

medion

Bedienungsanleitung

Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso

User manual



Induktionskochplatte

Plaque de cuisson à induction

Inductiekookplaat

Placa para cocinar por inducción

Piastra di cottura a induzione

Induction hob

MEDION MD 17595

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1. Zeichenerklärung	5
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	6
4. Lieferumfang	10
5. Kochen mit Induktion	11
5.1. Geeignetes Kochgeschirr	11
5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr	11
6. Geräteübersicht	12
6.1. Programmfunktionen	13
7. Vor dem ersten Gebrauch	13
8. Bedienung	13
8.1. Sensortasten bedienen	14
8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung	14
8.3. Garzeit einstellen	15
8.4. Programmfunktionen einstellen	15
8.5. Gerät ausschalten	18
9. Tastenverriegelung	18
10. Tipps zum Energiesparen	18
11. Reinigung und Pflege	18
12. Außerbetriebnahme	19
13. Fehlerbehebung	19
14. Entsorgung	21
15. Technische Daten	22
16. EU-Konformitätsinformation	23
17. Serviceinformationen	23
18. Impressum	25

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Symbol für die Schutzklasse II

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Erwärmen von Lebensmitteln in geeigneten Kochtöpfen oder Pfannen verwendet werden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- ▶ Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- ▶ Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an

Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt kann zur Explosion führen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Umgebung von brennbaren Flüssigkeiten oder bei Gasaustritt.

**GEFAHR!****Gesundheitsgefährdung.**

Diese Induktionskochplatte entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch können medizintechnische Geräte u.U. gestört werden.

- Personen mit einem Herzschrittmacher, implantierten Defibrillator oder Hörgerät müssen mit dem Medizintechnikhersteller Rücksprache bei der Verwendung eines Induktionskochherdes halten, ob das vorliegende medizinische Gerät den gültigen Sicherheitsanforderungen entspricht.

**WARNUNG!****Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Bei Beschädigungen am Kochfeld (Risse, Sprünge oder Brüche) dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer quali-

fizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich durch einen Fachmann oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen.

- Nicht die Kochfläche unmittelbar nach dem Garen berühren. Die Fläche kann sehr heiß sein, durch das zuvor heiße Kochgeschirr, das auf der Kochplatte stand.

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.

- Legen Sie keine Gegenstände auf die Glaskeramikplatte. Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) werden heiß.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen!

- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Lassen Sie ausreichend Abstand nach allen Seiten und nach oben. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- Die Induktionskochplatte muss auf einer hitzebeständigen, ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie die Induktionskochplatte nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht auf einen

Metalluntergrund aus Eisen, Edelstahl oder Aluminium.

- Für eine ausreichende Belüftung muss der Raum nach oben frei gehalten, an der Rückseite und an beiden Seiten 10 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass sich die Induktionskochplatte nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie die Induktionskochplatte beim Betrieb nicht ohne Aufsicht. Kontrollieren Sie vor allem den Vorgang bei der Zubereitung von Speisen mit Fett und Ölen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



HINWEIS!

Mögliche Störaussendungen!

Diese Induktionskochplatte entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch können andere Elektrogeräte gestört werden.

- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte (z. B. Fernseher, magnetische Speichermedien, Uhren oder Mikrowellengerät, Gasherd) auf.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignete Kochtöpfe und Pfannen, die aus ferromagnetischen Material hergestellt wurden.
- Halten Sie die Glaskeramikplatte sauber und trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glaskeramikoberfläche keine grobkörnigen oder scharfen Putzmittel,

sondern ein mildes Spülmittel oder Spezialreiniger für Glaskeramik.

- Die Oberfläche ist empfindlich und kann zerkratzen. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Oberfläche vor herabfallenden Gegenständen, um ein Brechen der Glaskeramik zu vermeiden.
- Passen Sie die Kochtopf- und Pfannengröße der Kochfeldgröße an. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld vollständig mit dem Topf oder der Pfanne bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine defekten Kochtöpfe oder Pfannen mit krummen Böden.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Induktionskochplatte
- Kurzanleitung

5. Kochen mit Induktion

Bei einer Induktionskochplatte wird der ferromagnetische, d.h. der metallene Kochtopf bzw. die Pfanne durch induktiv erzeugte Wirbelströme erwärmt. Diese Methode stellt durch eine Energieeinsparung bis zu 50% im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden eine sehr energiesparende Alternative dar. Durch das exakte Steuern der Wärmezufuhr und wegfallen der Aufheizzeiten der Kochfläche bei dieser Technik werden Kochzeiten erheblich verkürzt.

Beim Kochvorgang wird nur das Kochgeschirr, nicht jedoch das Kochfeld selbst erwärmt. Das Kochfeld wird beim Kochvorgang lediglich durch die vom Kochgeschirr abgegebene Wärme erwärmt. Dabei werden jedoch keine Temperaturen erreicht, die zu einem Einbrennen von Speiseresten führen könnten. Dies erleichtert die Reinigung der Glaskeramikoberfläche.

5.1. Geeignetes Kochgeschirr

Geeignet ist Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 15 - 20 cm aus Eisen oder Gusseisen (z. B. emaillierte Töpfe) und magnetischem Edelstahl, vorzugsweise mit dünnen Böden, um Energieverluste zu vermeiden und Reaktionszeiten auf Einstellungsänderungen zu gewährleisten. Geeignetes Kochgeschirr wird im Handel mit dem Symbol  gekennzeichnet.



Überprüfen Sie mit einem Magneten die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs. Wenn der Magnet am Topfboden haften bleibt, ist der Kochtopf geeignet.

5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas und Keramik sowie Kochtöpfe mit einem geringeren Durchmesser als 15 cm oder einem größerem Durchmesser als 20 cm sind nicht geeignet. Kochtöpfe und Pfannen mit unebenen Boden sollten wegen Energieverlusten nicht verwendet werden.

6. Geräteübersicht

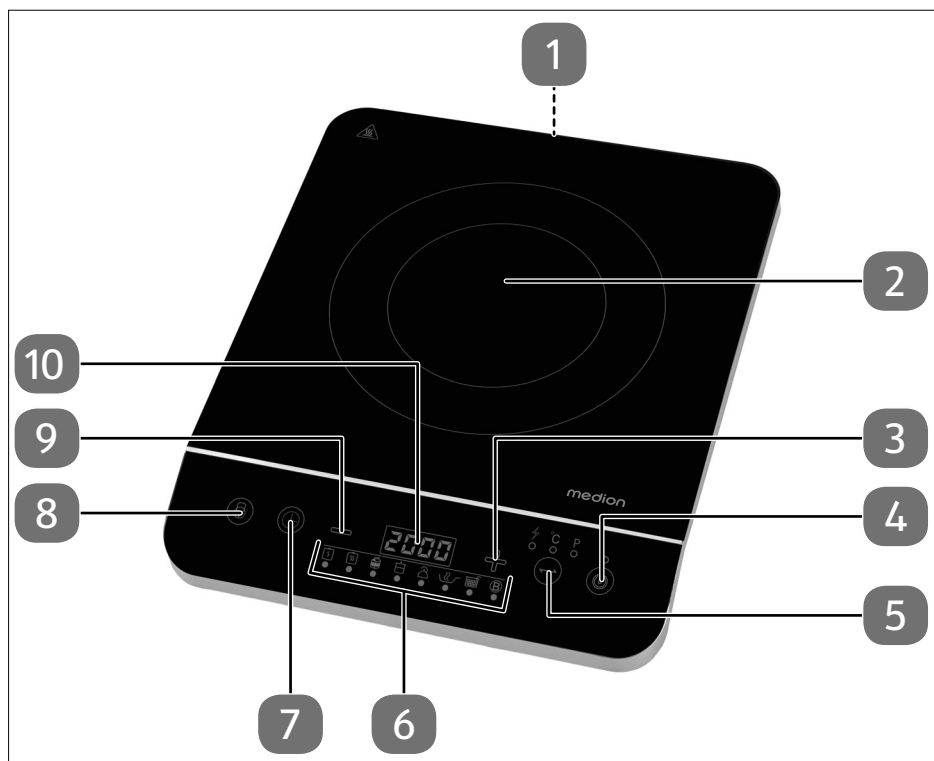


Fig. 1 – Geräteübersicht

1. Netzkabel mit Stecker (nicht dargestellt)
2. Kochfeld
3. Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen **+**
4. Ein-/Ausschalten **I**
5. Umschaltung der Anzeige Watt **⚡** /Temperatur **°C**/Funktion **P** mit der Taste **⊖**
6. Anzeige der Programmfunktionen
7. Garzeit einstellen **⌚**
8. Tastenverriegelung aktivieren/deaktivieren **🔒**
9. Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen **—**
10. Display

6.1. Programmfunktionen



Warmhalten



Aufwärmen/Köcheln



Milch-/ Kaffee-/ Tee



Dünsten



Wasser aufkochen



Braten



Frittieren



Boost-Funktion

7. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

Ein Signal ertönt und im Display blinkt „Lo“, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.



So lange das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, blinkt im Display „Lo“ (Standby-Modus) und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  blinkt ebenfalls.

8. Bedienung



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Das Kochfeld wird beim Kochvorgang durch die vom Kochgeschirr abgegebene Wärme erwärmt.

- Lassen Sie die Induktionskochplatte abkühlen, bevor Sie sie berühren.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

- ▶ Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mittig auf eine Induktionskochplatte (Informationen zu geeigneten Töpfen finden Sie unter „5.1. Geeignetes Kochgeschirr“ auf Seite 11).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  leuchtet.



Der Kochvorgang beginnt nur, wenn sich ein geeigneter Kochbehälter mittig auf der Induktionskochplatte befindet.

Befindet sich kein geeigneter Behälter auf der Induktionskochplatte, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt **EO**. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus und im Display blinkt „Lo“.

8.1. Sensortasten bedienen

Die Steuerelemente reagieren auf das Berühren mit dem Fingerballen, so dass Sie keinen Druck anwenden müssen. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.

- ▶ Bedienen Sie die Tasten nicht mit der Fingerspitze, sondern bedienen Sie die jeweilige Taste mit der gesamten Fingernkuppe.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und diese nicht mit einem Tuch oder ähnlichem bedeckt sind.

Selbst ein dünner Film aus Wasser kann die Bedienung der Tasten erschweren.

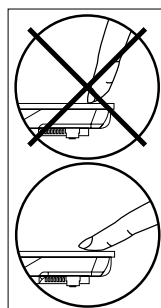


Fig. 2 –
Bedienung

8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter  leuchtet, um die Kochstufe nach Leistung einzustellen.

Die Leistung der Induktionskochplatte lässt sich in Schritten von 200 W bis zur Maximalleistung von 2000 W einstellen.

Die Induktionskochplatte startet mit der Kochstufe 200 W und einer Temperatur von 160 °C. Die Garzeit von 2 Stunden ist voreingestellt. Siehe folgendes Kapitel, um die Garzeit zu verändern.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Leistung zu verringern, die Taste , um sie zu erhöhen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter  leuchtet, um die Kochstufe nach Temperatur einzustellen.

Es ist eine Temperatur von zwischen 60 °C und 240 °C einstellbar.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Temperatur zu verringern, die Taste , um sie zu erhöhen.

8.3. Garzeit einstellen

- Sie können die Dauer einstellen, nach der sich die Induktionskochplatte automatisch ausschalten soll. Gehen Sie wie folgt vor:
- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur oder die Leistung ein, wie unter „8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung“ auf Seite 14 beschrieben oder wählen Sie ein Programm wie unter „8.4. Programmfunktionen einstellen“ auf Seite 15 beschrieben aus.
 - ▶ Drücken Sie die Taste , im Display blinkt **0:30**.
 - ▶ Drücken Sie, während die Anzeige blinkt, die Taste **+** oder **—**, um die Garzeit auszuwählen.
 - Kurzes Drücken der Tasten: Einstellen im Minutenintervall
 - Längeres Drücken der Tasten: Einstellen im 10-Minutenintervall.

Eine Garzeit bis zu drei Stunden ist einstellbar.
Im Display wird im Wechsel die eingestellte Temperatur bzw. Leistung und die Restzeit angezeigt.

- ▶ Um die Garzeit während des Betriebs zu verändern, drücken Sie die Taste , die verbleibende Restzeit blinkt.
- ▶ Mit den Tasten **+** oder **—** können Sie die Restzeit erhöhen oder verringern.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

8.4. Programmfunktionen einstellen



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie die verschiedenen Programmfunktionen nutzen möchten.

WARNUNG!

Brandgefahr!

- Die Programme verhindern kein Überkochen oder Anbrennen!
- Die zu erhitzende Speise muss stets beobachtet werden und ggf. muss eingeschritten werden, um ein Anbrennen oder Überkochen zu verhindern.

Funktion & Symbol		Displayanzeige		
		Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standardzeit der Funktion in [h]
Warmhalten			60	2:00
Aufwärmen		400		2:00
Milch erwärmen			60	0:15
Dünsten		1600		2:00

Funktion & Symbol		Displayanzeige		
		Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standardzeit der Funktion in [h]
Wasser aufkochen		2000		0:15
Braten		1400		2:00
Frittieren		2000		2:00
Boost		2000		0:05



Sie können die Garzeit der Programme, außer bei den Programmen  und , individuell einstellen (siehe „8.3. Garzeit einstellen“ auf Seite 15).

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter **P** leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste  oder der Taste  die jeweilige Programmfunktion auswählen.



Die eingestellten Programmfunktionen schalten automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe vorhergehende Tabelle) bzw. manuell eingestellte Zeit abgelaufen ist.

8.4.1. Warmhalten

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Warmhalten** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Die Warmhaltefunktion dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen, sondern zum Warmhalten von heißen Speisen direkt nach der Zubereitung.

- ▶ Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf / Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.

8.4.2. Aufwärmen

Die Aufwärmfunktion, ermöglicht Ihnen kalte Speisen aufzuwärmen.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Aufwärmen** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.3. Milch aufwärmen

Die Milch-aufwärmen-Funktion dient dem Erhitzen von Milch/ Kaffee/ Tee oder ähnliches.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Milch aufwärmen** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.4. Dünsten

Dünsten Sie z. B. Fisch, Fleisch oder Gemüse in etwas Flüssigkeit im geeigneten Kochgeschirr mit der Dünsten-Funktion.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Dünsten** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.5. Wasser aufkochen

Wenn Sie Wasser schnell aufkochen möchten, verwenden Sie die Aufkoch-Funktion.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Wasser aufkochen** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.6. Braten

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Braten** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.7. Frittieren

Frittieren Sie Lebensmittel in heißem Fett im geeigneten Kochgeschirr mit der Frittieren-Funktion.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Frittieren** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.8. Boost-Funktion

Die Boost-Funktion verstärkt die Leistung, damit große Mengen schnell erhitzt werden, z. B. Wasser zum Nudelkochen.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Boost** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Die Boost-Funktion ist für 5 Minuten aktiv, danach schaltet die Kochplatte automatisch in den vorher eingestellten Kochmodus zurück.



Wird das Kochgeschirr während des Kochvorgangs entfernt, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt „EO“. Wird das Kochgeschirr noch während des Signal zurückgestellt, wird der Garvorgang fortgesetzt. Bleibt die Kochplatte leer, schaltet das Gerät nach Ausgabe des Signals und der Meldung in den Standby-Modus und im Display blinkt „Lo“.

- ▶ Um eine Programmfunktion vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste .

8.5. Gerät ausschalten

- ▶ Nach dem Garvorgang drücken Sie die Taste , um das Gerät auszuschalten.

Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus, im Display blinkt „Lo“ und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  blinkt ebenfalls.



Der Lüfter des Gerätes läuft nach Abschluss des Kochvorganges noch einige Zeit nach, um das Gerät abzukühlen. Ziehen Sie den Netzstecker erst, wenn der Lüfter vollständig abgeschaltet hat.

9. Tastenverriegelung

Um ein versehentliches Betätigen der Tasten und Ändern der gewählten Kocheinstellungen zu vermeiden, ist die Induktionskochplatte mit einer Tastenverriegelung ausgestattet.

- ▶ Drücken Sie ca. 3 Sekunden die Taste , die LED über dem Symbol leuchtet.

Die Tastenverriegelung ist aktiviert.

Ein Signalton ertönt und im Display wird im Wechsel „L“ und die gewählte Kocheinstellung angezeigt.

Die Taste  wird nicht verriegelt, so dass Sie das Gerät jederzeit ausschalten können.

- ▶ Deaktivieren Sie die Tastenverriegelung indem Sie ca. 3 Sekunden auf die Taste  drücken, bis die LED über dem Symbol wieder erlischt.

