalmazó részéről, illetve ha tartalmát módosították.**



Vállalkozás [1] neve és címe:

GEMMA B&D Kft.

2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 3

Tel.: +36 23 769 245

e-mail: service@gemmabd.hu

www.gemmabd.hu



GARANTNI LIST

Proizvođač i tip proizvoda

Model

Serijski broj

Datum prodaje

Broj računa

(Pečat i potpis prodavca)

V_24.04.19

NAPOMENA: Garantni list je potrebno pravilno ispuniti i overiti pečatom prodavca.

GARANTNI LIST

OPŠTA IZJAVA:

Davalac garancije garantuje da proizvod ima deklarisanе karakteristike kvaliteta i da će ispravno funkcionisati u skladu sa navedenim tehničkim podacima i osobinama, ako se kupac bude striktno pridržavao uputstva za rukovanje. Za vreme garantnog roka svi kvarovi i tehnički nedostaci će biti otklonjeni o trošku trgovca pod uslovom da su nastali usled greške u procesu proizvodnje ili upotrebljenih komponenata. Ugovornom garancijom se ne utiče na navedena prava regulisana članom 51. Zakona o zaštiti potrošača.

USLOVI GARANCIJE:

Uslov za ostvarivanje prava po osnovu garancije na proizvod je račun sa podacima o prodavcu, datumu prodaje, i proizvodu uz priložen garantni list ispravno i kompletno popunjen i overen pečatom maloprodavca. Za električne proizvode zagarantovan je servis u roku od **5 (pet) godina** od dana kupovine. Za mikrotalasne rerne i vinske vitrine zagarantovan je servis u roku od **2 (dve) godine** od dana kupovine. Za mašine za pranje veša sa gornjim punjenjem zagarantovan je servis u roku od **3 (tri) godine** od dana kupovine. Za inverter motor i kompresor zagarantovan je servis u roku od **10 (deset) godina** od dana kupovine. Zahtevi iz naslova garancije mogu se ostvariti isključivo u državi gde je proizvod kupljen. Pre uključanja uređaja obavezno pročitajte uputstvo. Pre nego što se obratite za tehničku pomoć ovlašćenom servisu, molimo vas da proverite da li su obezbeđeni svi potrebni uslovi za pravilan rad uređaja.

GARANCIJA NE OBUHVATA:

- Kvarovi uzrokovani nestručnim rukovanjem, pogrešnim priključenjem, nemarom, mehaničkim oštećenjem, poplavom, kondenzujućom vlagom, udarom грома i višom silom.
- Uređaj popravljan od strane neovlašćenog servisa, ili su ugrađeni neadekvatni delovi, kao i upotrebe koja je u suprotnosti sa tehničkim specifikacijama ili pravilima bezbednosti.
- Povećanje bučnosti koje je posledica starenja, nepravilnog priključenja, postavljanja, pretakanja gasa itd., a koje ne utiču na funkciju aparata.
- Potrošni materijal, (sijalice, rešetke, plehove, filtere, dugmiće itd.) priključne kablove, ručke, staklene i plastične elemente na uređaju.
- Kvarove nastale usled oscilacije napona usled nestabilnosti u elektrodistributivnoj mreži

Obaveštenje o saobraznosti:

Poštovani potrošači,

Molimo vas da se pridržavate preporuka proizvođača datim u korisničkim uputstvima u vezi sa transportnim oštećenjima, postavljanjem i/ili ugradnjom, priključenjem na kućne instalacije, pravilnim korišćenjem, redovnim čišćenjem i održavanjem aparata.

Zakonska prava potrošača u slučaju nesaobraznosti robe ugovoru regulisana su članom 51. Zakona o zaštiti potrošača.* U skladu sa članom 53. Zakona o zaštiti potrošača, trgovac je odgovoran za nesaobraznost robe ugovoru koja se pojavi u roku od **2 (dve) godine** od dana prelaska rizika na potrošača. U slučaju uočene nesaobraznosti možete se obratiti trgovcu kod koga ste kupili robu. Prodavac je dužan da vam bez odlaganja, a najkasnije u roku od 8 dana od prijema reklamacije, odgovori, sa izjašnjenjem o podnetom zahtevu i predlogom njegovog rešavanja. Rok za rešavanje reklamacije iznosi najduže 30 dana za tehničku robu.

