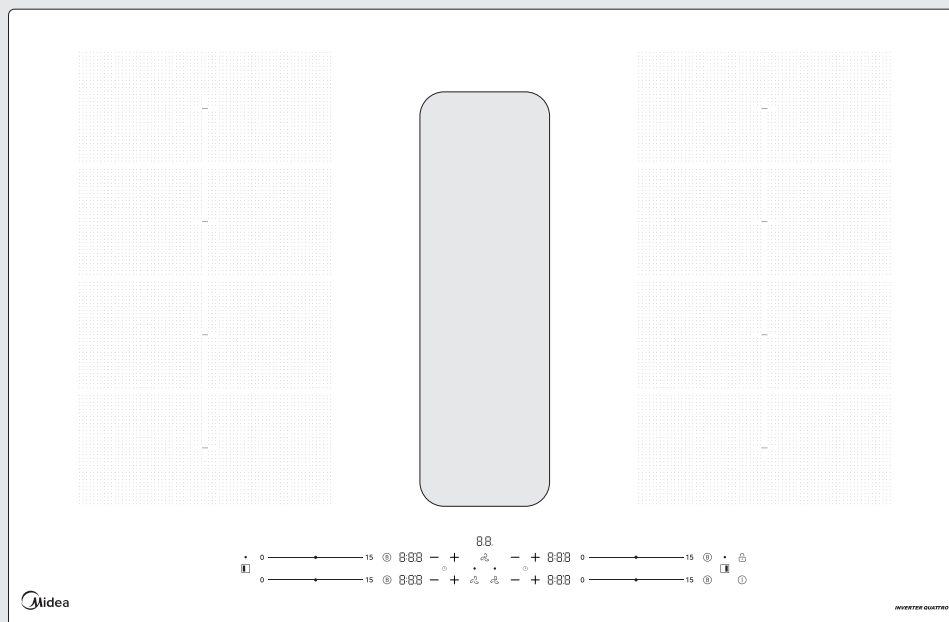




INDUKTIONSKOCHFELD

BENUTZERHANDBUCH

MIH740Y078B

Warnhinweise: Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf. Aussehen und Spezifikationen können für eine Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Setzen Sie sich für weitere Einzelheiten mit Ihrem Händler oder dem Hersteller in Verbindung.

Die vorstehende schematische Darstellung dient lediglich als Referenz. Bitte beziehen Sie sich immer auf das Ihnen tatsächliche vorliegende Produkt.

LANGUAGES

DE German

EN English

ES Spanish

DANKSCHREIBEN

Vielen Dank, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte dieses Handbuch aufmerksam durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts auf sichere Weise nutzen können.

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSCHREIBEN	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	10
PRODUKTÜBERSICHT	12
KURZANLEITUNG	15
BEDIENUNGSHINWEISE	17
REINIGUNG UND PFLEGE	24
PROBLEMBEHEBUNG	29
MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS	33
ENTSORGUNG UND RECYCLING	34
HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ	35
GARANTIE / SERVICE	38

SICHERHEITSHINWEISE

Vorgesehene Benutzung

Mit den folgenden Sicherheitsrichtlinien soll nicht vorhersehbaren Risiken oder Schäden aufgrund eines unsachgemässen oder nicht ordnungsgemässen Betrieb des Geräts vorgebeugt werden. Wenn Sie das Gerät empfangen haben, vergewissern Sie sich bitte, dass weder die Verpackung des Geräts noch das Gerät selbst beschädigt sind/wurden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Verkäufer. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Modifikationen oder Veränderungen am Gerät untersagt. Zweckentfremdete Nutzung kann zu Gefährdungen und dem Erlöschen der Garantie führen.

Erklärung der Symbole



Gefahr

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund leicht entflammbarer Gase hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben können.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem niedrigen Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung leichte bis mittelschwere Verletzungen zur Folge haben können.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen wie beispielsweise Schäden am Eigentum hin, die jedoch keine Gefährdung sind.



Anweisungen befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten sollten.

DE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und gründlich durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzen beim Gerät oder am Aufstellort des Gerätes auf!

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Hinweise, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden. Bitte beachten Sie unbedingt die Hinweise in diesem Handbuch. Für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichtbeachtung der Anleitungen in diesem Handbuch verursacht werden, wird keine Haftung übernommen. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, um Lebensmittel zu kochen und die beim Kochen entstehenden Dämpfe abzusaugen. Eine andere Verwendung (z. B. zum Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemässen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.

Das Produkt kann im Vergleich zu den Abbildungen in diesem Handbuch andere ästhetische Merkmale aufweisen, die Betriebs-, Wartungs- und Installationsanleitungen bleiben jedoch gleich.

Dieses Handbuch muss aufbewahrt werden, damit Sie es jederzeit wieder einsehen können. Im Fall eines Verkaufs, einer Weitergabe oder eines Umzugs muss es beim Produkt verbleiben.

Installation

Stromschlaggefahr

DE

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Ein Erdungsanschluss ist zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.
- - Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung der Herstelleranleitungen und der örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Die Erdung des Geräts ist obligatorisch.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das eingebaute Gerät an das Stromnetz anschliessen zu können.
- Um sicherzustellen, dass die Installation den geltenden Sicherheitsnormen entspricht, ist ein regulärer omnipolarer Schalter erforderlich, der die vollständige Abschaltung des Netzes unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III gemäss den Installationsvorschriften gewährleistet.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. - Sobald die Installation abgeschlossen ist, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschliessen, überprüfen Sie anhand des Typenschildes (auf der Unterseite des Geräts), ob Spannung und Leistung mit den Netzwerten übereinstimmen und ob die Anschlussdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht - die Kanten sind scharf.
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte stellen Sie diese Hinweise dem Verantwortlichen für die Installation des Geräts zur Verfügung.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss das Gerät gemäss dieser Montageanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter beinhaltet, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemässe Installation des Geräts führt zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die mit der Benutzung des Geräts verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Warnung: Wenn die Oberfläche von Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die spannungsführende Teile schützen, beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie sich erhitzen
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG: Feuergefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen** auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie **KEINESFALLS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfmelder.
- Vermeiden Sie Verschüttungen; verringern Sie die Wärmezufuhr, wenn Sie Flüssigkeiten kochen oder erhitzen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht eingeschaltet, wenn Töpfe und Pfannen leer sind oder keine Behälter darauf stehen.
- Schalten Sie die entsprechende Zone aus, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Alufolie, und stellen Sie mit Aluminium verpackte Produkte nicht direkt auf das Kochfeld. Das Aluminium kann schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine Dose oder eine Konservendose mit Lebensmitteln, ohne sie vorher zu öffnen; sie kann explodieren!

DE

Gebrauch und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder zerbrochenen Kochfeld. Sollte die Kochfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder Implantathersteller in Verbindung setzen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Nichtbeachtung kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiss genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder anderes als geeignete Kochgeschirre nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können heiss werden. Überprüfen Sie, ob die Griffe von Töpfen oder Pfannen über andere Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Verletzungsgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochflächenschabers wird beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie ein solches Gerät mit äusserster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Übergelaufene Speisen verursachen Rauch und können sich entzünden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. mit den berührungsempfindlichen Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie einen Topf abnehmen.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Bewegungsmöglichkeit einschränkt, müssen durch eine verantwortliche und kompetente Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen werden. Der Ausbilder muss sich davon überzeugen, dass das Gerät ohne Gefahr benutzt werden kann.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie nichts darauf fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über das Induktionsglas, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen bestimmt, u.a.: -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Gutshäuser; -Durch Besucher in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen; -Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiss.
- Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Der Raum muss gut belüftet sein, wenn der Dunstabzug gleichzeitig mit anderen Verbrennungsgeräten (Gas oder andere) verwendet wird.
- Der Dunstabzug muss regelmässig von innen und aussen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), und zwar unter strikter Einhaltung der Wartungsanleitung.
- Nichteinhaltung der Regeln zur Reinigung des Dunstabzugs und zum Austausch und zur Reinigung der Filter führt zu Brandgefahr.
- Es ist strengstens verboten, Lebensmittel zu flambieren. Die Verwendung einer offenen Flamme kann die Filter beschädigen und eine Brandgefahr darstellen; sie muss daher unter allen Umständen vermieden werden. Beim Frittieren muss besonders vorsichtig vorgegangen werden, damit das Öl nicht überhitzt und Feuer fängt.
- **VORSICHT:** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Dunstabzugs heiss werden.
- Was die technischen und sicherheitstechnischen Massnahmen für den Dunstabzug betrifft, müssen die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften strikt eingehalten werden.
- Die Abluft darf nicht durch die gleichen Kanäle geleitet werden, die für die Absaugung von Dämpfen verwendet werden, die bei der Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen entstehen. Benutzen Sie den Dunstabzug niemals, wenn der Rost nicht korrekt montiert worden ist!
- Verwenden Sie zur Montage nur die mitgelieferten Befestigungsschrauben oder kaufen Sie die korrekten Schrauben, falls diese nicht mitgeliefert wurden. Verwenden Sie Schrauben mit der korrekten Länge, wie in der Installationsanleitung angegeben.

- Wenn der Dunstabzug zusammen mit anderen Geräten verwendet wird, die mit nicht-elektrischer Energie betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht übersteigen. Dies kann immer dann erreicht werden, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft durch Öffnungen eindringen kann, die nicht abgedichtet werden können, z. B. durch Türen, Fenster, Zu-/Abluftmauerkästen oder durch andere technische Mittel. Ein Zu-/Abluftkasten allein gewährleistet nicht die Einhaltung des Grenzwerts.
- Empfehlungen für den ordnungsgemässen Gebrauch, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren: Schalten Sie den Dunstabzug zu Beginn des Kochens auf die niedrigste Stufe und lassen Sie ihn auch nach dem Kochen noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Leistung nur, wenn eine grosse Menge an Dunst und Dampf entsteht, und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Tauschen Sie den/die Aktivkohlefilter bei Bedarf aus, damit das System zur Geruchsreduzierung effizient arbeitet.
- Reinigen Sie den Fettfilter bei Bedarf, um seine hohe Leistung zu gewährleisten. Um die Effizienz zu verbessern und die Geräuschentwicklung zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Rohrdurchmesser.
- Wenn Sie Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld kochen lassen, kann dies gefährlich sein und zu Feuer führen.
- Lassen Sie niemals heisses Öl oder Fett unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in unmittelbarer Nähe des Geräts (z. B. Flambieren) oder in der Nähe der Fettfilter.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) auf, es sei denn, das Heizgerät hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es darf kein Funkenflug entstehen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Wenn heisse Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind, nehmen Sie den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst heraus, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Beim Auspacken entsteht ein leichter Geruch, der bald wieder verschwindet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder die von ihm in der Gebrauchsanleitung [RY1] als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Dunstabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (einschliesslich solcher in anderen Räumen), durch den Rückfluss von Verbrennungsgasen beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation eines Dunstabzugs muss der Betrieb von Gasgeräten von einer kompetenten Person getestet werden, um zu gewährleisten, dass es nicht zu einem Rückfluss von Verbrennungsgasen kommt.

- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäss der Anleitung durchgeführt wird.
- VORSICHT: Zugängliche Teile können bei der Verwendung mit Kochgeräten heiss werden.
- Die Vorschriften zum Ableiten von Luft müssen eingehalten werden.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Gaskochfeldern vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Installationsanleitung aufmerksam zu lesen.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

TECHNISCHE DATEN

Kochfeld	MIH740Y078B
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installierte elektrische Leistung	7400W
Abmessungen T x B x H (mm)	800 x 520 x 230
Einbauabmessungen A x B (mm)	750 x 490
Motor	BLDC

Energiekennzeichnung

Hersteller		Midea	
Modellidentifikation		MIH740Y078B	
	Symbol	Wert	Einheit
Gerätetyp		Elektroherd	
Anzahl Kochfelder		Zwei Felder	
Heiztechnologie		Induktion	
Durchmesser der effektiven Kochfläche Ø	Ø	-	cm
Durchmesser der effektiven Kochfläche L*B	L W	Links: 37.5*20.5 Rechts: 37.5*20.5	cm
Energieverbrauch pro Kochfläche bzw. Feld	EC _{Kochfläche}	Links: 185 Rechts: 188	Wh/kg
Energieverbrauch des Herds	EC _{Elektroherd}	186	Wh/kg
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{-Dunstabzug}	30,3	kWh/a
Energieeffizienzklasse	-	A	-
Energieeffizienzindex	EEl _{-Dunstabzug}	49,7	-
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{-Dunstabzug}	27,5	-
Fluiddynamische Effizienzklasse	-	B	-

DE

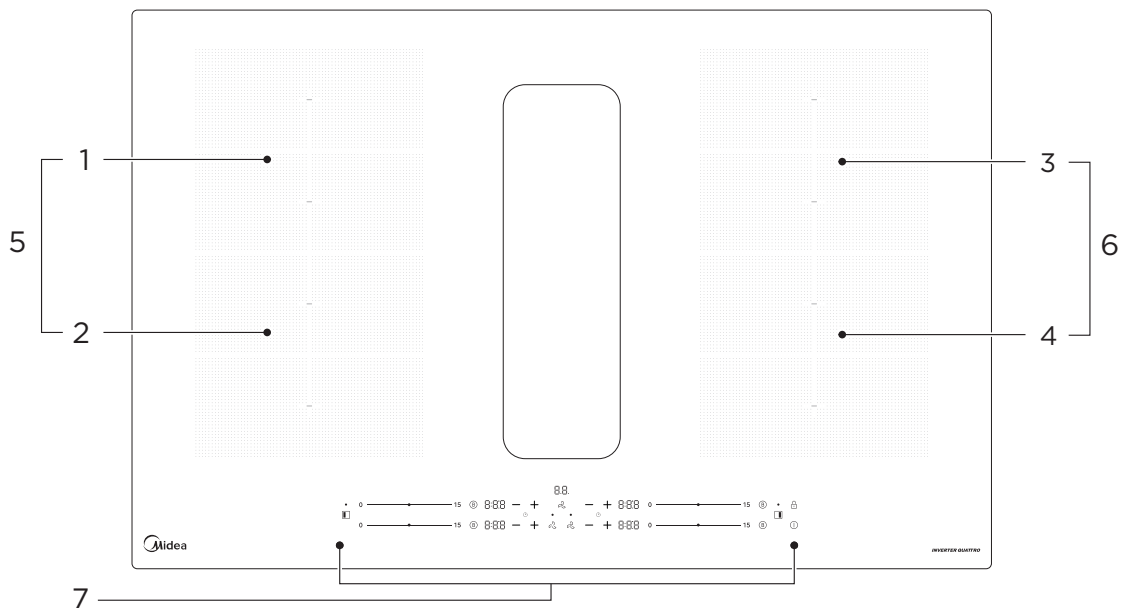
	Symbol	Wert	Einheit
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz	LE _{-Dunstabzug}	Entfällt	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	Entfällt	
Fettfiltrierung			
Fettfiltrierungseffizienz	GFE _{-Dunstabzug}	79,1	%
Fettfiltrierungseffizienzklasse		C	-
Luftvolumenstrom (kanalisierte Absaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	320	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	519	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Einstellung	-	646	m ³ /h
Geräusch (Kanalabsaugung)			
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung	-	57	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung	-	65	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei Boost-Einstellung	-	70	dB
Leistungsaufnahme			
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	Po	0,42	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	Ps	Entfällt	W
Luftvolumenstrom (Umluftabsaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	355	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	468	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Einstellung	-	520	m ³ /h
Geräuschentwicklung (Umluftabsaugung)			
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung	-	62	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung	-	67	dB
Luftschall A-gewichtete Schalleistungsemissionen bei Boost-Einstellung	-	70	dB