10. Tipps zum Energiesparen

- ▶ Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- ▶ Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- ▶ Verwenden Sie keine Gefäße mit einem Bodendurchmesser unter 15 cm.
- ▶ Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- ▶ Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- ▶ Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

11. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel auf der Glaskeramikoberfläche und dem Gehäuse des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können. Verwenden Sie Spezialreinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen oder ein mildes Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramikoberflächen.
- ▶ Wischen Sie die abgekühlte Glaskeramikfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Glaskeramikfläche mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Sollten die Lüftungsschlitze verschmutzt oder verstopft sein, entfernen Sie den Schmutz vorsichtig mit einem Staubsauger.

12. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

13. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollte Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht in der Steckdose. Netzkabel oder Stecker beschädigt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Prüfen Sie ob der Stecker in der Steckdose richtig eingesteckt ist.▶ Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker nach Beschädigungen.▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Das Gerät ist beschädigt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Kochvorgang wird unterbrochen.	Der Lüfter ist ausgefallen. Garzeit ist abgelaufen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, falls diese verunreinigt sind.▶ Die Garzeit muss neu eingestellt werden

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
E0	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochplatte.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochplatte.
E03	Temperatursensor ist überhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie bis das Kochfeld wieder die Raumtemperatur erreicht hat und drücken Sie dann erneut die -Taste um das Kochfeld einzuschalten. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E01	Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst
E02	Netzspannung ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht.
E03/E06	Es ist ein Kurzschluss in der Elektronik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst
E08	Der Haupsensor reagiert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.



Setzen Sie bei allen o. g. Fehlern das Gerät zurück, indem Sie den Netzstecker ziehen.

14. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

15. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Nennspannung	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	Klasse II
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	15 - 20 cm
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	N/A
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus	≤ 0,8 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten	innerhalb von 20 Minuten



www.tuv.com
ID: 1111308764



PRODUKTFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Wert	Einheit
Name oder Warenzeichen des Lieferanten		medion	
Modellkennung		MD 17595	
Art der Kochmulde		mobile Kochmulde	

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Wert	Einheit
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		1	
Heiztechnik		Induktion	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	n/a	mm
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	200	mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	190,3	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	190,3	Wh/kg

16. EU-Konformitätsinformation

CE Hiermit erklärt die medion GmbH, dass sich das Produkt MD 17595 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

17. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben. Sie finden unsere Service-Community unter community.medion.com.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
medion GmbH 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

Belgien & Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer (Belgien)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung. Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

18. Impressum

Copyright 2026

Stand: 26. Mai 2026

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	29
1.1. Explication des symboles	29
2. Utilisation conforme.....	29
3. Consignes de sécurité	30
4. Contenu de la livraison.....	34
5. Cuisiner avec l'induction	35
5.1. Ustensiles de cuisine adaptés	35
5.2. Ustensiles de cuisine inadaptés.....	35
6. Vue d'ensemble de l'appareil	36
6.1. Fonctions du programme	37
7. Avant la première utilisation	37
8. Utilisation	37
8.1. Utilisation des boutons tactiles	38
8.2. Réglage de la température de cuisson/puissance	38
8.3. Réglage du temps de cuisson.....	39
8.4. Régler les fonctions du programme	39
8.5. Mise hors tension de l'appareil.....	42
9. Verrouillage des boutons	42
10. Conseils pour économiser l'énergie.....	42
11. Nettoyage et entretien	43
12. Mise hors service	43
13. Dépannage	43
14. Recyclage.....	45
15. Caractéristiques techniques	45
16. Information relative à la conformité UE	47
17. Informations relatives au SAV	47
18. Mentions légales.....	48

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service du produit. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Danger dû à des surfaces brûlantes !



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



AVIS !

Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



Symbole de courant alternatif



Symbole pour la classe de protection II

2. Utilisation conforme

Cet appareil doit servir uniquement à faire chauffer des aliments adaptés dans des casseroles et des poêles adaptées.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, p. ex.

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et d'autres secteurs commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils au-

DE

FR

NL

ES

IT

EN

xiliaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.

- ▶ Utilisez uniquement des pièces de re-change et des accessoires approuvés ou fournis par nos soins.
- ▶ Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/

ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.



DANGER !

Risque d'explosion !

Des liquides inflammables ou des fuites de gaz peuvent provoquer une explosion.

- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de liquides inflammables ou en cas de fuite de gaz.



DANGER !

Risques pour la santé.

Cette plaque à induction est conforme aux directives rela-

tives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique. Néanmoins, les dispositifs médicaux, entre autres, peuvent être perturbés.

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque, un défibrillateur implanté ou une prothèse auditive et qui utilisent une cuisinière à induction doivent consulter le fabricant du dispositif médical afin de déterminer si le dispositif médical en question répond aux exigences de sécurité applicables.



AVERTISSEMENT ! **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation est intact et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur des surfaces chaudes ou des arêtes vives. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne dépasse pas du bord du plan de travail afin que l'appareil ne soit pas accidentellement tiré vers le bas.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des risques d'endommagement.
- Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de l'appareil avant chaque utilisation.
- Si la plaque de cuisson est endommagée (fissures, fêlures ou cassures), ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil ; débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, faites-le immédiatement réparer par un atelier spé-

cialisé. Ne faites remplacer un cordon d'alimentation endommagé que par un spécialiste ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

■ En cas de panne, adressez-vous à notre SAV ou à un autre atelier spécialisé.

■ N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :

- Humidité de l'air élevée ou exposition à l'eau,
- températures extrêmement hautes ou basses,
- ensoleillement direct,
- flamme nue.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Risque de brûlure en raison des surfaces chaudes.

■ Ne touchez pas la surface de cuisson immédiatement après la cuisson. La surface peut être très chaude à cause de l'ustensile de cuisine chaud qui se trouvait précédemment sur la plaque chauffante.

■ Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve ou d'autres récipients fermés.

■ Ne posez aucun objet sur la plaque en vitrocéramique. Les objets métalliques (tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) chauffent.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Il existe un risque d'incendie en raison des températures élevées !

■ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec un autre objet pendant son fonctionnement. Laissez suffisamment d'espace autour et au-dessus de l'appareil. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).

■ La plaque à induction doit être placée sur une surface résistante à la chaleur, plane et stable. Installez la plaque à induction uniquement dans une pièce sèche et protégée.

■ Ne placez pas la plaque à induction sur un support métallique en fer, en acier

inoxydable ou en aluminium.

- Pour une ventilation suffisante, la pièce doit être dégagée vers le haut. Prévoir un espace libre de 10 cm à l'arrière et de chaque côté de l'appareil. Les ouvertures de l'appareil ne doivent pas être couvertes ou obstruées.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Veillez à ce que la plaque à induction ne se trouve pas trop près d'une source de chaleur ou dans une zone où elle pourrait entrer en contact avec de l'eau.
- Ne laissez pas la plaque à induction sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Vérifiez notamment le processus lors de la préparation d'aliments avec de la graisse et des huiles.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.



AVIS ! Émissions d'interférences possibles !

Cette plaque à induction est conforme aux directives relatives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique. Néanmoins, d'autres appareils électriques peuvent être perturbés.

- Ne placez pas la plaque à induction à proximité immédiate d'autres appareils électriques (p. ex. téléviseurs, supports de stockage magnétiques, horloges ou fours à micro-ondes, cuisinières à gaz).



AVIS ! Dommages matériels possibles !

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- N'utilisez que des casseroles et des poêles à induction en matériau ferromagnétique.
- La plaque en vitrocéramique doit être propre et sèche.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à gros grains ou agressifs pour nettoyer la surface en vitrocéramique,

DE

FR

NL

ES

IT

EN

mais un liquide vaisselle doux ou un nettoyant spécial pour vitrocéramique.

- La surface est sensible et risque d'être rayée. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur la plaque en vitrocéramique. Protégez la surface contre les chutes d'objets pour éviter de briser la vitrocéramique.
- Adaptez la taille de la casserole et de la poêle à celle de la plaque de cuisson. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit entièrement recouverte par la casserole ou la poêle.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles défectueuses dont le fond est bombé.

4. Contenu de la livraison



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veuillez vérifier que la livraison est complète et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Plaque à induction
- Guide de démarrage rapide

5. Cuisiner avec l'induction

Avec une plaque à induction, la casserole ou la poêle ferromagnétique, c'est-à-dire métallique, est chauffée par des courants de Foucault générés par induction. Cette méthode permet de réaliser des économies d'énergie allant jusqu'à 50 % par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles. Grâce à la commande précise de l'apport de chaleur et à l'absence de temps de chauffe de la surface de cuisson, cette technique permet de réduire considérablement les temps de cuisson.

Pendant la cuisson, l'ustensile de cuisson chauffe, mais pas la plaque de cuisson. Pendant la cuisson, la plaque de cuisson n'est chauffée que par la chaleur dégagée par l'ustensile de cuisine. Cependant, aucune température susceptible d'entraîner la brûlure de résidus alimentaires n'est atteinte. Cela facilite le nettoyage de la surface en vitrocéramique.

5.1. Ustensiles de cuisine adaptés

Les ustensiles de cuisson d'un diamètre de 15 à 20 cm en fer ou en fonte (p. ex. les casseroles émaillées) et en acier inoxydable magnétique de préférence à fond mince conviennent pour éviter les pertes d'énergie et garantir des temps de réaction aux changements de réglage.

Dans les magasins, les ustensiles de cuisine adaptés portent le symbole .



Utilisez un aimant pour vérifier l'aptitude à l'induction de votre batterie de cuisine. Si l'aimant reste collé sur le fond de la casserole, celle-ci est adaptée.

5.2. Ustensiles de cuisine inadaptés

Les ustensiles de cuisine en aluminium, cuivre, verre et céramique ainsi que les casseroles d'un diamètre inférieur à 15 cm ou supérieur à 20 cm ne conviennent pas. Les casseroles et les poêles à fond irrégulier ne doivent pas être utilisées en raison des pertes d'énergie.

6. Vue d'ensemble de l'appareil

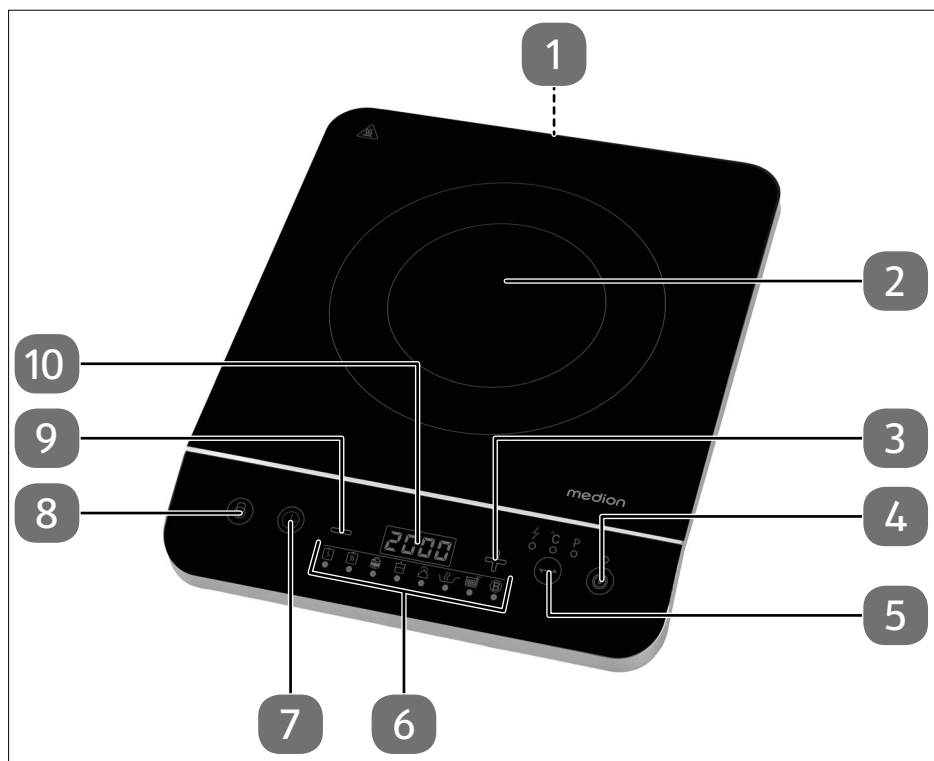


Fig. 1 – Vue d'ensemble de l'appareil

1. Cordon d'alimentation avec fiche (sans illustration)
2. Plaque de cuisson
3. Augmenter la puissance/régler le temps de cuisson **+**
4. Allumer/éteindre **⏻**
5. Commutation de l'affichage watt **⚡** /température **°C** /fonction **P** avec le bouton **⊖**
6. Affichage des fonctions du programme
7. Régler le temps de cuisson **🕒**
8. Activer/désactiver le verrouillage des boutons **🔒**
9. Réduire la puissance/régler le temps de cuisson **—**
10. Écran

6.1. Fonctions du programme

	Maintien au chaud
	Réchauffer/faire mijoter
	Lait/Café/Thé
	Cuisson vapeur
	Faire bouillir de l'eau
	Rôtir
	Frir
	Fonction boost

7. Avant la première utilisation

- ▶ Essuyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Séchez ensuite la surface en vitrocéramique avec un chiffon doux.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

Un signal sonore retentit et « **Lo** » clignote à l'écran, l'appareil est en mode veille.



Tant que l'appareil est raccordé à une prise de courant, l'affichage « **Lo** » (mode veille) clignote à l'écran et la LED de fonctionnement située au-dessus du bouton  clignote également.

8. Utilisation



ATTENTION !

Risque de blessure !

Pendant la cuisson, la plaque de cuisson est chauffée par la chaleur dégagée par l'ustensile de cuisson.

- Laissez la plaque à induction refroidir avant de la toucher.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Il existe un risque d'incendie en raison des températures élevées.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

- ▶ Placez un ustensile de cuisine adapté au centre de la plaque à induction (pour des informations sur les ustensiles adaptés, voir « 5.1. Ustensiles de cuisine adaptés » en page 35).
- ▶ Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et la LED de fonctionnement située au-dessus du bouton  s'allume.



La cuisson ne démarre que lorsqu'un récipient de cuisson approprié se trouve au centre de la plaque à induction.

S'il n'y a pas de récipient adapté sur la plaque à induction, un signal sonore retentit plusieurs fois et **EO** clignote à l'écran. L'appareil passe alors en mode veille et « **Lo** » clignote à l'écran.

8.1. Utilisation des boutons tactiles

Les éléments de commande répondent au contact de la pulpe de votre doigt, vous ne devez donc exercer aucune pression. Un signal sonore est émis à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

- ▶ N'actionnez pas les boutons du bout du doigt, utilisez toute la pulpe de votre doigt pour actionner le bouton en question.
- ▶ Veillez à ce que les éléments de commande soient toujours propres et secs et qu'ils ne soient pas recouverts d'un chiffon ou autre.

Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des boutons.

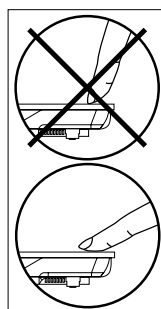


Fig. 2 –
Utilisation

8.2. Réglage de la température de cuisson/puissance

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil.
- ▶ Pour régler le niveau de cuisson selon la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que la LED sous  s'allume.

La puissance de la plaque à induction peut être réglée par paliers de 200 W jusqu'à la puissance maximale de 2 000 W.

La plaque à induction démarre avec un niveau de cuisson de 200 W et une température de 160 °C. Le temps de cuisson de 2 heures est pré-réglé. Voir le chapitre suivant pour modifier le temps de cuisson.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour diminuer la puissance ou sur le bouton  pour l'augmenter.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que la LED sous  s'allume pour régler le niveau de cuisson selon la température.

Il est possible de régler une température comprise entre 60 °C et 240 °C.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour diminuer la température ou sur le bouton  pour l'augmenter.

8.3. Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez régler l'heure à laquelle la plaque à induction doit s'éteindre automatiquement. Procédez comme suit :

- ▶ Réglez la température de cuisson ou la puissance comme décrit au paragraphe « 8.2. Réglage de la température de cuisson/puissance » en page 38 ou sélectionnez un programme comme décrit au paragraphe « 8.4. Régler les fonctions du programme » en page 39.
- ▶ Appuyez sur le bouton , **0:30** clignote à l'écran.
- ▶ Pendant que l'affichage clignote, appuyez sur le bouton **+** ou **-** pour sélectionner le temps de cuisson.
 - Appuyez brièvement sur les boutons : Réglage par intervalles de minutes
 - Appuyez plus longtemps sur les boutons : Réglage par intervalles de 10 minutes.

Il est possible de régler un temps de cuisson allant jusqu'à trois heures.

L'affichage alterne entre la température ou la puissance réglée et le temps restant.