Za utvrđivanje i otklanjanje nesaobraznosti u najkraćem mogućem roku, možete se direktno obratiti **ovlašćenom servisu**. Za sva pitanja, primedbe i sugestije u vezi servisa možete se obratiti našoj **tehničkoj službi**.

*Član 51. – Zakona o zaštiti potrošača Prodavac odgovara za nesaobraznosti isporučene robe ugovoru ako:

- 1) je postojala u času prelaska rizika na potrošača, bez obzira na to da li je za tu nesaobraznost prodavac znao;
- 2) se pojavila posle prelaska rizika na potrošača, ako potiče od uzroka koji je postojao pre prelaska rizika na potrošača;
- 3) je potrošač mogao lako uočiti, ukoliko je prodavac izjavio da je roba saobrazna ugovoru. Prodavac je odgovoran i za nesaobraznost nastalu zbog nepravilnog pakovanja, nepravilne instalacije ili montaže koju je izvršio on ili lice pod njegovim nadzorom, kao i kada je nepravilna instalacija ili montaža robe posledica nedostatka u uputstvu koje je predao potrošaču radi samostalne instalacije ili montaže. Prodavac ne odgovara za nesaobraznost ako je u trenutku zaključenja ugovora potrošaču bilo poznato ili mu nije moglo ostati nepoznato da roba nije saobrazna ugovoru ili ako je uzrok nesaobraznosti u materijalu koji je dao potrošač. Odgovornost prodavca za nesaobraznost robe ugovoru ne sme biti ograničena ili izuzeta suprotno odredbama ovog zakona. Prodavac nije vezan javnim obećanjem u pogledu svojstava robe ako:

- 1) nije znao ili nije mogao znati za dato obećanje;
- 2) je pre zaključenja ugovora objavljena ispravka obećanja;
- 3) obećanje nije moglo uticati na odluku potrošača da zaključi ugovor.

Član 52. Ako isporučena roba nije saobrazna ugovoru, potrošač koji je obavestio prodavca o nesaobraznosti, ima pravo da zahteva od prodavca da otkloni nesaobraznost, bez naknade, opravkom ili zamenom, odnosno da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine ugovor u pogledu te robe. Potrošač ima pravo da bira da nesaobraznost robe trgovac otkloni opravkom ili zamenom. Ako otklanjanje nesaobraznosti u skladu sa stavom 2. ovog člana nije moguće, potrošač ima pravo da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili raskid ugovora ako:

- 1) nesaobraznost ne može da se otkloni opravkom ili zamenom uopšte niti u primerenom roku;
- 2) ne može da ostvari pravo na opravku ili zamenu, odnosno ako prodavac nije izvršio opravku ili zamenu u primerenom roku;
- 3) opravka ili zamena ne može da se sprovede bez značajnijih nepogodnosti za potrošača zbog prirode robe i njene namene;
- 4) otklanjanje nesaobraznosti opravkom ili zamenom predstavlja nesrazmerno opterećenje za prodavca. Nesrazmerno opterećenje za prodavca u smislu stava 3. tačka 4) ovog člana, javlja se ako u poređenju sa umanjeњem cene i raskidom ugovora, stvara preterane troškove, uzimajući u obzir:
 - 1) vrednost robe koju bi imala da je saobrazna ugovoru;
 - 2) značaj saobraznosti u konkretnom slučaju;
 - 3) da li se saobraznost može otkloniti bez značajnijih nepogodnosti za potrošača.