Die Abmessungen sind Näherungswerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir technische Daten und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr		
Kochzone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexible Zone	120	220 x 380

PRODUKTÜBERSICHT

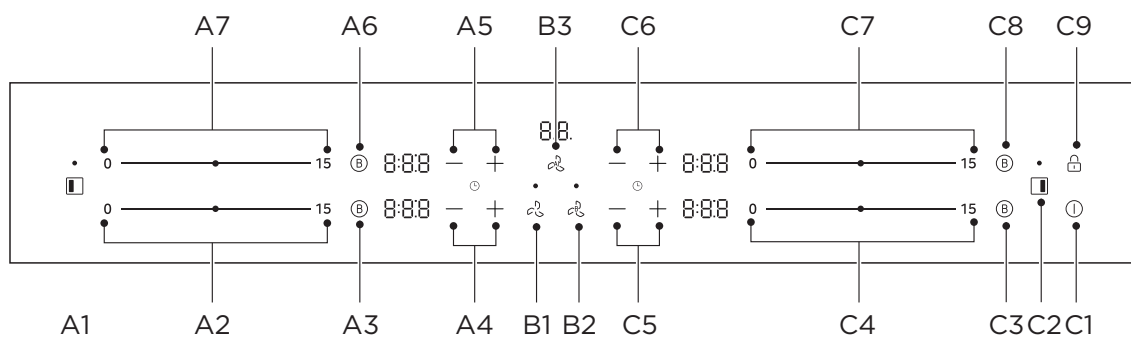
Draufsicht



- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 2200/3600 W zone | 2. Max. 2200/3600 W zone | 3. Max. 2200/3600 W zone |
| 4. Max. 2200/3600 W zone | 5. Max. 3300/3700 W zone | 6. Max. 3300/3700 W zone |
| 7. Control panel | | |

DE

Bedienfeld



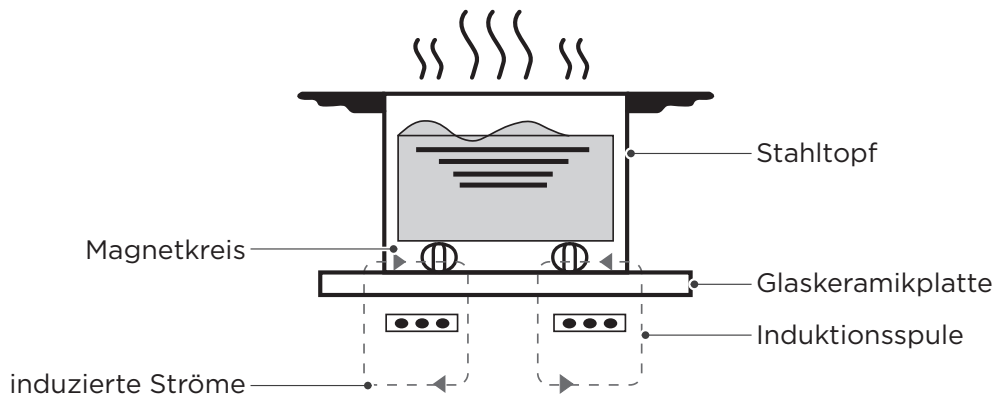
- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| A1. Bedienelemente des flexiblen Bereichs | A2. Leistungsstufen | A3. Boost |
| A4. Zeitgesteuerte Bedienelemente | A5. Zeitgesteuerte Bedienelemente | A6. Boost |
| A7. Leistungsstufen | | |
| B1. Bedienelemente für den Dunstabzug | B2. Boost | B3. Kochfeld und Dunstabzug Automatik |
| C1. EIN/AUS | C2. Bedienelemente des flexiblen Bereichs | C3. Boost |
| C4. Leistungsstufen | C5. Zeitgesteuerte Bedienelemente | C6. Zeitgesteuerte Bedienelemente |
| C7. Leistungsstufen | C8. Boost | C9. Tastensperre |

HINWEIS

Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur der Erläuterung. Jede Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung in der Zeichnung ist dem realen Objekt geschuldet.

Arbeitsweise

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Zubereitungstechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt im Topf erzeugen und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur dann heiss, wenn der Topf es schliesslich erwärmt.



Betriebsmodus

Sie können Ihr Gerät im Abluft- oder Umluftbetrieb verwenden.

Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird von den Fettfiltern gereinigt und über ein Rohrsystem nach aussen geleitet.



Die Luft darf nicht in einen Schornstein abgeleitet werden, der für die Ableitung von Dämpfen aus Gas oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum zurückleiten).

- Wenn die Abluft in einen nicht funktionsfähigen Rauch- oder Abgasabzug geleitet werden soll, müssen Sie das Einverständnis des zuständigen Heizungsbauers einholen.
- Wenn die Abluft durch die Außenwand geleitet wird, muss ein Teleskopkanal verwendet werden.

Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird von den Fettfiltern und einem Geruchsfilter gereinigt und zurück in den Raum geleitet.



Um Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Geruchsfilter installieren. Die verschiedenen Optionen für den Betrieb des Geräts im Umluftbetrieb finden Sie in unserem Katalog. Alternativ wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Induktionskochfeldes und des Dunstabzugs

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich auf Ihrem Induktionskochfeld befindet.
- Stellen Sie den Betriebsmodus ein.

Das Gerät wird mit einem voreingestellten Luftabzugsmodus geliefert.

Wenn Sie den Abluftbetrieb auf Umluftbetrieb umstellen möchten, führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Geben Sie die Einstellungen für den Dunstabzug ein

Status: Schalten Sie die Kindersicherung aus.

Eingabebedingungen:

Halten Sie  für 3 Sekunden gedrückt (+ Summertone), damit zeigt die LF-Digitalanzeige „ou“ oder „In“ an. Verwenden Sie die Sperrtaste , um den Modus zu ändern.

Wenn sich das Gerät im Abluftmodus befindet und die LF-Digitalanzeige „ou“ anzeigt, bestätigen Sie dies mit der EIN/AUS-Taste  und schalten Sie das Gerät ein.

Wenn sich das Gerät jetzt im Umluftmodus befindet und die LF-Digitalanzeige „In“ anzeigt, bestätigen Sie dies mit der EIN/AUS-Taste  und schalten Sie das Gerät ein.

KURZANLEITUNG

⚠ Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erwärmen, besonders wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette spontan, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Leistungseinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, indem die Wärme zurückgehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen erwärmt sind.

Köcheln, Reis kochen

- Unterhalb des Siedepunktes, bei etwa 85 °C, wird geköchelt und Blasen steigen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und feinen Eintopfgerichten, denn die Aromen entwickeln sich, ohne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch eibasierte Sossen und eingedickte Mehlschwitzen unter dem Siedepunkt köcheln.
- Einige Aufgaben, einschliesslich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine Einstellung erfordern, die höher als die niedrigste Einstellung ist, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit korrekt gekocht werden.

Steak anbraten

DE

Zum Kochen von saftigen, schmackhaften Steaks gehen Sie wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heisse Pfanne und geben Sie das Fleisch dann in die heisse Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der Art und Weise ab, wie Sie es zubereitet haben möchten. Die Zeit kann von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um abzuschätzen, wie gebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durchgebraten“.
5. Lassen Sie das Steak für einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen flachen, induktionsgeeigneten Wok oder eine grosse Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Pfannenrühren muss schnell erfolgen.
Wenn Sie grosse Mengen zubereiten, garen Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl dazu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Bereiten Sie das Gemüse unter ständigem Rühren zu. Wenn es heiss, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und dann Ihre Sosse dazu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sie zu erwärmen.
7. Servieren Sie sofort.

Erkennen von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang ab.

Leistungseinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie zubereiten. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

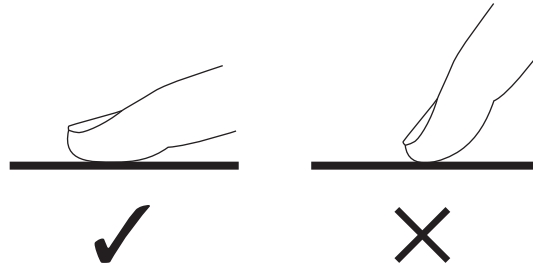
Leistungseinstellung	Eignung für
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Sanftes Kochen • Langsames Erwärmen
3 - 5	• Aufwärmen • Schnelles köcheln • Reis kochen
6 - 11	• Pfannkuchen
12 - 13	• Braten • Pasta kochen
15/P	• Pfannengerichte • Scharf anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

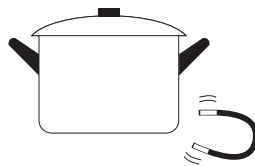
Berührungsempfindliche Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Tippen Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen an, nicht mit der Fingerspitze.
- Sie hören beim Antippen jedes Mal einen Signalton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Utensilien oder ein Tuch) abgedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

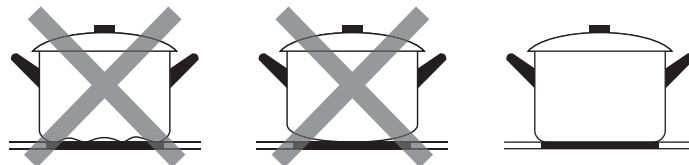


Wahl des richtigen Kochgeschirrs

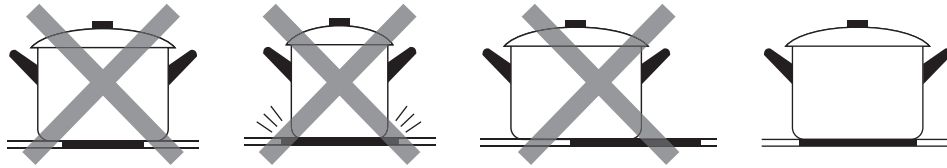
-  • Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Topfes.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Topfes. Wenn er angezogen wird, ist der Topf für die Induktion geeignet.
 - Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn  nicht im Display blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf geeignet.
 - Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



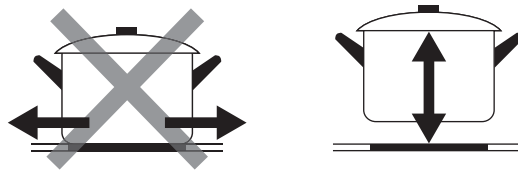
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gebogenen Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Grösse wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so gross ist, wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines etwas grösseren Topfes wird die Energie bei maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, ist die Effizienz geringer als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm können vom Kochfeld nicht erkannt werden. Stellen Sie Ihren Topf immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - nicht über das Glas ziehen, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



Gebrauchsanleitung

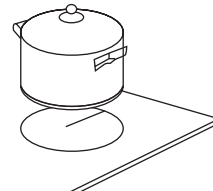
Kochvorgang starten

Halten Sie die EIN/AUS-Taste für 1 Sekunde gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf allen Anzeigen erscheint „-“, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.



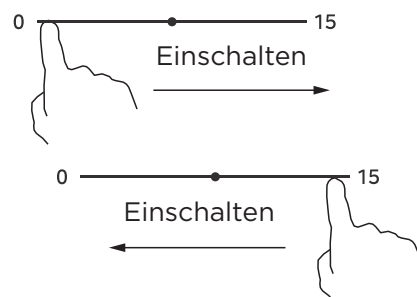
Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



Wählen Sie eine Hitzeeinstellung durch Antippen des Schiebereglers.

- Sie können die Leistungseinstellung während des Kochens jederzeit ändern.



Wenn  abwechselnd mit der Leistungseinstellung blinkt

Bedeutet das:

- Sie haben keinen Topf auf die entsprechende Kochzone gestellt oder,
- Der Topf, den Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder,
- Der Topf ist zu klein oder wurde nicht mittig auf die Kochzone gestellt.

Ohne einen geeigneten Topf auf der Kochzone findet keine Erwärmung statt.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der Kochzone steht.

Manuelle Steuerung der Ventilation

Sie können die Ventilationseinstellung manuell steuern.

HINWEIS

Die Verwendung von hohem Kochgeschirr kann dazu führen, dass das Absaugsystem nicht mit optimaler Leistung arbeitet. Sie können die Absaugleistung verbessern, indem Sie den Deckel schräg auf das Kochgeschirr legen.

Manuelle Ventilationssteuerung aktivieren

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät , um das Ventilationssystem zu aktivieren.
2. Drücken Sie kurz die Dunstabzugstaste , um die Stufen von 0 - 3 umzuschalten, und halten Sie die Dunstabzugstaste  für 3 Sekunden gedrückt, um den Dunstabzug zu schließen.
3. Tippen Sie auf , um auf die Boost-Stufe umzuschalten.

Das Ventilationssystem ist aktiviert.

Manuelle Ventilationssteuerung ändern oder deaktivieren

1. Ausschalten
2. Stellen Sie mit der Dunstabzugstaste  die Stufe auf 0

Kochen beenden

Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „0“ stellen. Vergewissern Sie sich, dass „0“ angezeigt wird.



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



Nachlauffunktion für das Ventilationssystem

Das Ventilationssystem ist in einen manuellen und einen automatischen Modus unterteilt. Der Automatikmodus kann aktiviert werden, nachdem das gesamte Kochfeld eingeschaltet wurde. Er wird automatisch zwei Minuten nach dem Abschalten des gesamten Kochfeldes deaktiviert.

Manuell

Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät  oder . Im Display wird die Stufe 0 - 3 oder b angezeigt.

Automatisch

Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät . Im Display wird A angezeigt.

Das Gerät schaltet die Nachlauffunktion unter folgenden Bedingungen aus:

- 2 Minuten nachdem alle Kochzonen ausgeschaltet wurden.
- Nachdem Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt haben.

Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

Drücken Sie die MAX-Taste. Vergewissern Sie sich, dass im Display die Markierungsfunktion angezeigt wird.

MAX

Boost-Funktion deaktivieren

Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.

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

0 ————— 15



- Die Funktion kann in jeder Kochzone eingesetzt werden.
- Nach 10 Minuten kehrt die Kochzone in ihre Ausgangsstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Hitzeeinstellung gleich 0 ist, kehrt sie nach 10 Minuten auf die maximale digitale Stufe zurück.
- Wenn die LF-Kochzone auf Boost und dann die LR-Kochzone auf Boost eingestellt wird, werden LF und LR auf Stufe 15 eingestellt.