- ▶ Pour modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton , le temps restant clignote.
- ▶ Les boutons **+** ou **-** vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps restant.

À la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

8.4. Régler les fonctions du programme



La plaque de cuisson doit être allumée si vous souhaitez utiliser les différentes fonctions du programme.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les programmes n'empêchent pas que les aliments débordent ou brûlent !

- Il faut toujours surveiller les aliments à faire chauffer et, si nécessaire, intervenir pour éviter qu'ils ne brûlent ou ne débordent.

Fonction & symbole		Affichage		
		Puissance en [W]	Température en [°C]	Temps standard de la fonction en [h]
Maintien au chaud			60	2:00
Réchauffer		400		2:00
Faire chauffer du lait			60	0:15
Cuisson vapeur		1600		2:00

Fonction & symbole		Affichage		
		Puissance en [W]	Température en [°C]	Temps standard de la fonction en [h]
Faire bouillir de l'eau		2000		0:15
Rôtir		1400		2:00
Frire		2000		2:00
Fonction boost		2000		0:05



Vous pouvez régler le temps de cuisson des programmes individuellement, à l'exception des programmes  et , (voir « 8.3. Réglage du temps de cuisson » en page 39).

- ▶ Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que la LED sous **P** s'allume.
- ▶ Appuyez sur le bouton  ou sur le bouton  pour sélectionner la fonction correspondante du programme.



Les fonctions de programme réglées passent automatiquement en mode veille dès que le temps standard (voir tableau ci-dessus) ou le temps réglé manuellement est écoulé.

8.4.1. Maintien au chaud

- ▶ Sélectionnez la fonction du programme **Maintien au chaud** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

La fonction de maintien au chaud ne sert pas à réchauffer les aliments froids, mais à maintenir au chaud des aliments chauds juste après leur préparation.

- ▶ Ne gardez les aliments au chaud que dans l'ustensile de cuisine (casserole/poêle). Couvrez l'ustensile de cuisson avec un couvercle.

8.4.2. Réchauffer

La fonction Réchauffer vous permet de réchauffer des aliments froids.

- ▶ Sélectionnez la fonction du programme **Réchauffer** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

8.4.3. Réchauffer du lait

La fonction Réchauffer du lait est utilisée pour réchauffer du lait/café/thé ou similaire.

- ▶ Sélectionner la fonction du programme **Réchauffer du lait** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

8.4.4. Cuisson vapeur

Faites cuire à la vapeur, p. ex. du poisson, de la viande ou des légumes dans un peu de liquide, dans un ustensile de cuisine approprié avec la fonction vapeur.

- ▶ Sélectionnez la fonction du programme **Cuisson vapeur** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

8.4.5. Faire bouillir de l'eau

Si vous voulez faire bouillir de l'eau rapidement, utilisez la fonction Faire bouillir de l'eau.

- ▶ Sélectionner la fonction du programme **Faire bouillir de l'eau** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

8.4.6. Rôtir

- ▶ Sélectionnez la fonction du programme **Rôtir** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

8.4.7. Frire

Faites frire les aliments dans la graisse chaude dans un ustensile de cuisine adapté avec la fonction Frire.

- ▶ Sélectionnez la fonction du programme **Frire** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

8.4.8. Fonction boost

La fonction Boost augmente la puissance afin de faire chauffer rapidement de grandes quantités, p. ex. de l'eau pour faire cuire des pâtes.

- ▶ Sélectionnez la fonction du programme **Boost** .

L'indicateur de programme s'allume et le programme démarre.

La fonction « boost » est active pendant 5 minutes, après quoi la plaque de cuisson revient automatiquement au mode de cuisson réglé précédemment.



Si l'ustensile de cuisine est retiré de la plaque pendant la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois et « **EO** » clignote à l'écran. Si l'ustensile de cuisine est remis en place pendant le signal, la cuisson se poursuit. Si la plaque de cuisson reste inoccupée, l'appareil passe en mode veille après l'émission du signal et du message et « **Lo** » clignote à l'écran.

- ▶ Pour quitter prématurément la fonction du programme, appuyez sur le bouton .

8.5. Mise hors tension de l'appareil

► Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil. L'appareil est à nouveau en mode veille, « **Lo** » clignote à l'écran et la LED de fonctionnement située au-dessus du bouton  clignote également.



Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de l'appareil fonctionne encore un certain temps afin de refroidir l'appareil. Ne débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant qu'une fois que le ventilateur est complètement arrêté.

9. Verrouillage des boutons

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un verrouillage des boutons pour éviter un actionnement accidentel des boutons et une modification des réglages de cuisson sélectionnés.

► Appuyez sur le bouton  pendant environ 3 secondes, la LED au-dessus du symbole s'allume.

Le verrouillage des boutons est activé.

Un signal sonore retentit et l'affichage alterne entre « **L** » et le réglage de cuisson sélectionné.

Le bouton  n'est pas verrouillé, vous pouvez donc éteindre l'appareil à tout moment.

► Désactivez le verrouillage des boutons en appuyant sur le bouton  pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que la LED au-dessus du symbole s'éteigne à nouveau.

10. Conseils pour économiser l'énergie

- La plaque de cuisson et le fond de la casserole doivent être propres et exempts de résidus pour assurer un transfert de chaleur optimal.
- Placez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients dont le fond a un diamètre inférieur à 15 cm.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité réellement nécessaire.
- Couvrez toujours la casserole avec un couvercle pendant la cuisson et la préparation.
- Éteignez rapidement la zone de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour garder des aliments au chaud, faire fondre des aliments, etc.

11. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs pour nettoyer la surface en vitrocéramique et le caisson de l'appareil, cela pourrait endommager les surfaces. Utilisez un produit de nettoyage spécial pour les surfaces en vitrocéramique ou un produit de nettoyage doux tel que du liquide vaisselle.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement.
- ▶ Éliminez les salissures grossières avec un grattoir spécial pour les surfaces en vitrocéramique.
- ▶ Essuyez la surface en vitrocéramique refroidie avec un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Séchez ensuite la surface en vitrocéramique avec un chiffon doux.
- ▶ Si les fentes de ventilation sont sales ou obstruées, retirez soigneusement la saleté avec un aspirateur.

12. Mise hors service

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

13. Dépannage

Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Code d'erreur/ Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation n'est pas dans la prise de courant. La fiche d'alimentation ou le cordon d'alimentation est endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise de courant. ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation ne sont pas endommagés. ▶ Contactez le SAV.

Code d'erreur/ Problème	Cause possible	Dépannage
La plaque de cuisson ne fonctionne pas.	L'appareil est endommagé.	► Contactez le SAV.
La cuisson est interrompue.	Le ventilateur est en panne. Le temps de cuisson a expiré.	<ul style="list-style-type: none"> ► Nettoyez les fentes de ventilation si elles sont sales. ► Le temps de cuisson doit être réglé de nouveau
E0	Détection d'ustensile : Il n'y a pas de casserole sur la plaque de cuisson.	► Placez une casserole sur la plaque de cuisson dans les 30 secondes.
E03	Le capteur de température est en surchauffe.	<ul style="list-style-type: none"> ► Attendez que la plaque de cuisson atteigne à nouveau la température ambiante, puis appuyez à nouveau sur le bouton  pour allumer la plaque de cuisson. ► Contactez le SAV.
E01	La surveillance électronique de la protection contre les surtensions s'est déclenchée	<ul style="list-style-type: none"> ► Vérifiez que la tension secteur de la prise de courant à laquelle l'appareil est raccordé correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. ► Contactez le SAV
E02	Tension secteur trop faible.	► Vérifiez que la tension secteur de la prise de courant à laquelle l'appareil est raccordé correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique.

Code d'erreur/ Problème	Cause possible	Dépannage
E03/E06	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	<ul style="list-style-type: none">▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.▶ Contactez le SAV
E08	Le capteur principal ne répond pas.	<ul style="list-style-type: none">▶ Contactez le SAV.



Dans le cas de l'une des défaillances ci-dessus, réinitialisez l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation.

14. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

15. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Tension nominale

220 - 240 V~ 50 Hz

Puissance nominale

2000 watts

Classe de protection	classe II
Diamètre des ustensiles de cuisine appropriés	15 - 20 cm
Consommation d'électricité en mode arrêt	N/A
Consommation d'électricité en mode veille	≤ 0,8 W
Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié	dans les 20 minutes



INFORMATIONS PRODUIT ORDONNANCE (UE) N° 66/2014			
	Symbole	Valeur	Unité
Nom ou marque déposée du fournisseur		medion	
Identifiant du modèle		MD 17595	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson mobile	
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson		1	
Technique de chauffage		Induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : Longueur/largeur de la surface utilisable/zone de cuisson	L/l	N/A	mm
Diamètres des zones et/ou des surfaces de cuisson	Ø	200	mm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson par kg	(CE _{electric cooking})	190,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	(EE _{electric hob})	190,3	Wh/kg

16. Information relative à la conformité UE



Par la présente, medion GmbH déclare que le produit MD 17595 est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions applicables :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive d'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

17. Informations relatives au SAV

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances. Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : community.medion.com.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	

Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV (Belgique)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	📞 02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	📞 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas</p>	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

Dans le cadre d'un développement durable, nous renonçons à imprimer les conditions de garantie. Vous trouverez également nos conditions de garantie sur notre portail de services.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

18. Mentions légales

Copyright 2026

Date : 26. mai 2026

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre SAV d'abord.

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing	51
1.1. Betekenis van de symbolen	51
2. Gebruiksdoel	51
3. Veiligheidsvoorschriften	52
4. Inhoud van de levering	56
5. Koken met inductie	57
5.1. Geschikt kookgerei	57
5.2. Niet geschikt kookgerei	57
6. Overzicht van het apparaat	58
6.1. Programmafuncties	59
7. Vóór het eerste gebruik	59
8. Bediening	59
8.1. Tiptoetsen bedienen	60
8.2. Bereidingstemperatuur/vermogen instellen	60
8.3. Bereidingstijd instellen	61
8.4. Programmafuncties instellen	61
8.5. Apparaat uitschakelen	64
9. Toetsvergrendeling	64
10. Tips om energie te besparen	64
11. Reiniging en onderhoud	65
12. Buiten gebruik stellen	65
13. Problemen oplossen	65
14. Afvalverwerking	67
15. Technische gegevens	67
16. EU-conformiteitsinformatie	69
17. Service-informatie	69
18. Colofon	70

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar beschreven mogelijke gevolgen te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk matig ernstig en/of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



LET OP!

Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbol voor wisselstroom



Symbol voor veiligheidsklasse II

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en services.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld

- in keukens voor de medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten

DE

FR

NL

ES

IT

EN

die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.

- ▶ Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- ▶ Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

3. Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij kinderen en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking (zoals personen met een handicap en ouderen met een lichamelijke en verstandelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (zoals oudere kinderen).

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met onvoldoende kennis en/of ervaring mits iemand toezicht op hen houdt of

hen instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke risico's het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.
- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen, enzovoort) buiten het bereik van kinderen.



GEVAAR!

Explosiegevaar!

Brandbare vloeistoffen of uit-tredend gas kan leiden tot een explosie.

- Gebruik het apparaat nooit in de nabijheid van brandbare vloeistoffen of uit-tredend gas.

**GEVAAR!****Gevaar voor de gezondheid.**

Deze inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch kunnen medische hulpmiddelen worden gestoord.

- Mensen met een pacemaker, een geïmplanteerde defibrillator of een gehoorapparaat moeten bij gebruik van een inductiekookplaat de fabrikant van het medische hulpmiddel raadplegen om na te gaan of het medische hulpmiddel in kwestie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor een elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens

van het apparaat. Gebruik geen verlengsnoeren.

- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangt, zodat het apparaat niet per ongeluk naar beneden wordt getrokken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór elk gebruik op beschadigingen.
- In geval van schade aan de kookzone (scheuren, barsten of breuken) mag het apparaat in geen geval worden gebruikt; trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat open te maken en/of te repareren.

- Laat een defect apparaat direct bij een gekwalificeerd reparatiebedrijf repareren. Laat een beschadigd netsnoer alleen door een vakman of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Neem bij storingen contact op met ons Service Center of een ander professioneel reparatiebedrijf.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.



VOORZICHTIG! **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Raak het kookoppervlak niet direct na het koken aan. Het oppervlak kan zeer heet zijn door het hete kookgerei dat eerst op de kookplaat stond.

- Verwarm geen afgesloten blikken of andere afgesloten bakken.
- Leg geen voorwerpen op de keramische kookplaat. Metalen voorwerpen (zoals messen, vorken, lepels en deksels) worden heet.



WAARSCHUWING! **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen!

- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Houd rondom en boven het apparaat voldoende ruimte vrij. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enzovoort).
- De inductiekookplaat moet op een hittebestendige, vlakke en stevige ondergrond worden geplaatst. Plaats de inductiekookplaat alleen in een beschutte, droge ruimte.
- Plaats de inductiekookplaat niet op een metalen ondergrond van ijzer, roestvrij staal of aluminium.

- Houd voor voldoende ventilatie van het apparaat aan de bovenkant, de achterkant en aan beide zijanten een ruimte van 10 cm vrij. De openingen van het apparaat mogen niet worden afgedekt of geblokkeerd.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Zorg ervoor dat de inductiekookplaat niet te dicht bij een warmtebron staat en niet met water in contact kan komen.
- Laat de inductiekookplaat tijdens gebruik niet zonder toezicht achter. Let vooral op tijdens het bereiden van voedsel met vet en oliën.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.



LET OP!
Mogelijk optredende storingen!

Deze inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagneti-

sche compatibiliteit. Toch kunnen andere elektrische apparaten worden gestoord.

- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van andere elektrische apparaten (zoals een televisie, magnetische opslagmedia, klokken, een magnetron of een gasfornuis).



LET OP!
Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik uitsluitend pannen van ijzermagnetisch materiaal die geschikt zijn voor inductie.
- Houd de keramische kookplaat schoon en droog.
- Gebruik geen grofkorrelige of bijtende reinigingsmiddelen om het oppervlak van de keramische kookplaat te reinigen, maar gebruik een mild afwasmiddel of een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
- Het oppervlak is kwetsbaar en gevoelig voor krassen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen op de

keramische kookplaat. Bescherm het oppervlak tegen vallende voorwerpen om te voorkomen dat de keramische kookplaat breekt.

- Gebruik een pan met een formaat dat is afgestemd op de kookzone. Zorg ervoor dat de pan precies op de kookzone past.
- Gebruik geen defecte pannen of pannen met een kromme bodem.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop indien de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Inductiekookplaat
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Koken met inductie

Bij een inductiekookplaat wordt de metalen pan ijzermagnetisch verwarmd door inductief opgewekte wervelstromen. Vergeleken met de conventionele manier van koken, kan door op deze wijze te koken een energiebesparing tot 50% worden behaald. Door de nauwkeurige regeling van de warmtetoevoer en het wegvallen van opwarmtijden van de kookplaat worden de kooktijden dankzij deze technologie aanzienlijk verkort.

Tijdens het kookproces wordt alleen het kookgerei verwarmd, niet de kookzone zelf. Tijdens het koken wordt de kookzone alleen warm door de warmte die het kookgerei afgeeft. De temperaturen die hierbij ontstaan leiden niet tot het inbranden van voedselresten. Dit maakt het gemakkelijker om het oppervlak van de keramische kookplaat te reinigen.

5.1. Geschikt kookgerei

Kookgerei met een diameter van 15 - 20 cm van ijzer of gietijzer (bijv. geëmailleerde pannen) en magnetisch roestvrij staal is geschikt. Gebruik bij voorkeur pannen met een dunne bodem om energieverlies te voorkomen en de reactietijd op wijzigingen van de temperatuurstelling te waarborgen. Voor inductie geschikt kookgerei wordt in de winkel aangeduid met het symbool .



Gebruik een magneet om te controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie. Als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

5.2. Niet geschikt kookgerei

Niet geschikt is kookgerei van aluminium, koper, glas, keramiek en pannen met een diameter kleiner dan 15 cm of een diameter groter dan 20 cm. Gebruik vanwege het energieverlies geen pannen met een niet geheel vlakke bodem.