Potrošač ima pravo da zahteva zamenu, odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine ugovor zbog istog ili drugog nedostatka saobraznosti koji se posle prve opravke pojavi, a ponovna opravka je moguća samo uz izričitu saglasnost potrošača. Uzimajući u obzir prirodu robe i svrhu zbog koje je potrošač nabavio, opravka ili zamena mora se izvršiti u primerenom roku bez značajnih neugodnosti za potrošača i uz njegovu saglasnost. Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, potrošač ima pravo da bira između zahteva da se nesaobraznost otkloni zamenom, odgovarajućim umanjeњem cene ili da izjavi da raskida ugovor. Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, otklanjanje nesaobraznosti moguće je opravkom uz izričitu saglasnost potrošača. Sve troškove koji su neophodni da bi se roba saobrazila ugovoru, a naročito troškove rada, materijala, preuzimanja i isporuke, snosi prodavac. Za obaveze prodavca prema potrošaču, koje nastanu usled nesaobraznosti robe, prodavac ima pravo da zahteva od proizvođača u lancu nabavke te robe, da mu naknadi ono što je ispunio po osnovu te obaveze. Potrošač ne može da raskine ugovor ako je nesaobraznost robe neznatna. Prava iz stava 1. ovog člana ne utiču na pravo potrošača da zahteva od prodavca naknadu štete koja potiče od nesaobraznosti robe, u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu.

POSTUPAK REKLAMACIJE:

Mole se poštovani potrošači da u slučaju tehničkih problema za prava po osnovu garancije kontaktiraju tehničku službu preduzeća GEMMA B&D d.o.o.

Uvoznik za Srbiju:



Đorđa Stanojevića 14,
11070 Novi Beograd
Srbija

TEHNIČKA SLUŽBA "GEMMA B&D" d.o.o.

Đorđa Stanojevića 14,
11070 Novi Beograd
Srbija

tel: +381 11 3188 033
e-mail: reklamacije@gemma.rs

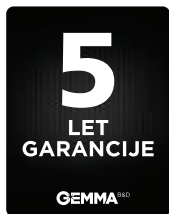
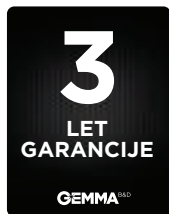
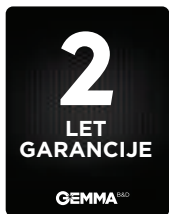


2 godine garancije vredi za mikrotalasne rerne i vinske vitrine
3 godine garancije vredi za mašine za pranje veša sa gornjim punjenjem
5 godina garancije vredi za električne uređaje
10 godina garancije vredi za inverter motor i kompresor

Naziv prodavca

Adresa prodavca

Pečat i potpis prodavca



GARANCIJSKI LIST

Proizvajalec in vrsta izdelka

Naziv in model izdelka

Tovarniška številka

Datum prodaje

Številka računa

(Žig in podpis prodajalca)

V_24.04.19

OPOMBA:

Garancijski list ne velja, če ni pravilno izpolnjen in opremljen z žigom prodajalca ali če je popravljen.