Intensive Ventilationseinstellung

- Das Ventilationssystem verfügt über intensive Modi. Wenn Sie die Intensiveinstellungen aktivieren, arbeitet die Ventilationsanlage mit maximaler Leistung.
- Aktivieren Sie die Einstellung zur Intensiv-Ventilation.
- 1. Tippen Sie auf
- 2. „b“ wird im Display angezeigt.
- Ändern oder deaktivieren Sie die Einstellung zur intensiven Ventilation.
- Wählen Sie mit

DE

Automatischer Start des Ventilationssystems

Wenn Sie eine Leistungsstufe für eine Kochzone wählen, schaltet sich die Startautomatik ein. Das Ventilationssystem schaltet sich bei einer Leistungsstufe ein, die nicht mit der jeweiligen Leistungsstufe für die Kochzonen übereinstimmt.

Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den Anforderungen des Kochens.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei Betrieb als Einzelzone wird der Teil, der nicht von Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Topferkennung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr korrekt platziert werden:
 - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Überall bei größerem Kochgeschirr.

Als große Zone

Um den flexiblen Bereich als eine einzige grosse Zone zu aktivieren, drücken Sie das Bedienelement Flexibler Bereich.



Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei jedem anderen normalen Bereich.

Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, um das Kochgeschirr zu erkennen.

Als zwei unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie das Bedienelement für den flexiblen Bereich.

Bedienelemente sperren

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente ausser der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Bedienelemente sperren	
Halten Sie die Sperrtaste für 3 Sekunden gedrückt.	Im Display wird „Lo“ angezeigt.
Bedienelemente entsperren	
Halten Sie die Sperrtaste für 3 Sekunden gedrückt.	

 Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste  deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste  ausschalten, aber Sie müssen es zuerst im nächsten Vorgang entsperren.

Stromverwaltung

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.
- Induktionskochfelder sind in der Lage, sich selbst zu begrenzen, um auf einer niedrigeren Leistungsstufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

DE

Stromverwaltung aufrufen

Status: Schalten Sie die Kindersicherung aus Eingabebedingungen:

- 1) LR max. Brenner **MAX** wählen und für 3 Sekunden gedrückt halten (+ Summerton)
- 2) LF max. Brenner **MAX** wählen und für 3 Sekunden gedrückt halten (+ Summerton)

Einstellen:

Einstellen:

P0	
74	00

Zu einer anderen Stufe umschalten

- 1) Wählen Sie den Leistungsgrenzwert mit der Sperrtaste  (der Bereich zur Auswahl des Leistungsgrenzwerts basiert auf der Spezifikation)

Es gibt 5 Leistungsstufen, von „2,8 kW“ bis „7,4kW“. Das LR- und RF-Digitaldisplay zeigt eine dieser Stufen an.

„28 00“: die maximale Leistung beträgt 2,8 kW.
„35 00“: die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
„45 00“: die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
„58 00“: die maximale Leistung beträgt 5,8 kW.
„74 00“: die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.

Stromverwaltung bestätigen und beenden

Nachdem Sie den Grenzwert für die Leistung gewählt haben, bestätigen Sie ihn mit der EIN/AUS-Taste (I).

Damit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Timer

- Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Die Höchstzeit ist die voreingestellte Betriebszeit der aktuellen Betriebsstufe, siehe Tabelle Standardbetriebszeiten.

Timer zum Ausschalten der Kochzonen einstellen

Eine Zone einstellen

Berühren Sie den Schieberegler für die Heizzone.

0 ————— 15

Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Regler des Timers berühren.

Hinweis: Tippen Sie auf „-“ oder „+“ des Timers, um die Einstellung um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um die Einstellung um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

— +

Nachdem die Zeit eingestellt ist, wird sie abwärts gezählt. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

0:30

DE

Mehrere Zonen einstellen:

Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone; Die Zeit für jede Heizzone wird unabhängig eingestellt und angezeigt. Die Anzeige ist nachstehend aufgeführt:

• 0 ————— 15 (B) 8:8:8 — + 8.8. — + 8:8:8 0 ————— 15 (B) • (I) (L)
0 ————— 15 (B) 8:8:8 — + 8.8. — + 8:8:8 0 ————— 15 (B) (I) (L)

Timer abbrechen

Stellen Sie die Zeit für den Vorgang, der der Heizzone entspricht, auf 0:00 ein.

Halten Sie die Timersteuerung „-“ und „+“ für 1 Sekunde gedrückt, um den Timer zu deaktivieren.

— +

— +

HINWEIS

- 1) Die manuelle Zeiteinstellung darf die Standardzeit der Kochzone nicht überschreiten. Wenn der Wert der aktuellen Stufe reduziert wird, nachdem die Höchstzeit eingestellt wurde, ändert sich die Zeit automatisch auf die standardmäßige Höchstzeit der aktuellen Stufe, wenn die Zeit größer ist als die standardmäßige Schließzeit der aktuellen Stufe.
- 2) Tippen Sie im Anzeigemodus der Zeitmessung einmal auf den Schieberegler, um die aktuelle Heizstufe anzuzeigen. Nachdem Sie in den Anzeigemodus der Stufe gelangt sind, tippen Sie auf oder schieben Sie den Schieberegler, um die Stufe einzustellen.

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld und Ihren Dunstabzug. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

Induktionskochfeld:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebs-Timer (Min.)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Leistungsstufe	10	11	12	13	14	15			
Standardbetriebs-Timer (Min.)	120	120	120	90	90	90			

Dunstabzug:

Leistungsstufe	1	2	3
Standardbetriebs-Timer (Min.)	480	240	120

 Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung dieses Gerätes mit ihrem Arzt in Verbindung setzen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Damit Ihr Gerät lange Zeit effizient arbeitet, muss es sorgfältig gereinigt und gepflegt werden.

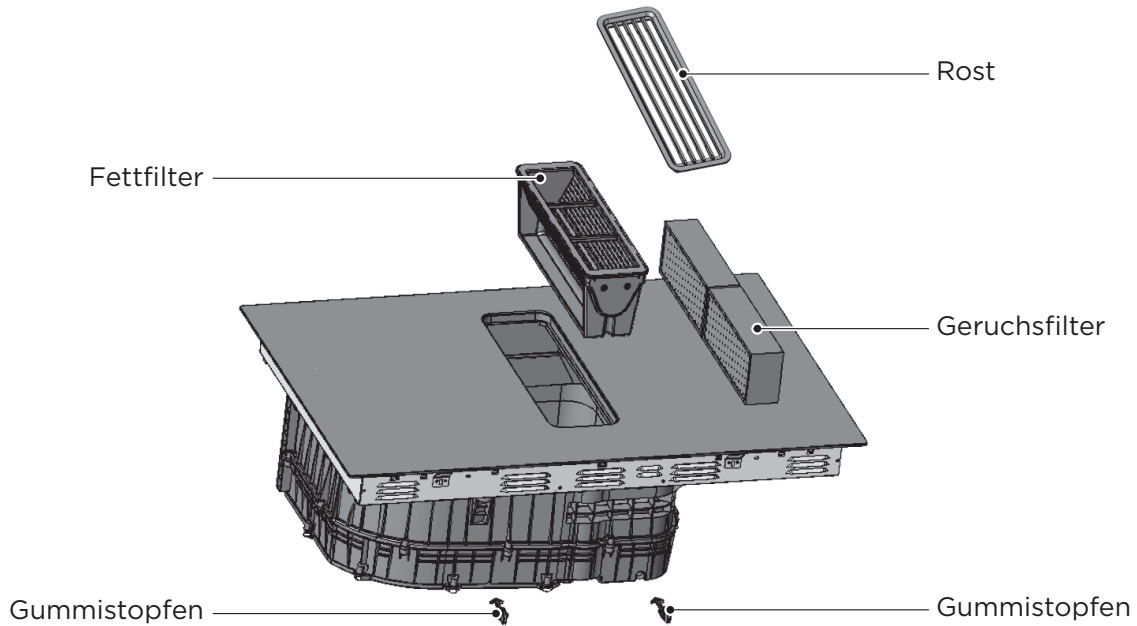
Kochfeld reinigen

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas. (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas).	1. Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abspülen und trocken wischen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und harsche oder scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück, dadurch kann sich das Glas verfärben.
Übergekochte Speisen, Schmelzen und heißer Zucker auf dem Glas.	Entfernen Sie diese sofort mit einem Spatel oder Rasierklingenschaber, der für Induktionsglaskochfelder geeignet ist. Vorsicht vor heißen Kochzonen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Wasser in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ aus.	• Entfernen Sie Flecken von Schmelzen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, sind sie schwer zu entfernen oder können die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Gefahr von Schnittverletzungen: Ohne Sicherheitsabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie ein solches Gerät mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergelaufene Speisen an den berührungsempfindlichen Bedienelementen.	1. Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus. 2. Saugen Sie das Übergelaufene auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld gibt möglicherweise Signaltöne ab und schaltet sich aus und die berührungsempfindlichen Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich trocken abwischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

DE

Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die Sie entweder ersetzen oder reinigen müssen.



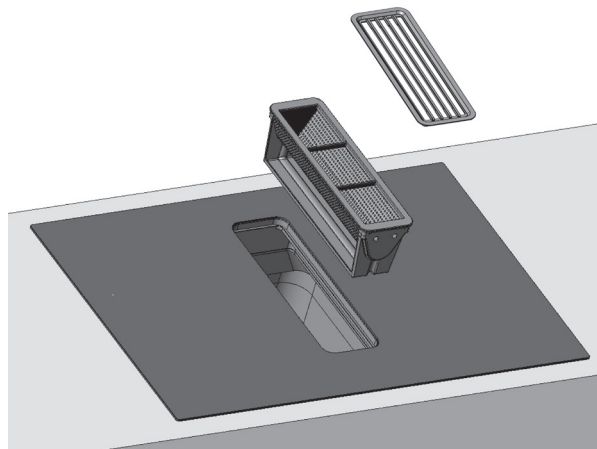
Geruchsfilter wechseln

DE

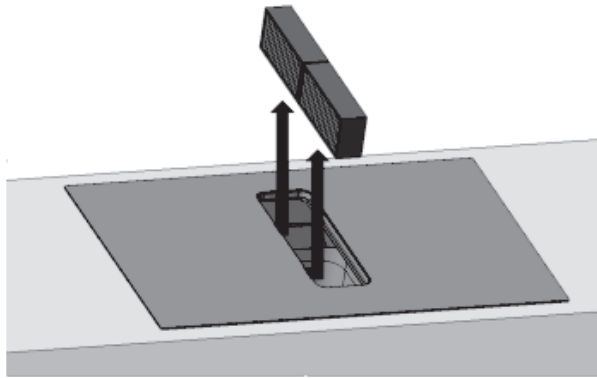
Wechseln Sie den Geruchsfilter regelmässig aus.

● HINWEIS

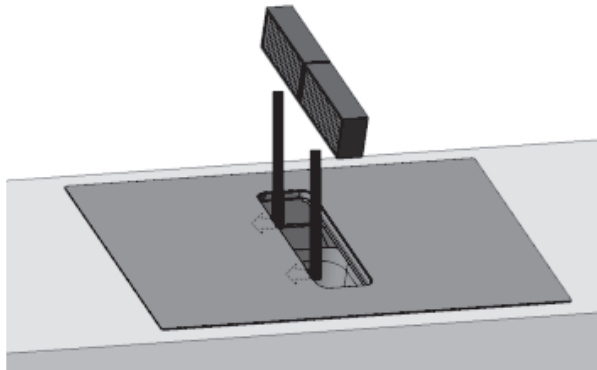
- Geruchsfilter erhalten Sie im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- 1. Um die Funktionsfähigkeit zu erhalten, verwenden Sie nur Original-Ersatzfilter.
- 2. ACHTUNG!
Herabfallende Fettfilter und Roste können das darunter liegende Kochfeld beschädigen. Entfernen Sie den Rost und den Fettfilter, und entsorgen Sie sie ordnungsgemäss.
- Am Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagrecht, um zu verhindern, dass Fett heraustropft.



3. Entfernen Sie die beiden Geruchsfilter und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.

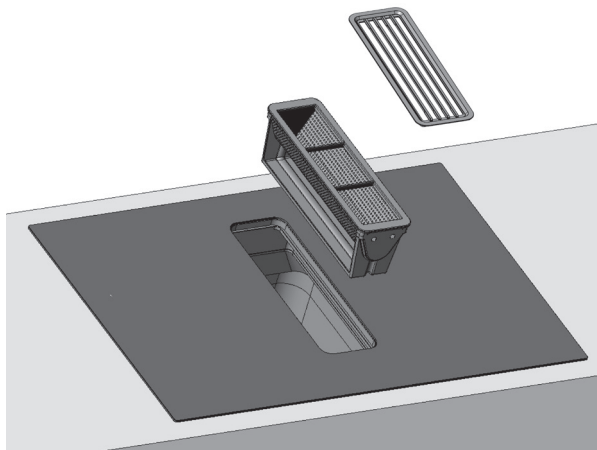


4. Setzen Sie die beiden Geruchsfilter auf der linken Seite des Geräts ein.



5. Setzen Sie den Fettfilter ein, und decken Sie den Rost ab.

DE



Sättigungsanzeige zurücksetzen

1. Setzen Sie den Geruchsfilter wieder ein.
2. Halten Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Sperrtaste für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät zu sperren.
3. Halten Sie  für 3 Sekunden gedrückt, um die Geruchsfilter zurückzusetzen. Im Display der Dunstabzug wird „CL“ angezeigt.

Gitter und Fettfilter reinigen

Die Fettfilter filtern das Fett aus den Kochdünsten. Um sie in gutem Zustand zu halten, müssen Sie regelmässig gereinigt werden.

WARNUNG - Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können Feuer fangen.

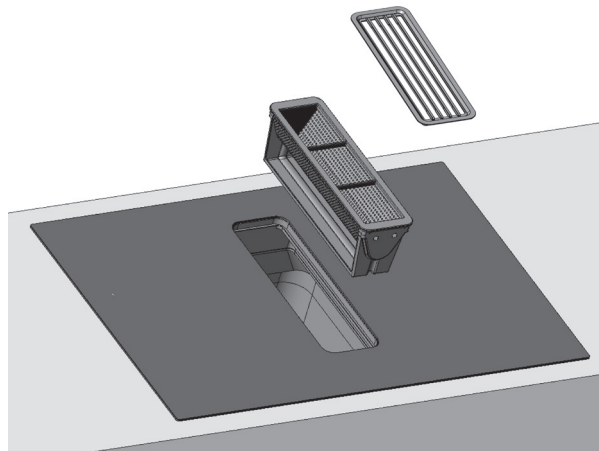
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. Flambieren).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) auf, es sei denn, das Heizgerät hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es darf kein Funkenflug entstehen.

