

Induktionskochplatte

MD 17595



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	7
4.	Lieferumfang	12
5.	Kochen mit Induktion	12
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	12
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr	13
6.	Geräteübersicht	13
6.1.	Programmfunktionen	14
7.	Vor dem ersten Gebrauch	14
8.	Bedienung	15
8.1.	Sensortasten bedienen	15
8.2.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung	16
8.3.	Garzeit einstellen	16
8.4.	Programmfunktionen einstellen	17
8.5.	Gerät ausschalten	19
9.	Tastenverriegelung	19
10.	Tipps zum Energiesparen	20
11.	Reinigung und Pflege	20
12.	Außerbetriebnahme	21
13.	Fehlerbehebung	21
14.	Entsorgung	23
15.	Technische Daten	23
16.	Konformitätsinformation	24
17.	Impressum	25
18.	Allgemeine Garantiebedingungen	26
18.1.	Allgemeines	26
18.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	27
19.	Service-Adressen	28
19.1.	Deutschland	28
19.2.	Österreich	28

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie alle aufgeführten Hinweise. So gewährleisten Sie einen zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebenserwartung Ihres Gerätes. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit in der Nähe Ihres Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, um sie bei einer Veräußerung des Gerätes dem neuen Besitzer weitergeben zu können.

1.1. Zeichenerklärung



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!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Schutzklasse II

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben. Das Gehäuse eines isolierstoffumschlossenen Elektrogerätes der Schutzklasse II kann teilweise oder vollständig die zusätzliche oder verstärkte Isolierung bilden.

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.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

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.
- ▶ 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!

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.

SICHERHEITSHINWEISE



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 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 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 Brü-

che) 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 Störungsfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.



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.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ 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 Fernwirksystem 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.

LIEFERUMFANG

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
- 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 Einpinnen 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.



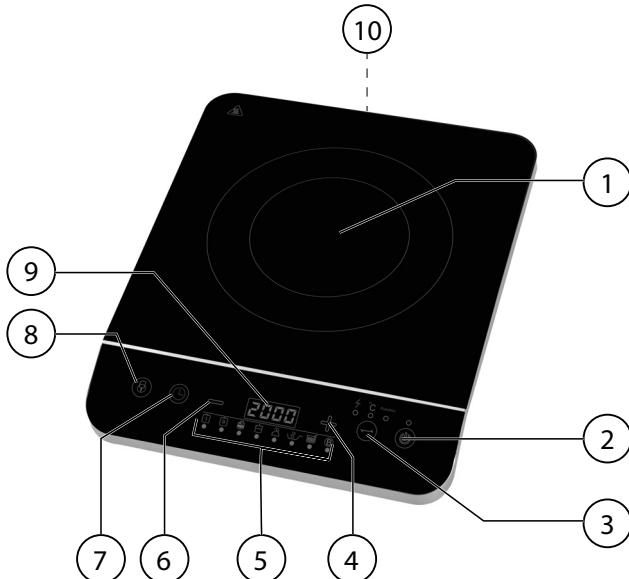
HINWEIS

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.

6. Geräteübersicht



- 1) Kochfeld
- 2) Ein-/Ausschalten
- 3) Umschaltung der Anzeige Watt \wedge /Temperatur $^{\circ}\text{C}$ /Funktion F mit der Taste \ominus
- 4) Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen $+$
- 5) Anzeige der Programmfunctionen
- 6) Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen $-$
- 7) Garzeit einstellen
- 8) Tastenverriegelung aktivieren/deaktivieren
- 9) Display
- 10) Netzteil mit Stecker (nicht dargestellt)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

6.1. Programmfunctionen

-  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 „- - - -“, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.



HINWEIS!

So lange das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, blinkt im Display „- - - -“ (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“, Seite 12).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  leuchtet.



HINWEIS!

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 E0. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus und im Display blinkt „- - - -“.

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.
- ▶ 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.



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 Leistung ein, wie unter „8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung“, Seite 16 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.

8.4. Programmfunctionen einstellen

HINWEIS!

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie die verschiedenen Programmfunctionen 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	Displayanzeige		
	Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standardzeit der Funktion in [h]
Warmhalten		60	2:00
Aufwärmen	400		2:00
Milch-/ Kaffee-/ Tee	1000		0:15
Dünsten	1600		2:00
Wasser aufkochen	2000		0:15
Braten	1400		2:00
Frittieren	2000		2:00
Boost	2000		300 [Sekunden]

HINWEIS!

Sie können die Garzeit der Programme, außer bei den Programmen und , individuell einstellen (siehe „8.3. Garzeit einstellen“, Seite 16).



BEDIENUNG

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



HINWEIS!

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

Warmhalten

- ▶ Wählen Sie die Programmfunction **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.

Aufwärmen

Die Aufwärmfunktion, ermöglicht Ihnen kalte Speisen aufzuwärmen.

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Milch aufwärmen

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

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Dünsten

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

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Wasser aufkochen

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

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Braten

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Frittieren

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

- Wählen Sie die Programmfunction **Frittieren** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Boost-Funktion

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

- Wählen Sie die Programmfunction **Boost** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

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

HINWEIS!

Wird das Kochgeschirr während des Kochvorgangs entfernt, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt E0. 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 „- - - -“.

- Um eine Programmfunction 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 „- - - -“ und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  blinkt ebenfalls.

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 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.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

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.

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 Lüftungsschlitzte 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 Lüftungsschlitzte, falls diese verunreinigt sind. ► Die Garzeit muss neu eingestellt werden
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.

FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
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 Hauptsensor reagiert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.



HINWEIS!

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 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.

15. Technische Daten

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



1000000000

KONFORMITÄTSINFORMATION

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 17595
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	200
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	191,7/191,7
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	191,7

Technische Änderungen vorbehalten!

16. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 17595 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.

17. Impressum

Copyright © 2017

Stand: 2017

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 AG
Am Zehnthal 77
45307 Essen
Deutschland

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

Die Bedienungsanleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.

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

	URL	QR Code
DE	www.medion.com/de/service/start/	
AT	www.medion.com/at/service/start/	

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

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.

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 eingekochte 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.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

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 weitergehende 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 Ver-

SERVICE-ADRESSEN

fügung 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.

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

