

 **TEC STAR**

Induktionskochplatte

MD 17145



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Anleitung	4
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter.....	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
4.	Lieferumfang	11
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.	Reinigung und Pflege.....	18
11.	Außerbetriebnahme.....	19
12.	Fehlerbehebung	19
13.	Entsorgung.....	21
14.	Tipps zum Energiesparen.....	21
15.	Konformitätsinformation.....	21
16.	Technische Daten.....	22
17.	Impressum.....	23
18.	Allgemeine Garantiebedingungen	23
18.1.	Allgemeines	23
18.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	25
19.	Service-Adressen	26
19.1.	Deutschland.....	26
19.2.	Österreich.....	26

ZU DIESER ANLEITUNG

1. Zu dieser Anleitung



Lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Betriebsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Betriebsanleitung.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Anleitung und die Garantiekarte aus.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!

VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!

**HINWEIS!**

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!

**HINWEIS!**

Hinweise in der Betriebsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung

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.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht eine 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).

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Geräte können 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.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets

vom Netz zu trennen.

**GEFAHR!****Erstickungsgefahr.**

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolien von Kindern fern.

**GEFAHR!****Explosionsgefahr!**

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt kann zur Explosion führen.

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

**WARNUNG!****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 Medizinproduktehersteller 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

SICHERHEITSHINWEISE

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 qualifizierten 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.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen.

- ▶ Nicht die Kochfläche berühren, auf der zuvor ein heißes Kochgeschirr gestanden hat. Die Fläche kann sehr heiß sein.

- ▶ 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.



VORSICHT!
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 Zeit-

SICHERHEITSHINWEISE

schaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



ACHTUNG!

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.



ACHTUNG!

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

- Induktionskochplatte
- Betriebsanleitung und Garantiedokumente

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 wegfallende 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

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.



HINWEIS

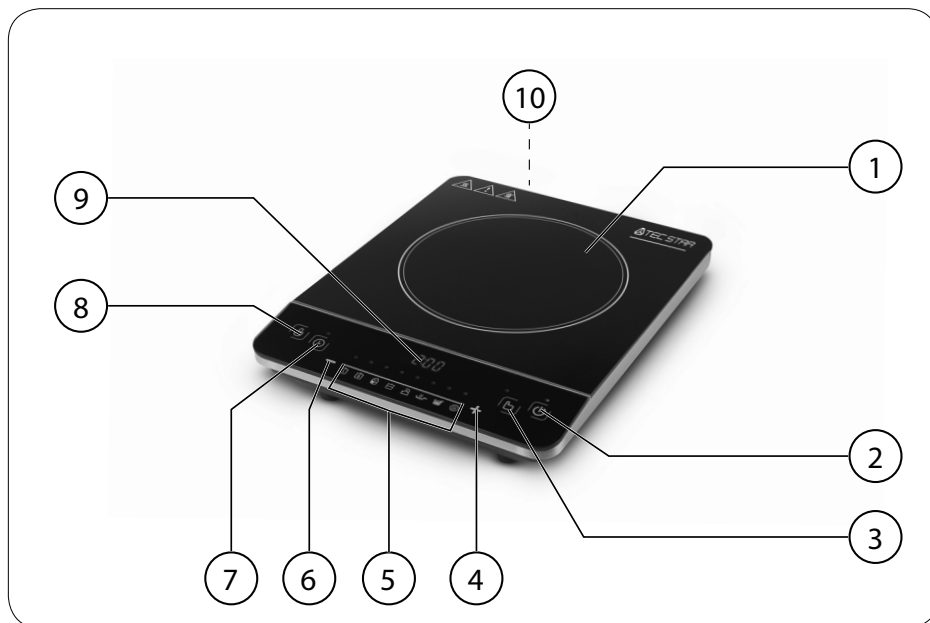
Überprüfen Sie mit einem Magneten die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs. Wenn der Magnet am Topfboden haften bleibt, ist der Kochtopf geeignet.

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.