6. Overzicht van het apparaat

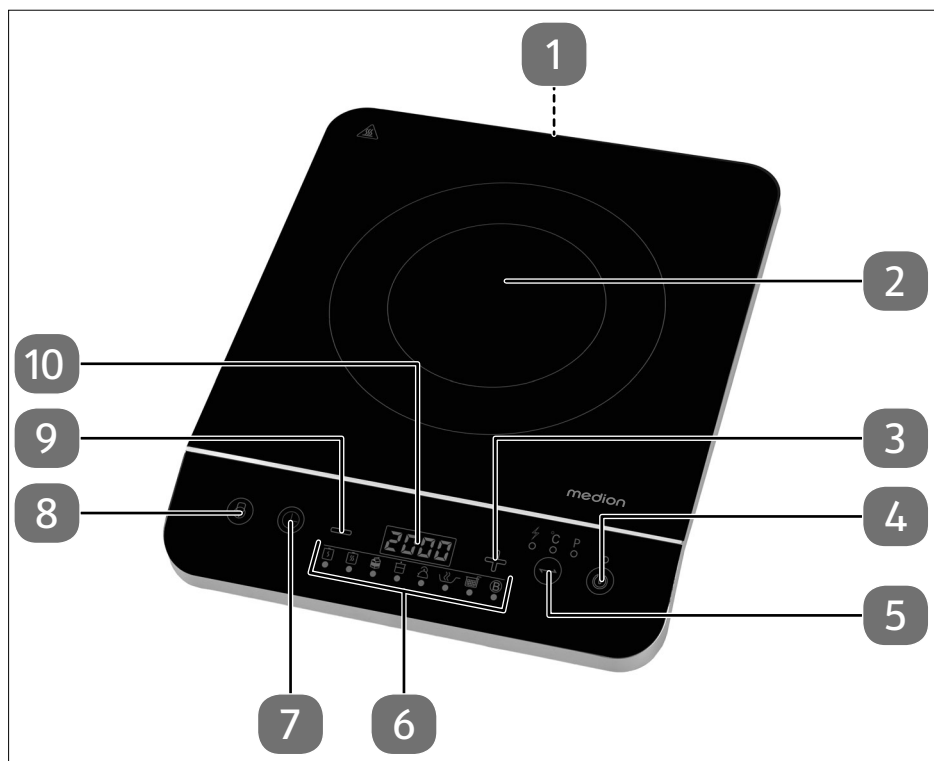


Fig. 1 – Overzicht van het apparaat

1. Netsnoer met stekker (niet afgebeeld)
2. Kookzone
3. Vermogen verhogen/bereidingstijd instellen **+**
4. In-/uitschakelen **⏻**
5. Display omschakelen tussen watt **W** /temperatuur **°C**/functie **P** met de toets **⊖**
6. Programmafuncties weergeven
7. Bereidingstijd instellen **⌚**
8. Toetsvergrendeling activeren/deactiveren **🔒**
9. Vermogen verlagen/bereidingstijd instellen **—**
10. Display

6.1. Programmafuncties



Warmhouden



Opwarmen/sudder



Melk/koffie/thee



Stomen



Water koken



Braden



Frituren



Boost-functie

7. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Neem het oppervlak van de keramische kookplaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog het oppervlak van de keramische kookplaat af met een zachte doek.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

Er klinkt een signaal en op het display knippert 'Lo', het apparaat staat in de stand-bymodus.



Zolang het apparaat op een stopcontact is aangesloten, knippert op het display 'Lo' (stand-bymodus) en knippert ook de bedrijfsled boven de toets .

8. Bediening



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Tijdens het koken wordt de kookzone warm door de warmte die het kookgerei afgeeft.

- Laat de inductiekookplaat afkoelen voordat u deze aanraakt.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door de hoge temperaturen.

- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.

- ▶ Plaats een geschikt kookgerei in het midden op een inductiekookplaat (zie "5.1. Geschikt kookgerei" op blz. 57 voor meer informatie over geschikte pannen).
- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en de bedrijfsled boven de toets  gaat branden.



De bereiding begint pas zodra een geschikte pan in het midden op de inductiekookplaat staat.

Als er geen geschikte pan op de inductiekookplaat staat, klinkt er meerdere malen een signaal en knippert **E0** op het display. Het apparaat schakelt dan over naar de stand-bymodus en op het display knippert '**Lo**'.

8.1. Tiptoetsen bedienen

De bedieningselementen reageren op de aanraking van een vingertop. U hoeft dus geen druk uit te oefenen. Bij elke toetsaanraking klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Bedien de toetsen niet met uw vingertop, maar gebruik uw hele vingertop om de betreffende toets te bedienen.
- ▶ Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en niet zijn afgedekt met een doek of iets dergelijks.

Bediening van de toetsen wordt zelfs door een dunne waterfilm moeilijker.

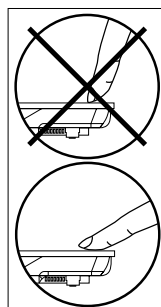


Fig. 2 –
Bediening

8.2. Bereidingstemperatuur/vermogen instellen

- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk meerdere keren op de toets  totdat het lampje onder  gaat branden om het vermogen van de kookstand in te stellen.

Het vermogen van de inductiekookplaat kan in stappen van 200 W worden aangepast tot een maximaal vermogen van 2000 W.

De inductiekookplaat begint met de kookstand 200 W en een temperatuur van 160 °C. De bereidingstijd van 2 uur is vooraf ingesteld. In het volgende hoofdstuk vindt u informatie over het wijzigen van de bereidingstijd.

- ▶ Druk op de toets  om het vermogen te verlagen of op de toets  om het vermogen te verhogen.
- ▶ Druk meerdere keren op de toets  tot het lampje onder  gaat branden om de temperatuur van de kookstand in te stellen.

Er kan een temperatuur tussen 60 °C en 240 °C worden ingesteld.

- ▶ Druk op de toets  om de temperatuur te verlagen of op de toets  om de temperatuur te verhogen.

8.3. Bereidingstijd instellen

U kunt instellen na hoeveel tijd de inductiekookplaat automatisch moet uitschakelen. Ga als volgt te werk:

- ▶ Stel de bereidingstemperatuur of het vermogen in zoals is beschreven in "8.2. Bereidings-temperatuur/vermogen instellen" op blz. 60 of selecteer een programma zoals is beschreven in "8.4. Programmafuncties instellen" op blz. 61.
- ▶ Druk op de toets . Op het display knippert **0:30**.
- ▶ Druk terwijl het display knippert op de toets **+** of **-** om de bereidingstijd te selecteren.
 - Kort op de toetsen drukken: instellen met intervallen van een minuut
 - Toetsen ingedrukt houden: instellen met intervallen van 10 minuten.

Er kan een bereidingstijd van maximaal drie uur worden ingesteld.

Op het display verschijnt afwisselend de ingestelde temperatuur of het ingestelde vermogen en de resterende tijd.

- ▶ Om tijdens het gebruik de bereidingstijd te veranderen, drukt u op de toets . De resterende tijd knippert.
- ▶ Met de toetsen **+** en **-** kunt u de resterende tijd verhogen of verlagen.

Na verstrijken van de ingestelde bereidingstijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

8.4. Programmafuncties instellen



U kunt de verschillende programmafuncties alleen gebruiken als de kookzone is ingeschakeld.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Met de programma's wordt overkoken of aanbranden niet voorkomen!

- Houd het gerecht dat wordt verwarmd, voortdurend in het oog. Onderneem zo nodig actie om aanbranden of overkoken te voorkomen.

Werking & symbool		Displayaanduiding		
		Vermogen in [W]	Temperatuur in [°C]	Standaardtijd van de functie in [h]
Warmhouden			60	2:00
Opwarmen		400		2:00
Melk opwarmen			60	0:15

Werking & symbool		Displayaanduiding		
		Vermogen in [W]	Temperatuur in [°C]	Standaardtijd van de functie in [h]
Stomen		1600		2:00
Water koken		2000		0:15
Braden		1400		2:00
Frituren		2000		2:00
Boost-functie		2000		0:05



De bereidingstijd van de programma's kan afzonderlijk worden ingesteld, behalve voor de programma's  en  (zie "8.3. Bereidingstijd instellen" op blz. 61).

- ▶ Druk meerdere keren op de toets  tot het lampje onder **P** gaat branden.
- ▶ Druk op de toets  of de toets  om de desbetreffende programmafunctie te selecteren.



De ingestelde programmafuncties schakelen automatisch over naar de stand-bymodus zodra de standaardtijd (zie vorige tabel) of de handmatig ingestelde tijd is verstreken.

8.4.1. Warmhouden

- ▶ Kies de programmafunctie **Warmhouden** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

Deze functie is niet bedoeld om een koud geworden gerecht opnieuw op te warmen, maar om een warm gerecht onmiddellijk na de bereiding warm te houden.

- ▶ Houd een gerecht alleen warm in het kookgerei (pan). Dek de pan af met een deksel.

8.4.2. Opwarmen

Met deze functie kan een koud gerecht worden opgewarmd.

- ▶ Kies de programmafunctie **Opwarmen** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

8.4.3. Melk opwarmen

Deze functie is bedoeld om melk/koffie/thee of dergelijke op te warmen.

- ▶ Kies de programmafunctie **Melk opwarmen** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

8.4.4. Stomen

Gebruik deze functie om bijvoorbeeld vis, vlees of groenten in een beetje vloeistof te stomen in geschikt kookgerei.

- Kies de programmafunctie **Stomen** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

8.4.5. Water koken

Gebruik deze functie om water te koken.

- Kies de programmafunctie **Water koken** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

8.4.6. Braden

- Kies de programmafunctie **Braden** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

8.4.7. Frituren

Gebruik deze functie om een gerecht in heet vet in geschikt kookgerei te frituren.

- Kies de programmafunctie **Frituren** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

8.4.8. Boost-functie

De boost-functie verhoogt het vermogen, zodat grote hoeveelheden snel kunnen worden verwarmd, bijvoorbeeld water voor het koken van pasta.

- Kies de programmafunctie **Boost** .

De programma-indicator gaat branden en het programma start.

De boost-functie is 5 minuten actief, daarna schakelt de kookplaat automatisch terug naar de eerder ingestelde bereidingsstand.



Als het kookgerei tijdens de bereiding wordt verwijderd, klinkt er meerdere keren een signaal en knippert 'EO' op het display. Als het kookgerei wordt teruggezet terwijl het signaal nog klinkt, gaat de bereiding verder. Als de kookplaat leeg blijft, schakelt het apparaat na activering van het signaal en de melding over naar de stand-bymodus en knippert 'Lo' op het display.

- Druk op de toets  om de programmafunctie voortijdig te beëindigen.

8.5. Apparaat uitschakelen

- ▶ Druk na de bereiding op de toets  om het apparaat uit te schakelen.

Het apparaat staat weer in stand-bymodus, op het display knippert 'Lo' en ook de bedrijfsled boven de toets  knippert.



De ventilator van het apparaat blijft na afloop van het koken nog een tijdje draaien om het apparaat af te koelen. Trek de stekker pas uit het stopcontact als de ventilator volledig uitgeschakeld is.

9. Toetsvergrendeling

Om te voorkomen dat de toetsen per ongeluk worden ingedrukt en de gekozen instellingen voor de bereiding worden gewijzigd, is de inductiekookplaat uitgerust met een toetsvergrendeling.

- ▶ Druk gedurende ca. 3 seconden op de toets . Het lampje boven het symbool gaat branden.

De toetsvergrendeling is geactiveerd.

Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt afwisselend **L** en de geselecteerde kookstand.

De toets  wordt niet vergrendeld, zodat u het apparaat op elk moment kunt uitschakelen.

- ▶ Deactiveer de toetsvergrendeling door de toets  ca. 3 seconden ingedrukt te houden tot het lampje boven het symbool weer uit gaat.

10. Tips om energie te besparen

- ▶ De kookzone en de bodem van de pan moeten schoon zijn en vrij van resten om een optimale warmteoverdracht te garanderen.
- ▶ Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone.
- ▶ Gebruik geen pannen met een bodemdiameter kleiner dan 15 cm.
- ▶ Verwarm alleen de werkelijk benodigde hoeveelheid water.
- ▶ Dek de pan indien mogelijk tijdens de bereiding altijd af met een deksel.
- ▶ Schakel de kookzone op tijd uit en gebruik de restwarmte voor bijvoorbeeld warmhouden en smelten.

11. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



Gebruik voor het reinigen van de behuizing van het apparaat of de keramische kookplaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor oppervlakken van glaskeramik of een mild schoonmaakmiddel zoals afwasmiddel.

- ▶ Laat het apparaat helemaal afkoelen.
- ▶ Verwijder grove vervuiling met een speciale glasschraper voor glaskeramische oppervlakken.
- ▶ Neem de afgekoelde keramische kookplaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog de keramische kookplaat af met een zachte doek.
- ▶ Verwijder als de ventilatiesleuven vervuild of geblokkeerd zijn, de vervuiling voorzichtig met een stofzuiger.

12. Buiten gebruik stellen

Haal als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, de stekker uit het stopcontact en berg het apparaat op een droge plaats op.

13. Problemen oplossen

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u toch een probleem vaststellen, probeer het dan eerst op te lossen aan de hand van de volgende tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

Foutcode/Probleem	Oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet in stopcontact. Netsnoer of stekker beschadigd.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. ▶ Controleer het netsnoer en de stekker op beschadigingen. ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Foutcode/Probleem	Oorzaak	Problemen oplossen
De kookzone werkt niet.	Het apparaat is beschadigd.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice.
De bereiding wordt onderbroken.	De ventilator is uitgevallen. De bereidingstijd is verstreken.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinig de ventilatiesleuven als deze vervuild zijn. ▶ De bereidingstijd moet opnieuw worden ingesteld.
E0	Pandetectie: er staat geen pan op de kookplaat.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet binnen 30 seconden een pan op de kookplaat.
E03	Temperatuursensor is oververhit.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de kookzone weer op kamertemperatuur is en druk dan opnieuw op de toets  om de kookzone in te schakelen. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
E01	Elektronische bewaking overspanningsbeveiliging is geactiveerd	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten, overeenkomt met de netspanning op het typeplaatje. ▶ Neem contact op met de klantenservice
E02	Netspanning is te laag.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten, overeenkomt met de netspanning op het typeplaatje.

Foutcode/Probleem	Oorzaak	Problemen oplossen
E03/E06	Er is kortsluiting ontstaan in de elektronica.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Trek de stekker uit het stopcontact. ▶ Neem contact op met de klantenservice
E08	De hoofdsensor reageert niet.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice.



Reset het apparaat bij optreden van een van de bovengenoemde storingen door de stekker uit het stopcontact te trekken.

14. Afvalverwerking



VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Oude apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedaan.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Lever het oude apparaat in bij een inzamelpunt voor elektrisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

15. Technische gegevens

Adres van de leverancier

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Nominale spanning

220 - 240 V~ 50 Hz

Nominaal vermogen

2000 watt

Veiligheidsklasse

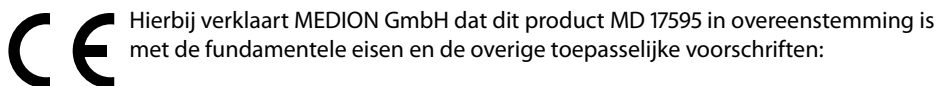
klasse II

Diameter voor geschikt kookgerei	15 - 20 cm
Elektriciteitsverbruik in uitstand	N/A
Elektriciteitsverbruik in standby-stand	≤ 0,8 W
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand	binnen 20 minuten



PRODUCTINFORMATIE VERORDENING (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Naam of handelsmerk van de leverancier		medion	
Modelaanduiding		MD 17595	
Type kookplaat		Mobiele kookplaat	
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken		1	
Verwarmingstechniek		Inductie	
Voor niet-ronde kookzones of -oppervlakken: lengte/breedte van het bruikbare oppervlak/kookzone	L/B	n.v.t.	mm
Diameter van de kookzones	Ø	200	mm
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak per kg	(EC _{electric cooking})	190,3	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat	(EE _{electric hob})	190,3	Wh/kg

16. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION GmbH dat dit product MD 17595 in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

17. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service-Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.
U vindt onze Service-Community onder community.medion.com.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	① 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice (België)
Ma - vr: 09:00 - 19:00	① 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	① 34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medionservice.com.

Om redenen van duurzaamheid hebben wij geen gedrukte garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaarden ook in ons serviceportaal.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

18. Colofon

Copyright 2026

Stand: 26. mei 2026

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Houd er rekening mee dat het bovenstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones	73
1.1. Explicación de los símbolos	73
2. Uso conforme a lo previsto.....	73
3. Indicaciones de seguridad.....	74
4. Volumen de suministro	78
5. Cocinar con inducción	79
5.1. Recipientes de cocción adecuados	79
5.2. Recipientes de cocción inadecuados.....	79
6. Vista general del aparato	80
6.1. Funciones de programa	81
7. Antes del primer uso	81
8. Manejo.....	81
8.1. Manejo de las teclas de sensor	82
8.2. Ajuste de la temperatura/potencia de cocción	82
8.3. Ajuste del tiempo de cocción	83
8.4. Ajuste de las funciones de programa	83
8.5. Apagado del aparato	85
9. Bloqueo de teclas.....	86
10. Consejos para ahorrar energía	86
11. Limpieza y mantenimiento.....	86
12. Puesta fuera de servicio.....	87
13. Solución de problemas	87
14. Eliminación	89
15. Datos técnicos.....	89
16. Información de conformidad UE	90
17. Informaciones de asistencia técnica.....	91
18. Aviso legal.....	92

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1. Información acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el texto para prevenir las posibles consecuencias indicadas en el mismo.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o lesiones graves irreversibles.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por superficies calientes.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡AVISO!

Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



Símbolo de la clase de protección II

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato solo debe utilizarse para calentar alimentos en cazuelas o sartenes apropiadas.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en instalaciones agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones;

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial ni comercial.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- ▶ No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- ▶ Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- ▶ Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

3. Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas con discapacidad parcial, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de

los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.
- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

Los líquidos inflamables o las fugas de gas pueden provocar una explosión.

- Nunca utilice el aparato cerca de líquidos inflamables o en caso de fuga de gas.



¡PELIGRO!

¡Peligro para la salud!

Esta placa de inducción cumple las directivas de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, en determinadas circunstancias, los dispositivos médicos pueden sufrir alteraciones.

- Aquellas personas con marcapasos, desfibrilador implantado o audífono que vayan a utilizar una cocina de inducción deben consultar al fabricante del dispositivo médico para determinar si este cumple los requisitos de seguridad aplicables.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del

aparato. No utilice cables de prolongación.

- Asegúrese de que el cable de corriente no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue por encima del borde de la encimera para evitar arrastrar el aparato de manera accidental.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
- Proteja el aparato y el cable de alimentación contra daños.
- Antes de cada uso, compruebe si hay daños en el cable de alimentación o en el aparato.
- Si la placa de cocción presenta daños (grietas, rajaduras o roturas), no la ponga en funcionamiento bajo ninguna circunstancia y desenchúfela de la red eléctrica inmediatamente.
- No intente en ningún caso abrir ni arreglar usted mismo piezas del aparato.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

■ Si el aparato se avería, llévalo a un taller especializado para que lo reparen. Para evitar riesgos en el caso de que el cable de alimentación esté dañado, encargue la sustitución únicamente a un especialista o a una persona con una cualificación similar.

■ En caso de mal funcionamiento del aparato, diríjase a nuestro Centro de servicio o a otro taller técnico especializado.

■ No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:

- una alta humedad del aire o humedad en general,
- temperaturas extremadamente altas o bajas,
- radiación solar directa,
- llamas abiertas.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras a causa de superficies calientes.

■ No toque la superficie de cocción inmediatamente después de la cocción. La superficie puede estar muy

caliente debido al recipiente de cocción que estaba sobre la placa.

■ No caliente latas u otros recipientes cerrados.

■ No coloque ningún objeto sobre la placa cerámica. Los objetos metálicos (como cucharillos, tenedores, cucharas y tapas) se calientan.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

¡Existe riesgo de incendio debido a las altas temperaturas!

■ Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Deje suficiente espacio libre por los laterales y la parte de arriba del aparato. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).

■ La placa de inducción debe colocarse sobre una superficie resistente al calor, nivelada y estable. Coloque la placa de inducción únicamente en un entorno protegido y seco.

■ No coloque la placa de inducción sobre una base me-

tálica de hierro, acero inoxidable o aluminio.

- Para garantizar una ventilación suficiente se debe mantener un espacio libre de 10 cm en la parte superior, trasera y en los laterales del aparato. Las aberturas del aparato no deben estar cubiertas ni bloqueadas.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- Asegúrese de que la placa de inducción no esté demasiado cerca de una fuente de calor o en una zona donde pueda entrar en contacto con agua.
- No deje la placa de inducción sin supervisión cuando esté encendida. Sobre todo, controle el proceso si va a preparar alimentos con grasa y aceite.
- El aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o un mando a distancia.



¡AVISO! **¡Posibles emisiones de interferencias!**

Esta placa de inducción cumple las directivas de seguridad y compatibilidad electromagnética. Sin embargo, puede producir interferencias en otros aparatos eléctricos.

- No coloque la placa de inducción junto a otros aparatos eléctricos (como televisores, medios de almacenamiento magnéticos, relojes, microondas o cocinas de gas).



¡AVISO! **¡Posibles daños materiales!**

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- Utilice únicamente cazuelas y sartenes de material ferromagnético aptas para la inducción.
- Mantenga la placa de vitrocerámica limpia y seca.
- No utilice productos de limpieza de grano grueso o fuertes para limpiar la superficie de vitrocerámica, sino un detergente lavavajillas

DE

FR

NL

ES

IT

EN

suave o un limpiador especial para vitrocerámica.

- La superficie es sensible y puede rayarse. No utilice objetos afilados ni puntagudos en la placa de vitrocerámica. Proteja la superficie de la caída de objetos para evitar que la vitrocerámica se rompa.
- Seleccione un tamaño de cazuela o sartén acorde al tamaño de la placa. Asegúrese de que la placa de cocción esté completamente cubierta con la cazuela o sartén.
- No utilice cazuelas o sartenes defectuosas con el fondo curvado.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Placa de inducción
- Guía breve

5. Cocinar con inducción

En una placa de inducción, la cazuela o sartén ferromagnética, es decir, de metal, se calienta mediante corrientes de Foucault generadas por inducción. Este método es una alternativa que ahorra mucha energía, ya que el ahorro energético en comparación con los métodos de cocción convencionales es de hasta un 50 %. Gracias al control preciso del suministro de calor y a que esta tecnología no precisa tiempo para calentar la superficie de cocción, los tiempos de cocción se reducen considerablemente.

Durante el proceso de cocción solo se calienta el recipiente de cocción, no la placa. Durante el proceso de cocción, la placa se calienta únicamente con el calor que desprende el recipiente de cocción. Sin embargo, no se alcanzan temperaturas que puedan quemar restos de alimentos. Esto facilita la limpieza de la superficie vitrocerámica.

5.1. Recipientes de cocción adecuados

Son adecuados los recipientes de cocción de 15 - 20 cm de diámetro de hierro o hierro fundido (por ejemplo, cazuelas esmaltadas) y de acero inoxidable magnético, preferiblemente con fondos delgados para evitar la pérdida de energía y asegurar los tiempos de reacción a los cambios de ajuste. Los recipientes de cocción adecuados están marcados en los comercios con el símbolo .



Utilice un imán para comprobar la idoneidad de sus recipientes de cocción para la inducción. Si el imán se pega al fondo de la cazuela, esta es adecuada.

5.2. Recipientes de cocción inadecuados

Los recipientes de cocción de aluminio, cobre, vidrio y cerámica, así como las cazuelas con un diámetro inferior a 15 cm o superior a 20 cm, no son adecuados. No se deben utilizar cazuelas ni sartenes con fondos irregulares debido a la pérdida de energía.

6. Vista general del aparato

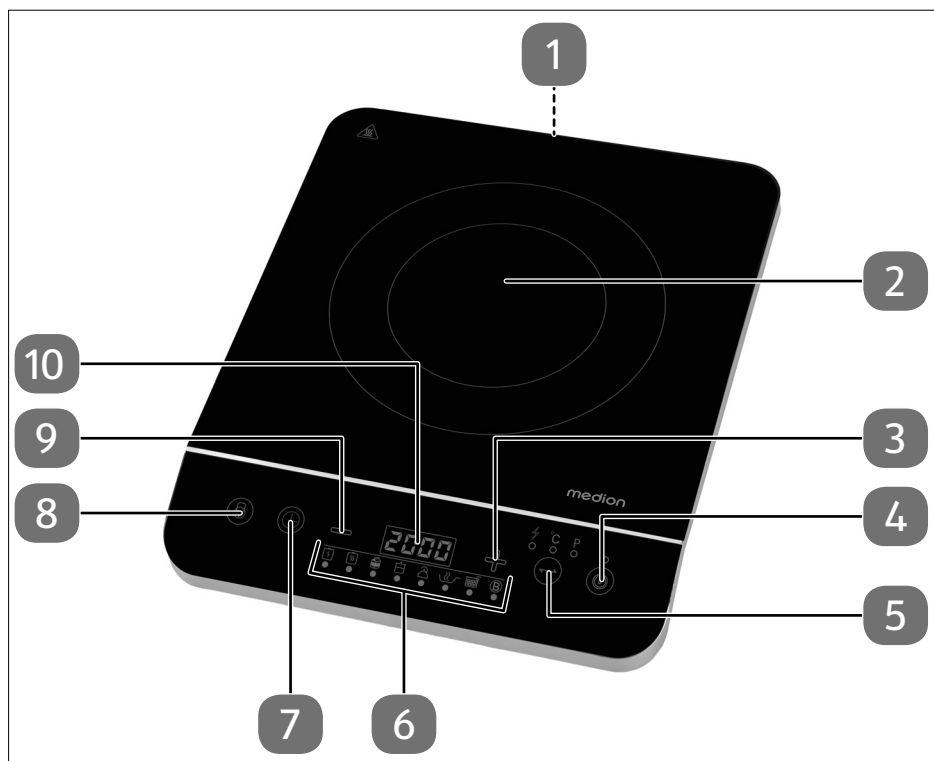


Fig. 1 – Vista general del aparato

1. Cable de red con clavija (no representado)
2. Placa de cocción
3. Aumentar el nivel de potencia/ajustar el tiempo de cocción **+**
4. Encendido/apagado
5. Cambio entre la indicación vatios /temperatura $^{\circ}\text{C}$ /función **P** con la tecla
6. Visualización de las funciones de programa
7. Ajustar el tiempo de cocción
8. Activar/desactivar el bloqueo de teclas
9. Reducir el nivel de potencia/ajustar el tiempo de cocción **-**
10. Pantalla

6.1. Funciones de programa



Mantener caliente



Calentar/cocer a fuego lento



Leche/Café/Té



Cocer al vapor



Hervir agua



Asar



Freír



Función Boost

7. Antes del primer uso

- ▶ Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
- ▶ Seque las superficies de vitrocerámica con un paño suave.
- ▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

Suena una señal y en la pantalla parpadea «Lo»; el aparato está en modo de espera.



Mientras el aparato esté conectado a una toma de corriente, en la pantalla parpadearán «Lo» (modo de espera) y el led de servicio situado encima de la tecla .

8. Manejo



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

La placa de cocción se calienta durante el proceso de cocción por el calor que desprenden los recipientes de cocción.

- Espere a que la placa de inducción se enfríe antes de tocarla.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe riesgo de incendio debido a las altas temperaturas.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.

- ▶ Coloque un recipiente de cocción adecuado en el centro de una placa de inducción (para obtener información sobre las cazuelas adecuadas, consulte «5.1. Recipientes de cocción adecuados» en la página 79).
- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato. Sonará un pitido y se encenderá el led de servicio situado encima de la tecla .



El proceso de cocción solo se inicia si hay un recipiente de cocción adecuado en el centro de la placa de inducción.

Si no hay ningún recipiente adecuado en la placa de inducción, suena varias veces una señal y en la pantalla parpadea **EO**. El aparato pasa a continuación al modo de espera y en la pantalla parpadea **Lo**.

8.1. Manejo de las teclas de sensor

Los elementos de control responden al toque con la yema del dedo, de modo que no es necesario aplicar presión. Cada vez que se toca una tecla suena una señal acústica.

- ▶ Para accionar las teclas, no lo haga con la punta del dedo, sino apoyando toda la yema sobre la tecla correspondiente.
- ▶ Asegúrese de que los elementos de mando estén siempre limpios y secos y que no estén cubiertos con un paño o similar.

Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de las teclas.

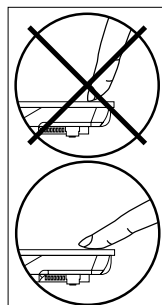


Fig. 2 –
Manejo

8.2. Ajuste de la temperatura/potencia de cocción

- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato.
- ▶ Pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el led debajo de  para ajustar el nivel de cocción por potencia.

La potencia de la placa de inducción puede ajustarse en pasos de 200 W hasta la potencia máxima de 2000 W.

La placa de inducción comienza con el nivel de cocción de 200 W y una temperatura de 160 °C. El tiempo de cocción preajustado es de 2 horas. Consulte el siguiente capítulo para modificar el tiempo de cocción.

- ▶ Pulse la tecla  para reducir la potencia y la tecla  para aumentarla.
- ▶ Pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el led debajo de  para ajustar el nivel de cocción por temperatura.

Se puede ajustar una temperatura de entre 60 °C y 240 °C.

- ▶ Pulse la tecla  para reducir la temperatura y la tecla  para aumentarla.

8.3. Ajuste del tiempo de cocción

Puede ajustar el tiempo después del cual la placa de inducción debe apagarse automáticamente. Proceda del siguiente modo:

- ▶ Ajuste la temperatura de cocción o la potencia según descrito en «8.2. Ajuste de la temperatura/potencia de cocción» en la página 82 o seleccione un programa según se describe en «8.4. Ajuste de las funciones de programa» en la página 83.
- ▶ Pulse la tecla ; en la pantalla parpadea **0:30**.
- ▶ Mientras la indicación parpadea, pulse la tecla **+** o **-** para seleccionar el tiempo de cocción.
 - Pulsación breve de las teclas: ajuste en intervalos de un minuto.
 - Pulsación prolongada de las teclas: ajuste en intervalos de 10 minutos.

Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta tres horas.

La pantalla alterna entre la temperatura o la potencia ajustada y el tiempo restante.

- ▶ Para modificar el tiempo de cocción durante el funcionamiento, pulse la tecla , el tiempo restante que queda parpadea.
- ▶ Con las teclas **+** o **-** puede aumentar o disminuir el tiempo restante.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente.

8.4. Ajuste de las funciones de programa



La placa de cocción debe estar encendida para poder utilizar las distintas funciones de programa.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

¡Los programas no evitan que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen!

- Hay que vigilar siempre los alimentos que se van a calentar y, si es necesario, intervenir para evitar que se quemen o se cocinen en exceso.

Función y símbolo		Indicación en pantalla		
		Potencia en [W]	Temperatura en [°C]	Tiempo predefinido de la función en [h]
Mantener caliente			60	2:00
Calentar		400		2:00
Calentar leche			60	0:15
Cocer al vapor		1600		2:00

Función y símbolo		Indicación en pantalla		
		Potencia en [W]	Temperatura en [°C]	Tiempo prede-terminado de la función en [h]
Hervir agua		2000		0:15
Asar		1400		2:00
Freír		2000		2:00
Boost		2000		0:05



Puede ajustar el tiempo de cocción de los programas individualmente, excepto el de los programas  y  (véase «8.3. Ajuste del tiempo de cocción» en la página 83).

- ▶ Pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el led debajo de **P**.
- ▶ Pulse la tecla  o la tecla  para seleccionar la función de programa correspondiente.



Las funciones de programa ajustadas pasan automáticamente al modo de espera en cuanto transcurre el tiempo predeterminado (véase la tabla anterior) o el tiempo ajustado manualmente.

8.4.1. Mantener caliente

- ▶ Seleccione la función de programa **Mantener caliente** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

La función de mantener caliente no sirve para recalentar alimentos que se han enfriado, sino para mantener calientes los alimentos inmediatamente después de su preparación.

- ▶ Mantenga los alimentos calientes únicamente en el recipiente de cocción (cazuela/sar-tén). Cubra el recipiente de cocción con una tapa.

8.4.2. Calentar

La función de calentar permite calentar alimentos fríos.

- ▶ Seleccione la función de programa **Calentar** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

8.4.3. Calentar leche

La función de calentar leche se utiliza para calentar leche/café/té o similares.

- ▶ Seleccione la función de programa **Calentar leche** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

8.4.4. Cocer al vapor

Utilice la función de cocer al vapor para cocinar al vapor, por ejemplo, pescado, carne o verduras en un poco de líquido en un recipiente de cocción adecuado.

- ▶ Seleccione la función de programa **Cocer al vapor** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

8.4.5. Hervir agua

Si desea hervir agua rápidamente, utilice la función de hervir.

- ▶ Seleccione la función de programa **Hervir agua** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

8.4.6. Asar

- ▶ Seleccione la función de programa **Asar** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

8.4.7. Freír

Fría alimentos en grasa caliente en un recipiente de cocción adecuado con la función de freír.

- ▶ Seleccione la función de programa **Freír** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

8.4.8. Función Boost

La función Boost aumenta la potencia para que las cantidades grandes se calienten deprisa, p. ej., agua para hervir pasta.

- ▶ Seleccione la función de programa **Boost** .