GARANCIJSKA IZJAVA

1. Garancijski rok za gospodinjske aparate je 60 mesecev od dneva prodaje. Garancijski rok za pralne strojeve z gornjim polnjenjem je 36 mesecev od dneva prodaje. Garancijski rok za mikrovalovne pečice in hladilnike za vino je 24 mesecev od dneva prodaje. Garancijski rok za inverter motor i kompresor je 120 mesecev od dneva prodaje. Gemma B&D d.o.o. se zavezuje, da bo potrošniku zagotovila popravilo in nadomestne dele še najmanj dve leti po poteku garancijske dobe.
2. Garancijski rok začne teči od dneva prodaje in velja samo ob predložitvi originalnega računa in samo, če je garancijski list pravilno izpolnjen s strani prodajalca.
3. Gemma B&D d.o.o. se zavezuje, da bo potrošniku zagotovila brezplačno popravilo ali zamenjavo blaga ali vračilo kupnine, če blago v garancijskem roku ne bo delovalo brezhibno, ali če ne bo imelo deklariranih lastnosti, vse navedeno pod pogoji te garancijske izjave in ob doslednem upoštevanju vseh tehničnih navodil.
4. V primeru uveljavljanja garancije mora uporabnik predložiti veljaven in pravilno izpolnjen garancijski list ter dokazilo o nakupu.
Garancija ne velja v naslednjih primerih:
 - poškodbe, ki so nastale med transportom, po prevzemu izdelka s strani kupca
 - neupoštevanje tehničnih navodil in navodil za uporabo izdelka
 - nepravilna ali nestrokovna montaža ali vzdrževanja in čiščenja
 - predhodno opravljeno popravilo nepooblaščenih oseb ali nepooblaščenega servisa
 - vgradnje neoriginalnih sestavnih delov
 - malomarno ravnanje z izdelkom
 - poškodbe, nastale zaradi mehanskih udarcev, po krivdi kupca oziroma tretje osebe
 - nepravilna vgradnja aparata
 - poškodbe na že vgrajenih proizvodih
 - uporabe aparata v poklicni ali pridobitni dejavnosti, če ne gre za aparat, ki je namenjen profesionalni uporabi
 - za potrošni material, žarnice, in poškodbe priključnih vodov
 - okvar, ki so posledica nestabilne električne napetosti ali višje sile.
 - Napake zaradi nihanj napetosti zaradi nestabilnosti v distribucijskem omrežju električne energije
5. Če v garancijskem roku popravilo ne bo izvršeno v roku 45 dni od dneva prijave okvare, bomo izdelek na zahtevo uporabnika zamenjali z novim.
6. Če pooblaščen servis opravi obisk zaradi reklamacije in ugotovi, da reklamacija ni bila upravičena, nosi kupec stroške obiska pooblaščenega serviserja.
7. Na zahtevo pooblaščenega servisa ali odgovorne osebe je kupec dolžan predati izdelek v servisiranje v pooblaščen servis. Pooblaščen servis odloči, ali bo popravilo opravljeno pri kupcu ali v servisni delavnici.
Če se kupec s tem ne strinja, servis ni dolžan opraviti servisiranja določenega izdelka.
8. Ta garancija ne omejuje pravic, ki jih ima potrošnik na podlagi zavezujočih predpisov Republike Slovenije.
9. Ta garancija velja izključno na ozemlju Republike Slovenije.

Pooblašчени servisi:

LJUBLJANA

ELECTRA PLUS

Brnčičeva 13, 1000 Ljubljana

tel: +386 059/ 022-522

GSM: +386 059/ 022-523

CERKNICA

KRANJEC MARKO

Videm 1, 1380 Cerknica

tel: +386 01/ 709-14-520

GSM: +386 041/ 741-307

MARIBOR

SERVIS BT

Linhartova ulica 8, 2000 Maribor

GSM: +386 040/ 802-180

CELJE

ELECTRA PLUS PE

Linhartova ulica 8, 3000 Celje

tel: +386 059/ 022-522

GSM: +386 059/ 022-523

MUTA

UROŠ PAČNIK

Jurčičeva ulica 13, 2366 Muta

tel: +386 031/ 637-347

GSM: +386 040/ 340-144

BEGUNJE

STROJ JURE

Begunje na Gorenjskem 92a, 4275 Begunje

tel: +386 040/ 530-76-00

GSM: +386 040/ 720-902

NOVA GORICA

STEGAS

IX. Korpusa 61, 5000 Nova Gorica

tel: +386 05/ 330-03-73

KOPER

ALEŠ PUCER

Sermin 70c, 6000 Koper

tel: +386 050/ 628-88-33

GSM: +386 041/ 697-536

NOVO MESTO

LEON ŠTERK

Ob Težki vodi 84, 8000 Novo Mesto

tel: +386 070/ 332-62-63

GSM: +386 041/ 685-836

MURSKA SOBOTA

KOVAČ DRAGO

Lendavska 45b, 9000 Murska Sobota

GSM: +386 031/ 831-822



Kupec je ob prevzemu izdelka dolžan preveriti popolnost in fizično nepoškodovanost izdelka, ki ga prevzema, ker naknadne reklamacije iz tega naslova ne bodo upoštevane. V primeru pripomb glede kupljenega izdelka ali ostalih nejasnosti, se nemudoma obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

Preden izdelek priključite, morate obvezno prebrati navodila za njegovo uporabo, ki so mu priložena.