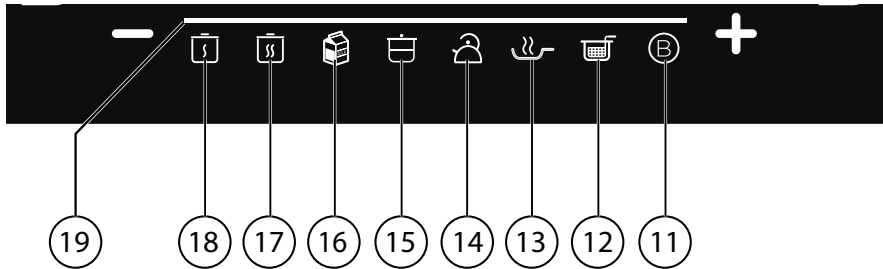
GERÄTEÜBERSICHT

6. Geräteübersicht



- 1) Kochfeld
- 2) Ein-/Ausschalten 
- 3) Umschaltung der Anzeige Watt /Temperatur /Funktion  mit der Taste 
- 4) Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen **+**
- 5) Programmfunktionen
- 6) Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen **-**
- 7) Garzeit einstellen 
- 8) Tastenverriegelung aktivieren/deaktivieren 
- 9) Display
- 10) Netzteil mit Stecker (nicht dargestellt)

6.1. Programmfunktionen



- 11) Boost-Funktion
- 12) Frittieren
- 13) Braten
- 14) Wasser aufkochen
- 15) Dünsten
- 16) Milch-/ Kaffee-/ Tee
- 17) Aufwärmen/Köcheln
- 18) Warmhalten
- 19) Touch-Schieberegler

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 der Buchstabe **L**, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

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.

BEDIENUNG



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, Seite 11).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und die Betriebs-LED oberhalb der -Taste blinkt.



HINWEIS!

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

Befindet sich kein geeigneter Behälter auf der Induktionskochplatte, ertönt ein konstantes Signal, das Gerät schaltet nach ca. 10 Sekunden in den Standby-Modus und im Display blinkt der Buchstabe **L**.

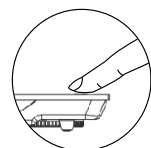
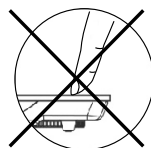
8.1. Sensortasten bedienen

Die Steuerelemente reagieren auf das berühren mit dem Fingerballen, sodass Sie keinen Druck anwenden müssen.

Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.

- ▶ Bedienen Sie die Tasten nicht mit der Fingerspitze.
- ▶ 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.



8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED über dem Symbol  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 1600 W und einer Temperatur von 160 °C.

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED über dem Symbol  leuchtet, um die Kochstufe nach Temperatur einzustellen.
Es ist eine Temperatur von zwischen 80 °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 Leistung ein, wie unter 8.1. Einstellen der Gartemperatur/Leistung, Seite 14 beschrieben.
- ▶ Drücken Sie die Taste , bis die LED über dem Symbol leuchtet.
- ▶ Drücken Sie, während die LED leuchtet, 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.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.



HINWEIS!

Sie können die Temperatur, Leistung und Garzeit auch manuell einstellen, indem Sie mit dem Finger über den Touch-Schieberegler, der sich über den Programmfunktionen befindet, streichen.

8.4. Programmfunktionen einstellen



HINWEIS!

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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Die Programme verhindern kein mögliches überkochen oder anbrennen!

- ▶ Die zu erhitzende Speise muss stets beobachtet werden und ggf. muss eingeschritten werden um ein anbrennen oder überkochen zu verhindern.

BEDIENUNG

Funktion	Leistung	Temperatur	Standardzeit der Funktion
Warmhalten	200 W	80 °C	2 Std
Aufwärmen	400 W	120 °C	2 Std
Milch-/ Kaffee-/ Tee	800 W	140 °C	15 Min.
Dünsten	1000 W	160 °C	2 Std
Wasser aufkochen	1300 W	180 °C	15 Min.
Braten	1600 W	200 °C	2 Std
Frittieren	1800 W	220 °C	2 Std
Boost	2000 W	240 °C	5 Min.

Warmhalten

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Die Warmhaltefunktion ist aktiv.

Die Warmhaltefunktion dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen, sondern zum Warmhalten von heißen Speisen direkt nach der Zubereitung. Die Warmhaltefunktion schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe Tabelle oben) abgelaufen ist.

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

Aufwärmen

Die Aufwärmfunktion, ermöglicht Ihnen kalte Speisen aufzuwärmen.

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Die Aufwärmfunktion schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe Tabelle oben) abgelaufen ist.