El indicador de programa se enciende y el programa se inicia.

La función Boost está activa durante 5 minutos, tras los cuales la placa de cocción vuelve automáticamente al modo de cocción ajustado anteriormente.



Si retira el recipiente de cocción durante la cocción, sonará una señal varias veces y en la pantalla parpadeará el código «E0». Si vuelve a colocar el recipiente de cocción mientras dura la señal, el proceso de cocción se reanuda. Si la placa de cocción se queda vacía, el aparato pasa al modo de espera después de emitir la señal y en la pantalla parpadea «Lo».

- ▶ Para finalizar un programa de forma anticipada, pulse la tecla .

8.5. Apagado del aparato

- ▶ Una vez terminado el proceso de cocción, pulse la tecla  para apagar el aparato.

El aparato vuelve a estar en modo de espera, en la pantalla parpadea «Lo» y el led de servicio situado encima de la tecla  también parpadea.



El ventilador del aparato seguirá activo algún tiempo después de que haya terminado el proceso de cocción para refrigerar el aparato. No lo desenchufe hasta que el ventilador se haya apagado del todo.

9. Bloqueo de teclas

Para evitar accionar las teclas de manera accidental y cambiar los ajustes de cocción seleccionados, la placa de inducción está equipada con un bloqueo de teclas.

- ▶ Pulse la tecla  durante unos 3 segundos; el led situado encima del símbolo se enciende.

El bloqueo de teclas está activado.

Suena un pitido y la pantalla alterna entre «L» y el ajuste de cocción seleccionado.

La tecla  no se bloquea, por lo que puede apagar el aparato en cualquier momento.

- ▶ Desactive el bloqueo de teclas pulsando la tecla  durante unos 3 segundos hasta que el led situado sobre el símbolo se apague de nuevo.

10. Consejos para ahorrar energía

- ▶ La placa de cocción y la base de la cazuela deben estar limpias y libres de residuos para garantizar una transferencia de calor óptima.
- ▶ Coloque el recipiente de cocción en el centro de la zona de cocción.
- ▶ No utilice recipientes con un diámetro de base inferior a 15 cm.
- ▶ Al calentar agua, caliente solo la cantidad realmente necesaria.
- ▶ Cuando cocine alimentos, cubra el recipiente de cocción con una tapa siempre que sea posible.
- ▶ Apague la zona de cocción antes de tiempo y utilice el calor residual para mantener el calor, fundir, etc.

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente.



No utilice detergentes fuertes ni abrasivos en la superficie de vitrocerámica ni en la carcasa del aparato, ya que podrían dañar las superficies. Utilice productos de limpieza especiales para superficies de vitrocerámica o un producto de limpieza suave, como líquido lavavajillas.

- ▶ Deje que el aparato se enfríe por completo.
- ▶ Elimine la suciedad gruesa con un rascador especial para superficies de vitrocerámica.
- ▶ Limpie la superficie de vitrocerámica una vez fría con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
- ▶ Seque la superficie de vitrocerámica con un paño suave.
- ▶ Si las ranuras de ventilación están sucias u obstruidas, elimine cuidadosamente la suciedad con una aspiradora.

12. Puesta fuera de servicio

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

13. Solución de problemas

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.

Código de error/Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está en la toma de corriente. Cable de alimentación o enchufe dañado.	<ul style="list-style-type: none">▶ Compruebe que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.▶ Compruebe si el cable de alimentación y el enchufe están dañados.▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
La placa de cocción no funciona.	El aparato está dañado.	<ul style="list-style-type: none">▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
El proceso de cocción se interrumpe.	El ventilador se ha averiado. El tiempo de cocción ha transcurrido.	<ul style="list-style-type: none">▶ Limpie las ranuras de ventilación si están sucias.▶ Se debe ajustar de nuevo el tiempo de cocción.
E0	Detección de recipiente de cocción: no hay ninguna cazuela sobre la placa de cocción.	<ul style="list-style-type: none">▶ Coloque una cazuela sobre la placa de cocción antes de que transcurran 30 segundos.
E03	El sensor de temperatura está sobrecalentado.	<ul style="list-style-type: none">▶ Espere a que la placa de cocción alcance de nuevo la temperatura ambiente y vuelva a pulsar la tecla  para encenderla.▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.

Código de error/Problema	Causa	Solución
E01	Control electrónico, se ha activado la protección contra sobretensión.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe que la tensión de alimentación de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de alimentación indicada en la placa de características. ▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E02	La tensión de alimentación es demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe que la tensión de alimentación de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de alimentación indicada en la placa de características.
E03/E06	Se ha producido un cortocircuito en el sistema electrónico.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente. ▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E08	El sensor principal no responde.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.



En caso de que se produzca alguno de los fallos anteriores, reinicie el aparato desenchufando la clavija de enchufe de la toma de corriente.

14. Eliminación



EMBALAJE

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medioambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

15. Datos técnicos

Dirección del proveedor	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Alemania
Tensión nominal	220 - 240 V~ 50 Hz
Potencia nominal	2000 W
Clase de protección	Clase II
Diámetro de los recipientes de cocción adecuados	15 - 20 cm
Consumo de energía en modo desactivado	N/A
Consumo de energía en modo preparado	≤ 0,8 W
Tiempo necesario para que el equipo alcance el modo o estado de bajo consumo aplicable	en 20 minutos



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014			
	Símbolo	Valor	Unidad
Nombre o marca comercial del proveedor		medion	
Identificación del modelo		MD 17595	
Tipo de placa		Placa móvil	
Número de zonas y/o superficies de cocción		1	
Tecnología de calentamiento		Inducción	
En caso de zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud/anchura de la superficie/zona de cocción útil	L/An	n/a	mm
Diámetro de zonas y/o áreas de cocción	Ø	200	mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	(EC _{electric cooking})	190,3	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	(EE _{electric hob})	190,3	Wh/kg

16. Información de conformidad UE



Por la presente, medion GmbH declara que el producto MD 17595 cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

17. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en www.medion.com/contact.
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
<p>MEDION Service Center ENAME, S.A Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU Portugal</p>	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

18. Aviso legal

Copyright 2026

Versión: 26. mayo 2026

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Alemania

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Indice

1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	95
1.1. Spiegazione dei simboli	95
2. Utilizzo conforme	95
3. Indicazioni di sicurezza	96
4. Contenuto della confezione.....	100
5. Cottura a induzione	101
5.1. Recipienti di cottura idonei	101
5.2. Recipienti non idonei	101
6. Panoramica dell'apparecchio.....	102
6.1. Programmi.....	103
7. Prima del primo utilizzo	103
8. Funzionamento	103
8.1. Utilizzo dei tasti sensore	104
8.2. Regolazione della temperatura di cottura/potenza	104
8.3. Impostazione del tempo di cottura	105
8.4. Impostazione dei programmi	105
8.5. Spegnimento dell'apparecchio	108
9. Blocco dei tasti	108
10. Consigli per il risparmio di energia	108
11. Pulizia e manutenzione	109
12. Messa fuori servizio dell'apparecchio	109
13. Risoluzione dei problemi	109
14. Smaltimento	111
15. Dati tecnici.....	111
16. Informazioni sulla conformità UE	113
17. Informazioni relative al servizio di assistenza	113
18. Note legali.....	114

1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che ne sia soddisfatto. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente queste istruzioni e le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso. Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante dell'apparecchio e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



PERICOLO!

Pericolo di morte immediata!



AVVERTENZA!

Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



AVVERTENZA!

Pericolo causato da superfici molto calde!



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



AVVISO!

Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



Simbolo della classe di protezione II

2. Utilizzo conforme

L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per scaldare cibi posti all'interno di pentole o padelle idonee.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o in ambienti simili, come ad esempio

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi

DE

FR

NL

ES

IT

EN

altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

3. Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

■ La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini.

■ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

■ Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

Liquidi infiammabili o fuoriuscite di gas possono causare esplosioni.

■ Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità a liquidi infiammabili o uscite di gas.



PERICOLO!

Pericolo per la salute.

Questa piastra a induzione è conforme alle direttive per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica. È tuttavia possibile che possa causare delle interferenze con gli apparecchi medicali.

■ Prima di utilizzare un fornello a induzione, i portatori di pacemaker, defibrillatori impiantati o apparecchi

acustici devono consultare il produttore del loro apparecchio medico per sapere se è conforme ai requisiti di sicurezza vigenti.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio. Non utilizzare prolunghe.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del piano di lavoro per evitare che l'apparecchio cada accidentalmente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Proteggere l'apparecchio e il cavo di alimentazione da eventuali danni.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non siano danneggiati.
- In caso di danni al piano di cottura (crepe, incrinature o rotture) non mettere in funzione l'apparecchio per nessun motivo e staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica.
- Non tentare in alcun caso di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di guasto dell'apparecchio, farlo riparare immediatamente da un centro specializzato. In caso di guasto al cavo di alimentazione, farlo sostituire esclusivamente da un tecnico o da una persona con qualifiche equivalenti, al fine di evitare pericoli.
- In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro centro di riparazione specializzato.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi solari diretti,
 - fiamme libere.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde.

- Non toccare la superficie della piastra immediatamente dopo la cottura. La superficie può essere molto calda a causa delle stoviglie calde che vi erano appoggiate.
- Non riscaldare lattine chiuse o altri contenitori chiusi.
- Non appoggiare oggetti sulla piastra in vetroceramica. Gli oggetti in metallo (come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi) diventano molto caldi.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio a causa di temperature elevate!

- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Lasciare spazio sufficiente su tutti i lati e verso l'alto. In particolare, non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- La piastra a induzione deve essere collocata su una superficie resistente al calore, piana e stabile. Posizionare la piastra a induzione esclusivamente in un ambiente protetto e asciutto.
- Non appoggiare la piastra a induzione su una superficie metallica in ferro, acciaio o alluminio.
- Per assicurare un'aerazione sufficiente, assicurarsi che lo spazio al di sopra della piastra sia libero e mantenere una distanza di 10 cm sul retro e su entrambi i lati. Accertarsi che le aperture dell'apparecchio non siano coperte oppure ostruite.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.

- Assicurarsi che la piastra a induzione non sia troppo vicina a una fonte di calore o in una zona in cui possa venire a contatto con l'acqua.
- Non lasciare la piastra a induzione incustodita durante l'utilizzo. Controllare soprattutto la cottura di cibi che prevedono l'uso di grassi e olio.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza.



AVVISO!

Possibili emissioni di disturbo!

Questa piastra a induzione è conforme alle direttive per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica. Tuttavia è possibile causi interferenze con altri apparecchi elettrici.

- Non posizionare la piastra a induzione nelle immediate vicinanze di altri elettrodomestici (ad es. televisori, supporti di memoria magnetici, orologi, forni a microonde, fornelli a gas).



AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di un utilizzo improprio.

- Utilizzare esclusivamente pentole e padelle idonee alla cottura a induzione realizzate in materiale ferromagnetico.
- Mantenere pulita e asciutta la piastra in vetroceramica.
- Per la pulizia della superficie in vetroceramica non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi, bensì un detersivo per stoviglie delicato o prodotti specifici per la vetroceramica.
- La superficie è delicata e può graffiarsi. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti sulla piastra in vetroceramica. Per evitare la rottura della vetroceramica, proteggere la superficie della piastra dall'eventuale caduta di oggetti.
- Utilizzare pentole e padelle di dimensioni adeguate al piano di cottura. Assicurarsi che il piano di cottura sia

completamente coperto dalla pentola o dalla padella.

- Non utilizzare pentole o padelle difettose con fondi dalla superficie irregolare.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Piastra a induzione
- Guida rapida

5. Cottura a induzione

Una piastra a induzione scalda la pentola o la padella ferromagnetica, ovvero di metallo, mediante correnti parassite generate in modo induttivo. Questo metodo di cottura rappresenta un'alternativa a basso consumo energetico in quanto permette di risparmiare fino al 50% di energia rispetto ai sistemi di cottura tradizionali. Poiché l'apporto di calore viene regolato con precisione e la superficie di cottura non necessita di tempi di riscaldamento, questa tecnologia accorcia notevolmente i tempi di cottura.

Durante il processo di cottura vengono scaldati solo i recipienti di cottura e non il piano di cottura, che si riscalda unicamente a causa del calore emesso dalle pentole durante la cottura. Non vengono tuttavia raggiunte temperature tali da far bruciare eventuali residui di alimenti sulla piastra. Questo facilita la pulizia della superficie in vetroceramica.

5.1. Recipienti di cottura idonei

Sono adatti recipienti in ferro o ghisa (ad es. pentole smaltate) e in acciaio inox magnetico con un diametro di 15 - 20 cm, preferibilmente con fondi sottili per evitare dispersioni di energia e garantire buoni tempi di risposta alle variazioni delle impostazioni. I recipienti di cottura idonei disponibili in commercio sono contrassegnati con il simbolo .



Utilizzare un magnete per verificare l'idoneità del recipiente alla cottura a induzione. Se il magnete resta attaccato al fondo della pentola, significa che questa è idonea.

5.2. Recipienti non idonei

Non sono idonei i recipienti in alluminio, rame, vetro e ceramica, nonché recipienti con diametro inferiore a 15 cm o superiore a 20 cm. Si consiglia di non utilizzare pentole e padelle con fondi irregolari per evitare perdite di energia.

6. Panoramica dell'apparecchio

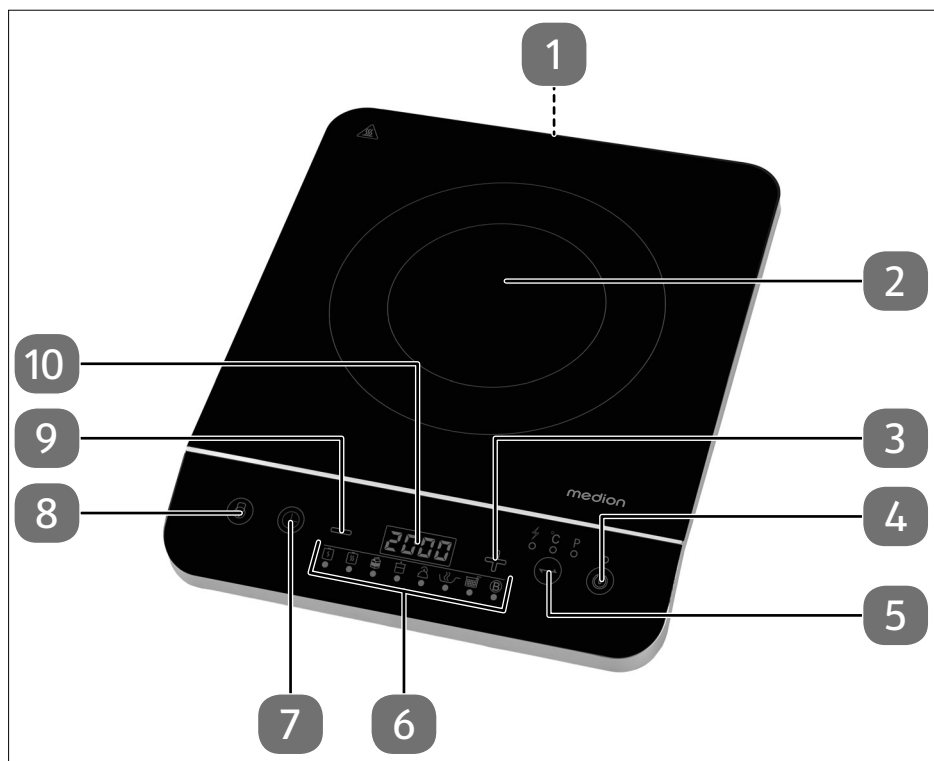


Fig. 1 – Panoramica dell'apparecchio

1. Cavo di alimentazione con spina (non raffigurato)
2. Piano di cottura
3. Aumento del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura **+**
4. Accensione/spegnimento 
5. Commutazione tra la visualizzazione di Watt  /temperatura °C /funzione **P** con il tasto 
6. Visualizzazione dei programmi
7. Impostazione del tempo di cottura 
8. Attivazione/disattivazione del blocco dei tasti 
9. Diminuzione del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura **-**
10. Display

6.1. Programmi



Mantenimento in caldo



Riscaldare/cuocere a fuoco lento



Latte/caffè/tè



Cuocere al vapore



Bollire l'acqua



Arrostire



Friggere



Funzione Boost

7. Prima del primo utilizzo

- ▶ Pulire la superficie in vetroceramica con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare la superficie in vetroceramica con un panno morbido.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

Viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia "Lo", l'apparecchio si trova in modalità standby.



Finché l'apparecchio è collegato a una presa elettrica, sul display lampeggia "Lo" (modalità standby) e anche il LED di funzionamento sopra il tasto  lampeggia.