Ob reklamaciji/okvari izdelka Vas prosimo, da preden se obrnete na servis, preverite, ali so izpolnjeni vsi zahtevani pogoji za njegovo normalno delovanje.

Ob prihodu serviserja Vas prosimo, da pripravite izpolnjen in z žigom opremljen garancijski list in račun, iz katerih sta razvidna prodajalec in datum nakupa izdelka.



2 let garancije - velja za mikrovalovne pečice in hladilnike za vino

3 let garancije - velja za pralni stroj z zgornjim polnjenjem

5 let garancije - velja za električne aparate

10 let garancije - velja za inverterni motor in kompresor

Potrdilo prodajalca (firma in sedež):

Firma uvoznik za Republiku Slovenijo in sedež dajalca garancije:

GEMMA B&D

Servis in tehnična pomoč: tel/fax: + 385 1 619 5582

e-mail: servis@gemma.hr

WARRANTY

After sales service & your product warranty

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

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

We are here to help!

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

Midea	0333 900 1101	service_uk@midea.com	www.midea.com/uk
-------	---------------	----------------------	--

experiencing any problems then please contact our Midea Aftersales Team.

Appliance Fault

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

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

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

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

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

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

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

GARANTIE / SERVICE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät. Wir hoffen, dass Sie damit viel Freude haben werden. Sollten Sie dennoch eine Beschwerde haben, setzen Sie sich bitte wie folgt mit uns in Verbindung:

Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: info-meg@midea.com
Web: www.midea.com

Kundendienst:
Telefon: +49 6196-90 20 – 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: Einbaukuechen@midea.com

Bei technischen Problemen geben Sie bitte Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer, die Nummer des Kaufvertrags und den Geräte-Typ (auf dem Typenschild des Geräts) an.
Eine präzise Beschreibung des Problems wird Ihnen viel Zeit und Geld sparen.

Bitte überprüfen Sie, ob es sich um einen Betriebsfehler handelt oder um eine Ursache, die nichts mit der Funktionsweise zu tun hat. Beachten Sie die Bedienungsanleitung und prüfen Sie, ob:

- Der Netzstecker verbunden ist
- Der Netzstecker beschädigt ist
- Die Stromversorgung vorhanden ist

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde nach modernsten Verfahren hergestellt und getestet. Der Verkäufer garantiert für 24 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endverbraucher, dass Material Herstellung fehlerfrei sind. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.

Garantieansprüche sind nichtig, falls das Gerät vom Käufer oder von Dritten modifiziert wurde. Schäden aufgrund unsachgemäßer Handhabung oder Nutzung, unsachgemäßer Installation oder Lagerung, inkorrektur Verbindung und Installation oder höherer Gewalt bzw. anderer externer Faktoren fallen nicht unter die Garantie.

Bei eingehenden Garantieansprüchen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile zu reparieren oder das Gerät auszutauschen.

Nur falls der zweckgemäße Gebrauch nicht durch Reparatur oder Ersatz wiederhergestellt werden kann, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Reduzierung des Kaufpreises oder eine Auflösung des Kaufvertrags verlangen. Schadensersatzansprüche einschließlich Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn sie sind Folge von Vorsatz oder großer Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch entsteht nur mit Bereitstellung des Produkts und des Kaufbelegs.

Diese Garantie ist innerhalb von Deutschland gültig.