Milch-/ Kaffee-/ Tee

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Die Milch-/ Kaffee-/ Tee-Funktion schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe Tabelle oben) abgelaufen ist.

Dünsten

Mit der Dünsten-Funktion können Sie z. B. Gemüse dünsten.

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Die Dünsten-Funktion ist aktiv und schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe Tabelle oben) abgelaufen ist.

Wasser aufkochen

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Das Wasser wird auf der höchsten Stufe aufgeköcht, die Leistung wird automatisch nach 5 Minuten verringert und nach der Standardzeit (siehe Tabelle) abgeschaltet.

Braten

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Die Braten-Funktion schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe Tabelle oben) abgelaufen ist.

Frittieren

Um etwas zu frittieren, verwenden Sie die Frittieren-Funktion.

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

Die Frittieren-Funktion schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald die Standardzeit (siehe Tabelle oben) abgelaufen ist.

Boost-Funktion

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, oder drücken Sie die Taste  und auf das Symbol .

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



HINWEIS!

Wenn das Kochgeschirr während des Kochvorgangs entfernt wird, ertönt nach zwei Sekunden ein konstantes Signal und das Induktionskochfeld schaltet nach ca. 1:05 Minuten in den Standby-Modus.

TASTENVERRIEGELUNG



HINWEIS!

Wenn Sie die Taste  drücken und die LED unter dem Symbol  leuchtet, können Sie auch mit der Taste **+** oder der Taste **—** die jeweilige Programmfunktion auswählen.

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 der Buchstabe **L**.



HINWEIS!

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 kurz die Taste , die LED über dem Symbol leuchtet. Die Tastenverriegelung ist aktiviert. Ein Signalton ertönt und im Display wird im Wechsel **LO** und die gewählte Kocheinstellung angezeigt. Die -Taste wird nicht verriegelt, sodass Sie das Gerät jederzeit ausschalten können.
- ▶ Deaktivieren Sie die Tastenverriegelung indem Sie einige Sekunden auf die Taste  drücken, bis die LED über dem Symbol wieder erlischt.

10. 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.



HINWEIS!

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.

11. Außerbetriebnahme

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

12. 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.	• Prüfen Sie ob der Stecker in der Steckdose richtig eingesteckt ist. • Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker nach Beschädigungen. • Kontaktieren Sie den Kundendienst.

FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
Das Kochfeld funktioniert nicht.	• Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochplatte. • Das Gerät ist beschädigt.	• Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochplatte. • Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Kochvorgang wird unterbrochen.	• Der Lüfter ist ausgefallen. • Garzeit ist abgelaufen.	• Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, falls diese verunreinigt sind. • Die Garzeit muss neu eingestellt werden
E3, E6	• Temperatursensor ist überhitzt.	• 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
E7, E8	• Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst	• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht. • Kontaktieren Sie den Kundendienst
E1, E2, E4, E5, Eb	• Es ist ein Kurzschluss in der Elektronik aufgetreten.	• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. • Kontaktieren Sie den Kundendienst

**HINWEIS!**

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

13. Entsorgung



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohmaterialien und somit wieder verwendungsfähig oder können dem Rohstoff-Kreislauf zurückgeführt werden.



Gerät

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.

14. 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.

15. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 17145 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

TECHNISCHE DATEN

16. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	Klasse II 
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	15-20 cm

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 17145
Art der Kochmulde			Stand alone Kochplatte
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			1
Heiztechnik			Induktion
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	mm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	mm	210
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	187.59
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	187.59



Technische Änderungen vorbehalten!

17. Impressum

Copyright © 2016

Stand: 15.12.2016

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Betriebsanleitung 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 AG

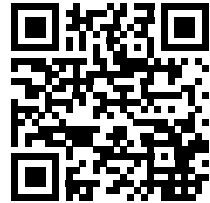
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medionservice.de zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



18. Allgemeine Garantiebedingungen

18.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 36 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

18.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden.

Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

18.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

18.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehen-

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

de Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

18.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

SERVICE-ADRESSEN

19. Service-Adressen

19.1. Deutschland

Multimedia

 01805-993008

CE-Produkte

 01805-699 200

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00

Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.de

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

19.2. Österreich

 0820 - 57 47 04

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00

Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