1. ACHTUNG!

Herabfallende Fettfilter können das darunter liegende Kochfeld beschädigen. (Wir empfehlen, den Fettfilter alle 7 Tage zu reinigen)

Entfernen Sie den Rost und den Fettfilter, und entsorgen Sie sie ordnungsgemäss.

- Im Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagerecht, damit kein Fett herauslaufen kann.



2. Reinigen Sie den Rost.

- Siehe Kapitel „Fettfilter oder Rost manuell reinigen“.

3. Reinigen Sie die Fettfilter.

- Siehe Kapitel „Fettfilter oder Rost manuell reinigen“.
- Siehe Kapitel „Fettfilter im Geschirrspüler reinigen“.

4. Entfernen Sie bei Bedarf die Geruchsfilter oder Geräuschfilter und reinigen Sie das Gerät von innen.

- Siehe Kapitel „Geruchsfilter wechseln“.

5. Sollten Gegenstände in das Gerät gelangen, entfernen Sie diese und achten Sie darauf, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.

6. Wischen Sie das Innere des Geräts mit Seifenlauge und einem Geschirrtuch aus.

7. Setzen Sie nach der Reinigung den getrockneten Metall-Fettfilter wieder ein.

Fettfilter oder Rost manuell reinigen

1. Weichen Sie den Fettfilter oder den Rost in heißer Seifenlauge ein.

2. Verwenden Sie eine Bürste, um den Fettfilter oder den Rost zu reinigen.

Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.

Verwenden Sie spezielle Fettlöser für hartnäckigen Schmutz.

3. Spülen Sie die Fettfilter gründlich aus.

4. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Fettfilter im Geschirrspüler reinigen

1. Legen Sie die Fettfilter lose in den Geschirrspüler und klemmen Sie sie nicht ein.
Um optimale Reinigungsergebnisse zu erzielen, legen Sie die Fettfilter auf der Filterseite in den Geschirrspüler.
Reinigen Sie stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Utensilien.
Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsprodukte.
2. Starten Sie den Geschirrspüler.
Wählen Sie eine Temperatur von nicht mehr als 70 °C.
3. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Hohlraum und Abwasser reinigen

Lassen Sie Flüssigkeiten oder Gegenstände, die von oben in das Gerät gelangen, über den Gummistopfen ablaufen.

Anforderungen: Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmeanzeige ist erloschen.

1. Ziehen Sie den Gummistopfen mit einer Hand heraus und halten Sie den Behälter mit der anderen Hand, lassen Sie Flüssigkeiten oder Gegenstände aus dem Gummistopfen ab.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Zufuhr zum Gummistopfen nicht blockiert ist, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
Entfernen Sie alle Gegenstände, die in das Gerät gelangt sind, sobald es abgekühlt ist.
Entfernen Sie dazu den Fettfilter.

PROBLEMBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Wir empfehlen, die folgenden Tabellen aufmerksam zu lesen, um Ihnen Zeit und Geld zu sparen, die der Anruf beim Kundendienst kosten kann.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag!
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Bedienfeld reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anleitungen dazu finden Sie im Kapitel „Cerankochfeld“.
Das berührungsempfindliche Bedienfeld ist schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente antippen.	Vergewissern Sie sich, dass der berührungsempfindliche Bereich trocken ist, und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente antippen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Das kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt bei Verwendung hoher Temperaturen ein leises Brummen.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Kühlventilator ist angelaufen, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfeldes nicht aus, während der Lüfter läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er für die Kochzone zu klein oder nicht mittig darauf steht.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochzone und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton wird erzeugt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Timers).	Technischer Fehler.	Notieren Sie den Fehlercode, schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche zu demontieren.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag!
E1,E2,E7	Temperatursensor gestört.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E3,E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EU	Die Verbindung zwischen Display und Hauptplatine ist ausgefallen.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EL, EH	Anormale Spannung	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
C1	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte ist hoch.	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
C2	Der IGBT-Temperatursensor ist hoch.	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
F5	Ausfall des Kühlgebläses	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
B3	Anormale Temperatur im Ventilationssystem	Bitte starten Sie neu, nachdem der Induktionsmotor abgekühlt ist.
B5	Start des Ventilationssystems fehlgeschlagen	Überprüfen Sie den Dunstabzug auf Fremdkörper und starten Sie ihn neu.
B7	Start des Ventilationssystems fehlgeschlagen	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
Bd	Die Kommunikation zwischen Display und Treiberplatine des Dunstabzugs ist fehlgeschlagen	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EF	Mehrere Funktionstasten werden gleichzeitig gedrückt	Reinigen Sie das Bedienfeld.
FC	Tipps zum Austausch des Filters	Bitte tauschen Sie das Filtersieb aus, siehe Anleitung zum Austausch des Filtersiebs.

DE

Angezeigte Fehlercodes während der Nutzung und deren Behebung;

Fehlercodes	Problem	Lösungsvorschlag
Automatische Wiederherstellung		
EL, EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
C1	Hohe Temperatur des Glaskeramiksensors.	Warten Sie ab, bis sich die Temperatur der Glaskeramik wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie ab, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter leichtgängig läuft. Sollte das nicht der Fall sein, ersetzen Sie den Lüfter.
B3	Der Strom der Treiberplatine des Dunstabzugs ist anormal.	Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
B7	Der Luftkanal des Ventilationssystems ist vollständig verstopft.	Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie den Dunstabzug auf Fremdkörper und starten Sie ihn neu.
Keine automatische Wiederherstellung		
E2	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - Kurzschluss.	Überprüfen Sie den Anschluss oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Glaskeramik.
E1	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - Unterbrechung.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - ungültig.	
E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors - Kurzschluss.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt - Unterbrechnung.	
B5	Fehler im Ventilationssystem.	Tauschen Sie die Treiberplatine des Dunstabzugs oder den Motor aus.
Bd	Die Kommunikation zwischen dem Display und der Treiberplatine des Dunstabzugs ist ausgefallen.	Tauschen Sie den Treiber für den Dunstabzug, die Netzplatine oder das Display aus, und überprüfen Sie, ob das Anschlusskabel beschädigt ist.

DE

Spezifische Fehler und Behebung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät angeschlossen ist.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker fest angeschlossen ist und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet.	Überprüfen Sie den Anschluß.	
	Die Platine für die Zusatzstromversorgung ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Platine für die Zusatzstromversorgung.	
	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder das LED-Display ist nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber die Kochzone erwärmt sich nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter leichtgängig läuft. Sollte das nicht der Fall sein, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und „u“ blinkt.	Falsche Topfart.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung.)	Die Topferkennung ist beschädigt, tauschen Sie die Netzplatine aus.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie ab, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	
Die Kochzonen der gleichen Seite (wie die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet;	Überprüfen Sie den Anschluß.	
	Die Anzeigeplatine der Kommunikationseinheit ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Der Lüftermotor klingt ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die oben genannten Probleme betreffen die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS



Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Gruppe und/oder ihrer verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person dieses Handbuch ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Handbuchs auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

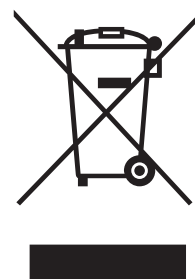
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Umwelthinweise

Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt ist mit einem Categoriesymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Symbol weist Sie darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Für Informationen zu den Standorten dieser Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung von Rohstoffen und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.



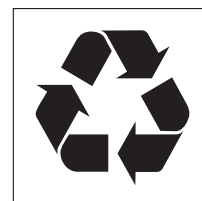
Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie

DE

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen verpflichten wir uns zur uneingeschränkten Einhaltung aller Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts, gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie, soweit anwendbar, der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.

In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**.

Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

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	10
PRODUCT OVERVIEW	12
QUICK START GUIDE	15
OPERATION INSTRUCTIONS	17
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	29
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	33
DISPOSAL AND RECYCLING	34
DATA PROTECTION NOTICE	35
WARRANTY / SERVICE	38

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. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough ,to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

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.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- **CAUTION:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RY1] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

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	MIH740Y078B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	800X520X230
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energy labelling

Manufacturer	Midea		
Model identification	MIH740Y078B		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob		Electric hob	
Number of cooking area		Two areas	
Heating technology		Induction cooking	
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Ø	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 37.5*20.5 Right area: 37.5*20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Left area: 185 Right area: 188	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	186	Wh/kg
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC _{hood}	30.3	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEl _{hood}	49.7	-
Fluid dynamic efficiency	FDE _{hood}	27.5	-
Fluid dynamic efficiency class	-	B	-

EN

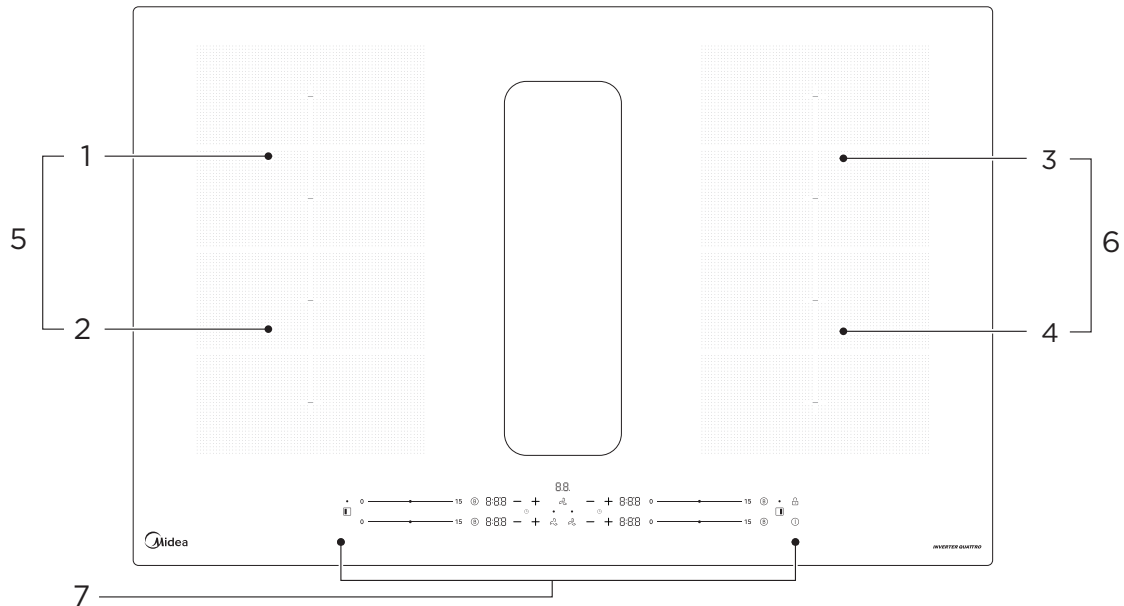
	Symbol	Value	Unit
Lighting			
Lighting efficiency	LE _{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE _{hood}	79.1	%
Grease filtering efficiency class	- GFE	C	-
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	320	m³/h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	519	m³/h
Maximum air flow at boost setting	-	646	m³/h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m³/h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	468	m³/h
Maximum air flow at boost setting	-	520	m³/h
Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

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

the base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexing zone	120	220*380

PRODUCT OVERVIEW

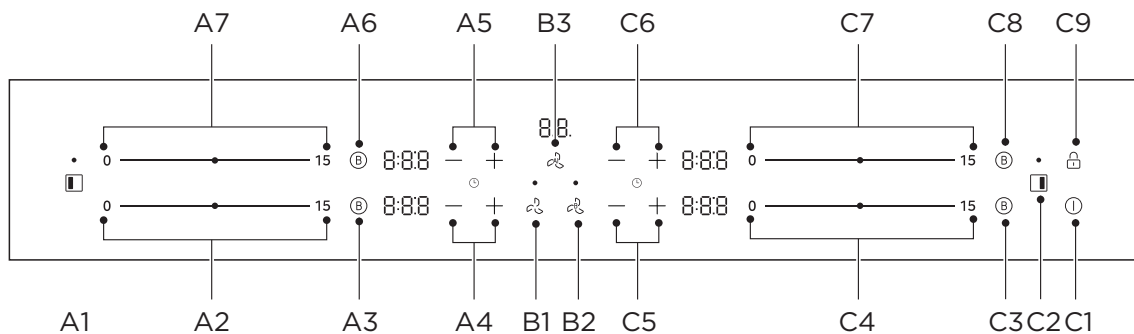
Top View



- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 2200/3600 W zone | 2. Max. 2200/3600 W zone | 3. Max. 2200/3600 W zone |
| 4. Max. 2200/3600 W zone | 5. Max. 3300/3700 W zone | 6. Max. 3300/3700 W zone |
| 7. Control panel | | |

EN

Control Panel



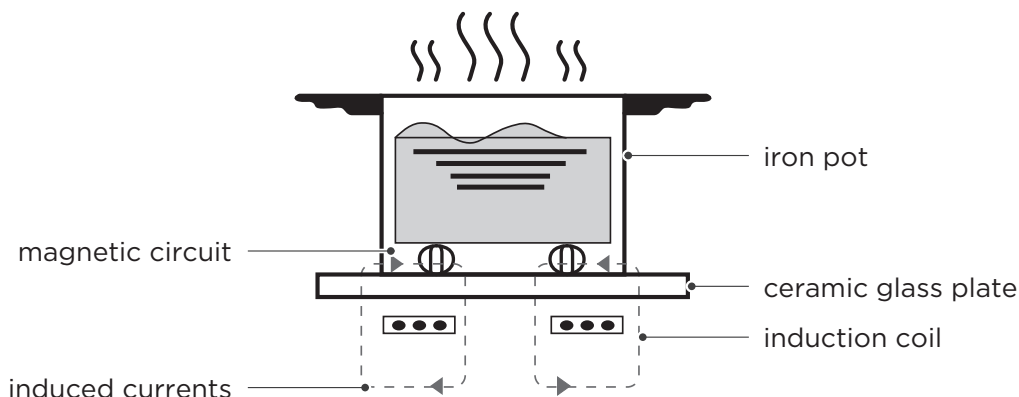
- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flexible Area control | A2. Power regulating controls | A3. Boost |
| A4. Time regulating controls | A5. Time regulating controls | A6. Boost |
| A7. Power regulating controls | | |
| B1. Hood regulating control | B2. Boost | B3. Hob and hood Auto |
| C1. ON/OFF control | C2. Flexible Area control | C3. Boost |
| C4. Power regulating controls | C5. Time regulating controls | C6. Time regulating controls |
| C7. Power regulating controls | C8. Boost | C9. Keylock control |

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.



Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Air extraction mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

- If the exhaust air is to be conveyed into a non-functioning smoke or ex-haust gas flue, you must obtain the consent of the heating engineer responsible.
- If the exhaust air is conveyed through the external wall, a tele-scopic duct should be used.

Air recirculation mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.



To bind odours in circulating-air mode, you must install an odour filter. The different options for operating the appliance in circulating-air mode can be found in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

Before Using Your New Induction Hob and Hood

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

The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.

If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:

1. Enter hood mode settings

State: Set Child Lock in power off state.