Importiert durch:
Midea Electrics Netherlands B.V.
Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

Warunki dodatkowej gwarancji producenta

Wprowadzenie

- Produkty importowane przez Midea Italia s.r.l. a socio unico z siedzibą w Mediolanie, 20158, Viale Luigi Bodio 29/37 (dalej „**Midea**”) na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i oznaczone znakiem towarowym „Midea” (dalej „**Produkty**”) objęte są rękojmią za wady, przewidzianą przez obowiązujące w polskim prawie przepisy o ochronie konsumentów, która nakłada na sprzedawcę odpowiedzialność za przypadki wystąpienia wady w sprzedawanym przez niego towarze. Przez okres dwóch lat od chwili zakupu, o ile nie określono innego okresu we właściwych przepisach krajowych, konsument może korzystać z rękojmi za wady istniejące w momencie dostawy, pod warunkiem że wada zostanie zgłoszona sprzedawcy w terminie dwóch miesięcy od dnia jej stwierdzenia. Na podstawie umów ze swoimi sprzedawcami na terenie Rzeczypospolitej Polskiej Midea świadczy usługi pomocy technicznej dla produktów objętych rękojmią za pośrednictwem sieci autoryzowanych centrów pomocy technicznej (dalej „**CPT**”).
- Ponadto Midea udziela dodatkowej gwarancji producenta na okres dwóch lat od daty zakupu Produktów sprzedawanych przez Midea, w tym za pośrednictwem swoich dystrybutorów lub sprzedawców, na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeżeli Produkty te są zainstalowane i oddane do użytku na terytorium tego kraju (dalej „**Terytorium**”) oraz opatrzone niniejszym certyfikatem gwarancji producenta (dalej „**CGP**”). Poniżej określono warunki tej gwarancji.

Warunki dodatkowej gwarancji producenta

- Niniejszy dokument określa warunki gwarancji udzielanej przez Midea na Produkty sprzedawane i instalowane na Terytorium oraz opatrzone CGP. Niniejsze warunki gwarancji producenta nie naruszają praw konsumenckich wynikających z krajowych przepisów o ochronie konsumentów i w żadnym wypadku nie ograniczają, nie wyłączają ani nie naruszają prawa konsumenta do skorzystania ze swoich uprawnień wynikających z ustawowej rękojmi, za którą odpowiada sprzedawca.
- Gwarancja producenta udzielana przez Midea (dalej „**Gwarancja producenta**”) obowiązuje i ma zastosowanie wyłącznie wobec i na rzecz nabywców Produktów mających status konsumentów zgodnie z definicją i przepisami właściwych przepisów prawa polskiego (dalej „**Konsument**”). Gwarancja producenta nie obowiązuje ani nie ma zastosowania w przypadku nabywców Produktów niebędących Konsumentami lub korzystających z Produktów w ramach swojej działalności zawodowej, przedsiębiorczej lub handlowej.
- Gwarancja producenta jest ważna przez okres 24 miesięcy od daty nabycia Produktu. W każdym przypadku i niezależnie od daty zakupu Produktu Gwarancja producenta traci ważność i przestaje obowiązywać po upływie 72 miesięcy od daty wyprodukowania Produktu, którą można ustalić na podstawie numeru seryjnego umieszczonego na Produkcie.
- Gwarancja producenta jest uznawana za obowiązującą i ważną pod warunkiem jednoczesnego i całkowitego spełnienia następujących warunków:
 1. Produkt opatrzony jest oryginalnym CGP dostarczonemu nabywcy wraz z dostawą Produktu. CGP należy okazać w momencie składania zgłoszenia gwarancyjnego, a także w przypadku naprawy przez CPT w ramach gwarancji.
 2. Nabywca posiada odpowiedni dokument zakupu poświadczający: a) datę zakupu Produktu, b) nazwę i prawidłowe oznaczenie sprzedawcy, c) rodzaj i model zakupionego Produktu oraz d) status Konsumenta. Dokument zakupu należy okazać w momencie składania zgłoszenia gwarancyjnego, a także w przypadku naprawy przez CPT w ramach gwarancji.
 3. Etykiety umieszczone na Produkcie i wskazujące model i charakterystykę sprzętu, a także numery seryjne Produktu są czytelne i nie zostały naruszone ani zmienione.
 4. Produkt był instalowany przez fachowego instalatora, posiadającego wszystkie wymagane prawem licencje i certyfikaty, oddany do użytku i użytkowany zgodnie ze wszystkimi przepisami obowiązującymi na Terytorium instalacji oraz zgodnie z postanowieniami instrukcji instalacji i użytkowania dołączonych do Produktu.
- Midea nie ponosi odpowiedzialności w przypadku utraty niniejszego CGP i nie ma obowiązku wydawania duplikatów.
- Gwarancja producenta, o ile obowiązuje, obejmuje naprawę lub bezpłatną wymianę elementów Produktu wykazujących wady materiału lub wady produkcyjne.
- Midea może zlecić wymianę Produktu na nowy lub, w przypadku niedostępności tego Produktu, na inny równoważny.
- Wymiana Produktu nie powoduje zmiany ani przedłużenia ważności Gwarancji producenta, której ważność liczona jest zawsze od daty zakupu oryginalnego Produktu.
- Usługi gwarancyjne świadczone są przez Midea za pośrednictwem sieci autoryzowanych CPT.
- Ważność Gwarancji producenta uzależniona jest od potwierdzenia istnienia wad w elementach Produktu, dokonanego przez autoryzowany CPT.
- Po wygaśnięciu gwarancji klient ponosi wszelkie koszty części zamiennych oraz robocizny potrzebnej do naprawy Produktu.

Ograniczenia Gwarancji producenta:

Tytułem przykładu Gwarancja producenta nie obowiązuje między innymi w następujących przypadkach:

- a) Gwarancja producenta nie obowiązuje w odniesieniu do zwykłych czynności konserwacyjnych i okresowych kontroli, takich jak: czyszczenie filtrów lub ich wymiana, czyszczenie wymienników ciepła oraz inne czynności inspekcyjne i konfiguracyjne Produktu, a także dostosowanie lub modyfikacja wtyczek i kabli elektrycznych.
- b) Gwarancja producenta nie obowiązuje w przypadku stwierdzenia braku lub nieprawidłowości w zakresie konserwacji okresowej, zgodnie z zaleceniami i wskazówkami podanymi w instrukcjach obsługi Produktu.
- c) Gwarancja producenta nie obowiązuje w przypadku, gdy Produkt nie jest użytkowany w warunkach gospodarstwa domowego, ale w ramach działalności handlowej, przedsiębiorczej lub zawodowej.
- d) Gwarancja producenta nie obowiązuje w przypadku utraty części, akcesoriów i elementów Produktu.
- e) Gwarancja producenta nie obowiązuje w przypadku bezpośrednich lub pośrednich szkód i usterek powstałych w wyniku podłączenia Produktu do instalacji o napięciu innym niż wskazane w instrukcjach obsługi Produktu, a w każdym razie wykraczającym poza napięcie znamionowe przewidziane dla Produktu, lub nagłych zmian napięcia w sieci, do której Produkt jest podłączony, a także w przypadku awarii spowodowanych wyciekiem, pożarem, wyładowaniami indukcyjnymi/elektrostatycznymi lub wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami lub innymi zjawiskami niezależnymi od Produktu.
- f) Gwarancja producenta nie obejmuje szkód bezpośrednich lub pośrednich spowodowanych niewłaściwym lub niedbałym użytkowaniem Produktu, ani w przypadku instalacji lub przechowywania Produktu w warunkach środowiskowych innych niż te przewidziane dla jego prawidłowego funkcjonowania, wskazane w instrukcji obsługi dołączonej do Produktu.
- g) Gwarancja producenta nie obejmuje wad powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji Produktu, ani w przypadku, gdy Produkt nie został zainstalowany przez fachowego instalatora posiadającego wszystkie licencje i certyfikaty wymagane przez prawo obowiązujące na Terytorium.
- h) Gwarancja producenta nie obowiązuje w przypadku użytkowania Produktu w sposób niezgodny ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi dołączonej do Produktu.
- i) Gwarancja producenta nie obejmuje szkód powstałych na skutek nieszczelności i wycieków wody lub innych cieczy wynikających z wad elementów wchodzących w skład produktu.
- j) Gwarancja producenta nie obejmuje szkód bezpośrednich lub pośrednich spowodowanych zaniedbaniem, zdarzeniami atmosferycznymi, upadkiem materiałów, nagromadzeniem się lodu w jednostkach Produktu, nagromadzeniem zanieczyszczeń lub pozostałości w przyłączach i rurach łączących Produktu, kontaktem Produktu z płynami lub wilgocią.