8. Funzionamento



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Il piano di cottura si scalda soltanto con il calore emesso dal recipiente di cottura.

- Lasciare raffreddare la piastra a induzione prima di toccarla.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio a causa di temperature elevate.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- ▶ Posizionare una pentola idonea al centro di una piastra a induzione (per informazioni sulle pentole idonee consultare il capitolo "5.1. Recipienti di cottura idonei" a pagina 101).
- ▶ Premere il tasto  per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e si accende il LED di funzionamento sopra il tasto .



La cottura ha inizio solo quando viene posizionato un recipiente idoneo al centro della piastra a induzione.

Se sulla piastra a induzione non è presente un recipiente idoneo, viene emesso più volte un segnale acustico e sul display lampeggia **E0**. In seguito l'apparecchio passa alla modalità standby e sul display lampeggia "**Lo**".

8.1. Utilizzo dei tasti sensore

I comandi reagiscono al semplice contatto con i polpastrelli, non occorre esercitare alcuna pressione. Viene emesso un segnale acustico a ogni pressione di un tasto.

- ▶ Non toccare i tasti con la punta delle dita, ma con tutto il polpastrello.
- ▶ Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti e asciutti e non siano coperti da un panno o simili.

Anche solo un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei tasti.

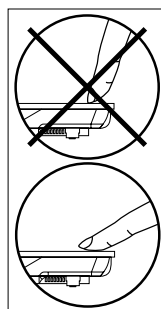


Fig. 2 –
Funzionamento

8.2. Regolazione della temperatura di cottura/potenza

- ▶ Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
- ▶ Per impostare il livello di cottura in base alla potenza, premere ripetutamente il tasto  fino a che non si accende il LED sotto .

La potenza della piastra a induzione può essere regolata a intervalli da 200 W fino a una potenza massima di 2000 W.

La piastra a induzione si avvia con una potenza di 200 W e una temperatura di 160 °C. Il tempo di cottura di 2 ore è preimpostato. Vedere il capitolo seguente per modificare il tempo di cottura.

- ▶ Premere il tasto  per ridurre la potenza, il tasto  per aumentarla.
- ▶ Per impostare il livello di cottura in base alla temperatura, premere ripetutamente il tasto  fino a che non si accende il LED sotto .

È possibile impostare una temperatura compresa tra 60 °C e 240 °C.

- ▶ Premere il tasto  per diminuire la temperatura, il tasto  per aumentarla.

8.3. Impostazione del tempo di cottura

È possibile impostare un tempo di cottura trascorso il quale la piastra a induzione si spegne automaticamente. Procedere come segue:

- ▶ Impostare la temperatura di cottura o la potenza come descritto nel capitolo “8.2. Regolazione della temperatura di cottura/potenza” a pagina 104 o selezionare un programma come descritto nel capitolo “8.4. Impostazione dei programmi” a pagina 105.
- ▶ Premere il tasto , sul display lampeggia l'indicazione **0:30**.
- ▶ Mentre l'indicazione lampeggia, premere il tasto **+** o **-** per selezionare il tempo di cottura.
 - Pressione breve dei tasti: regolazione a intervalli di un minuto.
 - Pressione lunga dei tasti: regolazione a intervalli di 10 minuti.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di tre ore.

Sul display si alternano la temperatura, la potenza impostata e il tempo residuo.

- ▶ Per modificare il tempo di cottura durante il funzionamento, premere il tasto ; il tempo residuo lampeggia.
- ▶ Con i tasti **+** o **-** è possibile aumentare o ridurre il tempo residuo.

Al termine del tempo di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

8.4. Impostazione dei programmi



Il piano di cottura deve essere acceso se si desidera utilizzare i diversi programmi.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

I programmi non evitano che i liquidi in ebollizione fuoriescano o le pietanze si brucino!

- Le pietanze in cottura devono essere costantemente sorvegliate e, se necessario, si deve intervenire per evitare che fuoriescano o si brucino.

Funzione e simbolo		Display		
		Potenza in [W]	Temperatura in [°C]	Durata standard del programma in [h]
Mantenimento in caldo			60	2:00
Riscaldare		400		2:00
Riscaldare il latte			60	0:15
Cuocere al vapore		1600		2:00

Funzione e simbolo		Display		
		Potenza in [W]	Temperatura in [°C]	Durata standard del programma in [h]
Bollire l'acqua		2000		0:15
Arrostire		1400		2:00
Friggere		2000		2:00
Boost		2000		0:05



Il tempo di cottura può essere impostato in modo personalizzato per tutti i programmi ad eccezione dei programmi  e  (vedere "8.3. Impostazione del tempo di cottura" a pagina 105).

- ▶ Premere ripetutamente il tasto  fino a che non si accende il LED sotto **P**.
- ▶ Premere il tasto  o il tasto  per selezionare il relativo programma.



I programmi impostati passano automaticamente alla modalità standby una volta trascorso il tempo standard (vedere tabella precedente) o il tempo impostato manualmente.

8.4.1. Mantenimento in caldo

- ▶ Selezionare il programma **Mantenere in caldo** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

La funzione di mantenimento in caldo non serve per riscaldare pietanze fredde, ma per tenere in caldo pietanze già calde dopo la cottura.

- ▶ Mantenere in caldo le pietanze esclusivamente nel recipiente di cottura (pentola/padella). Coprire il recipiente di cottura con un coperchio.

8.4.2. Riscaldare

La funzione di riscaldamento consente di riscaldare pietanze fredde.

- ▶ Selezionare il programma **Riscaldare** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

8.4.3. Riscaldare il latte

La funzione di riscaldamento del latte serve per riscaldare latte/caffè/tè o simili.

- ▶ Selezionare il programma **Riscaldare il latte** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

8.4.4. Cuocere al vapore

Per cuocere a vapore ad es. pesce, carne o verdura, versare un ridotto quantitativo di liquido all'interno di stoviglie di cottura idonee e selezionare l'apposita funzione.

- ▶ Selezionare il programma **Cuocere al vapore** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

8.4.5. Bollire l'acqua

Se si desidera far bollire velocemente l'acqua, utilizzare la funzione di bollitura.

- ▶ Selezionare il programma **Bollire l'acqua** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

8.4.6. Arrostitire

- ▶ Selezionare il programma **Arrostitire** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

8.4.7. Friggere

È possibile friggere alimenti in olio o grasso molto caldi all'interno di stoviglie idonee utilizzando l'apposita funzione.

- ▶ Selezionare il programma **Friggere** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

8.4.8. Funzione Boost

La funzione Boost aumenta la potenza in modo da poter scaldare velocemente grandi quantità, ad esempio l'acqua per la pasta.

- ▶ Selezionare il programma **Boost** .

L'indicatore del programma si accende e il programma si avvia.

La funzione Boost è attiva per 5 minuti, dopodiché la piastra passa automaticamente alla modalità di cottura impostata in precedenza.



Se la pentola viene rimossa durante la cottura, viene emesso più volte un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione "EO". Se la pentola viene riposizionata sulla piastra durante l'emissione del segnale acustico, la cottura prosegue. Se la piastra rimane vuota, dopo avere emesso il segnale acustico e visualizzato l'indicazione, l'apparecchio passa alla modalità standby e sul display lampeggia "Lo".

- ▶ Per disattivare anticipatamente il programma, premere il tasto .

8.5. Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Dopo la cottura, premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.

L'apparecchio si trova di nuovo in modalità standby, sul display lampeggia "Lo" e anche il LED di funzionamento sopra il tasto  lampeggia.



La ventola continua a funzionare per un certo lasso di tempo anche al termine del ciclo di cottura per raffreddare l'apparecchio. Estrarre la spina dalla presa solo quando la ventola si è spenta.

9. Blocco dei tasti

Per evitare che i tasti vengano azionati o le impostazioni vengano modificate accidentalmente, la piastra a induzione è dotata di un sistema di blocco dei tasti.

- ▶ Premere il tasto  e mantenerlo premuto per ca. 3 secondi, il LED sopra il simbolo si accende.

Il blocco dei tasti è attivato.

Viene emesso un segnale acustico e sul display vengono visualizzati alternativamente "L" e l'impostazione di cottura selezionata.

Il tasto  non viene bloccato per permettere lo spegnimento dell'apparecchio in qualsiasi momento.

- ▶ Disattivare il blocco dei tasti premendo il tasto  e mantenendolo premuto per ca. 3 secondi fino a che il LED sopra il simbolo non si spegne di nuovo.

10. Consigli per il risparmio di energia

- ▶ Il piano di cottura e il fondo della pentola devono essere puliti e privi di residui al fine di garantire una trasmissione ottimale del calore.
- ▶ Posizionare il recipiente di cottura al centro della zona di cottura.
- ▶ Non utilizzare recipienti con fondo con diametro inferiore a 15 cm.
- ▶ Quando si scalda dell'acqua, scaldare solo la quantità effettivamente necessaria.
- ▶ Durante la cottura e la preparazione, se possibile coprire sempre il recipiente di cottura con un coperchio.
- ▶ Spegnerne anticipatamente la zona di cottura e utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo, sciogliere ecc.

11. Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina di dalla presa elettrica.



Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi sulla piastra in vetroceramica e sul rivestimento dell'apparecchio in quanto potrebbero danneggiare tali superfici. Utilizzare prodotti specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica o un detergente delicato, ad es. un detersivo per le stoviglie.

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- ▶ Rimuovere lo sporco grossolano utilizzando un apposito raschietto per superfici in vetroceramica.
- ▶ Pulire la superficie in vetroceramica fredda con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare la superficie in vetroceramica con un panno morbido.
- ▶ Nel caso in cui le fessure di aerazione fossero sporche oppure ostruite, rimuovere lo sporco con attenzione utilizzando un aspirapolvere.

12. Messa fuori servizio dell'apparecchio

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per lungo tempo, staccare la spina e riporlo in un luogo asciutto.

13. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Codice errore/ problema	Causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella presa elettrica. Il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. ▶ Verificare che il cavo di alimentazione e la spina non presentino danni. ▶ Contattare il Servizio clienti.

Codice errore/ problema	Causa	Risoluzione dei problemi
Il piano di cottura non funziona.	L'apparecchio è danneggiato.	► Contattare il Servizio clienti.
La cottura viene interrotta.	La ventola è guasta. Il tempo di cottura è trascorso.	<ul style="list-style-type: none"> ► Pulire le fessure di aerazione qualora siano sporche. ► Il tempo di cottura deve essere impostato di nuovo.
E0	Riconoscimento pentola: nessuna pentola sulla piastra.	► Posizionare una pentola sulla piastra entro 30 secondi.
E03	Il sensore di temperatura si è surriscaldato.	<ul style="list-style-type: none"> ► Attendere che il piano di cottura raggiunga di nuovo la temperatura ambiente, quindi premere di nuovo il tasto  per accendere il piano di cottura. ► Contattare il Servizio clienti.
E01	È scattata la protezione da sovraccarichi del sistema di sorveglianza dei componenti elettronici.	<ul style="list-style-type: none"> ► Controllare che la tensione di rete della presa a cui è collegato l'apparecchio corrisponda alla tensione di rete specificata sulla targhetta. ► Contattare il Servizio clienti.
E02	La tensione di rete è troppo bassa.	► Controllare che la tensione di rete della presa a cui è collegato l'apparecchio corrisponda alla tensione di rete specificata sulla targhetta.

Codice errore/ problema	Causa	Risoluzione dei problemi
E03/E06	Si è verificato un cortocircuito in un componente elettronico.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente. ▶ Contattare il Servizio clienti.
E08	Il sensore principale non reagisce.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il Servizio clienti.



In presenza degli errori di cui sopra, resettare l'apparecchio estraendo la spina dalla presa elettrica.

14. Smaltimento



IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare il vecchio apparecchio a un centro di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

15. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

Tensione nominale

220 - 240 V~ 50 Hz

Potenza nominale

2000 watt

Classe di protezione

Classe II

Diametro dei recipienti idonei	15 - 20 cm
Consumo di energia in modo spento	N/A
Consumo di energia in modo stand-by	≤ 0,8 W
Tempo necessario all'apparecchiatura per raggiungere il modo o la condizione di consumo ridotto applicabile	entro 20 minuti



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014			
	Simbolo	Valore	Unità
Nome o marchio del fornitore		medion	
Identificativo del modello		MD 17595	
Tipo di piano cottura		piano cottura mobile	
Numero di zone e/o aree di cottura		1	
Tecnologia di riscaldamento		Induzione	
In presenza di zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile/della zona di cottura	Lu/La	n/a	mm
I diametri delle zone e/o aree di cottura	Ø	200	mm
Consumo energetico per zona o area di cottura al kg	(EC _{electric cooking})	190,3	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	(EE _{electric hob})	190,3	Wh/kg

16. Informazioni sulla conformità UE

CE medion GmbH dichiara che il prodotto MD 17595 è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni vigenti in materia:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

17. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 800 580250
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

18. Note legali

Copyright 2026

Ultimo aggiornamento: 26. maggio 2026

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

medion GmbH

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

Contents

1. Information about this user manual	117
1.1. Explanation of symbols	117
2. Proper use	117
3. Safety instructions	118
4. Package contents	121
5. Induction cooking	122
5.1. Suitable cookware	122
5.2. Unsuitable cookware.....	122
6. Appliance overview	123
6.1. Programme functions	124
7. Before using the appliance for the first time	124
8. Operation	124
8.1. Operating the sensor buttons.....	125
8.2. Setting the cooking temperature/power	125
8.3. Setting the cooking time.....	126
8.4. Setting the programme functions	126
8.5. Switching off the appliance	128
9. Button lock	129
10. Energy-saving tips	129
11. Cleaning and care.....	129
12. End of operation.....	130
13. Troubleshooting	130
14. Disposal	132
15. Technical specifications	132
16. EU declaration of conformity	133
17. Service information	133
18. Legal Notice	134

1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Please read the safety instructions and the user manual carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



WARNING!

Warning: danger due to hot surfaces!



WARNING!

Warning: risk of electric shock!



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



NOTICE!

More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!



Symbol for alternating current (AC)



Symbol for protection class II

2. Proper use

This appliance may only be used for heating up food in suitable cooking pots or pans.

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as

- in kitchens for staff in retail outlets, offices and other commercial areas
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed & breakfast accommodation.

The appliance is not intended for commercial or industrial use.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- ▶ Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- ▶ Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- ▶ Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered

improper and can cause personal injury or property damage.

3. Safety instructions



WARNING!

Risk of injury!

Risk of injury to children and persons with limited physical, sensory or mental abilities (for example, partially disabled people or older people with limited physical and mental abilities) or to those without experience and knowledge (such as older children).

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers that result from it. Children must not be allowed to play with the appliance.

■ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

■ Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the connection cable.

■ Keep all packaging materials used (bags, pieces of polystyrene, etc.) out of the reach of children.



DANGER!

Risk of explosion!

Flammable liquids or escaping gas can cause an explosion.

- Never use the appliance in the vicinity of flammable liquids or when gas is escaping.



DANGER!

Risk to health!

This induction hob complies with the regulations for safety and electromagnetic compatibility. However, it may interfere with medical equipment.

- Persons who have cardiac pacemakers, implanted defibrillators or hearing aids must consult the manufacturer of their medical device regarding the use of an induction hob to ascertain

whether this medical device complies with the safety requirements in effect.



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance. Do not use an extension cable.
- Make sure that the power cable is not damaged and does not run underneath the appliance or over hot surfaces or sharp edges. Ensure that the power cable does not hang over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled off unintentionally.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the appliance and mains cable from damage.
- Before each use check the mains cable and appliance for damage.
- If the cooking zone is damaged (cracks, flaws or breaks), the appliance must not be operated under any circumstances. Disconnect the mains plug immediately.
- Never try to open and/or repair an appliance component yourself.
- Have a defective appliance repaired promptly by an authorised workshop. A damaged mains cable must only be repaired by a specialist or similarly qualified person to avoid any hazards.
- In the event of a fault, contact our Service Centre or another suitable professional repair workshop.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - open flames.



CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of burns from hot surfaces.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- Do not touch the cooking surface immediately after cooking. The surface can become extremely hot from the previously hot cookware on the hob.
- Do not heat up sealed tins or other sealed containers.
- Do not place objects on top of the glass ceramic plate. Objects made of metal (such as knives, forks, spoons and lids) will become hot.



WARNING! **Risk of fire!**

There is a risk of fire due to high temperatures!

- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Allow sufficient clearance in all directions and above. Do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper, etc.).
- The induction hob must be installed on a heat-resistant, level and stable surface. Only install the induction hob in a protected dry room.
- Do not install the induction hob on a metal surface

made of iron, stainless steel or aluminium.