Entry conditions:

Press the  key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display "ou" or "In", using the lock key  to change the mode;

If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display "ou", use the power button  to confirm and turn on the machine;

If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display "In", use the power button  to confirm and turn on the machine;

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection Of Small Articles

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

Heat Settings

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

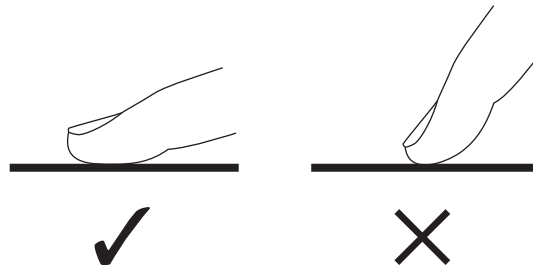
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 13	• fried • cooking pasta
15/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

EN

OPERATION INSTRUCTIONS

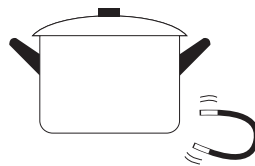
Touch Controls

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

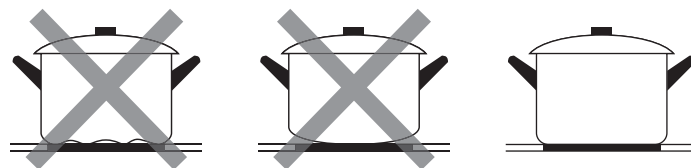


Choosing the Right Cookware

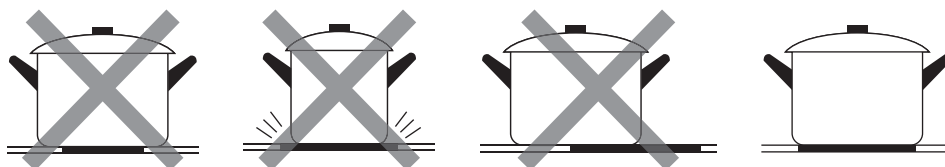
-  Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



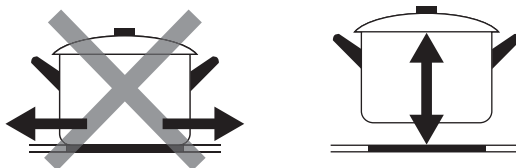
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



How to Use

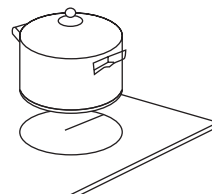
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



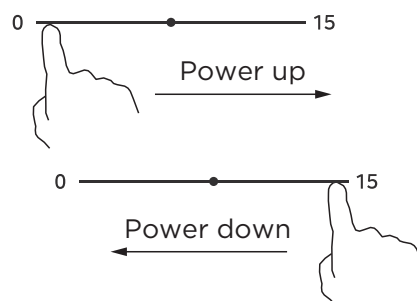
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Select a heat setting by touching the slider control

- 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 minutes if no suitable pan is placed on it.

Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

NOTE

Using tall items of cookware may prevent the ex-traction system from working at optimum power. You can improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

Activating the manual ventilation control

1. In the power-on state ,touch  key to activate the ventilation system;
2. Short press the hood key  to switch levels from 0-3, long press the hood key  for 3s to close the hood.
3. Touch  to switch to boost level.

The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control

1. Power off
2. Using the hood key  to adjust the level to 0

Finish Cooking

Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".



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



Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.

The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually

In power on states, touch  or  . digital screen display level 0-3 or b.
Automatically

In power on states, Touch  , digital screen display A.

The appliance deactivates the run-on function when:

- 2 minutes after all hobs are shut down.
- press power key.

Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the max button. Make sure the display shows the marquee action.

MAX

Cancel the Boost function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.

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

0 ————— 15



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after 10 minutes.
- If the LF hob is set to boost and then the LR hob is set to boost, the LF LR is set to 15 level.

Intensive ventilation setting

- The ventilation system has intensive modes. If you activate the intensive settings, the ventilation system works at maximum output.
- Activating the intensive ventilation setting.
 1. Touch .
 2. Display “b” on the digital tube.
- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Using  key to select the required performance level in the settings area or set it to 0.

EN

Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the auto-matic start switches on. The ventilation system switches on at a power level in accordance with the respective power level for the cooking zones.

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.

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.



The power setting works as any other normal area.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the Flexible Area control.

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 and hold the Lock control for 3 seconds.	The digital tube displays “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	

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

Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state
Entry conditions:
1) LR max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)
2) LF max Burner **MAX**select key 3 seconds(+Buzzer sound)
Set working:

Set working:

P0	
74	00

To switch to another level

1) Select the power limit value with the lock key  (the range of power limit value selection is based on Spec)

There are 5 power levels, from “2.8kW” to “7.4kW”.
The LR and RF digita display will show one of them.
“28 00” : the maximum power is 2.8kW.
“35 00” : the maximum power is 3.5kW.
“45 00” : the maximum power is 4.5kW.
“58 00” : the maximum power is 5.8kW.
“74 00” : the maximum power is 7.4kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value, use power off key ① for confirmation.

Then the hob will be turned off.

Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timing time is the default running time of the current running level, please refer to Default working times table.

Setting the timer to turn cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone slider control.

0 ————— 15

Set the time by touching the or control of the timer.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

— +

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

0:30

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

Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
The timing of each heating zone is independently set and displayed
The show as below:

8.8.

• 0 ————— 15 (B) 8:8:8 — + — + 8:8:8 0 ————— 15 (B) • 🔒

■ 0 ————— 15 (B) 8:8:8 — + — + 8:8:8 0 ————— 15 (B) ■ ①

Cancel the timer

The timing time of the operation corresponding to the heating zone to 0:00.

Touch and hold the timer control “-” and “+” for 1s, the timer will be cancel.

— +

— +

NOTE

- 1) The manual timing setting cannot exceed the default timing time of the stove head. If the current level value is reduced after the maximum timing time is set, the timing time will automatically change to the default maximum time of the current level when the timing time is greater than the default closing time of the current level.
- 2) Under the timing display state, click the slider once to view the current heating level. After entering the display mode of level, click or slide the slider to set the level

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob and hood. 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:

Induction hob:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (min)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (min)	480	240	120

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

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

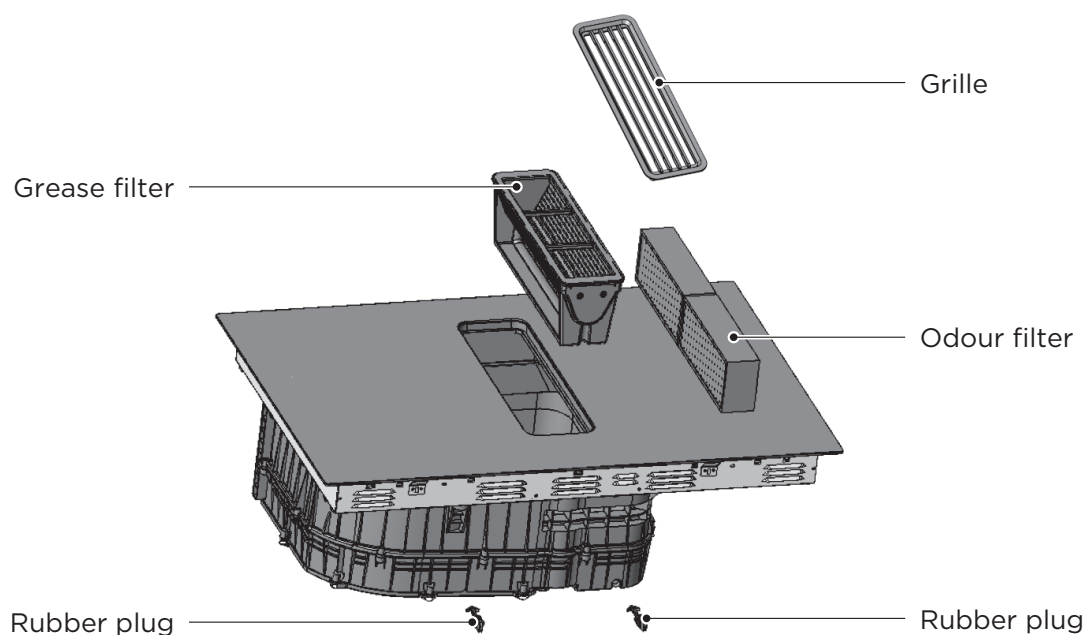
Cleaning the Hob

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 Induction 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.

EN

Components To Be Cleaned Or Replaced

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.

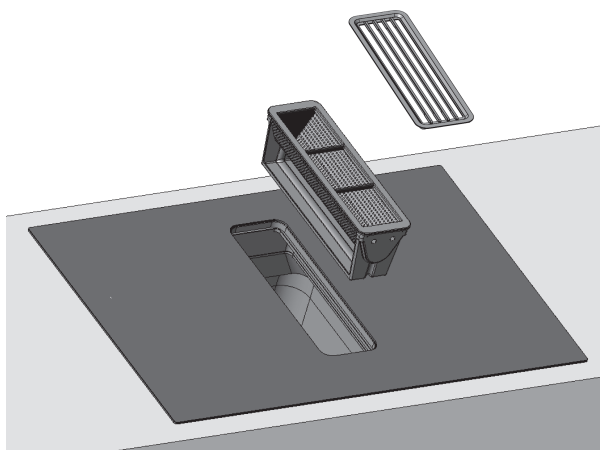


Changing The Odour Filter

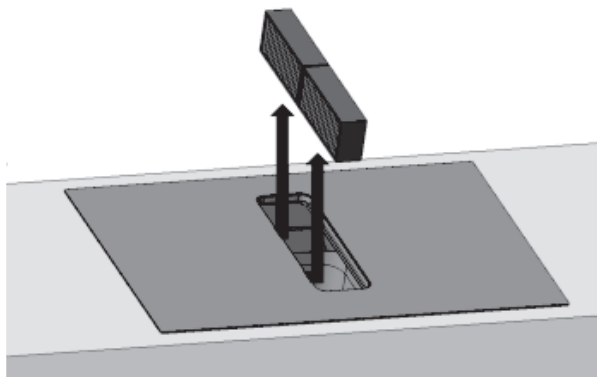
Change the odour filter regularly.

NOTE

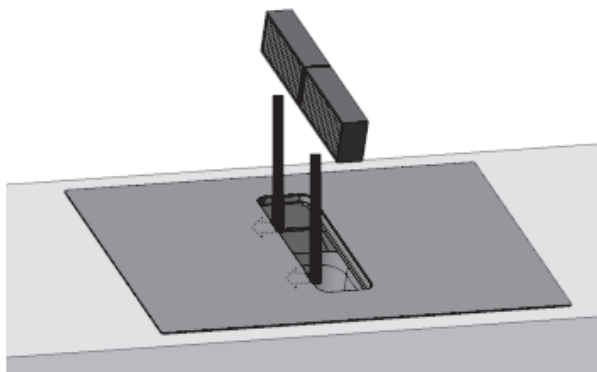
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- 1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
- 2. ATTENTION!
Falling grease filters and grille may damage the hob below.
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



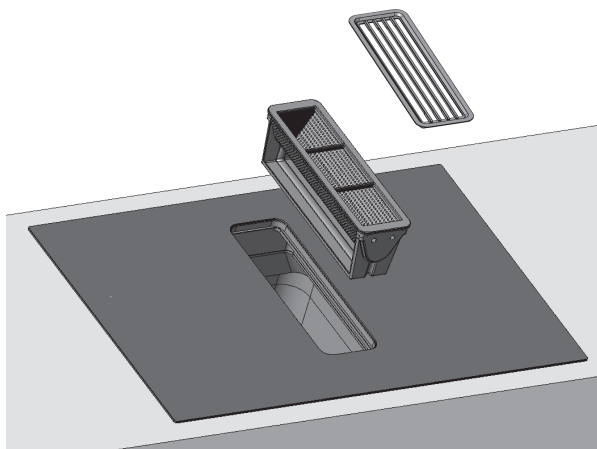
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter, and Cover the grille.



EN

Resetting the saturation indicator

1. Replace the odour filter.
2. In the off state, long press lock key 3s to enter lock state.
3. long press  key for 3 sec to reset the odour filters, and the hood display screen show "CL"

Cleaning The Grille And Grease Filters

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

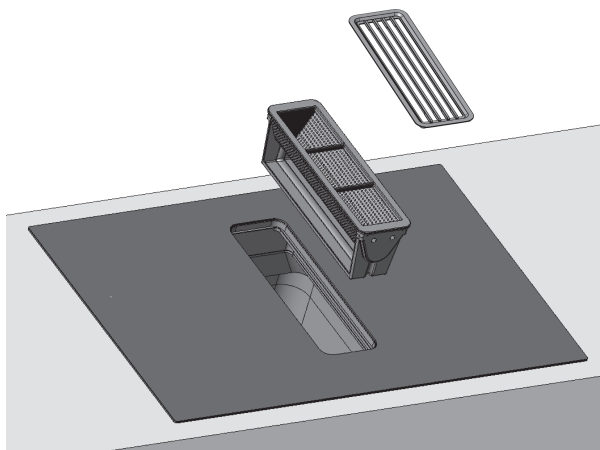
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION!

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



2. Clean the grille.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"

3. Clean the grease filters.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"
- See chapter "Cleaning the grease filter in the dishwasher"

4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter "Changing the odour filter"

5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.

2. Use a brush to clean the grease filter or grille.

Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.

Use special grease solvent for stubborn dirt.

3. Rinse the grease filters thoroughly.

4. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher.
Select a temperature of no more than 70.°C.
3. Allow the grease filters to drain.

Clean The Cavity And Sewage

From the rubber plug ,drain liquids or objects that come into the appliance from above.

Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and Hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.
Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

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.

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.

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.	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	Cooling fan failure	Please restart after the induction hob cools down.
B3	Abnormal temperature in ventilation system	Please restart after the induction motor cools down.
B5	Startup of the Ventilation system fails	Check hood for foreign objects,and restart hood.
B7	Startup of the Ventilation system fails	Please contact the supplier.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails	Please contact the supplier.
EF	Multiple function key are pressed at the same time	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips	Please replace the filter screen, refer to the filter screen replacement guide.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

Auto-Recovery

EL,EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.

No Auto-Recovery

E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

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.	

EN

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.

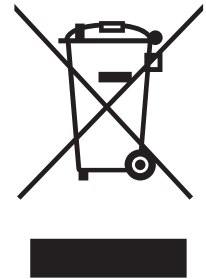
DISPOSAL AND RECYCLING

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.



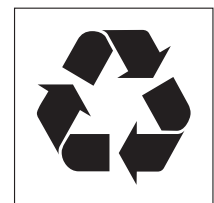
Compliance with RoHS Directive

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.