- k) Gwarancja producenta nie obejmuje szkód bezpośrednich lub pośrednich spowodowanych naruszeniem Produktu przez nieuprawniony personel oraz użyciem komponentów, części zamiennych lub materiałów eksploatacyjnych, które nie zostały zatwierdzone przez firmę Midea jako odpowiednie.
- l) Gwarancja producenta nie obejmuje szkód wynikających z transportu i obsługi Produktu, nawet jeśli zostały one zgłoszone przewoźnikowi w momencie dostawy.
- m) Gwarancja producenta nie obejmuje wszystkich części ulegających zużyciu w wyniku użytkowania, takich jak baterie, filtry, uszczelki, przyciski, drzwi i klapki, gałki, lampy, uchwyty, części plastikowe, akcesoria i podobne elementy, w których nie stwierdzono wad produkcyjnych w ciągu pierwszych 7 dni od daty zakupu lub dostarczenia Produktu.
- n) Gwarancja producenta nie obejmuje szkód lub strat dotyczących żywności, odzieży i podobnych przedmiotów wprowadzonych do produktu w wyniku jego nieprawidłowego działania lub awarii.
- o) Gwarancja producenta nie obejmuje kosztów narzędzi lub usług niezbędnych do uzyskania dostępu do Produktu, ani transportu części lub komponentów Produktu do miejsca instalacji, w przypadku utrudnionego dostępu do nich.
- p) Gwarancja producenta nie obejmuje wad wynikających z przestarzałości technologicznej lub związanych z komponentami oprogramowania/sprzętu dostarczonymi przez strony trzecie niezwiązane z Midea.

- Zmiany w klauzulach zawartych w tym dokumencie mogą być wprowadzane wyłącznie przez Midea. Niniejszy dokument nie podlega zmianom ani poprawkom bez wyraźnego wskazania firmy Midea.

Certyfikat gwarancji producenta

Midea dziękuje za zakup jednego ze swoich produktów.
Prosimy zachować niniejszy dokument razem z dowodem zakupu.

Gwarancja obowiązuje przez 24 miesiące od daty wskazanej na dokumencie zakupu.

Nasz dział obsługi klienta jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich uwag dotyczących produktów i zapytań o informacje. Aby skontaktować się z działem obsługi klienta, należy:

- wejść na stronę internetową www.midea.com/pl

Aby uzyskać pomoc w razie usterki, należy skontaktować się z działem obsługi klienta telefonicznie na numer:

+48 800 088 680

Dział obsługi klienta jest czynny od poniedziałku do piątku w godzinach 09:00 – 17:00 z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Połączenie jest płatne zgodnie z używanym planem taryfowym. Koszty połączeń mogą się różnić w zależności od operatora i wybranego planu taryfowego.

Zachowaj niniejszy dokument razem z dokumentem potwierdzającym datę zakupu produktu

Miejsce na
dokument zakupu

Miejsce na
Kod kreskowy z numerem seryjnym znajdujący
się na opakowaniu produktu