- To ensure adequate ventilation, keep a minimum safe clearance distance of 10 cm to the top, back and on both sides of the appliance. Do not cover or block the openings on the appliance.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- Ensure that the induction hob is not too close to a heat source or in a position where it could come into contact with water.
- Do not leave the induction hob unattended when in use. Monitor the process, particularly when preparing foods with fat and oils.
- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.



NOTICE! **Possible electromagnetic interference!**

This induction hob complies with the regulations for safety and electromagnetic compatibility. However, it may cause

interference in other electrical equipment.

- Do not position the induction hob close to other electrical appliances (e.g. televisions, magnetic storage media, clocks or microwave ovens, gas cookers).



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Only use induction-compatible cooking pots and pans made of ferromagnetic materials.
- Keep the glass ceramic plate clean and dry.
- Do not use gritty or abrasive cleaning agents to clean the glass ceramic surface. Only use a mild dishwashing liquid or special cleaner for glass ceramic.
- The surface is delicate and can be scratched. Do not use sharp or pointed objects on the glass ceramic plate. Protect the surface from falling objects to prevent the glass ceramic from breaking.

- Use pots and pans that are appropriately sized for the cooking zone size. Ensure that the cooking zone is completely covered by the pot or pan.
- Do not use defective pots or pans with warped bases.

4. Package contents



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic packaging out of the reach of children.

Please check the package contents to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Induction hob
- Short manual

5. Induction cooking

Induction hobs heat the ferromagnetic, that is, metallic, pot or pan using inductively generated eddy currents. This method results in an energy saving of up to 50% compared to traditional cooking methods, making it a very energy-saving alternative. This technology significantly reduces cooking times through precise control of the heat supply and the lack of heating-up time required by the cooking surface.

Only the cookware is heated up during the cooking process, not the cooking zone itself. The cooking zone is only heated up by residual heat from the cookware during the cooking process. However, this should not result in temperatures that could cause food residues to burn on, making the glass ceramic surface easy to clean.

5.1. Suitable cookware

Cookware with a diameter of 15–20 cm made of iron or cast iron (e.g. enamelled pots) and magnetic stainless steel, preferably with thin bases to avoid loss of energy and to guarantee reaction times to setting changes, is suitable. Suitable cookware is marked with the  symbol.



Use a magnet to check whether your cookware is compatible with induction cooking. If the magnet is attracted to the pan base, the cookware is suitable.

5.2. Unsuitable cookware

Cookware made of aluminium, copper, glass and ceramic as well as pots with a diameter of less than 15 cm or greater than 20 cm is not suitable. Cooking pots and pans with uneven bases should not be used due to the loss of energy.

6. Appliance overview

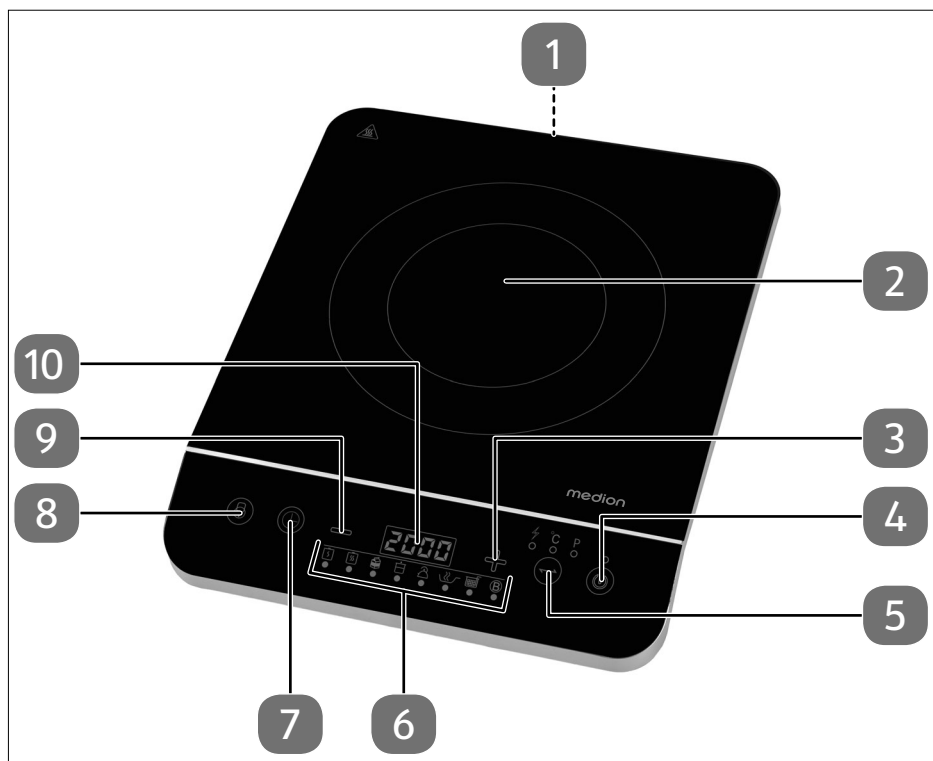


Fig. 1 – Appliance overview

1. Mains cable with plug (not shown)
2. Cooking zone
3. Increase the power setting/set the cooking time **+**
4. On/off switch **⏻**
5. Switch the display between watts **W** /temperature **°C** /function **P** using the **-** button
6. Programme function display
7. Set the cooking time **⌚**
8. Activate/deactivate the button lock **🔒**
9. Reduce the power setting/set the cooking time **-**
10. Display

6.1. Programme functions

	Keep Warm
	Heat Up/Simmer
	Milk/coffee/tea
	Steam
	Boil Water
	Fry
	Deep Fry
	Boost function

7. Before using the appliance for the first time

- ▶ Wipe the glass ceramic surface with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Dry the glass ceramic surface using a soft cloth.
- ▶ Only connect the appliance to a properly installed power socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.

A signal sounds and “Lo” flashes on the display: the appliance is in standby mode.



When the appliance is connected to a power outlet, “Lo” (standby mode) flashes on the display and the operating LED above the  button also flashes.

8. Operation



CAUTION!

Risk of injury!

The cooking zone is heated up by residual heat from the cookware during the cooking process.

- Allow the induction hob to cool completely before touching it.



WARNING!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to high temperatures.

- Never leave the appliance unattended while it is in use.

- ▶ Place suitable cookware on the centre of the induction hob (information on suitable cookware is available in "5.1. Suitable cookware" on page 122).
- ▶ Press the  button to switch on the appliance. An acoustic signal sounds and the operating LED above the  button lights up.



The cooking process only begins if there is suitable cookware on the centre of the induction hob.

If there is no suitable cookware on the induction hob, a signal sounds several times and **EO** flashes on the display. The appliance then switches to standby mode and "**Lo**" flashes on the display.

8.1. Operating the sensor buttons

The control elements respond when touched with your finger pad, so there is no need to apply pressure. An acoustic signal sounds each time a button is pressed.

- ▶ Do not activate the buttons with the very tip of your finger but instead use the entire finger pad.
- ▶ Ensure that the control elements are always clean and dry and that they are not covered by a cloth or similar.

Even a thin film of water can make the buttons more difficult to operate.

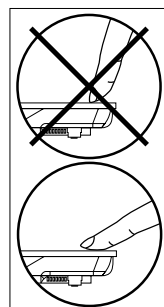


Fig. 2 –
Operation

8.2. Setting the cooking temperature/power

- ▶ Press the  button to switch on the appliance.
- ▶ Press the  button several times until the LED under  lights up to set the power level.

The power of the induction hob can be set in 200 W increments up to a maximum of 2000 W. The induction hob starts at a power level of 200 W and a temperature 160°C. The preset cooking time is 2 hours. See the following chapter for information on changing the cooking time.

- ▶ Press the  button to reduce the power and press the  button to increase it.
- ▶ Press the  button several times until the LED below  lights up to set the temperature.

Temperatures of between 60°C and 240°C can be set.

- ▶ Press the  button to reduce the temperature and press the  button to increase it.

8.3. Setting the cooking time

You can set the duration after which the induction hob will switch off automatically. Proceed as follows:

- ▶ Set the cooking temperature or power as described in “8.2. Setting the cooking temperature/power” on page 125 or select a programme as described in “8.4. Setting the programme functions” on page 126.
- ▶ Press the  button; **0:30** flashes on the display.
- ▶ While the display is flashing, press the **+** or **-** button to select the cooking time.
 - Short press of the button: Set in intervals of one minute
 - Long press of the button: Set in intervals of 10 minutes

A cooking time of up to three hours can be set.

The set temperature or power and remaining time are shown alternately on the display.

- ▶ To change the cooking time during operation, press the  button; the remaining time flashes.
- ▶ You can increase or decrease the remaining time using the **+** or **-** buttons.

Once the cooking time has elapsed, the appliance switches off automatically.

8.4. Setting the programme functions



The cooking zone must be switched on if you want to use the various programme functions.

WARNING!

Risk of fire!

The programmes do not prevent overcooking or burning!

- The food being heated must be monitored at all times and you must intervene if necessary to prevent burning or overcooking.

Function & symbol		Display		
		Power in [W]	Temperature in [°C]	Default function time in [h]
Keep Warm			60	2:00
Heat Up		400		2:00
Warm Milk			60	0:15
Steam		1600		2:00
Boil Water		2000		0:15

Function & symbol		Display		
		Power in [W]	Temperature in [°C]	Default function time in [h]
Fry		1400		2:00
Deep Fry		2000		2:00
Boost		2000		0:05



You can set the programme cooking time individually, except for the  and  programmes (see "8.3. Setting the cooking time" on page 126).

- ▶ Press the  button several times until the LED below **P** lights up.
- ▶ Press the  button or the  button to select the respective programme function.



The programme functions that are set automatically switch to standby mode once the default time (see the previous table) or manually set time has elapsed.

8.4.1. Keep Warm

- ▶ Select the **Keep Warm**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

The Keep Warm function is not intended for reheating cold food but for keeping hot food warm immediately after preparation.

- ▶ Only keep food warm in cookware (pot/pan). Cover the cookware with a lid.

8.4.2. Heat Up

The Heat Up function allows you to warm up cold foods.

- ▶ Select the **Heat Up**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

8.4.3. Warm Milk

The Warm Milk function is intended for heating up milk/coffee/tea and other beverages.

- ▶ Select the **Warm Milk**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

8.4.4. Steam

Steam fish, meat or vegetables, for example, in a little liquid in suitable cookware with the Steam function.

- ▶ Select the **Steam**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

8.4.5. Boil Water

If you would like to boil water quickly, use the boil function.

- ▶ Select the **Boil Water**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

8.4.6. Fry

- ▶ Select the **Fry**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

8.4.7. Deep Fry

Deep fry foods in hot fat in suitable cookware using the deep fry function.

- ▶ Select the **Deep Fry**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

8.4.8. Boost function

The boost function increases the power so that larger portions can be heated quickly, e.g. water for cooking pasta.

- ▶ Select the **Boost**  programme.

The programme indicator lights up and the programme starts.

The boost function is active for 5 minutes. After this, the hob automatically switches back to the previously set cooking mode.



If the cookware is removed during cooking, a signal sounds several times and “EO” flashes on the display. If the cookware is put back while the signal is sounding, the cooking process is continued. If the hob remains empty, the appliance switches to standby mode after emitting a signal and the notification, “Lo” then flashes on the display.

- ▶ To end the programme before the set time has elapsed, press the  button.

8.5. Switching off the appliance

- ▶ After the cooking process, press the  button to switch off the appliance.

The appliance returns to standby mode, “Lo” flashes on the display and the operating LED above the  button also flashes.



The appliance fan runs for a short time after the cooking process is complete to cool down the appliance. Only remove the mains plug when the fan has switched off completely.

9. Button lock

To prevent the buttons from being pressed unintentionally and changing the selected cooking settings, the induction hob features a button lock.

- ▶ Press and hold the  button for about 3 seconds until the LED above the symbol lights up.

The button lock is activated.

An acoustic signal sounds while “L” and the selected cooking setting alternate on the display. The  button is not locked so that you can switch off the appliance at any time.

- ▶ Deactivate the button lock by pressing and holding the  button for about 3 seconds until the LED above the symbol is no longer lit up.

10. Energy-saving tips

- ▶ The cooking zone and pan base must be clean and free from residues to ensure optimal heat transfer.
- ▶ Place the cookware in the centre of the cooking zone.
- ▶ Do not use any containers with a base diameter of less than 15 cm.
- ▶ When heating water, only heat the required volume.
- ▶ Where possible, always cover the cooking pot with a lid when cooking and preparing food.
- ▶ Switch off the cooking zone early and use the residual heat to keep food warm, thaw food, etc.

11. Cleaning and care



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Never immerse the appliance in water or other liquids!
- Unplug the plug from the power socket before cleaning the appliance.



Do not use any abrasive or harsh cleaning agents on the glass ceramic surface and appliance housing as these could damage the surfaces. Use a special cleaning agent for glass ceramic surfaces or a mild cleaning agent such as dishwashing liquid.

- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Remove coarse dirt with a special glass scraper for glass ceramic surfaces.
- ▶ Wipe the cooled glass ceramic surface with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Dry the glass ceramic surface using a soft cloth.
- ▶ If the ventilation slots are dirty or blocked, carefully remove the dirt using a vacuum cleaner.

12. End of operation

If you do not plan to use the appliance for a long period of time, disconnect the mains plug from the power socket and store the appliance in a dry location.

13. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. However, if you identify a problem, try to solve it using the Troubleshooting table below. If you do not succeed, contact our customer service team.

Fault code/ problem	Cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	Plug not connected to a socket. Mains cable or plug are damaged.	<ul style="list-style-type: none">▶ Check whether the plug has been inserted into the socket correctly.▶ Check the mains cable and plug for damage.▶ Contact customer service.
The cooking zone is not working.	The appliance is damaged.	<ul style="list-style-type: none">▶ Contact customer service.
Cooking process is interrupted.	The fan has malfunctioned. Cooking time has elapsed.	<ul style="list-style-type: none">▶ Clean the ventilation slots, if they are dirty.▶ The cooking time must be set again.
E0	Pan detection: There is no pot or pan on the hob.	<ul style="list-style-type: none">▶ Place a pot or pan on the hob within 30 seconds.
E03	The temperature sensor has overheated.	<ul style="list-style-type: none">▶ Wait until the cooking zone has reached room temperature again and then press the  button again to switch on the cooking zone.▶ Contact customer service.

Fault code/ problem	Cause	Troubleshooting
E01	Electronics monitoring overvoltage protection has triggered	<ul style="list-style-type: none">▶ Check whether the socket mains voltage that the appliance is connected to corresponds to the mains voltage specified on the type plate.▶ Contact customer service.
E02	The mains voltage is too low.	<ul style="list-style-type: none">▶ Check whether the socket mains voltage that the appliance is connected to corresponds to the mains voltage specified on the type plate.
E03/E06	A short circuit has occurred in the electronics.	<ul style="list-style-type: none">▶ Pull the mains plug out of the socket.▶ Contact customer service.
E08	The main sensor does not respond.	<ul style="list-style-type: none">▶ Contact customer service.



Reset the appliance in the event of all faults described above by unplugging the mains plug.

14. Disposal



PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



APPLIANCE

All old appliances marked with the symbol shown must not be disposed of in normal household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliances for the purpose of recycling and minimising the environmental impact.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

15. Technical specifications

Supplier's address	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Rated voltage	220 – 240 V~ 50 Hz
Rated power	2000 W
Protection class	Class II
Diameter of suitable cookware	15 – 20 cm
Power consumption in off mode	N/A
Power consumption in standby mode	≤ 0.8 W
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition	within 20 minutes



PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Supplier name or trademark		medion	
Model identifier		MD 17595	
Type of hob		Portable hob	
Number of cooking zones and/or cooking surfaces		1	
Heating technology		Induction	
In case of non-circular cooking zones or surfaces: Length/width of the usable surface/cooking zone	L/W	n/a	mm
Diameter of cooking zones and/or areas	Diameter	200	mm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	(EC _{electric cooking})	190.3	Wh/kg
Energy consumption of the hob	(EE _{electric hob})	190.3	Wh/kg

16. EU declaration of conformity

CE medion GmbH hereby declares that the product MD 17595 complies with the essential requirements and other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

17. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there.
You will find our Service-Community at community.medion.com.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Opening times	Hotline number UK
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	① 0333 3213106
Service address	
MEDION Electronics Ltd. 120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan Swindon SN3 5JF, Wiltshire United Kingdom	



You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com.

We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.

You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

18. Legal Notice

Copyright 2026
Date: 26. May 2026
All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.
Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.
Copyright is owned by the company:

**medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany**

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Prodotto in Cina