EN

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.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	10
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	12
LINEAMIENTOS SOBRE LA COCCIÓN	15
USO DEL PRODUCTO	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	24
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	29
MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	33
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	34
AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS	35
GARANTÍA / SERVICIO	38

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología

	Peligro Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión
	Advertencia Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	Respetar las instrucciones Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

ES

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción. Siga estrictamente las instrucciones de este manual. No asumiremos ninguna responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de uso inadecuado o ajuste incorrecto de los controles.

El producto puede tener características estéticas diferentes a las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

Este manual debe guardarse para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, traspaso o traslado, debe permanecer con el producto.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.
- La instalación o el mantenimiento deben ser realizados por un técnico calificado, respetando las instrucciones del fabricante y la normativa local de seguridad. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de instrucciones.
- Es obligatorio conectar el aparato a tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato a la red eléctrica.
- Para garantizar que la instalación cumple las normas de seguridad vigentes, se requiere un interruptor omnipolar que garantice la desconexión total de la red en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normas de instalación.
- No utilice regletas de enchufes ni alargadores. Una vez finalizada la instalación, el usuario no debe poder acceder a los componentes eléctricos.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe la placa de datos (ubicada en la parte inferior del aparato) para asegurarse de que el voltaje y la potencia corresponden a los valores de la red y que la toma de conexión es adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista calificado.

Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.
- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
- No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la hornilla, ya que pueden cobrar temperatura.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su hornilla.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- **PRECAUCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- **ADVERTENCIA:** cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
- Después de usarla, apague la placa de cocción utilizando su dispositivo de control y no dependa únicamente del detector de ollas.
- Evite derrames; cuando esté hirviendo o calentando líquidos, reduzca el suministro de calor.
- No deje los elementos calentadores encendidos con ollas y sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona correspondiente.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la superficie de cocción productos envasados en aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente una lata o un contenedor metálico que contenga alimentos sin abrirlo previamente: ¡podría explotar!

Uso y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una hornilla que se halle rota o quebrada. Si la superficie de la hornilla se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.
- Apague la hornilla desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de hornilla queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su hornilla.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como: -áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; -granjas-; -para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; -establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- Cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que otros aparatos de combustión, ya sean de gas o no, es imprescindible que la habitación esté correctamente ventilada.
- La campana debe limpiarse periódicamente, tanto por dentro como por fuera (al menos una vez al mes), siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento.
- El incumplimiento de las normas de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros puede suponer un riesgo de incendio.
- Está estrictamente prohibido flambear los alimentos bajo la campana. El uso de una llama abierta puede dañar los filtros y provocar un riesgo de incendio, por lo tanto, debe evitarse en cualquier circunstancia. Se debe tener especial cuidado al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y cause un incendio
- PRECAUCIÓN: Cuando la placa de cocción está encendida, las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la extracción de humos, se deben respetar estrictamente las normativas dictadas por las autoridades locales
- El aire extraído no debe ser conducido por los mismos conductos utilizados para los humos generados por la combustión de gas u otros tipos de dispositivos de combustión. No utilice nunca la campana si la parrilla no está correctamente ensamblada.
- Utilice sólo los tornillos de fijación suministrados con el producto para su instalación. Si no se suministran, adquiera el tipo correcto de tornillos. Utilice tornillos con la longitud correcta, como se indica en la guía de instalación.

- Cuando la campana extractora se utiliza en conjunto con otros aparatos alimentados con energía no eléctrica, la presión negativa del ambiente no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar). Esto puede lograrse siempre que el aire necesario para la combustión pueda ingresar a través de aberturas que no puedan sellarse, como puertas, ventanas, cajas murales de entrada y salida de aire u otros medios técnicos. Una caja de entrada/salida de aire por sí sola no garantiza el cumplimiento de este límite
- Recomendaciones para un uso correcto con el objetivo de reducir el impacto en el medio ambiente: Al comenzar a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima y manténgala encendida durante unos minutos incluso después de finalizar la cocción. Incremente la velocidad solo si hay una gran cantidad de humos y vapor, y utilice la función Booster (Potenciador) únicamente en casos extremos. Para mantener el buen funcionamiento del sistema de reducción de olores, reemplace el filtro o los filtros de carbón cuando sea necesario.
- Para garantizar el alto rendimiento del filtro de grasa, límpielo cuando sea necesario. Para mejorar la eficiencia y minimizar el ruido, utilice el diámetro máximo de conducto indicado en este manual.
- Dejar grasa o aceite cocinándose sin supervisión puede ser peligroso y provocar incendios.
- Nunca deje aceite o grasa caliente sin supervisión.
- No utilice nunca el aparato sin el filtro de grasas.
- No trabaje nunca con llamas cerca del aparato (por ejemplo, al flambear) cerca de los filtros de grasas.
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No deben saltar chispas
- Deje enfriar el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Si líquidos calientes penetran en el aparato, retire el filtro de grasa o el recipiente de rebose sólo cuando el aparato se haya enfriado.
- Al desembalar, el aparato puede desprender un ligero olor que desaparecerá rápidamente.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o sugeridos por el mismo en las instrucciones de uso (RY1) como adecuados, o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Las campanas extractoras y otros sistemas de extracción de humos de cocina pueden afectar de manera negativa al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluyendo los de otras habitaciones), debido a la posibilidad de reflujo de los gases de combustión. Estos gases pueden causar una intoxicación por monóxido de carbono. Por lo tanto, después de la instalación de una campana extractora u otro sistema de extracción de humos de cocina, es necesario que una persona competente compruebe el funcionamiento de los aparatos de gas para garantizar que no se produce reflujo de los gases de combustión.

- Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con las instrucciones
- PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina.
- Se debe cumplir las normas relativas a la descarga de aire
- PRECAUCIÓN: Este aparato no está diseñado para ser utilizado con cocinas de gas.

Felicitaciones por la compra de su nueva placa de cocción.

Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

ESPECIFICACIONES

Placa de Cocción	MIH740Y078B
Zonas de cocción	4 Zonas
Suministro de voltaje	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica	7400W
Tamaño del producto P×An×Al(mm)	800X520X230
Dimensiones de montaje A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Etiquetado de la eficiencia energética

Fabricante		Midea	
Identificación del modelo		MIH740Y078B	
	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa		Placa eléctrica	
Número de áreas de cocción		Dos áreas	
Tecnología de calentamiento		Cocción por inducción	
Diámetro de la superficie útil para zona de cocción Ø	Ø	-	cm
Diámetro de la superficie útil de cocción L*W	L W	Área izquierda: 37.5*20.5 Área derecha: 37.5*20.5	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción	EC _{Cocción eléctrica}	Área izquierda: 185 Área derecha: 188	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	EC _{placa eléctrica}	186	Wh/kg
Consumo de energía			
Consumo anual de energía	AEC _{campana}	30,3	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	A	-
Índice de eficiencia energética	EEl _{campana}	49,7	-
Eficiencia fluidodinámica	FDE _{campana}	27,5	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	B	-

ES

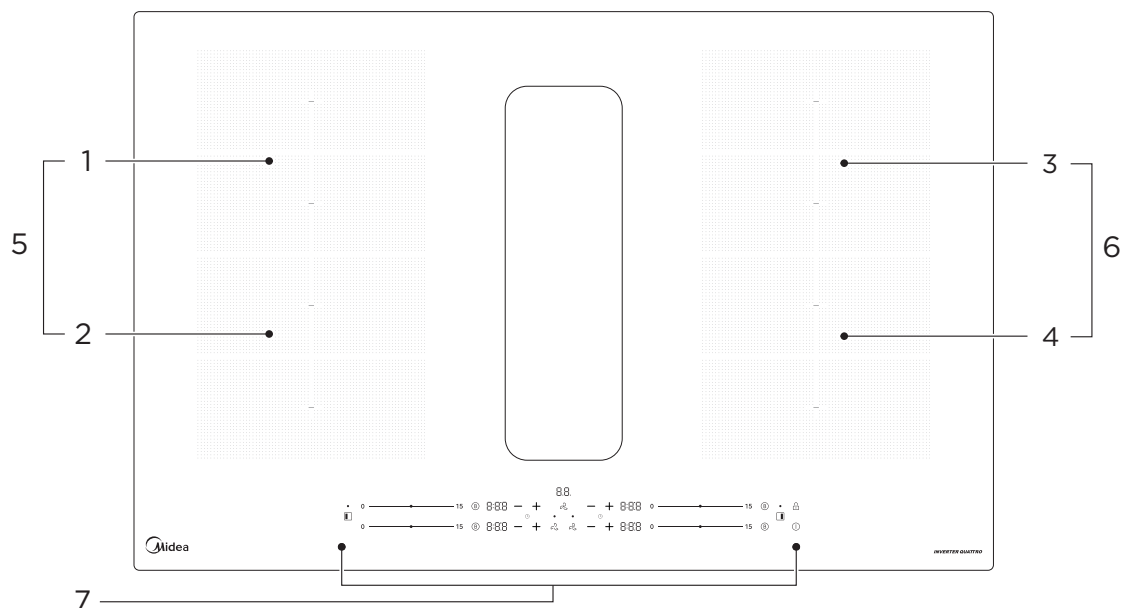
	Símbolo	Valor	Unidad
Iluminación			
Eficiencia lumínica	LE _{campana}	N/A	lux/W
Clase de eficiencia lumínica	-	N/A	-
Filtro de grasa			
Eficiencia de filtrado de grasa	GFE _{campana}	79,1	%
Clase de eficiencia de filtrado de grasa	- GFE	C	-
Caudal de aire (extracción por conducto)			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	320	m³/h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	519	m³/h
Caudal de aire máximo en el ajuste de potencia (boost)	-	646	m³/h
Ruido (extracción por conducto)			
Emisiones de potencia sonora acústica A ponderada en el aire en el ajuste más bajo	-	57	dB
Emisiones de potencia sonora acústica A ponderada en el aire en el ajuste más alto	-	65	dB
Emisiones de potencia sonora acústica A ponderada en el aire en el ajuste de potenciador	-	70	dB
Consumo de energía			
Consumo de energía en modo apagado	Po	0,42	W
Consumo de energía en modo de espera	Ps	N/A	W
Caudal de aire (extracción recirculada)			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	355	m³/h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	468	m³/h
Flujo de aire máximo en el ajuste de potenciador	-	520	m³/h
Ruido (extracción recirculada)			
Emisiones de potencia sonora acústica A ponderada en el aire en el ajuste más bajo	-	62	dB
Emisiones de potencia sonora acústica A ponderada en el aire en el ajuste más alto	-	67	dB
Emisiones de potencia sonora acústica A ponderada en el aire en el ajuste de potenciador	-	70	dB

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

Diámetro de la base de la batería de cocina de inducción		
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Zona flexible	120	220*380

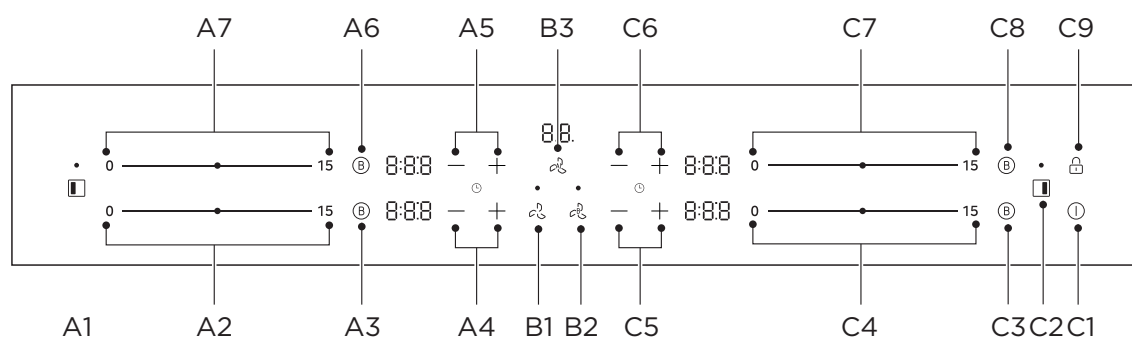
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



1. Máx. 2200/3600 W Zona
2. Máx. 2200/3600 W Zona
3. Máx. 2200/3600 W Zona
4. Máx. 2200/3600 W Zona
5. Máx. 3300/3700 W Zona
6. Máx. 3300/3700 W Zona
7. Panel de control

Panel de control



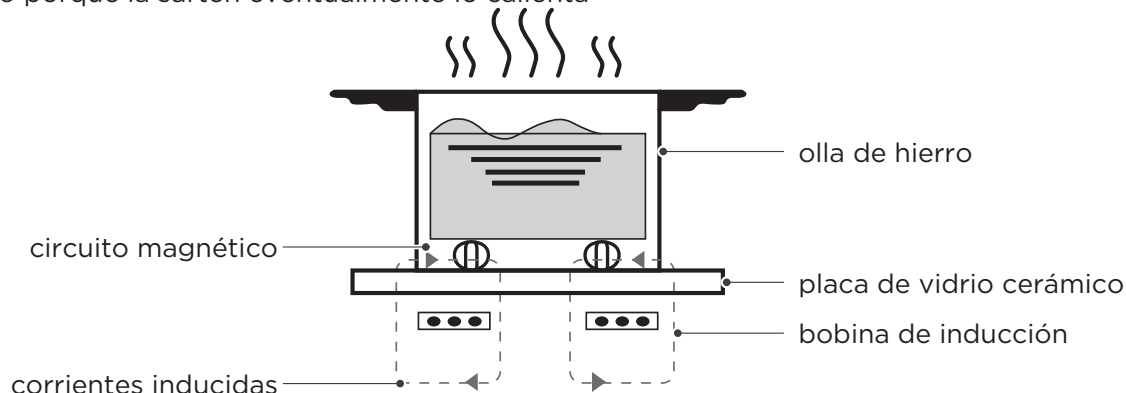
- A1. Control de área flexible
A2. Controles reguladores de potencia
A3. Potenciador (Boost)
A4. Controles de regulación de tiempo
A5. Mandos de regulación de potencia
A6. Potenciador (Boost)
A7. Controles de regulación de potencia
B1. Mando de regulación de la campana
B2. Potenciador (Boost)
B3. Placa y campana Auto
C1. Mando de encendido y apagado
C2. Control de área flexible
C3. Potenciador (Boost)
C4. Mando de regulación de potencia
C5. Controles de regulación de tiempo
C6. Controles de regulación de tiempo
C7. Mandos de regulación de potencia
C8. Refuerzo
C9. Mando de bloqueo

NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta



Modalidad de funcionamiento

Puedes utilizar tu electrodoméstico en modo de extracción de aire o en modo de circulación de aire.

Modo de extracción de aire

El aire que se aspira es limpiado por los filtros de grasa y conducido al exterior por un sistema de tuberías.



El aire no debe ser descargado en una chimenea que se utiliza para expulsar los gases de aparatos que queman gas u otros combustibles (no aplicable a aparatos que solo descargan el aire de vuelta a la habitación).

- Si el aire de escape va a ser conducido a una chimenea de humo o gas de escape no funcional, debes obtener el consentimiento del ingeniero de calefacción responsable.
- Si el aire de escape se conduce a través de la pared externa, se debe utilizar un conducto telescópico.

Modalidad de recirculación de aire

El aire que se aspira es limpiado por los filtros de grasa y un filtro de olores, y se reconduce de nuevo a la habitación.



Para retener olores en el modo de circulación de aire, se debe instalar un filtro de olores. Las diferentes opciones para operar el electrodoméstico en modo de circulación de aire se pueden encontrar en el catálogo correspondiente. Como opción adicional, se puede consultar al distribuidor.

Antes de usar su nueva placa de inducción y campana extractora

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que pueda estar aún en su placa de inducción.
- Configuración del modo de operación.

El electrodoméstico se suministra con una modalidad de extracción de aire preestablecida.

Si desea cambiar el modo de extracción de aire al modo de circulación de aire, puede seguir los pasos a continuación: 1. Ingrese a la configuración de la modalidad de campana.

Estado: Establezca el bloqueo para niños en estado de apagado.

Condiciones de ingreso:

Presione el botón  durante 3 segundos (se emitirá un zumbido), y la pantalla digital LF mostrará "ou" o "In", utilice la tecla de bloqueo  para cambiar la modalidad;

Si "ou" está en la pantalla, significa que el electrodoméstico está en modo de extracción de aire, use el botón de encendido  para confirmar y encender la unidad;

Si "In" está en la pantalla, significa que está en modo de circulación de aire, use el botón de encendido  para confirmar y encender la unidad;

LINEAMIENTOS SOBRE LA COCCIÓN

- ⚠ Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de un ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

Detección de artículos pequeños

Si se coloca en la placa de inducción una sartén de tamaño inadecuado o que no sea magnética (como una de aluminio), o cualquier objeto pequeño (como un cuchillo, tenedor o llave), la placa de inducción entrará automáticamente en modo de espera después de 1 minuto. Además, el ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto adicional para enfriar la placa de inducción.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

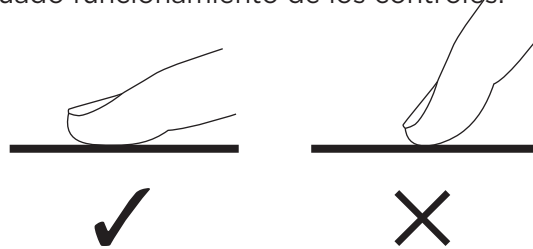
Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 5	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
6 - 11	• tortitas
12 - 13	• salteado • cocción de pasta
15/P	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

ES

USO DEL PRODUCTO

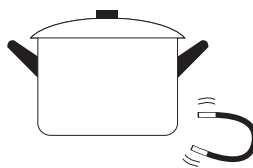
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oír un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.

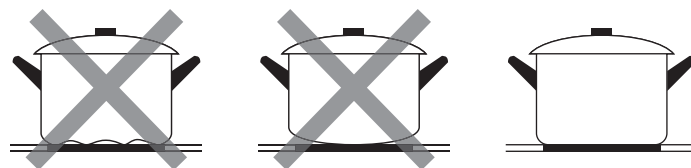


Elección de los utensilios correctos

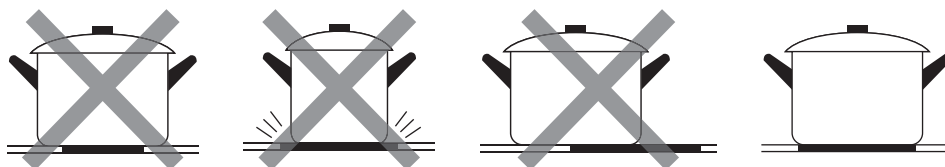
- ⚠
- Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.
 - Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
 - Si no tiene un imán:
 1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
 2. Si la  pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
 - Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



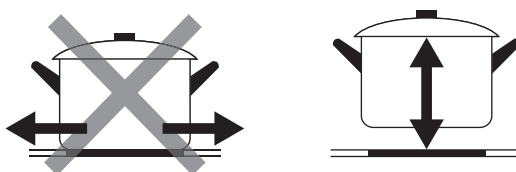
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. La placa de cocción podría pasar desapercibida para ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.



- Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



Cómo utilizar

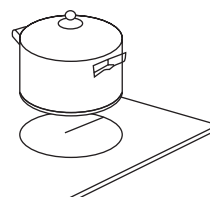
Iniciar la cocción

Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante 1 segundo. Después de encender, el zumbador emitirá un pitido una vez, todas las pantallas exhibirán “-”, indicando que la placa de inducción ha entrado en la modalidad de espera.



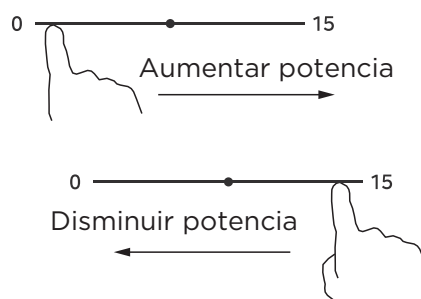
Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante

- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.



Si la pantalla parpadea alternativamente con la configuración de calor

Esto significa que:

- o ha colocado una olla o sartén en la zona de cocción correcta, o
- la olla o sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción, o
- la olla o sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción

No se producirá calentamiento a menos que haya una olla o sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una olla o sartén adecuada sobre el dispositivo.

Control de ventilación manual

Puede controlar los ajustes de ventilación manualmente.

NOTA

El uso de utensilios de cocina altos puede impedir que el sistema de extracción funcione a su máxima potencia. Puede mejorar la potencia de extracción colocando la tapa del utensilio de cocina en un ángulo.

Activación del control de ventilación manual

1. En la modalidad de encendido, toque la tecla  para activar el sistema de ventilación.
2. Presione brevemente el botón de la campana  para cambiar los niveles de 0 a 3, mantenga presionado el mismo botón  durante 3 segundos para cerrar la campana.
3. Toque el botón  para cambiar al nivel de potencia (Boost).

El sistema de ventilación está activado

Cambio o desactivación del control de ventilación manual

1. Apagar
2. Utilice la tecla de la campana  para ajustar el nivel a 0

Finalizar la cocción

Apague la zona de cocción arrastrando el deslizador hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".

0 

Apague la zona de cocción arrastrando el deslizador hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



El sistema de ventilación se divide en las modalidades manual y automático. La modalidad automática se puede habilitar después de que todas las placas de cocción estén habilitadas. Se desactivará automáticamente dos minutos después de que todas las placas de cocción se apaguen.

Manual

En la modalidad de encendido, presione  o . La pantalla digital exhibirá el nivel de 0-3 o b.

Automático

En la modalidad de encendido, presione , la pantalla digital exhibirá A.

l aparato desactiva la función de ventilación continua cuando:

- 2 minutos después de que todas las placas de cocción se apaguen.
- presione el botón de encendido.

Uso de la Función Potenciador (Boost)

Activación de la función de potenciador

Toque el botón Máx. Asegúrese de que la Pantalla muestre la acción solicitada.

MAX

Cancele la función de Potenciador (Boost)

Arrastre el control deslizante de la zona de calentamiento para cancelar la función.

0 ————— 15

Apague toda la placa de cocción pulsando el botón de ENCEDIDO/APAGADO.



- La función puede trabajar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 10 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá al nivel digital máximo después de 10 minutos.
- Si la zona de cocción izquierda frontal (LF) se ajusta para aumentar la cocción y luego se ajusta la zona de cocción izquierda trasera (LR) para aumentar la cocción, ambas zonas (LF y LR) se ajustarán al nivel 15.

Ajustes de ventilación intensiva

- El sistema de ventilación tiene modos intensivos. Si activa la configuración intensiva, el sistema de ventilación funcionará a su máxima capacidad..
- Activación de la configuración de ventilación intensiva:
 - 1. Pulse el botón .
 - 2. En la pantalla digital se mostrará “b”.
- Cambio o desactivación de la configuración de ventilación intensiva:
 - Pulse el botón  para seleccionar el nivel de rendimiento requerido en el área de configuración o ajústelo a 0.

Inicio automático para el sistema de ventilación

Si selecciona un nivel de potencia para una zona de cocción y se activa el inicio automático. El nivel de potencia al que se enciende el sistema de ventilación corresponde al nivel de potencia seleccionado para la zona de cocción. Por lo tanto, el sistema de ventilación se ajusta automáticamente en función de las necesidades de cocción.

Área flexible

- Esta área puede utilizarse como una única zona o como dos zonas diferentes, de acuerdo a las necesidades de cocción en cualquier momento.
- La zona flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se trabaja como una única zona, la parte que no está cubierta por el utensilio de cocina se apaga automáticamente después de 8 segundos.
- Para garantizar una correcta detección de una olla o sartén y una distribución uniforme del calor, el utensilio de cocina debe colocarse correctamente:
 - En el lado frontal o trasero de la zona flexible cuando el utensilio de cocina es menor de 21 cm.
 - En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes.

Como zona grande

Para activar el área flexible como zona única grande, presione el control de Área Flexible.



El ajuste de potencia funcionará como en cualquier área normal.

Para agregar una olla adicional, presione una vez más los botones dedicados para, de esa manera, detectar el utensilio.

Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes con ajustes de potencia diferentes, presione el control de Área Flexible.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para prevenir un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO se encontrarán deshabilitados..

Para bloquear los controles	
Pulse y mantenga el control de bloqueo por 3 segundos	La pantalla exhibirá "Lo"
Para desbloquear los controles	
Pulse y mantenga el control de bloqueo por 3 segundos	

 Cuando la placa de cocción está en la modalidad de bloqueo, todos los controles estarán deshabilitados excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO . Siempre puede apagar la placa de inducción con el botón de ENCENDIDO/APAGADO  en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa de cocción primero para la próxima operación.

Función de Gestión de Potencia

- Es posible establecer un nivel máximo de absorción de energía para la placa de inducción, eligiendo entre diferentes rangos de potencia
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para trabajar a un nivel de potencia más bajo, para evitar el riesgo de sobrecarga.

Para ingresar a la Función de Gestión de Potencia

Estado: Desactivar el Bloqueo para niños

Condiciones de entrada:

1) Quemador LR **máx**: seleccione la tecla durante 3 segundos (se emitirá un zumbido)

2) Quemador LF **máx**: seleccione la tecla durante 3 segundos (se emitirá un zumbido)

Configuración de trabajo:

Configuración de trabajo:

P0	
74	00

Para cambiar de nivel

1) Seleccione el valor límite de potencia con la tecla de bloqueo  (el rango de valores límite de potencia se basa en las especificaciones)

Existen 5 niveles de potencia, desde "2.8kW" hasta "7.4kW". La pantalla digital LR y RF mostrará uno de ellos. "28 00": la potencia máxima es 2.8kW. "35 00": la potencia máxima es 3.5kW. "45 00": la potencia máxima es 4.5kW. "58 00": la potencia máxima es 5.8kW. "74 00": la potencia máxima es 7.4kW.

Confirmación y Salida de la Función de Gestión de Potencia

Después de seleccionar el valor límite de potencia, use la tecla de apagado  para confirmar. Luego, la placa de cocción se apagará.

Control del temporizador

- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción después de que se cumpla el tiempo establecido.
- El tiempo máximo de temporización es el tiempo de funcionamiento predeterminado del nivel de funcionamiento actual, por favor consulte la tabla de tiempos de trabajo predeterminados.

Configuración del temporizador para apagar las zonas de cocción

Configurar una zona

Arrastre el control deslizante de la zona de calentamiento.

0 ————— 15

Establezca el tiempo tocando el control del temporizador. Sugerencia: Tocar el control “-” o “+” del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto. Mantener presionado el control “-” o “+” del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.

— +

Cuando se establece el tiempo, éste comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

0:30

Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Configurar más zonas:

Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; El tiempo de cada zona de calentamiento se establece y se muestra de forma independiente. Se muestra como a continuación:



Cancelar el temporizador

El tiempo de la operación correspondiente a la zona de calentamiento a 0:00.

— +

Mantenga presionado el control del temporizador “-” y “+” durante 1 segundo, el temporizador se cancelará.

— +

NOTA

- 1) La configuración manual del temporizador no puede exceder el tiempo predeterminado del cabezal de la cocina. Si el valor del nivel actual se reduce después de establecer el tiempo máximo del temporizador, el tiempo del temporizador cambiará automáticamente al tiempo máximo predeterminado del nivel actual cuando el tiempo del temporizador sea mayor que el tiempo de cierre predeterminado del nivel actual.
- 2) Bajo el estado de visualización del temporizador, pulse en el control deslizante una vez para ver el nivel de calentamiento actual. Después de entrar en el modo de visualización de nivel, pulse o deslice el control deslizante para establecer el nivel.

Tiempos de trabajo predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para tu placa de inducción y campana. Se apaga automáticamente si alguna vez olvidas apagar tu cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la tabla a continuación:

Placa de inducción:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nivel de potencia	10	11	12	13	14	15			
Temporizador de trabajo predeterminado (min)	120	120	120	90	90	90			

Campana:

Nivel de potencia	1	2	3
Temporizador de trabajo predeterminado (min)	480	240	120

 Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su electrodoméstico funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y realizar un mantenimiento cuidadoso.

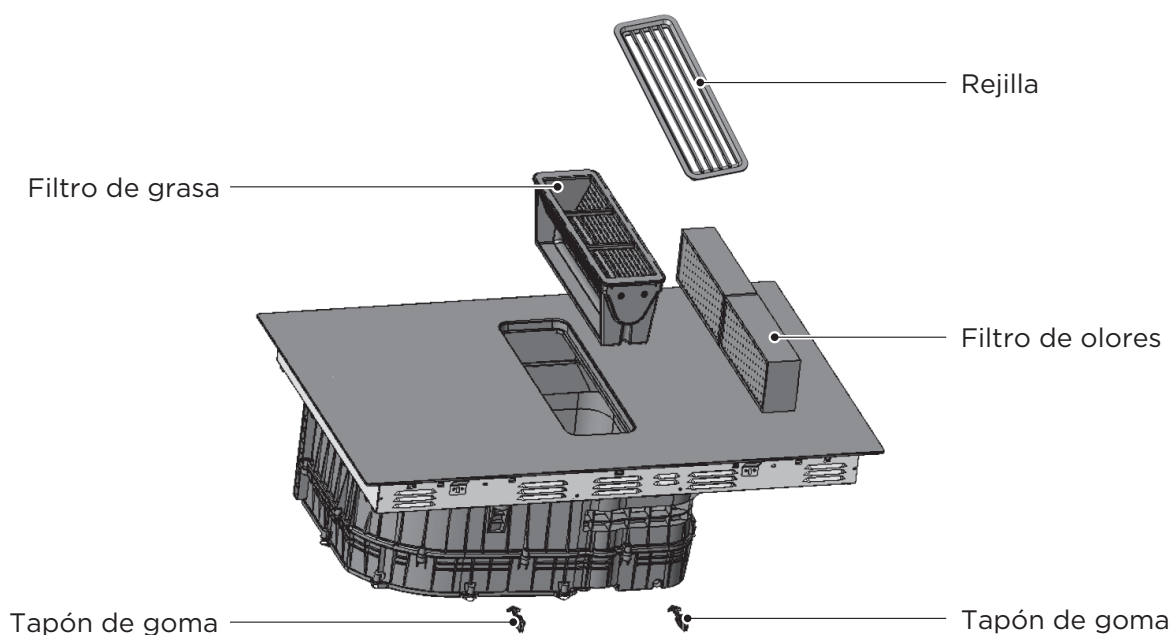
Limpiar la placa de inducción

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.

ES

Componentes que deben limpiarse o sustituirse

A continuación, se indican los componentes del aparato que deben sustituirse o limpiarse.

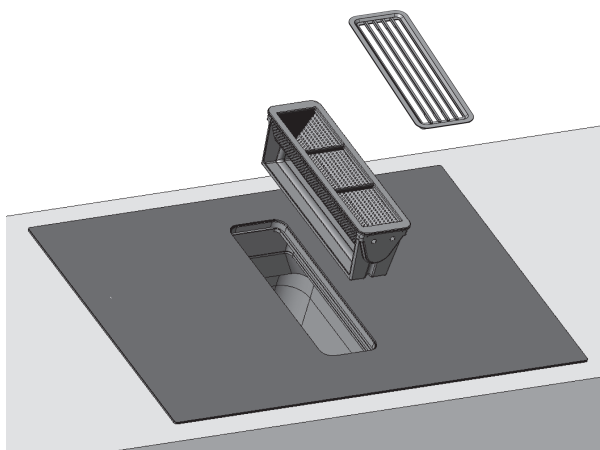


Cambio del filtro de olores

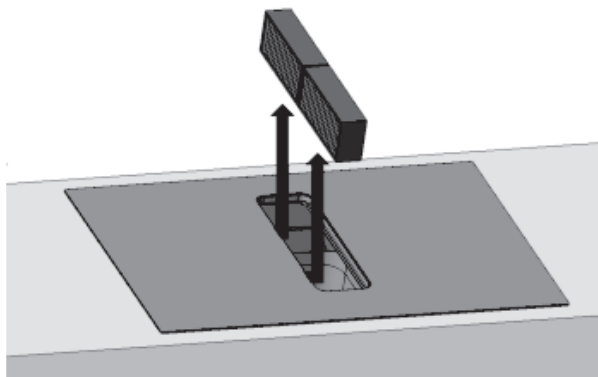
Cambie regularmente el filtro de olores.

● NOTA

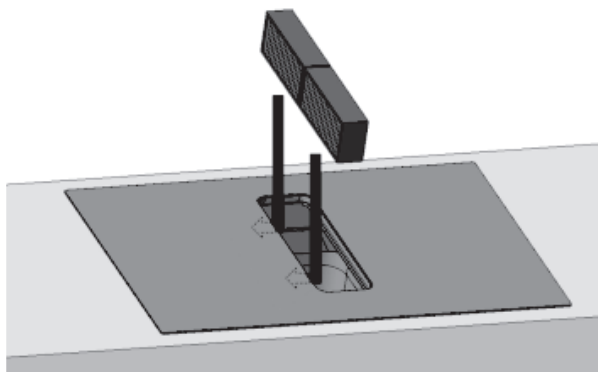
- Puede adquirir filtros de olores en comercios especializados o en el servicio de atención al cliente.
1. Para mantenerlos en buen estado de funcionamiento, utilice únicamente filtros de repuesto originales..
 2. ¡ATENCIÓN!
Si se caen los filtros de grasa y la rejilla, se puede dañar la placa de cocción situada debajo. Retire la rejilla y el filtro de grasa, y deséchelos correctamente.
- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa a nivel para evitar que la grasa gotee.



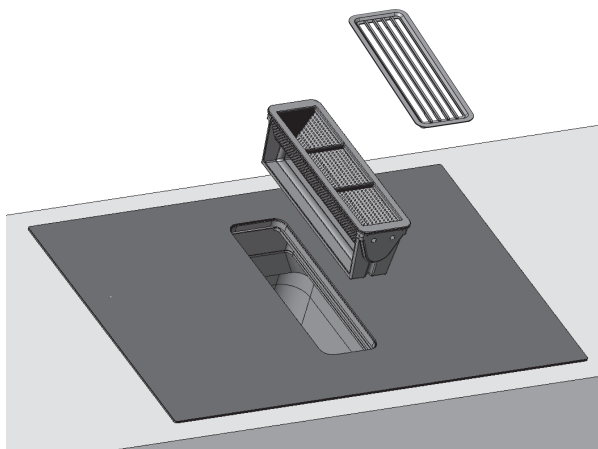
3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos correctamente.



4. Introduzca dos filtros de olores en la parte izquierda del aparato.



5. Coloque el filtro de grasa y tape con rejilla.



ES

Restablecimiento del indicador de saturación

1. Sustituya el filtro de olores.
2. En modalidad de apagado, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para entrar en la modalidad de bloqueo.
3. Mantenga pulsada  el botón durante 3 segundos para reajustar los filtros de olores, y la pantalla de la campana mostrará "CL".

Limpieza de la rejilla y los filtros de grasa

Los filtros de grasa filtran la grasa del vapor de cocción. Para mantenerlo en buen estado de funcionamiento, debe limpiar el filtro de grasa con regularidad.

⚠ ADVERTENCIA: ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse.

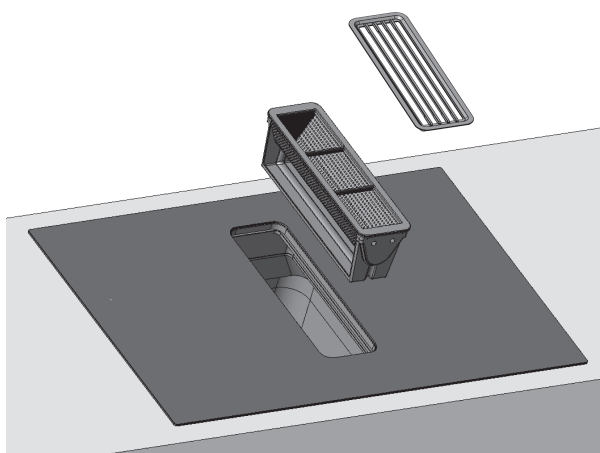
- No utilice nunca el aparato sin un filtro de grasas.
- Limpie regularmente los filtros de grasa.
- No trabaje nunca con llamas cerca del aparato (por ejemplo, flambear).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada e inamovible. No deben saltar chispas.

1. ¡ATENCIÓN!

La caída del filtro de grasa puede dañar la placa de cocción inferior. (Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días)

Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos correctamente.

- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga nivelado el filtro de grasa para evitar que gotee.



2. Limpie la rejilla.

- Consulte el capítulo "Limpieza manual de los filtros de grasa o rejilla"

3. Limpie los filtros de grasa.

- Consulte el capítulo "Limpieza manual de los filtros de grasa o rejilla".
 - Ver capítulo "Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas"
4. Si es necesario, retire los filtros de olores o los filtros acústicos y limpie el aparato por dentro.
 - Ver capítulo "Cambio del filtro de olores"
 5. Si se introduce algún objeto en el aparato, retírelo y asegúrese de que no se bloquee la alimentación del recipiente de sobrellenado.
 6. Limpie el interior del aparato con agua y jabón y un paño de cocina.
 7. Después de la limpieza, vuelva a insertar el filtro de grasa metálico seco.

Limpieza manual de los filtros de grasa rasa o rejilla

1. Sumerja el filtro de grasa o la rejilla en agua caliente jabonosa.
2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro de grasas o la rejilla.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
Utilice disolvente especial para grasa en caso de suciedad persistente.
3. Enjuague bien los filtros de grasa.
4. Deje escurrir los filtros de grasa.

Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

1. Coloque el filtro de grasa sin apretarlo en el lavavajillas.
Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, coloque el filtro de grasa en el lavavajillas sobre el lado del filtro. No limpie los filtros de grasas muy sucios con utensilios.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
2. Ponga en marcha el lavavajillas.
Seleccione una temperatura no superior a 70.°C.
3. Deje escurrir los filtros de grasa.

Limpiar La Cavity Y El Alcantarillado

Desde el tapón de goma, drene los líquidos u objetos que entren en el aparato desde arriba. Requisito: El aparato se ha enfriado y el indicador de calor residual se ha apagado.

1. Extraiga el tapón de goma con una de las manos y Sujete el cubo con la otra mano, drene los líquidos u objetos del tapón de goma
2. Asegúrese de que la alimentación del tapón de goma no está bloqueada, antes de volver a colocarlo en su sitio.
Retire cualquier objeto que haya entrado en el aparato una vez que se haya enfriado. Para ello, retire el filtro de grasa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio técnico.

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La hornilla de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la hornilla de inducción.	Su hornilla de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la hornilla de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la hornilla de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La hornilla de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La hornilla de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La hornilla de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la hornilla de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

ES

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E1,E2,E7	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E3,E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
EU	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL,EH	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
C1	El sensor de temperatura de la placa de vidrio cerámico es alto.	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	El sensor de temperatura del IGBT es alto.	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
F5	Fallo del ventilador de refrigeración	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
B3	Temperatura anormal en sistema de ventilación	Por favor, reinicie después de que el motor de inducción se enfríe.
B5	Fallo en la puesta en marcha del sistema de ventilación	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
B7	Fallo en la puesta en marcha del sistema de ventilación	Póngase en contacto con el proveedor.
Bd	Falla la comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana.	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Se pulsan varias teclas de función al mismo tiempo	Limpie el panel de control.
FC	Consejos para cambiar el filtro	Sustituya la rejilla del filtro, consulte la guía de sustitución de la rejilla del filtro.

ES

Código de error que ocurre durante el uso del cliente & Solución;

Código de falla	Problema	Solución
-----------------	----------	----------

Recuperación automática

EL,EH	El voltaje de alimentación es superior al voltaje nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Enciéndalo cuando el suministro eléctrico sea normal.
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Pulse el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; en caso contrario, sustitúyalo.
B3	La corriente de la placa del controlador de la campana es anormal.	Pulse la tecla "ON/OFF" para reiniciar el aparato.
B7	Conducto de aire del sistema de ventilación completamente bloqueado.	Pulse la tecla "ON/OFF" para reiniciar el aparato. Compruebe si hay objetos extraños en la campana y reiniciela.

Sin recuperación automática

E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT - cortocircuito.	Sustituya la tarjeta de alimentación.
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT - circuito abierto.	
B5	Error del sistema de ventilación.	Sustituya la placa del controlador de la campana o el motor.
Bd	Falla la comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana.	Sustituya el controlador de la campana, la placa de alimentación o la placa de visualización, y compruebe si el cable de conexión está dañado.

Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes. No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

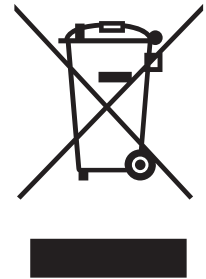
Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



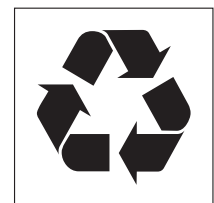
Cumplimiento De La Normativa RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

ES

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código 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	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

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@g-mail.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 istruzioni e nel manuale d'uso del Prodotto e in ogni caso al di fuori dei valori di targa previsti per il Prodotto, oppure a improvvisi mutamenti di tensione di rete cui il Prodotto è collegato, così come in caso di guasti causati da infiltrazione di liquidi, fuoco, scariche induttive/elettrostatiche o scariche provocate da fulmini, sovratensioni o altri fenomeni esterni al Prodotto.
 - f) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da utilizzo improprio, o negligente del Prodotto ovvero in caso di installazione o conservazione del Prodotto al di fuori delle condizioni ambientali previste per il suo corretto funzionamento, come indicato dal manuale d'uso che accompagna il Prodotto.
 - g) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per i difetti che derivano dall'imperfetta installazione del Prodotto o, in ogni caso, quando il Prodotto non è stato installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge.
 - h) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di utilizzo del Prodotto non conforme rispetto a quanto indicato dal manuale d'uso che accompagna il Prodotto.
 - i) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni conseguenti a perdite e fuoriuscite di acqua o altri liquidi imputabili a difetto dei componenti costitutivi il prodotto.
 - j) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da incuria, eventi atmosferici, caduta di materiali, accumulo di ghiaccio nelle unità del Prodotto, accumulo di impurità o residui nelle tubazioni di collegamento e allacciamento del Prodotto, contatto del Prodotto con liquidi o umidità.
 - k) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da manomissioni operate da personale non autorizzato e da utilizzo di componenti, ricambi o materiali di consumo non approvati da Midea come idonei.
 - l) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni derivanti dal trasporto e dalla movimentazione del Prodotto, anche se contestati al vettore al momento della consegna.
 - m) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura su tutte parti soggette ad usura a seguito dell'utilizzo, quali batterie, filtri, guarnizioni, pulsanti, porte e sportelli, manopole, lampade, maniglie, parti plastiche, accessori e componenti simili che non risultino affetti da vizi o difetti di fabbricazione riscontrati nei primi 7 giorni dalla data di acquisto o di consegna del Prodotto.
 - n) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni o risarcimenti ad alimenti, indumenti e similari inseriti nel prodotto, a seguito di malfunzionamento o guasto dello stesso.
 - o) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per costi per strumenti o servizi necessari all'accesso al Prodotto, o per il trasporto di parti o componenti del Prodotto nella posizione di installazione in caso di non agevole accesso garantito allo stesso.
 - p) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per difetti imputabili a obsolescenza tecnologica o altre componenti software/hardware fornite da parti terze rispetto a Midea.

- Le clausole contenute nel presente documento possono essere modificate esclusivamente da Midea; nessuna variazione o modifica può essere apportata al presente documento se non a seguito di espressa manifestazione da parte di Midea.

Certificato di garanzia

Midea Vi ringrazia per aver acquistato un suo prodotto.

Vi invitiamo a conservare questo documento unitamente alla prova di acquisto.

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

Il nostro Servizio Clienti è a Vostra disposizione per segnalazioni sul prodotto e richieste di informazioni.

Per contattare il servizio clienti è possibile:

- Collegarsi al sito web www.midea.com/it
- 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 kötelezettel közölni.
- fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés esetén a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt hibát késedelem nélkül közölni kell tekinteni.
- a közlés késedelméből eredő kárért a jogosult felelős.

Jótállás 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 érdeksérelem.
- 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 harmincnapos határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat a harmincnapos kijavítási határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

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

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

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

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

JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT

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

A Somogyi Elektronik Kft., cím: 9027 Győr, Gesztenyefa út 3., a jelen jótállási nyilatkozatban kijelenti, hogy a jótállási jegyben meghatározott termékekre 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.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved