

MEDION®

Bedienungsanleitung

Notice d'utilisation

Handleiding

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Brukerveiledning



Induktionsplatte

Plaque de cuisson à induction

Inductiekookplaat

Placa de inducción

Fornello a induzione

Induktionskogeplade

Induktionsplatta

Induksjonsplate

MEDION® MD 18490

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen 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.	Serviceinformationen	25
18.	Impressum.....	27
19.	Datenschutzerklärung	28

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.

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!



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!

•

Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung

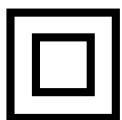
►

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

DE

FR

NL

ES

IT

NO

DK

SE

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 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 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.
- 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
- 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

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.

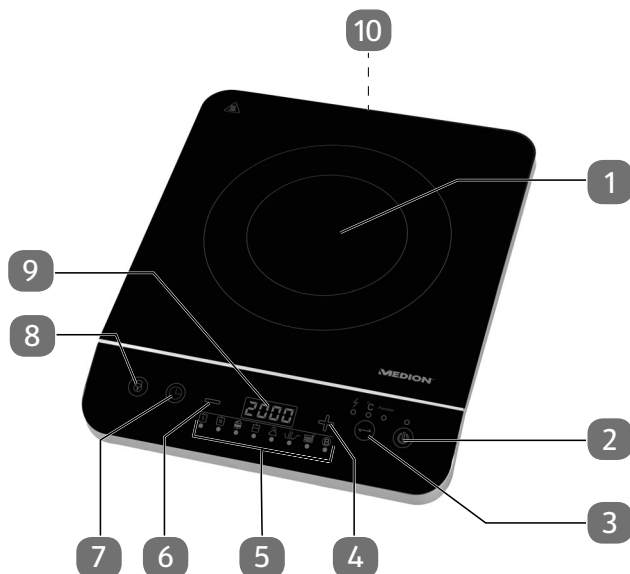


Überprüfen Sie mit einem Magneten die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs. Wenn der Magnet am Topfboden haften bleibt, ist der Kochtopf geeignet.

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



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

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



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“ auf Seite 12).
- ▶ 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.

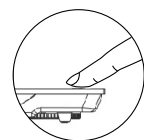
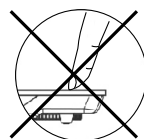
Befindet sich kein geeigneter Behälter auf der Induktionskochplatte, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt E0. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus und im Display blinkt „- - -“.

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.



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 °C 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“ auf 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. 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	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]



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

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter **F** 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 Tabelle oben) 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 maximal 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 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 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 „- - - -“ 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.	▶ 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.	▶ 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
E0	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochplatte.	▶ Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochplatte.
E03	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.

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
E01	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
E02	Netzspannung ist zu niedrig.	▶ 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.	▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst
E08	Der Hauptsensor reagiert nicht.	▶ 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 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~ 50-60 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	Klasse II
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	15-20 cm

PRODUKTFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 18490
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

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	mm	200
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

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. 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 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 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		
Öffnungszeiten	Rufnummer	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎	02 - 200 61 98
Serviceadresse		
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland		
Luxemburg		
Öffnungszeiten	Rufnummer	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎	34-20 808 664
Serviceadresse		
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland		



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

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

18. Impressum

Copyright © 2021

Stand: 07.09.2021

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 Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

19. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z.B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z.B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.idi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	30
1.1.	Explication des symboles	30
2.	Utilisation conforme.....	32
3.	Consignes de sécurité.....	33
4.	Contenu de l'emballage	38
5.	La cuisson par induction	38
5.1.	Récipients de cuisson adaptés	38
5.2.	Récipients de cuisson non adaptés	39
6.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	39
6.1.	Fonctions de programme.....	40
7.	Avant la première utilisation	40
8.	Utilisation de la plaque de cuisson à induction	41
8.1.	Utilisation des touches tactiles	41
8.2.	Réglage de la température et de la puissance de cuisson	42
8.3.	Réglage du temps de cuisson.....	42
8.4.	Réglage des fonctions de programme.....	43
8.5.	Arrêt de l'appareil.....	45
9.	Verrouillage des touches	45
10.	Informations pour l'utilisateur – économiser énergie et ressources.....	46
11.	Nettoyage et entretien.....	46
12.	Mise hors tension.....	47
13.	Dépannage rapide.....	47
14.	Élimination.....	49
15.	Caractéristiques techniques	49
16.	Information relative à la conformité	50
17.	Informations relatives au service après-vente	51
18.	Mentions légales.....	53
19.	Déclaration de confidentialité.....	54

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Lisez attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements apposés sur l'appareil et de 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-le impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

Si une section de texte porte l'un des symboles d'avertissement suivants, le danger qu'il décrit doit être évité afin de prévenir les éventuelles conséquences indiquées.



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces très chaudes !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque d'électrocution !



PRUDENCE !

Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !



AVIS !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



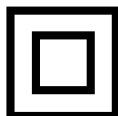
Respecter les consignes de la notice d'utilisation !

- Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- Action à exécuter



Déclaration de conformité (voir chapitre « 16. Information relative à la conformité ») : les produits portant ce symbole respectent toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.

Classe de protection II



Les appareils électriques de la classe de protection II sont des appareils électriques comportant une isolation double et/ou renforcée continue et n'ayant pas de possibilités de raccordement pour un conducteur de protection. Le boîtier d'un appareil électrique entouré d'un matériau isolant de la classe de protection II peut constituer partiellement ou complètement l'isolation supplémentaire ou renforcée.

2. Utilisation conforme

Le présent appareil doit servir uniquement à chauffer des aliments dans des casseroles ou poêles adaptées.

Le présent appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés et pour des applications similaires, par exemple :

- dans des cuisines, par le personnel de magasins, bureaux et autres domaines professionnels ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed & breakfasts.

L'appareil est destiné uniquement à un usage privé et non industriel/commercial.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'autres périphériques que ceux que nous avons autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, 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 personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expériences et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences 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.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Conserver tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.



DANGER !

Risque d'explosion !

Les liquides inflammables ou les sorties de gaz peuvent entraîner une explosion.

- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de liquides inflammables ou d'un orifice de sortie de gaz.



DANGER !

Risque pour la santé.

Cette plaque de cuisson à induction est conforme aux directives de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Il se peut cependant qu'elle perturbe certains appareils médicaux.

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque, un défibrillateur implanté ou un appareil auditif doivent, avant d'utiliser une plaque de cuisson à induction, se renseigner auprès du fabricant de l'appareil médical respectif si ce dernier satisfait aux exigences de sécurité en vigueur.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique.

- 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 n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes vives.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de votre plan de travail afin d'éviter qu'il ne soit entraîné accidentellement et que l'appareil ne tombe.

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 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 le foyer est endommagé (éclat, fêlure, etc.), n'utilisez en aucun cas la plaque de cuisson à induction et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, faites-le immédiatement réparer dans un atelier qualifié. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer uniquement par un spécialiste ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- En cas de problème, adressez-vous à notre centre de service après-vente ou à un autre atelier spécialisé.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes. Éviter:
 - Une grande humidité,
 - des températures extrêmement élevées ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - proximité immédiate de sources de feu nu.



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les surfaces très chaudes présentent un risque de brûlures.

- Ne pas toucher le foyer juste après la cuisson. Le récipient de cuisson posé auparavant sur le foyer étant très chaud, ce dernier peut être brûlant.
- Ne faites pas chauffer de boîtes hermétiques ou autres récipients hermétiques.
- Ne posez aucun objet sur la plaque vitrocéramique. Les objets en métal (tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) chauffent.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les températures élevées peuvent provoquer un incendie !

- Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec un autre objet lorsqu'il fonctionne. Laissez suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil. Ne posez en particulier pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- La plaque de cuisson à induction doit être posée sur un support résistant à la chaleur, plan et stable. Installez la plaque de cuisson à induction uniquement dans un endroit sec protégé.
- Ne posez pas la plaque de cuisson à induction sur un support métallique en fer, inox ou aluminium.
- **Pour garantir une aération suffisante, veillez à laisser un espace libre de 10 cm au-dessus, à l'arrière et de chaque côté de l'appareil.** Les orifices de l'appareil ne doivent pas être recouverts ou bouchés.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Veillez également à ce que la plaque de cuisson à induction ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit où elle risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.
- Ne laissez jamais la plaque de cuisson à induction fonctionner sans surveillance. Surveillez toujours la cuisson, en particulier si vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



AVIS !

Perturbations possibles !

Cette plaque de cuisson à induction est conforme aux directives de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Il se peut cependant qu'elle perturbe d'autres appareils électriques.

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



AVIS !

Dommages matériels possibles !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut endommager ce dernier.

- Utilisez uniquement des casseroles et poêles en matériau ferromagnétique adaptées à la cuisson par induction.
- Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit toujours propre et sèche.
- N'utilisez pas pour nettoyer la surface vitrocéramique de nettoyants rugueux ou agressifs, mais un produit vaisselle doux ou un nettoyant spécial vitrocéramique.
- La surface est sensible et peut se rayer. N'utilisez pas sur la plaque vitrocéramique d'objets tranchants ou pointus. Ne laissez en aucun cas tomber d'objets sur la plaque vitrocéramique pour éviter de la fissurer ou de la briser.
- Choisissez toujours une casserole ou une poêle de taille adaptée à celle du foyer. Veillez à ce que le foyer soit entièrement recouvert par la casserole ou poêle.
- N'utilisez pas de casseroles ou poêles endommagées dont le fond est p. ex. déformé.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

Les films d'emballage présentent un risque de suffocation !

- Conservez les films d'emballage hors de portée des enfants.

Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous informer dans un délai de quinze jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Avec le produit que vous venez d'acheter, vous recevez :

- Plaque de cuisson à induction
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

5. La cuisson par induction

La cuisson par induction est basée sur le principe de l'échauffement par courants induits du fond ferromagnétique, c'est-à-dire métallique, de la casserole ou poêle. Cette méthode permet d'économiser jusqu'à 50 % d'énergie et est donc très avantageuse par rapport aux méthodes de cuisson conventionnelles. Les temps de cuisson sont aussi nettement réduits grâce au contrôle exact du débit thermique et à l'absence de préchauffage nécessaire du foyer.

Seul le récipient de cuisson est chauffé et non pas le foyer lui-même. Le foyer est chauffé uniquement par la chaleur émise par le récipient. Les températures atteintes ne sont cependant pas assez élevées pour que les aliments déversés brûlent sur la plaque. La surface vitrocéramique n'en est que plus facile à nettoyer.

5.1. Récipients de cuisson adaptés

Les récipients de cuisson d'un diamètre de 12 à 26 cm en fer ou fonte (p. ex. casseroles émaillées) et inox ferromagnétique, de préférence à fond mince afin d'éviter toute perte d'énergie et de garantir des temps de réaction rapides à toute modification des réglages. Les récipients de cuisson adaptés vendus dans le commerce sont signalés par le symbole .

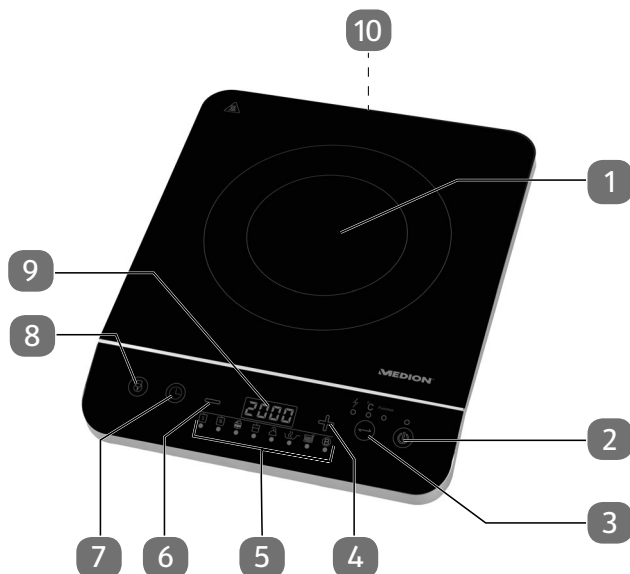


Vérifiez avec un aimant si votre récipient de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Si l'aimant adhère au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur votre double plaque à induction.

5.2. Récipients de cuisson non adaptés

Les récipients en aluminium, cuivre, verre et céramique ainsi que les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas adaptés. Ne pas utiliser de casseroles ou poêles à fond convexe pour ne pas gaspiller d'énergie inutilement.

6. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Foyer
- 2) Marche/arrêt 
- 3) Commutation de l'affichage watts  /température °C/fonction F avec la touche 
- 4) Augmenter le niveau de puissance/régler le temps de cuisson 
- 5) Affichage des fonctions de programme
- 6) Réduire le niveau de puissance/régler le temps de cuisson 
- 7) Régler le temps de cuisson 
- 8) Activer/désactiver le verrouillage des touches 
- 9) Écran
- 10) Adaptateur secteur avec fiche (non illustré)

6.1. Fonctions de programme

-  Maintien au chaud
-  Réchauffer/mijoter
-  Lait/café/thé
-  Cuire à l'étuvée
-  Bouillir de l'eau
-  Rôtir
-  Frire
-  Fonction Boost

7. Avant la première utilisation

- ▶ Essuyez la surface vitrocéramique avec un chiffon doux légèrement mouillé.
- ▶ Puis séchez la surface 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 retentit et « - - - - » clignote sur l'écran, l'appareil se trouve en mode Veille.



Tant que l'appareil est branché sur une prise de courant, « - - - - » (mode Veille) clignote sur l'écran et la LED de fonctionnement au-dessus de la touche  clignote elle aussi.

8. Utilisation de la plaque de cuisson à induction



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Lors de la cuisson, le foyer est chauffé par la chaleur émise par le récipient.

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les températures élevées peuvent provoquer un incendie.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

- ▶ Placez un récipient de cuisson adapté au milieu de la plaque de cuisson à induction (vous trouverez à la section « 5.1. Récipients de cuisson adaptés » en page 38, des informations sur les récipients adaptés).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et la LED de fonctionnement au-dessus de la touche  s'allume.



La cuisson commence uniquement lorsqu'un récipient adapté est posé au milieu de la plaque de cuisson à induction.

Si aucun récipient adapté ne se trouve sur la plaque de cuisson à induction, un signal retentit plusieurs fois et E0 clignote sur l'écran. L'appareil passe ensuite en mode Veille et « - - - » clignote sur l'écran.

8.1. Utilisation des touches tactiles

Il suffit d'effleurer les éléments de commande de la pulpe du doigt pour qu'ils réagissent, vous ne devez donc pas exercer de pression. Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est effleurée.

- ▶ N'utilisez pas les touches avec le bout du doigt.
- ▶ Veillez à ce que les éléments de commande soient toujours propres et secs et à ce qu'ils ne soient pas recouverts par un torchon ou similaire.

Même un fin film d'eau peut gêner l'utilisation des touches.



8.2. Réglage de la température et de la puissance de cuisson

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

La puissance de la plaque de cuisson à induction peut être réglée par paliers de 200 W jusqu'à 2000 W maximum.

La plaque de cuisson à induction démarre avec la puissance de cuisson 200 W et une température de 160° C. Un temps de cuisson de 2 heures est préréglé. Voir chapitre suivant pour savoir comment modifier le temps de cuisson.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour réduire la puissance et sur la touche  pour l'augmenter.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que la LED sous °C s'allume pour régler le niveau de cuisson selon la température.

Une température comprise entre 60 et 240° C peut être réglée.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour réduire la température et sur la touche  pour l'augmenter.

8.3. Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée au bout de laquelle l'appareil doit s'éteindre automatiquement. Procédez pour cela comme suit :

- ▶ Réglez la température de cuisson ou la puissance comme décrit sous « 8.2. Réglage de la température et de la puissance de cuisson » en page 42.
- ▶ Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la LED au-dessus du symbole s'allume.
- ▶ Pendant que la LED est allumée, appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.
 - Pression brève des touches : réglage par paliers d'une minute
 - Pression longue des touches : réglage par paliers de 10 minutes

Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à trois heures.

La température ou la puissance réglée et le temps restant s'affichent en alternance sur l'écran.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

8.4. Réglage des fonctions de programme



Pour que vous puissiez utiliser les différentes fonctions de programme, le foyer doit être allumé.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les programmes n'empêchent ni débordement ni brûlure des aliments !

- Les aliments chauffés doivent être surveillés en permanence afin de pouvoir intervenir rapidement pour empêcher qu'ils ne brûlent ou débordent.

Fonction	Affichage à l'écran		
	Puissance en [W]	Température en [° C]	Durée standard de la fonction en [h]
Maintien au chaud		60	2:00
Réchauffer	400		2:00
Lait/café/thé	1000		0:15
Cuire à l'étuvée	1600		2:00
Bouillir de l'eau	2000		0:15
Rôtir	1400		2:00
Frيره	2000		2:00
Boost	2000		300 [secondes]



Vous pouvez régler individuellement la durée de cuisson des programmes, excepté pour les programmes  et  (voir « 8.3. Réglage du temps de cuisson » en page 42).

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que la LED sous F s'allume.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou sur la touche  pour sélectionner la fonction de programme respective.



Les fonctions de programme réglées passent automatiquement en mode Veille dès que la durée standard (voir tableau ci-dessus) ou la durée réglée manuellement est écoulée.

8.4.1. Maintien au chaud

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Maintien au chaud**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

La fonction de maintien au chaud ne sert pas à réchauffer des aliments refroidis, mais à garder des aliments au chaud juste après les avoir cuits.

- ▶ Maintenez les aliments au chaud uniquement dans le récipient de cuisson (casserole/poêle). Couvrez le récipient avec un couvercle.

8.4.2. Réchauffer

Cette fonction permet de réchauffer des aliments froids.

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Réchauffer**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

8.4.3. Chauffer du lait

Cette fonction sert à faire chauffer du lait/café/thé et similaire.

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Chauffer du lait**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

8.4.4. Cuire à l'étuvée

Cette fonction vous permet de cuire à l'étuvée p. ex. poisson, viande ou légumes dans un récipient de cuisson adapté contenant un peu liquide.

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Cuire à l'étuvée**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

8.4.5. Bouillir de l'eau

Utilisez cette fonction pour faire bouillir de l'eau rapidement.

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Bouillir de l'eau**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

8.4.6. Rôtir

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Rôtir**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

8.4.7. Frire

Avec cette fonction, vous pouvez faire frire des aliments dans un récipient de cuisson adapté contenant de la graisse chaude.

- ▶ Sélectionnez la fonction de programme **Frire**

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

8.4.8. Fonction Boost

La fonction Boost augmente la puissance pour chauffer rapidement de grandes quantités,

p. ex. de l'eau pour cuire des nouilles.

- Sélectionnez la fonction de programme **Boost** .

L'affichage du programme s'allume et le programme démarre.

La fonction Boost reste activée pendant 5 minutes maximum puis le foyer repasse automatiquement au mode de cuisson réglé auparavant.



Si le récipient de cuisson est enlevé du foyer pendant la cuisson, un signal retentit plusieurs fois et E0 clignote sur l'écran. Si le récipient est remis sur le foyer pendant que le signal retentit, la cuisson continue. Si le foyer reste vide, l'appareil passe en mode Veille après l'émission du signal et le message et « - - - - » clignote sur l'écran.

- Pour quitter prématurément une fonction de programme, appuyez sur la touche .

8.5. Arrêt de l'appareil

- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche  pour arrêter l'appareil. L'appareil est de nouveau en mode Veille, « - - - - » clignote sur l'écran et la LED de fonctionnement au-dessus de la touche  clignote elle aussi.



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 touches

Pour éviter tout actionnement involontaire des touches et toute modification involontaire des réglages de cuisson sélectionnés, cette plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction de verrouillage des touches.

- Appuyez env. 3 secondes sur la touche  jusqu'à ce que la LED au-dessus du symbole s'allume.

Le verrouillage des touches est activé.

Un signal sonore retentit et **L** et le réglage de cuisson sélectionné s'affichent en alternance sur l'écran.

La touche  n'est pas verrouillée afin que vous puissiez éteindre l'appareil à tout moment.

- Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez env. 3 secondes sur la touche  jusqu'à ce que la LED au-dessus du symbole s'éteigne de nouveau.

10. Informations pour l'utilisateur – économiser énergie et ressources

Conseils pour économiser de l'énergie :

- ▶ Le foyer et le fond du récipient de cuisson doivent être propres et exempts de résidus afin de garantir un transfert optimal de la chaleur.
- ▶ Placez le récipient de cuisson au milieu du foyer.
- ▶ N'utilisez pas de récipients de cuisson avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm.
- ▶ Ne faites toujours chauffer que la quantité d'eau réellement nécessaire.
- ▶ Faites si possible toujours cuire les aliments avec un couvercle.
- ▶ Éteignez le foyer un peu avant la fin du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour tenir au chaud, faire fondre, etc.

11. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il ya le risque d'électrocution par pièces conductrices de courant !

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs sur la plaque vitrocéramique et le boîtier de l'appareil, vous pourriez les abîmer. Utilisez des nettoyeurs spéciaux pour surfaces vitrocéramiques ou un nettoyant doux, p. ex. produit vaisselle.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir entièrement.
- ▶ Éliminez les salissures plus tenaces avec un grattoir spécial pour plaques vitrocéramiques.
- ▶ Essuyez la surface vitrocéramique refroidie avec un chiffon doux légèrement mouillé.
- ▶ Puis séchez la plaque avec un chiffon doux.
- ▶ Si les fentes d'aération sont sales ou bouchées, nettoyez-les avec précaution à l'aide d'un aspirateur.

12. Mise hors tension

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

13. Dépannage rapide

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente.

Code d'erreur/ problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise de courant. Le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e).	▶ Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise. ▶ Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de la fiche. ▶ Contactez le SAV.
Le foyer ne fonctionne pas.	L'appareil est endommagé.	▶ Contactez le SAV.
La cuisson s'interrompt.	Le ventilateur est défaillant. Le temps de cuisson est écoulé.	▶ Nettoyez les fentes d'aération si elles sont sales. ▶ Le temps de cuisson doit être de nouveau réglé.
E0	Reconnaissance des récipients de cuisson : Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le foyer.	▶ Placez dans les 30 secondes qui suivent un récipient de cuisson sur le foyer.
E03	Surchauffe du capteur de température.	▶ Attendez que le foyer soit de nouveau à température ambiante et appuyez ensuite sur la touche  pour allumer le foyer. ▶ Contactez le SAV.

Code d'erreur/ problème	Cause	Solution
E01	La protection contre les surtensions de la surveillance de l'électronique s'est déclenchée.	► Vérifiez si la tension secteur de la prise de courant sur laquelle l'appareil est branché correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. ► Contactez le SAV.
E02	La tension nominale est trop basse.	► Vérifiez si la tension secteur de la prise de courant sur laquelle l'appareil est branché correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique.
E03/E06	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	► Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. ► Contactez le SAV.
E08	Le capteur principal ne réagit pas.	► Contactez le SAV.



Avec tous les codes d'erreur susmentionnés, réinitialisez l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation de la prise.

14. Élimination



Emballage

Cet appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne soit endommagé au cours du transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.



Appareil

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques.

Conformément à la directive 2012/19/UE, lorsque l'appareil est arrivé en fin de vie, il doit être recyclé de manière réglementaire.

Les matériaux recyclables que contient l'appareil sont alors réutilisés, ce qui permet de ménager l'environnement.

Remettez l'appareil usagé dans un centre de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques ou une déchetterie.

Pour plus de renseignements, adressez-vous à une entreprise de recyclage locale ou à votre municipalité.

15. Caractéristiques techniques

Tension nominale	AC 220 - 240 V~ 50-60 Hz
Puissance nominale	2000 watts
Classe de protection	Classe II
Diamètre des récipients de cuisson adaptés	15-20 cm

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT (UE) n° 66/2014			
	Symbole	Unité	Valeur (foyer G/D)
Nom du fournisseur ou marque			MEDION AG
Identification du modèle			MD 18490
Type de plaque de cuisson			Plaque de cuisson autonome
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			1
Technologie de chauffage			Induction

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT (UE) n° 66/2014			
	Symbole	Unité	Valeur (foyer G/D)
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur/largeur de la surface/zone de cuisson utile	L/l	mm	n/a
Les diamètres des zones et/ou aires de cuisson	Ø	mm	200
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Information relative à la conformité



Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 17595 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive « Basse tension » 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE

17. Informations relatives au service après-vente

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	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente www.medionservice.com.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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 © 2021

Date : 07.09.2021

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

19. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	56
1.1.	Tekenuitleg.....	56
2.	Gebruik voor het beoogde doel	57
3.	Veiligheidsadviezen	58
4.	Inhoud van de verpakking.....	63
5.	Koken met inductie	64
5.1.	Geschikt kookservies	64
5.2.	Ongeschikt kookservies	64
6.	Overzicht van het apparaat	65
6.1.	Programmafuncties.....	66
7.	Vóór het eerste gebruik	66
8.	Bediening	67
8.1.	Sensortoetsen bedienen	67
8.2.	Instellen van bereidingstemperatuur/vermogen	68
8.3.	Bereidingstijd instellen	68
8.4.	Programmafuncties instellen.....	69
8.5.	Apparaat uitschakelen	71
9.	Toetsvergrendeling	71
10.	Informatie voor de gebruiker: energie en hulpbronnen sparen	72
11.	Reiniging en onderhoud	72
12.	Buiten gebruik stellen	73
13.	Storingen verhelpen	73
14.	Afvoer	75
15.	Technische specificaties	75
16.	Conformiteitsinformatie	76
17.	Service-informatie.....	77
18.	Colofon	78
19.	Privacy statement.....	79

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank, dat u voor ons product heeft 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. Wanneer u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef van ook deze gebruiksaanwijzing door omdat dit een wezenlijk onderdeel van het product is.

1.1. Tekenuitleg

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 consequenties te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

•

Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen

►

Advies over uit te voeren handelingen



Verklaring van conformiteit (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie“): Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd voldoen aan de eisen zoals vastgelegd in de EG-richtlijnen.

Veiligheidsklasse II



Elektrische apparaten van veiligheidsklasse II zijn elektrische apparaten die volledig zijn omgeven met dubbele en/of versterkte isolatie en geen aansluitmogelijkheden voor een aarddraad hebben. De behuizing van een elektrisch apparaat van veiligheidsklasse II dat volledig door isolatiemateriaal is omgeven kan gedeeltelijk of volledig de extra of versterkte isolatie vormen.

2. Gebruik voor het beoogde doel

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van levensmiddelen in geschikte pannen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen en in vergelijkbare toepassingen, bijv.

- in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
- plattelandswoningen en hoeves,
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
- in bed & breakfasts.

Het apparaat is alleen bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat de garantie bij een ander dan het bedoelde gebruik komt te vervallen:

- Wijzig niets aan uw apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen randapparatuur die niet door ons is toegestaan of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of toegestane reserveonderdelen en accessoires.
- Houd u aan alle informatie in deze bedieningshandleiding en in het bijzonder aan de veiligheidsinstructies. Elk ander gebruik van het apparaat geldt als afwijkend gebruik en kan tot letsel of schade leiden.

3. Veiligheidsadviezen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens (zoals personen met een beperking, ouderen met beperkte lichamelijke en geestelijke vermogens) of met onvoldoende ervaring en kennis (zoals oudere kinderen).

- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan;

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.
- Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.

**GEVAAR!****Gevaar voor explosie!**

Brandbare vloeistoffen of ontsnappend gas kunnen explosies veroorzaken.

- Gebruik het apparaat nooit in de omgeving van brandbare vloeistoffen of bij een gaslek.

**GEVAAR!****Gezondheidsrisico.**

Deze inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch kan de werking van medisch-technische apparaten in sommige situaties worden verstoord.

- Mensen met een pacemaker, een geïmplanteerde defibrillator of een gehoorapparaat wordt aangeraden om het gebruik van een inductiekookplaat met hun arts te bespreken omdat niet kan worden gegarandeerd dat het medische apparaat aan de geldende veiligheidseisen voldoet.

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

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik geen verlengsnoeren.

-
- Zorg ervoor dat het snoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
Let erop dat het snoer niet over de rand van het werkoppervlak hangt, zodat het apparaat niet per ongeluk naar beneden getrokken kan worden.
 - Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
 - Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
 - Controleer het netsnoer en het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen.
 - Bij beschadiging van het kookveld (scheuren, sprongen of breuken) mag u het apparaat in geen geval gebruiken. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
 - Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren.
 - Laat een defect apparaat direct in een gekwalificeerde werkplaats repareren. Laat een beschadigd netsnoer, om gevaarlijke situaties te voorkomen, uitsluitend vervangen door een vakman of een ander deskundig persoon.
 - Neem bij storingen contact op met ons servicecenter of een andere geschikte reparatiedienst.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden.
Vermijd het volgende:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht,
 - extreem hoge of lage temperaturen,
 - direct zonlicht,
 - open vuur.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Raak het kookoppervlak niet direct na de bereiding aan. Het oppervlak kan zeer heet zijn door het hete kookgerei dat op de kookplaat heeft gestaan.
- Verhit geen gesloten blikken of andere afgesloten bakjes.
- Leg geen voorwerpen op de glaskeramische plaat. 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 contact kan komen met andere voorwerpen. Zorg voor voldoende afstand rondom en aan de bovenkant. Plaats het apparaat in het bijzonder niet in de directe omgeving van brandbare materialen (gordijnen, vitrages, papier etc.).
- De inductiekookplaat moet op een hittebestendige, vlakke en stabiele ondergrond gezet worden. Plaats de inductiekookplaat uitsluitend in een veilige en droge omgeving.
- Plaats de inductiekookplaat niet op een metalen ondergrond van ijzer, RVS of aluminium.
- **Voor voldoende ventilatie moet de ruimte boven het apparaat worden vrijgehouden en moet aan de achterkant en beide zijkanten een ruimte van 10 cm worden vrijgehouden.** De openingen van het apparaat mogen niet worden afgedekt of verstopt zijn.
- Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel omdat het daar kan kantelen en vallen.

-
- Let erop dat de inductiekookplaat niet te dicht bij een warmtebron wordt geplaatst of wordt opgesteld in een omgeving waar het apparaat in aanraking kan komen met water.
 - Gebruik de inductiekookplaat altijd onder toezicht. Houd vooral het proces in de gaten bij de bereiding van gerechten met vet en olie.
 - Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.



LET OP!

Mogelijke straling!

Deze inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch kan de werking van andere elektrische apparaten worden verstoord.

- Plaats de inductiekookplaat niet in de directe omgeving van andere elektrische apparaten (bv. televisietoestellen, magnetische opslagmedia, horloges, magnetrons of gashaarden).



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

- Gebruik uitsluitend voor inductie geschikte pannen die gemaakt zijn van ferromagnetisch materiaal.
- Houd de glaskeramische plaat schoon en droog.
- Gebruik voor het reinigen van het glaskeramische oppervlak geen grofkorrelige of bijtende schoonmaakmiddelen, maar een mild afwasmiddel of een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
- Het oppervlak is kwetsbaar en er kunnen krassen op ontstaan. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen op de glaskeramische plaat. Bescherm het oppervlak tegen vallende voorwerpen om een breuk in het glaskeramiek te voorkomen.

- Pas de grootte van de pannen aan de grootte van het kookveld aan. Let erop dat het kookveld volledig door de pan wordt bedekt.
- Gebruik geen pannen die defect zijn of waarvan de bodem is kromgetrokken.

4. Inhoud van de verpakking



GEVAAR!

Gevaar voor verstikking!

Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid en stel ons binnen 14 dagen na aanschaf op de hoogte van eventueel ontbrekende onderdelen.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Inductiekookplaat
- Handleiding en garantiedocumenten

5. Koken met inductie

Bij een dubbele inductiekookplaat wordt de ferromagnetische (oftewel meta-len) pot of pan verwarmd door inductief opgewekte wervelstromen. Deze metho-de vormt door een energiebesparing tot 50% in vergelijking met traditionele kook-methoden een zeer energiezuinig alternatief. Door de nauwkeurige regeling van de warmtetoevoer en het wegvallen van de opwarmtijd van het kookvlak bij deze techniek, worden de kooktijden aanzienlijk verkort.

Tijdens het koken wordt uitsluitend het kookgerei maar niet het kookveld zelf ver-warmd. Het kookveld wordt tijdens het koken uitsluitend verwarmd door de warm-te die door het kookservies wordt afgegeven. Hierbij worden echter geen tempe-raturen bereikt die kunnen leiden tot het aanbranden van voedselresten. Hierdoor wordt de reiniging van het oppervlak van glaskeramik vereenvoudigd.

5.1. Geschikt kookservies

Kookservies met een diameter van 12-26 cm van ijzer of gietijzer (bijv. geëmailleer-de pannen) en magnetisch RVS, bij voorkeur met een dunne bodem om energiever-lies te voorkomen en snelle reactie op gewijzigde instellingen te waarborgen. Ge-schikt kookservies wordt in de handel met het symbool  aangeduid.

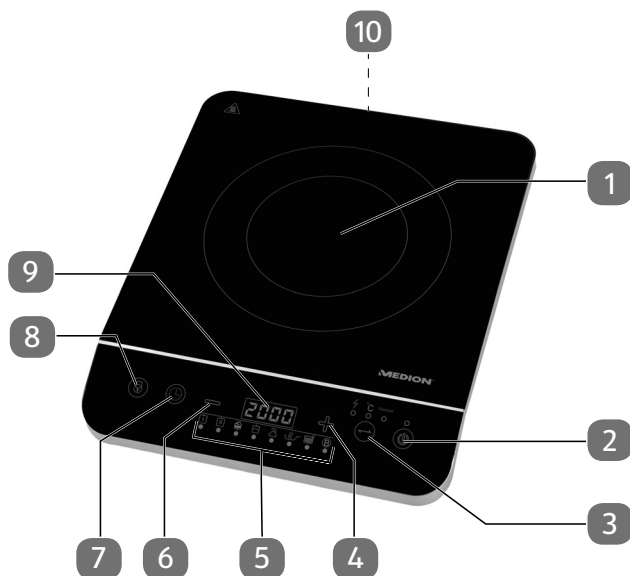


Controleer de geschiktheid van uw kookservies voor inductie met be-hulp van een magneet. Wanneer de magneet aan de bodem van de pan blijft hangen, is de pan geschikt.

5.2. Ongeschikt kookservies

Kookservies van aluminium, koper, glas en keramisch materiaal en pannen met een kleinere diameter dan 12 cm zijn niet geschikt. Potten en pannen waarvan de bo-dem niet volledig vlak is moeten vanwege energieverlies niet worden gebruikt.

6. Overzicht van het apparaat



- 1) Kookveld
- 2) In-/uitschakelen
- 3) Omschakelen naar weergave vermogen /temperatuur °C/functie F met de toets
- 4) Vermogensniveau verhogen/Bereidingstijd instellen
- 5) Weergave van de programmafuncties
- 6) Vermogensniveau verlagen/Bereidingstijd instellen
- 7) Bereidingstijd instellen
- 8) Toetsvergrendeling activeren/deactiveren
- 9) Display
- 10) Snoer met stekker (niet weergegeven)

6.1. Programmafuncties

-  Warmhouden
-  Opwarmen/zachtjes koken
-  Melk/koffie/thee
-  Stoven
-  Water koken
-  Braden
-  Frituren
-  Boost-functie

7. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Veeg het glaskeramische oppervlak af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog het glaskeramische oppervlak daarna met een zachte doek.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

Er klinkt een geluidssignaal en op het display knippert '- - - -'; het apparaat bevindt zich in stand-by.



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

8. Bediening



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Het kookveld wordt tijdens het koken verwarmd door de warmte die het kookgerei afgeeft.

- Raak de inductiekookplaat niet aan voordat deze is afgekoeld.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen.

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Plaats een geschikte pan midden op de inductiekookplaat (informatie over geschikte pannen vindt u in hoofdstuk „5.1. Geschikt kookservies“ op blz. 64).
 - ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en het lampje boven de toets  gaat branden.



Het kookproces begint pas als er een geschikte pan midden op de inductiekookplaat staat.

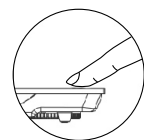
Staat er geen geschikte pan op de inductiekookplaat, dan klinkt meerdere keren een geluidssignaal en knippert E0 op de display. Het apparaat gaat in stand-by en op het display knippert '---'.

8.1. Sensortoetsen bedienen

De bedieningselementen reageren op aanraking met de vingers, u hoeft dus geen druk uit te oefenen. Telkens wanneer op een toets wordt gedrukt, klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Bedien de toetsen niet met de vingertoppen.
- ▶ Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat deze niet bedekt worden door een doek of iets dergelijks.

Zelfs een flinterdun laagje water kan de bediening van de toetsen bemoeilijken.



8.2. Instellen van bereidingstemperatuur/vermogen

- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat het lampje onder  brandt om de kookstand via het vermogen in te stellen.

Het vermogen van de inductiekookplaat kan in stappen van 200 W tot aan het maximale vermogen van 2000 W worden ingesteld.

De inductiekookplaat start met een kookstand van 200 W en een temperatuur van 160 °C. De bereidingstijd is ingesteld op 2 uur. Zie volgend hoofdstuk om de bereidingstijd te wijzigen.

- ▶ Druk op de toets  om het vermogen te verlagen of op de toets  om het vermogen te verhogen.
- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat het lampje onder °C brandt om de kookstand via de temperatuur in te stellen.

De temperatuur is instelbaar van 60 °C tot 240 °C.

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

8.3. Bereidingstijd instellen

U kunt een tijdsduur instellen waarna de inductiekookplaat automatisch wordt uitgeschakeld. Ga hiervoor als volgt te werk:

- ▶ Stel de bereidingstemperatuur of het vermogen in zoals onder „8.2. Instellen van bereidingstemperatuur/vermogen“ op blz. 68 beschreven.
- ▶ Druk op de toets  totdat het lampje boven het symbool gaat branden.
- ▶ Druk, terwijl het lampje brandt, op de toets  of  om de bereidingstijd te kiezen.
 - Kort drukken op de toets: instellen met een interval van een minuut
 - Langer drukken op de toets: instellen met een interval van 10 minuten.

De bereidingstijd is instelbaar tot maximaal drie uur.

Op de display worden afwisselend de ingestelde temperatuur, het vermogen en de resterende tijd weergegeven.

Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

8.4. Programmafuncties instellen



Het kookveld moet ingeschakeld zijn om de verschillende programmafuncties te kunnen gebruiken.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

De programma's kunnen overkoken of aanbranden niet voorkomen!

- Het te verwarmen gerecht moet altijd in de gaten worden gehouden en er moet mogelijk worden ingegrepen om aanbranden of overkoken te voorkomen.

Functie	Displayaanduidingen		
	Vermogen in [W]	Temperatuur in [°C]	Standaardtijd van de functie in [h]
Warmhouden		60	2:00
Opwarmen	400		2:00
Melk/koffie/thee	1000		0:15
Stoven	1600		2:00
Water koken	2000		0:15
Braden	1400		2:00
Frituren	2000		2:00
Boost	2000		300 [seconden]



U kunt de bereidingstijd van de programma's, behalve bij de programma's  en , afzonderlijk instellen (zie „8.3. Bereidingstijd instellen“ op blz. 68).

- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat het lampje onder **F** brandt.
- ▶ Druk op de toets  of de toets  om de programmafunctie te selecteren.



De ingestelde programmafuncties schakelen automatisch over naar stand-by zodra de standaardtijd (zie bovenstaande tabel) of handmatig ingestelde tijd afgelopen is.

8.4.1. Warmhouden

- ▶ Kies de programmafunctie **Warmhouden**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

De warmhoudfunctie is niet bedoeld om koud geworden gerechten opnieuw op te warmen, maar om hete gerechten direct na bereiding warm te houden.

- ▶ Houd gerechten alleen warm in een geschikte pan. Dek de pan af met een deksel.

8.4.2. Opwarmen

Met de opwarmfunctie kunt u koude gerechten opwarmen.

- ▶ Kies de programmafunctie **Opwarmen**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

8.4.3. Melk opwarmen

De melkopwarmfunctie is bedoeld voor het verwarmen van melk, koffie, thee en vergelijkbare dranken.

- ▶ Kies de programmafunctie **Melk opwarmen**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

8.4.4. Stoven

Het stoven van bijvoorbeeld vis, vlees of groenten in een laagje vloeistof in hiervoor geschikt kookgerei doet u met de stooffunctie.

- ▶ Kies de programmafunctie **Stoven**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

8.4.5. Water koken

Als u snel water aan de kook wilt brengen, kunt u de waterkookfunctie gebruiken.

- ▶ Kies de programmafunctie **Water koken**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

8.4.6. Braden

- ▶ Kies de programmafunctie **Braden**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

8.4.7. Frituren

Frituur levensmiddelen in hete olie in hiervoor geschikt kookgerei met de frituurfunctie.

- ▶ Kies de programmafunctie **Frituren**

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

8.4.8. Boost-functie

De Boost-functie verhoogt het vermogen om grote hoeveelheden snel te verwarmen,

bijvoorbeeld water om pasta in te koken.

- Kies de programmafunctie **Boost** .

De programma-indicatie gaat branden en het programma wordt gestart.

De Boost-functie is maximaal 5 minuten actief. Daarna schakelt de kookplaat automatisch terug naar de vooraf ingestelde kookstand.



Wanneer het kookgerei tijdens de bereiding verwijderd wordt, klinkt meerdere keren een geluidssignaal en knippert E0 op het display. Wordt het kookgerei nog tijdens het signaal teruggeplaatst, dan gaat het bereidingsproces verder. Blijft de kookplaat leeg, dan schakelt het apparaat na het afgeven van het signaal en de melding over naar stand-by. Op de display knippert dan '- - - -'.

- Om een programmafunctie voortijdig te beëindigen, drukt u op de toets .

8.5. Apparaat uitschakelen

- Na het bereidingsproces drukt u op de toets  om het apparaat uit te schakelen.

Het apparaat staat opnieuw in stand-by. Op het display knippert '- - - -' en het lampje boven de toets  knippert ook.



De ventilator van het apparaat blijft na afloop van het kookproces 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 per ongeluk toetsen worden geactiveerd en de gekozen kookinstellingen worden gewijzigd, is de inductiekookplaat voorzien van een toetsvergrendeling.

- Houd de toets  ca. 3 seconden ingedrukt. Het lampje boven het symbool gaat branden.

De toetsvergrendeling is ingeschakeld.

Er klinkt een geluidssignaal en op het display worden afwisselend **L** en de gekozen kookinstelling weergegeven.

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

- Schakel de toetsvergrendeling uit door de toets  ca. 3 seconden ingedrukt te houden totdat het lampje boven het symbool verdwijnt.

10. Informatie voor de gebruiker: energie en hulpbronnen sparen

Tips voor het besparen van energie:

- ▶ De kookplaat en de onderkant van de pan moeten schoon en vrij van resten zijn om een optimale warmteoverdracht te waarborgen.
- ▶ Plaats het kookservies in het midden van de kookzone.
- ▶ Gebruik geen pannen waarvan de bodem een diameter van minder dan 12 cm heeft.
- ▶ Warm bij het verhitten van water alleen de daadwerkelijk benodigde hoeveelheid op.
- ▶ Dek bij het koken en bereiden de pan indien mogelijk altijd af met een deksel.
- ▶ Schakel de kookplaat vroegtijdig uit en gebruik de restwarmte voor warmhouden, smelten etc.

11. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

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



Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen op het glaskeramische oppervlak en de behuizing van het apparaat, aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken of een mild schoonmaakmiddel zoals afwasmiddel.

- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen.
- ▶ Verwijder hardnekkig vuil met een speciale glasschraper voor glaskeramische oppervlakken.
- ▶ Veeg het afgekoelde glaskeramische oppervlak af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog het glaskeramische oppervlak daarna met een zachte doek.
- ▶ Als de ventilatieopeningen vervuild of verstopt zijn geraakt, verwijder dan voorzichtig het vuil met een stofzuiger.

12. Buiten gebruik stellen

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

13. Storingen verhelpen

Dit product heeft onze fabriek in correcte toestand verlaten. Wanneer u desondanks een probleem vaststelt, kunt u aan de hand van de onderstaande tabel proberen om de storing te verhelpen. Wanneer u hier niet in slaagt, adviseren wij om contact op te nemen met onze klantenservice.

Foutcode/probleem	Oorzaak	Storingen verhelpen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact. Het netsnoer of de stekker is beschadigd.	▶ Controleer of de stekker op de juiste manier in het stopcontact is gestoken. ▶ Controleer het netsnoer en de stekker op beschadigingen. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
Het kookveld werkt niet.	Het apparaat is beschadigd.	▶ Neem contact op met de klantenservice.
Het kookproces wordt onderbroken.	De ventilator is uitgevallen. De bereidingstijd is afgelopen.	▶ Reinig de ventilatieopeningen als deze vuil zijn geworden. ▶ De bereidingstijd moet opnieuw worden ingesteld.
E0	Herkenning van pan: Er bevindt zich geen pan op de kookplaat.	▶ Plaats binnen 30 seconden een pan op de kookplaat.
E03	De temperatuursensor is oververhit.	▶ Wacht totdat het kookveld weer op kamertemperatuur is en druk dan opnieuw op de -toets om het kookveld in te schakelen. ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Foutcode/probleem	Oorzaak	Storingen verhelpen
E01	Elektronische bewaking van de beveiliging tegen overspanning heeft gereageerd	▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
E02	De netspanning is te laag.	▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning.
E03/E06	Er is kortsluiting opgetreden in de elektronica.	▶ Trek de stekker uit het stopcontact. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
E08	De hoofdsensor reageert niet.	▶ Neem contact op met de klantenservice.



Reset bij alle bovenstaande fouten het apparaat door de stekker uit het stopcontact te trekken.

14. Afvoer



Verpakking

Dit apparaat is verpakt om het tijdens transport tegen beschadiging te beschermen. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of teruggebracht in de grondstoffenkringloop.



Apparaat

Afgedankte apparatuur mag niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet oude apparatuur aan het einde van de levensduur volgens voorschrift worden afgevoerd.

Hierbij worden de bruikbare grondstoffen in het apparaat voor recycling gescheiden waarmee de belasting van het milieu wordt beperkt.

Lever het afgedankte apparaat voor recycling in bij een inzamelpunt voor elektrisch afval of een algemeen inzamelpunt voor recycling.

Neem voor verdere informatie contact op met uw plaatselijke reinigingsdienst of met uw gemeente.

15. Technische specificaties

Nominale spanning	AC 220 - 240 V~, 50-60 Hz
Nominaal vermogen	2000 Watt
Veiligheidsklasse	II
Diameter geschikt kookservies	15-20 cm

VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014

	Symbool	Eenheid	Waarde (kookplaat L/R)
Naam of handelsmerk van de leverancier			MEDION AG
Modelaanduiding			MD 18490
Type kooktoestel			Losse kookplaat
Aantal kookzones en/of kookplaten			1
Verwarmingstechniek			Inductie

VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Eenheid	Waarde (kookplaat L/R)
Bij niet-ronde kookzones of -platen: lengte/breedte van bruikbaar oppervlak/ kookzone	L/B	mm	n/a
De diameter van de kookzones en/of -platen	Ø	mm	200
Energieverbruik per kookzone of -plaat per kg	(EC _{elektrisch fornuis})	Wh/kg	189,5
Energieverbruik van kooktoestel	(EE _{elektrische kookplaat})	Wh/kg	189,5

16. Conformiteitsinformatie



Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 17595 aan de volgende Europese eisen voldoet:

- EMV-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EU
- 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
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

België	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	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.

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

18. Colofon

Copyright © 2021

Stand: 07.09.2021

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 AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

19. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. www.ldi.nrw.de.

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

Índice

1.	Informaciones acerca de este manual de instrucciones	82
1.1.	Explicación de los signos.....	82
2.	Uso conforme a lo previsto	83
3.	Indicaciones de seguridad	84
4.	Volumen de suministro	89
5.	Cómo cocinar por inducción	89
5.1.	Recipientes de cocina adecuados.....	89
5.2.	Recipientes de cocina no adecuados.....	90
6.	Esquema del aparato.....	90
6.1.	Funciones de programa.....	91
7.	Antes del primer uso	91
8.	Funcionamiento.....	92
8.1.	Manejo de las teclas sensoras.....	92
8.2.	Ajuste de la temperatura de cocción / potencia.....	93
8.3.	Ajuste del tiempo de cocción.....	93
8.4.	Ajuste de las funciones de programa	94
8.5.	Apagado del aparato	96
9.	Bloqueo de teclas	96
10.	Información para el usuario: ahorro de energía y recursos	97
11.	Limpieza y mantenimiento	97
12.	Puesta fuera de servicio	98
13.	Solución de fallos.....	98
14.	Eliminación.....	100
15.	Especificaciones técnicas	100
16.	Información de conformidad.....	101
17.	Informaciones de asistencia técnica	102
18.	Aviso legal	103
19.	Declaración de privacidad	104

1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haberse decidido por nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, 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, entregue imprescindiblemente también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

1.1. Explicación de los signos

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 descritas en el mismo.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de un posible peligro de muerte y/o graves lesiones irreversibles!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡CUIDADO!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡AVISO!

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



Información más detallada para el uso del aparato.



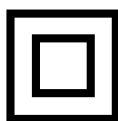
¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

- Punto de enumeración / información sobre eventos durante el uso
- Instrucción operativa



Declaración de conformidad (véase el capítulo „Información de conformidad“): Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la CE.

Clase de aislamiento II



Los aparatos eléctricos de la clase de aislamiento II son aparatos que disponen de un aislamiento doble y/o reforzado continuo y no tienen posibilidad de conexión de un conductor de puesta a tierra. La carcasa de un aparato eléctrico envuelto en material aislante de la clase de aislamiento II puede constituir de forma parcial o completa el aislamiento adicional o reforzado.

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato solo debe usarse para calentar alimentos en ollas y sartenes adecuadas.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, como, p. ej.:

- 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 o comercial. Tenga en cuenta que la garantía perderá su validez en caso de un uso no conforme al previsto:

- No realice ninguna modificación en la construcción del aparato sin nuestra autorización previa, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
- Utilice solo accesorios y piezas de repuesto que hayan sido autorizados o suministrados por nuestra parte.
- 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 y personales.

3. Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como discapacitados parciales, 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 por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a no ser que tengan 8 años

o más y sean supervisados.

- Mantenga alejados del aparato y del cable de red a los niños menores de 8 años.
- Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

Los líquidos inflamables o las fugas de gas pueden causar explosiones.

- No utilice el aparato nunca cerca de líquidos inflamables o en espacios con fugas de gas.



¡PELIGRO!

Peligro para la salud.

Esta placa de inducción cumple las directivas sobre seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, se pueden producir interferencias con aparatos médicos en determinadas circunstancias.

- Las personas con marcapasos, desfibrilador cardíaco implantado o audífono deberán consultar al fabricante del aparato médico si van a usar una cocina de inducción para averiguar si el respectivo aparato médico cumple las normas de seguridad vigentes.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red local debe corresponderse con las especificaciones técnicas del aparato. No utilice ningún cable 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.

Trate de que el cable de corriente no cuelgue por el borde de la superficie de trabajo para evitar que se tire el aparato sin querer.

- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- Proteja el aparato y el cable de red contra daños.
- Antes de cada uso, compruebe si hay daños en el cable de red o en el aparato.
- Si la placa de cocina está dañada (grietas, fisuras o roturas), en ningún caso puede poner en marcha el aparato; desenchúfelo inmediatamente de la red.
- No intente en ningún caso abrir y/o arreglar Usted mismo ninguna pieza del aparato.
- Si el aparato se avería, llévelo a un taller especializado para que lo reparen. Un cable de red dañado solo puede ser sustituido por parte de un experto o una persona de cualificación comparable para evitar riesgos.
- 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:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas;
 - una radiación solar directa;
 - fuego abierto.



¡CUIDADO!

¡Peligro de lesiones!

Existe el peligro de quemaduras por superficies calientes.

- No toque la placa directamente después de cocinar algo en ella. La superficie puede estar muy caliente a causa de la olla o sartén caliente que haya estado antes encima de la placa.
- No caliente nunca latas cerradas u otros recipientes cerrados.
- No coloque objetos sobre la placa vitrocerámica. Los objetos de metal (como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas) se calientan.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

¡Existe peligro de incendio por altas temperaturas!

- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Deje suficiente distancia por todos los lados y por arriba. Sobre todo, no lo coloque cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- La placa de inducción debe colocarse en una superficie resistente al calor, plana y estable. Instale la placa de inducción solo en un entorno protegido y seco.
- No coloque la placa de inducción sobre una base de metal, de hierro, acero inoxidable o aluminio.
- **Para una ventilación suficiente, el espacio por encima debe quedar libre, y por detrás y a ambos lados deber haber una distancia de 10 cm.** Los orificios en el aparato no se deben cubrir ni estar obstruidos.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, podrá volcar y caerse.
- Asegúrese de que la placa de inducción no esté colocada demasiado cerca de una fuente de calor o en un lugar donde podría entrar en contacto con agua.

-
- No deje la placa de inducción sin vigilancia cuando esté funcionando. Vigile especialmente la preparación de platos con grasas y aceites.
 - El aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o un control a distancia.



¡AVISO!

¡Posible fuente de interferencias!

Esta placa de inducción cumple las directivas sobre seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, se pueden producir interferencias con otros aparatos eléctricos.

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



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- Use exclusivamente ollas y sartenes aptas para inducción, hechas de material ferromagnético.
- Mantenga la placa vitrocerámica limpia y seca.
- Para la limpieza de la placa vitrocerámica no utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, sino un detergente suave o un producto de limpieza especial para vitrocerámica.
- La superficie es sensible y se puede rayar. No utilice objetos afilados o puntiagudos en la placa vitrocerámica. Proteja la superficie contra objetos que puedan caer encima para evitar que la vitrocerámica se rompa.
- El diámetro de la olla o sartén deben corresponderse con el diámetro de la placa de cocina. Asegúrese de que la placa de cocina esté completamente cubierta por la olla o sartén.
- No utilice ollas defectuosas ni sartenes que no tengan el fondo plano.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

Peligro de asfixia.

Existe peligro de asfixia por la inhalación o ingestión de pequeños componentes o plásticos de embalaje.

- Mantenga los plásticos de embalaje alejados 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 producto adquirido ha recibido:

- Placa de inducción
- Manual de instrucciones y documentos de garantía

5. Cómo cocinar por inducción

En una placa de inducción, la olla o sartén ferromagnética, es decir, de metal, se calienta por corrientes de Foucault generadas por inducción. Este método es una alternativa con un consumo energético muy moderado que permite ahorrar hasta un 50% en comparación con los métodos de cocina convencionales. Gracias al control exacto del suministro de calor y a que la placa de cocina no requiere tiempo de calentamiento, esta tecnología reduce considerablemente el tiempo de cocción.

Durante el proceso de cocción solo se calienta la olla o sartén y no la placa de cocina. Durante el proceso de cocción, la placa se calienta solo por el calor emitido por la olla o sartén. No obstante, no se alcanzan nunca temperaturas que puedan hacer que se quemen los restos de comida. Por esta razón, la limpieza de la superficie vitrocerámica resulta mucho más fácil.

5.1. Recipientes de cocina adecuados

Ollas y sartenes con un diámetro de 12-26 cm, hechas de hierro o fundición (p. ej., ollas esmaltadas) y de acero inoxidable magnético, preferiblemente con un fondo fino para evitar pérdidas de energía y para garantizar los tiempos de reacción a cambios de ajuste. Los recipientes de cocina adecuados están marcados con el símbolo .

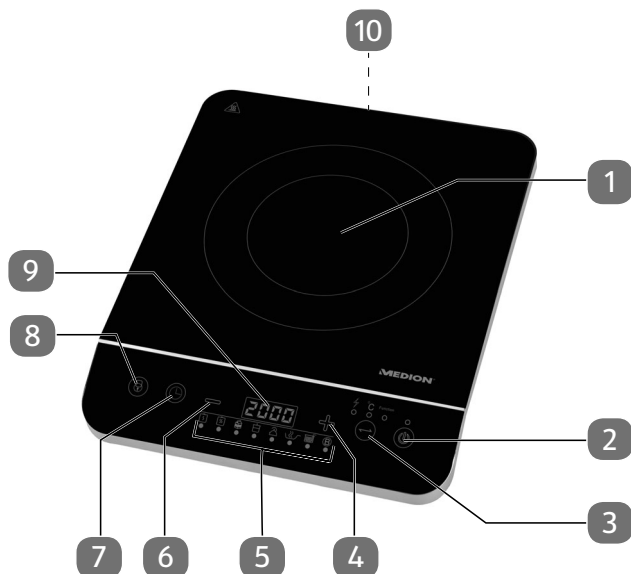


Compruebe con un imán que la olla o sartén sea apta para inducción. Si el imán se queda pegado al fondo de la olla, entonces es apta.

5.2. Recipientes de cocina no adecuados

Las ollas y sartenes hechas de aluminio, cobre, vidrio o cerámica, o que tengan un diámetro inferior a 12 cm, no son adecuadas. Tampoco se deben utilizar aquellas cuyo fondo no sea plano para evitar pérdidas de energía.

6. Esquema del aparato



- 1) Placa de cocina
- 2) Encender/apagar 
- 3) Saltar entre la indicación de vatios  / temperatura $^{\circ}\text{C}$ / función F con la tecla 
- 4) Aumentar nivel de potencia / ajustar tiempo de cocción 
- 5) Indicación de las funciones de programa
- 6) Reducir nivel de potencia / ajustar tiempo de cocción 
- 7) Ajustar tiempo de cocción 
- 8) Activar/desactivar bloqueo de teclas 
- 9) Pantalla
- 10) Fuente de alimentación con clavija (no representado)

6.1. Funciones de programa

-  Mantener caliente
-  Calentar / hervir a fuego lento
-  Leche/café/té
-  Cocer al vapor
-  Hervir agua
-  Asar
-  Freír
-  Función de acelerar

7. Antes del primer uso

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

Sonará una señal acústica y en pantalla parpadeará "---": el aparato se encuentra en modo standby.



Mientras el aparato esté conectado a una toma de corriente, en pantalla parpadeará "- - - -" (modo standby) y el LED de funcionamiento que hay encima de la tecla  parpadeará también.

8. Funcionamiento



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

Durante el proceso de cocción, la placa se calienta por el calor emitido por la olla o sartén.

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por altas temperaturas.

- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.

- ▶ Coloque una olla o sartén apropiada de forma que quede centrada en la placa de inducción (encontrará información sobre las ollas adecuadas en „5.1. Recipientes de cocina adecuados“ en la página 89).
- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato. Se escuchará una señal acústica y el LED de funcionamiento que hay encima de la tecla  se iluminará.



El proceso de cocción solo se inicia si se ha colocado un recipiente de cocina adecuado centrado en la placa de inducción.

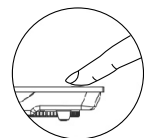
Si no se encuentra un recipiente adecuado en la placa de inducción, se escuchará varias veces una señal acústica y en pantalla parpadeará E0. A continuación, el aparato cambiará al modo standby y en pantalla parpadeará “---”.

8.1. Manejo de las teclas sensoras

Los elementos de control reaccionan al toque con las yemas de los dedos, de modo que no hace falta presionar. Al pulsar una tecla se oye una señal acústica.

- ▶ No trate de activar las teclas con las puntas de los dedos.
- ▶ Asegúrese de que los elementos de control estén siempre limpios y secos, y que no estén cubiertos con un paño o algo similar.

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



8.2. Ajuste de la temperatura de cocción / potencia

- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato.
- ▶ Pulse la tecla  varias veces hasta que se ilumine el LED debajo del símbolo  para ajustar el nivel de cocción por la potencia.

La potencia de la placa de inducción se puede ajustar en pasos de 200 W hasta alcanzar la potencia máxima de 2000 W.

La placa de inducción comienza con el nivel de 200 W y una temperatura de 160 °C cuando se enciende. Hay preajustado un tiempo de cocción de 2 horas. Véase el capítulo siguiente para ajustar el tiempo de cocción.

- ▶ Pulse la tecla  para reducir la potencia y la tecla  para aumentarla.
- ▶ Pulse la tecla  varias veces hasta que se ilumine el LED debajo de °C para ajustar el nivel de cocción por la 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 intervalo de tiempo tras el que la placa de inducción se deberá apagar automáticamente. Proceda del siguiente modo:

- ▶ Ajuste la temperatura de cocción o la potencia según se describe en „8.2. Ajuste de la temperatura de cocción / potencia“ en la página 93.
- ▶ Pulse la tecla  hasta que se encienda el LED encima del símbolo.
- ▶ Mientras el LED está iluminado, 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.

En la pantalla aparecen alternadamente la temperatura o la potencia ajustadas y el tiempo restante.

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

8.4. Ajuste de las funciones de programa



La placa tiene que estar encendida para que pueda utilizar las diferentes funciones de programa.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

¡Los programas no evitan que algo rebose o se queme!

- Hay que vigilar el alimento que se va a calentar y, dado el caso, será preciso intervenir para evitar que se queme o rebose.

Función	Indicación en pantalla		
	Potencia en [W]	Temperatura en [°C]	Tiempo estándar de la función en [h]
Mantener caliente		60	2:00
Recalentar	400		2:00
Leche/café/té	1000		0:15
Cocer al vapor	1600		2:00
Hervir agua	2000		0:15
Asar	1400		2:00
Freír	2000		2:00
Acelerar	2000		300 [segundos]



Puede ajustar individualmente el tiempo de cocción para los programas, excepto los programas  y  (véase „8.3. Ajuste del tiempo de cocción“ en la página 93).

- ▶ Pulse la tecla  varias veces hasta que se ilumine el LED debajo de F.
- ▶ Pulse la tecla  o la tecla  para seleccionar la función de programa correspondiente.



Las funciones de programa ajustadas cambiarán automáticamente al modo standby tan pronto como haya transcurrido el tiempo estándar (véase la tabla superior) o el tiempo ajustado a mano.

8.4.1. Mantener caliente

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

La función de mantener caliente no sirve para calentar alimentos que se hayan enfriado, sino para mantener calientes los platos calientes, directamente después de haberlos preparado.

- ▶ Mantenga calientes los alimentos exclusivamente en una olla o sartén. Tape la olla o sartén con una tapadera.

8.4.2. Recalentar

La función de recalentar permite volver a calentar alimentos fríos.

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

8.4.3. Calentar leche

La función de calentar leche sirve para calentar leche, café, té o similares.

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

8.4.4. Cocer al vapor

Cocine, p. ej., pescado, carne o verduras al vapor con un poco de líquido en una olla adecuada con la función de cocer al vapor.

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

8.4.5. Hervir agua

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

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

8.4.6. Asar

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

8.4.7. Freír

Fría alimentos en aceite caliente en una olla o sartén adecuada con la función de freír.

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

8.4.8. Función de acelerar

La función de acelerar aumenta la potencia para que se puedan calentar rápidamente grandes

cantidades, p. ej., el agua para cocer pasta.

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

La indicación de programa se iluminará y el programa se iniciará.

La función de acelerar está activada durante 5 minutos como máximo, después la placa cambia automáticamente al modo previamente ajustado.



Si la olla o sartén se retira durante el proceso de cocción, se escuchará repetidas veces una señal acústica y en pantalla parpadeará E0. Si la olla o sartén se vuelve a colocar en la placa mientras está sonando la señal, el proceso de cocción continuará. Si la placa de cocción sigue vacía, el aparato cambiará al modo standby después de emitir la señal acústica y la indicación, y en pantalla parpadeará "- - - -".

- ▶ Para interrumpir la función de programa antes de tiempo, pulse la tecla .

8.5. Apagado del aparato

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

El aparato está otra vez en modo standby, en pantalla parpadea "- - - -" y el LED de funcionamiento que hay encima de la tecla  también parpadea.



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

9. Bloqueo de teclas

Para evitar pulsar las teclas o cambiar por accidente los ajustes de cocción seleccionados, la placa de inducción dispone de un bloqueo de teclas.

- ▶ Pulse la tecla  durante unos 3 segundos hasta que se encienda el LED que hay encima del símbolo.

El bloqueo de teclas se activará.

Se escuchará una señal acústica y en pantalla se indicarán alternadamente **L** y el ajuste de cocción seleccionado.

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

- ▶ Desactive el bloqueo de teclas pulsando la tecla  durante unos 3 segundos hasta que el LED que hay encima del símbolo se apague.

10. Información para el usuario: ahorro de energía y recursos

Consejos para ahorrar energía:

- ▶ La placa de cocina y el fondo de la olla deben estar limpios y libres de residuos para garantizar una transmisión óptima del calor.
- ▶ Colocar la olla o sartén centrada en la zona de cocción.
- ▶ No use recipientes con un fondo que tenga un diámetro inferior a 12 cm.
- ▶ Al calentar agua, caliente solo la cantidad que realmente va a necesitar.
- ▶ Para cocinar o calentar la comida, tapar el recipiente con una tapadera siempre que sea posible.
- ▶ Apague la placa de cocción a tiempo y aproveche el calor residual para mantener la comida caliente, derretir, etc.

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de electricidad.

- ¡No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos!
- Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija del enchufe.



No utilice medios de limpieza afilados o abrasivos sobre la superficie vitrocerámica o la carcasa del aparato, ya que podría dañar dichas superficies. Utilice productos de limpieza especiales para vitrocerámica o un detergente suave como, p. ej., un líquido lavavajillas.

- ▶ Deje que el aparato se enfríe del todo.
- ▶ Elimine grandes restos de suciedad con un rascador especial para vitrocerámicas.
- ▶ Una vez enfriada la superficie vitrocerámica, límpiela con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
- ▶ Seque la superficie vitrocerámica con un paño suave.
- ▶ Si las ranuras de ventilación están sucias u obstruidas, elimine la suciedad cuidadosamente 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 fallos

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 de fallos
El aparato no funciona	La clavija no está enchufada a la toma de corriente. El cable de red o la clavija están dañados.	► Compruebe si la clavija está bien enchufada en la toma de corriente. ► Compruebe si el cable de red o la clavija muestran daños. ► Contacte con el servicio de asistencia al cliente.
La placa no funciona	El aparato está averiado.	► Contacte con el servicio de asistencia al cliente.
El proceso de cocción se interrumpe.	El ventilador no funciona. El tiempo de cocción ha finalizado.	► Limpie las ranuras de ventilación si están sucias. ► Se tendrá que volver a ajustar el tiempo de cocción.
E0	Detección de olla: No hay ninguna olla en la placa.	► Coloque una olla en la placa de cocina antes de que transcurran 30 segundos.
E03	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado.	► Espere a que la placa haya vuelto a alcanzar la temperatura ambiente y luego vuelva a pulsar la tecla  para encender la placa de inducción. ► Contacte con el servicio de asistencia al cliente.

Código de error / problema	Causa	Solución de fallos
E01	La protección electrónica contra sobretensión se ha activado	▶ Compruebe si la tensión de red de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de red indicada en la placa de características. ▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.
E02	La tensión de red es demasiado baja.	▶ Compruebe si la tensión de red de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de red indicada en la placa de características.
E03/E06	Se ha producido un cortocircuito en el sistema electrónico	▶ Desenchufe la clavija de la toma de corriente. ▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.
E08	El sensor principal no reacciona.	▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.



Siempre que se produzca alguno de los errores indicados arriba, restablezca los ajustes de fábrica del aparato desenchufándolo de la red eléctrica.

14. Eliminación



Embalaje

Su aparato está embalado para protegerlo contra eventuales daños durante el transporte. Los embalajes son materias primas y por ello son reutilizables o aptos para ser devueltos al ciclo de reciclaje de materias primas.



Aparato

Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal.

Según la directiva 2012/19/UE, se deberá eliminar el aparato al final de su vida útil de forma adecuada según las directrices legales.

Los materiales contenidos en el aparato serán destinados al reciclaje, con lo que se evitará la contaminación del medio ambiente.

Entregue el aparato en un punto de recogida de chatarra electrónica o un punto verde.

Para más información consulte a las entidades responsables de la eliminación de residuos o las autoridades locales competentes.

15. Especificaciones técnicas

Tensión nominal	CA 220 - 240 V~ 50-60 Hz
Potencia nominal	2000 vatios
Clase de aislamiento	Clase II
Diámetro de olla y sartenes apropiadas	15-20 cm

INFORMACIÓN DE PRODUCTO, REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014			
	Símbolo	Unidad	Valor (placa de cocina dcha./izda.)
Nombre o marca del distribuidor			MEDION AG
Identificación del modelo			MD 18490
Tipo de placa de cocina			Placa de cocina individual
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción			1

INFORMACIÓN DE PRODUCTO, REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014			
	Símbolo	Unidad	Valor (placa de cocina dcha./izda.)
Tecnología de calentamiento			Inducción
Para focos o zonas de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	L/B	mm	n/a
Diámetros de los focos o áreas de cocción	Ø	mm	200
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Consumo de energía de la placa, calculado por kg	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Información de conformidad

 Por la presente, Medion AG declara que el producto MD 17595 cumple los requisitos de la siguiente normativa europea:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/UE sobre el diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre la restricción 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	
MEDION Service Center Visonic S.A. c/ Miguel Faraday, 6 Parque Empresarial "La Carpetania", N-IV Km. 13 28906 Getafe, Madrid España	



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

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

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 © 2021

Versión: 08.10.2021

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 AG
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.

19. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com. Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf. www.ldi.nrw.de.

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	106
1.1.	Legenda.....	106
2.	Utilizzo conforme	108
3.	Indicazioni di sicurezza	109
4.	Contenuto della confezione.....	114
5.	Cottura a induzione.....	114
5.1.	Pentole idonee	114
5.2.	Pentole non idonee	115
6.	Caratteristiche dell'apparecchio	115
6.1.	Funzioni di programma	116
7.	Operazioni preliminari.....	116
8.	Utilizzo.....	117
8.1.	Utilizzo dei tasti sensore	117
8.2.	Regolare la temperatura di cottura/potenza	118
8.3.	Impostare il tempo di cottura.....	118
8.4.	Impostazione delle funzioni di programma	119
8.5.	Spegnimento dell'apparecchio.....	121
9.	Blocco dei tasti	121
10.	Informazioni per l'utilizzatore: risparmiare energia e risorse	122
11.	Pulizia e manutenzione.....	122
12.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	123
13.	Risoluzione dei problemi	123
14.	Smaltimento.....	125
15.	Dati tecnici	126
16.	Informazioni sulla conformità	127
17.	Informazioni relative al servizio di assistenza	128
18.	Note legali	129
19.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	130

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che possa trarne profitto.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente e interamente le indicazioni di sicurezza e queste istruzioni per l'uso. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenga le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione del dispositivo, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Legenda

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



PERICOLO!

Avviso di pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

Avviso di un possibile pericolo letale e/o del pericolo di gravi lesioni irreversibili!



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



ATTENZIONE!

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



AVVISO!

Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.

•

Punto elenco/Segnala un'informazione relativa a un evento che si può verificare durante l'utilizzo

►

Istruzioni da seguire



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità"): i prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfanno i requisiti delle direttive CE.



Classe di protezione II

Gli apparecchi elettrici con classe di protezione II possiedono un isolamento continuo doppio e/o rinforzato e non hanno possibilità di collegamento per un conduttore di protezione. Il rivestimento di un apparecchio elettrico in involucro isolante con classe di protezione II può costituire in tutto o in parte l'isolamento doppio o rinforzato.

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 simile, come ad esempio

- nelle cucine per i collaboratori di un negozio, di un ufficio o di altre aziende;
- in tenute agricole;
- per clienti di hotel, motel e altri contesti abitativi;
- nei bed & breakfast.

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

Attenzione, in caso di utilizzo non conforme, la garanzia decade:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo non approvato o fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite dalle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.

3. Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

- Tenere la macchina e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- La presente macchina può essere utilizzata da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro della macchina e siano consapevoli dei pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con la macchina.
- La pulizia e la manutenzione spettante all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere la macchina e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 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 nei dintorni di liquidi infiammabili o di 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 talvolta gli apparecchi medicali possano esserne disturbati.

- I portatori di pacemaker, defibrillatori impiantati o apparecchi acustici devono consultarsi con il produttore dell'apparecchio medico prima di utilizzare un fornello a induzione per sapere se il loro apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza vigenti.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica per la presenza di parti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio solamente a una presa di corrente installata a norma. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio. Non utilizzare cavi prolunga.
- Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi. Per non rischiare di tirare accidentalmente l'apparecchio e farlo cadere, assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo della superficie di lavoro.
- 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 abbiano subito danni.
- 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.

- Non provare in alcun caso ad aprire e/o riparare un componente dell'apparecchio per conto proprio.
- Se l'apparecchio dovesse guastarsi, farlo riparare immediatamente da un laboratorio qualificato. Nel caso di guasto al cavo di alimentazione, farlo sostituire esclusivamente da un tecnico o da una persona in possesso di qualifiche equivalenti, al fine di evitare pericoli.
- In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro laboratorio specializzato.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - luce diretta del sole,
 - fiamme libere.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde.

- Non toccare la superficie di cottura subito dopo il termine della cottura. La superficie può essere molto calda a causa delle stoviglie di cottura 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) si scaldano molto.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio a causa di temperature elevate!

- Fare attenzione che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Lasciare una distanza sufficiente da tutti i lati e dall'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. Collocare 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.
- **Affinché l'aerazione sia sufficiente, occorre mantenere libero lo spazio soprastante, uno spazio 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 sullo spigolo di un tavolo in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Assicurarsi che la piastra a induzione non sia troppo vicino a una fonte di calore e che non si trovi 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 che altri apparecchi elettrici ne siano disturbati.

- 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!****Rischio di danni materiali!**

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di 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 a grana grossa o corrosivi, ma detersivi per piatti delicati o prodotti specifici per la vetroceramica.
- La superficie è sensibile e può graffiarsi. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti sulla piastra in vetroceramica. Proteggere la superficie dalla caduta di oggetti, al fine di evitare la rottura della vetroceramica.
- Utilizzare pentole e padelle di dimensione adeguata a quella del 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 incurvati.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in seguito all'inghiottimento o all'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 del prodotto acquistato comprende quanto segue:

- Piastra a induzione
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

5. Cottura a induzione

Un fornello a induzione scalda la pentola o la padella ferromagnetica, vale a dire metallica, mediante correnti parassite generate in modo induttivo. Questo metodo rappresenta un'alternativa a consumo energetico molto basso, 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 tecnica accorcia notevolmente il tempo di cottura.

Durante la cottura vengono scaldate solo le pentole e non il piano di cottura che si scalda soltanto a causa del calore rilasciato dalle pentole. Non si raggiungono temperature che potrebbero causare la bruciatura dei residui di cibo. Questo facilita la pulizia della superficie in vetroceramica.

5.1. Pentole idonee

Pentole con un diametro di 12-26 cm in ferro o ghisa (ad es. pentole smaltate) e acciaio inox magnetico, preferibilmente con fondi sottili per evitare perdite di energia e garantire buoni tempi di risposta alle variazioni delle impostazioni. Le pentole idonee in commercio sono contrassegnate con il simbolo .

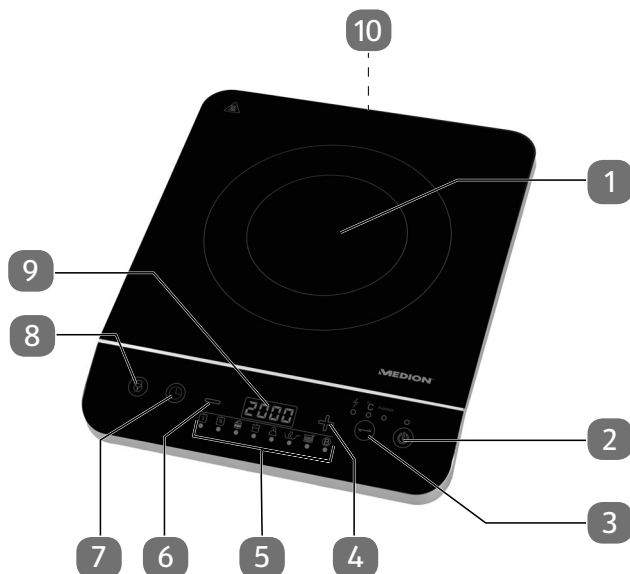


Utilizzare un magnete per verificare l'idoneità della pentola alla cottura a induzione. Se il magnete resta attaccato al fondo della pentola, significa che è idonea.

5.2. Pentole non idonee

Pentole in alluminio, rame, vetro e ceramica, pentole con un diametro inferiore a 12 cm non sono idonee. Non si dovrebbero utilizzare pentole e padelle con fondi non piani, in quanto causano perdite di energia.

6. Caratteristiche dell'apparecchio



- 1) Piano di cottura
- 2) Accensione/Spengimento
- 3) Cambio della visualizzazione Watt /Temperatura °C/Funzione F con il tasto
- 4) Aumento del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura
- 5) Visualizzazione delle funzioni di programma
- 6) Diminuzione del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura
- 7) Impostazione del tempo di cottura
- 8) Attivazione/Disattivazione del blocco dei tasti
- 9) Display
- 10) Alimentatore con spina (non raffigurato)

6.1. Funzioni di programma

-  Mantenere in caldo
-  Riscaldare/Cuocere a fuoco lento
-  Latte/Caffè/Tè
-  Stufare
-  Portare l'acqua a ebollizione
-  Arrosto
-  Friggere
-  Funzione Boost

7. Operazioni preliminari

- ▶ 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 solamente a una presa di corrente installata a norma. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

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



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

8. Utilizzo



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Il piano di cottura si scalda soltanto a causa del calore rilasciato dalle pentole.

- 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 (informazioni sulle pentole idonee si trovano in „5.1. Pentole idonee“ a pagina 114).
- 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.

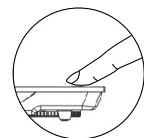
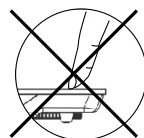
Se sulla piastra a induzione non si trova un recipiente idoneo, viene emesso più volte un segnale acustico e sul display lampeggia E0. In seguito l'apparecchio passa alla modalità standby e sul display lampeggia "----".

8.1. Utilizzo dei tasti sensore

Gli elementi di comando reagiscono al tocco con i polpastrelli delle dita, così che non occorre esercitare pressione. Viene emesso un segnale acustico a ogni pressione di un tasto.

- Non utilizzare i tasti con la punta delle dita.
- Assicurarsi che gli elementi di comando siano sempre puliti e asciutti e non siano coperti da un panno o simile.

Anche solo una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei tasti.



8.2. Regolare la temperatura di cottura/potenza

- ▶ Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto  ripetutamente fino a che il LED sotto  si illumina in modo da impostare la potenza.

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

La piastra a induzione si avvia con il livello di cottura 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.
- ▶ Premere il tasto  ripetutamente fino a che il LED sotto °C si illumina in modo da impostare il livello di cottura in base alla temperatura.

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. Impostare il tempo di cottura

È possibile impostare l'intervallo di tempo dopo il quale la piastra a induzione deve spegnersi automaticamente. Procedere come segue:

- ▶ Impostare la temperatura di cottura o la potenza come descritto in „8.2. Regolare la temperatura di cottura/potenza“ a pagina 118.
- ▶ Premere il tasto  fino a che il LED sopra il simbolo si illumina.
- ▶ Mentre il LED è illuminato premere il tasto  o  per selezionare il tempo di cottura.
 - Breve pressione dei tasti: regolazione a intervalli di minuti
 - Lunga pressione dei tasti: regolazione a intervalli di 10 minuti.

È possibile impostare un tempo di cottura fino a tre ore.

Sul display viene visualizzata alternatamente la temperatura o la potenza impostata e il tempo restante.

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

8.4. Impostazione delle funzioni di programma



Per utilizzare le diverse funzioni di programma, il piano di cottura deve essere acceso.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

I programmi non evitano che i cibi trabocchino o si brucino!

- Gli alimenti da scaldare devono essere sempre osservati e quando necessario si deve intervenire per evitare che trabocchino o brucino.

Funzione	Display		
	Potenza in [W]	Temperatura in [°C]	Tempo standard della funzione in [h]
Mantenere in caldo		60	2:00
Riscaldare	400		2:00
Latte/Caffè/Tè	1000		0:15
Stufare	1600		2:00
Portare l'acqua a ebollizione	2000		0:15
Arrosto	1400		2:00
Friggere	2000		2:00
Boost	2000		300 [secondi]



Oltre che per i programmi  e  è possibile impostare il tempo di cottura dei programmi in modo personalizzato (vedere „8.3. Impostare il tempo di cottura“ a pagina 118).

- ▶ Premere ripetutamente il tasto  fino a che il LED sotto **F** si illumina.
- ▶ Premere il tasto **+** o il tasto **—** per selezionare la relativa funzione di programma.



Le funzioni di programma impostate passano automaticamente alla modalità standby non appena il tempo standard (vedere tabella in alto) viene impostato manualmente o è scaduto.

8.4.1. Mantenere in caldo

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Tenere in caldo**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

La funzione di mantenimento in caldo non serve per riscaldare cibi freddi, ma per tenere in caldo cibi già caldi dopo la cottura.

- ▶ Tenere in caldo i cibi esclusivamente nelle stoviglie di cottura (pentola / padella).
Coprire la stoviglia di cottura con un coperchio.

8.4.2. Riscaldare

La funzione di riscaldamento consente di scaldare cibi freddi.

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Scaldare**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

8.4.3. Scaldare il latte

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

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Scaldare latte**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

8.4.4. Stufare

Per stufare ad es. pesce, carne o verdura utilizzare un po' di liquido in stoviglie di cottura idonee con l'apposita funzione.

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Stufare**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

8.4.5. Portare l'acqua a ebollizione

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

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Bollire acqua**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

8.4.6. Arrosto

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Arrosto**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

8.4.7. Friggere

Friggere i cibi in un grasso caldo in stoviglie idonee utilizzando la funzione di frittura.

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Friggere**

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

8.4.8. Funzione Boost

La funzione Boost amplifica la potenza in modo che sia possibile scaldare velocemente grandi quantità ad es. di acqua per la pasta.

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Boost** .

L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.

La funzione Boost è attiva per un massimo di 5 minuti, in seguito la piastra passa automaticamente alla modalità di cottura impostata prima.



Se la stoviglia viene rimossa durante la cottura, viene emesso più volte un segnale e sul display lampeggia E0. Se la stoviglia viene riposizionata sulla piastra durante l'emissione del segnale, la cottura prosegue. Se la piastra rimane vuota, dopo avere emesso il segnale e il messaggio, l'apparecchio passa alla modalità standby e sul display lampeggia "- - - -".

- ▶ Per fermare anticipatamente la funzione di 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 nella modalità standby, sul display lampeggia "- - - -" e anche il LED di funzionamento sopra il tasto  lampeggia.



La ventola dell'apparecchio continua a girare per un certo intervallo di tempo dopo il termine della cottura in modo da raffreddare l'apparecchio. Staccare la spina solo quando la ventola è completamente spenta.

9. Blocco dei tasti

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

- ▶ Premere per ca. 3 secondi il tasto , il LED sopra il simbolo si illumina. Il blocco dei tasti è attivato.

Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato alternatamente **L** e l'impostazione di cottura selezionata.

Il tasto  non viene bloccato in modo che sia possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento.

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

10. Informazioni per l'utilizzatore: risparmiare energia e risorse

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 la pentola al centro della zona di cottura.
- ▶ Non utilizzare recipienti con un fondo dal diametro inferiore a 12 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 per la presenza di parti sotto tensione.

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



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

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- ▶ Rimuovere lo sporco grossolano utilizzando un raschietto specifico per le 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 la fessura di aerazione fosse sporca oppure otturata, rimuovere cautamente la sporcizia con un aspirapolvere.

12. Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

13. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione, il prodotto era in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzi tutto a risolverlo attenendosi alla tabella seguente. Qualora ciò non avesse esito positivo, contattare il nostro servizio clienti.

Codice errore/ Problema	Causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina non è nella presa elettrica. Il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.	▶ Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica. ▶ Verificare che il cavo di alimentazione e la spina non presentino danni. ▶ Contattare il servizio clienti.
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 scaduto.	▶ Pulire le fessure di aerazione nel caso si sporchino. ▶ Il tempo di cottura deve essere impostato di nuovo.
E0	Riconoscimento pentola: Non c'è una pentola sulla piastra.	▶ Posizionare una pentola sulla piastra entro 30 secondi.
E03	Il sensore di temperatura si è surriscaldato.	▶ Attendere fino a che il piano di cottura ha raggiunto di nuovo la temperatura ambiente, quindi premere di nuovo il tasto  per accendere il piano di cottura. ▶ Contattare il servizio clienti.

Codice errore/ Problema	Causa	Risoluzione dei problemi
E01	È scattata la protezione da sovraccarichi del sistema di sorveglianza dei componenti elettronici	► Controllare che la tensione di rete della presa elettrica alla quale è collegato l'apparecchio corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa. ► Contattare il servizio clienti.
E02	La tensione di rete è troppo bassa.	► Controllare che la tensione di rete della presa elettrica alla quale è collegato l'apparecchio corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.
E03/E06	Si è verificato un cortocircuito nei componenti elettronici.	► Scollegare la spina dalla presa di corrente. ► Contattare il servizio clienti.
E08	Il sensore principale non risponde.	► Contattare il servizio clienti.



Per tutti gli errori sopra indicati, ripristinare l'apparecchio staccando la spina.

14. Smaltimento



Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi consistono in materiali grezzi e quindi sono riutilizzabili oppure possono essere riciclati.



Apparecchio

Gli apparecchi usati 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 l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rifiuti elettrici o a un centro di smaltimento.

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

15. Dati tecnici

Tensione nominale	AC 220 - 240 V~ 50-60 Hz
Potenza nominal	2000 Watt
Classe di protezione	II
Diametro per le pentole idonee	15-20 cm

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014			
	Simbolo	Unità	Valore (piano cottura S/D)
Nome o marchio del fornitore			MEDION AG
Identificativo modello			MD 18490
Tipo di piano cottura			Fornello elettrico a se stante
Numero di zone e/o aree di cottura			1
Tecnologia di riscaldamento			Induzione
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile della zona/area di cottura	lungh/largh	mm	n/d
I diametri delle zone e/o aree di cottura	Ø	mm	200
Consumo energetico per zona o area di cottura al kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Consumo energetico del piano cottura	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Informazioni sulla conformità



Medion AG dichiara che il prodotto MD 17595 è conforme ai seguenti requisiti europei:

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

DE
FR
NL
ES
IT
NO
DK
SE

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	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
G2-DUAL S.a.S. MEDION Service Center Via Brigata Reggio, 47/AB 42124 Reggio Emilia Italia	
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.

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

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 © 2021

Ultimo aggiornamento: 08.10.2021

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 AG
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.

19. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

Innholdsfortegnelse

1.	Informasjon om denne brukerveiledningen	132
1.1.	Symbolforklaring.....	132
2.	Tiltenkt bruk	133
3.	Sikkerhetsanvisninger	134
4.	Leveringsinnhold.....	139
5.	Matlaging med induksjon.....	139
5.1.	Egnede kokekar	139
5.2.	Uegnede kokekar	140
6.	Oversikt over apparatet	140
6.1.	Programfunksjoner.....	141
7.	Før første gangs bruk	141
8.	Betjening	142
8.1.	Betjening av sensortastene	142
8.2.	Innstilling av tilberedningstemperatur/effekttrinn	143
8.3.	Stille inn tilberedningstiden.....	143
8.4.	Stille inn programfunksjoner	144
8.5.	Slå av apparatet	146
9.	Tastelås	146
10.	Tips til energisparing	147
11.	Rengjøring og vedlikehold	147
12.	Ta apparatet ut av bruk	148
13.	Feilretting.....	148
14.	Avhending	150
15.	Tekniske data	150
16.	Samsvarsinformasjon	151
17.	Serviceinformasjon	152
18.	Impressum.....	153
19.	Personvernerklæring	154

1. Informasjon om denne brukerveiledningen



Takk for at du valgte å kjøpe produktet vårt. Vi håper du får mye glede av apparatet.

Les sikkerhetsanvisningene og hele veiledningen nøye før du tar maskinen i bruk. Ta hensyn til advarslene på maskinen og i brukerveiledningen.

gen.

Ha alltid brukerveiledningen innenfor rekkevidde. Hvis du selger eller gir dette apparatet videre, må du også levere brukerveiledningen til den nye eieren, ettersom den er å regne som en vesentlig del av produktet.

1.1. Symbolforklaring

Hvis et avsnitt i teksten er merket med et av varselsymbolene nedenfor, må du unngå denne faren for å forebygge de mulige konsekvensene beskrevet i teksten.



FARE!

Advarsel mot umiddelbar livsfare!



ADVARSEL!

Advarsel mot mulig livsfare og/eller alvorlige irreversible personskader!



ADVARSEL!

Advarsel mot fare på grunn av varme overflater!



ADVARSEL!

Advarsel mot fare på grunn av elektrisk støt!



FORSIKTIG!

Advarsel mot mulige lette eller middels alvorlige personskader!



LES DETTE!

Følg anvisningene for å unngå materielle skader!



LES DETTE!

Mer informasjon om bruken av apparatet!



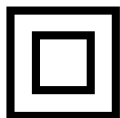
Følg anvisningene i brukerveiledningen!

- Nummerert punkt / informasjon om hendelser under bruk
- Handlingsinstruksjoner som må utføres



Samsvarserklæring (se kapitlet «Samsvarsinformasjon»): Produkter som er merket med dette symbolet, oppfyller kravene i EF-direktivene.

Beskyttelsesklasse II



Elektriske apparater i beskyttelsesklasse II er elektriske apparater som har gjennomgående og/eller forsterket isolering og ingen muligheter til tilkobling av en PE-leder. Et elektrisk apparat av beskyttelsesklasse II som har et hus innhyllet av isoleringsstoff, kan danne den ekstra eller forsterkede isoleringen delvis eller fullstendig.

2. Tiltentkt bruk

Dette apparatet må kun brukes til oppvarming av mat i egnede kjeler eller panner.

Denne maskinen er bestemt til bruk i private husholdninger og lignende bruksområder som for eksempel

- på kjøkken for ansatte i butikker, kontorer og lignende kommersielle områder;
- innen landbruk;
- av kunder i hoteller, moteller eller andre bosteder;
- på pensjonater

Maskinen er ikke ment til kommersiell og industriell bruk. Vi gjør oppmerksom på at garantien blir ugyldig ved ikke-tiltenkt bruk av maskinen:

- Ikke bygg om maskinen uten vårt samtykke og bruk bare tilleggsutstyr som er levert eller godkjent av oss.
- Bruk bare reserve- og tilbehørsdeler som er levert eller godkjent av oss.
- Ta all informasjon i denne brukerveiledningen til følge, dette gjelder særlig sikkerhetsanvisningene. Enhver annen bruk betraktes som ikke-tiltenkt, og kan føre til personskader eller materielle skader.

3. Sikkerhetsanvisninger



ADVARSEL!

Fare for personskader!

Fare for personskader for barn og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner (f.eks. delvis funksjonshemmede, eldre personer med begrensede fysiske og mentale evner) eller mangel på erfaring og kunnskap (f.eks. eldre barn).

- Apparatet og tilbehøret må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår de farene denne bruken innebærer. Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.
- Barn under 8 år må holdes unna maskinen og tilkoblingsledningen.
- Alle brukte emballasjematerialer (poser, polystyrenstykker osv.) må oppbevares utilgjengelig for barn.



FARE!

Eksplisjonsfare!

Brannfarlige væsker eller gasslekkasje kan føre til eksplosjoner.

- Bruk aldri apparatet i nærheten av brannfarlige væsker eller dersom det er gasslekkasje.



FARE!

Fare for helsen.

Denne induksjonsplaten samsvarer med retningslinjene for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Medisinsk utstyr kan imidlertid forstyrres i visse tilfeller.

- Personer med pacemaker, implantert defibrillator eller høreapparat må rådføre seg med produsenten av det medisinske utstyret dersom de bruker induksjonstopp, for å avgjøre om det medisinske utstyret oppfyller gjeldende sikkerhetskrav.



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt!

Det er fare for elektrisk støt fra strømførende deler.

- Koble maskinen bare til en riktig installert stikkontakt. Den lokale nettspenningen må samsvare med maskinens tekniske data. Ikke bruk skjøteledning.
- Forviss deg om at strømkabelen ikke er skadet, og at den ikke er lagt under maskinen eller over varme overflater og skarpe kanter.
Pass på at strømkabelen ikke henger over kanten på benkeplaten, slik at apparatet ikke trekkes ned ved et uhell.
- Dypp aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Beskytt apparatet og nettkabelen mot skader.
- Kontroller nettkabelen og apparatet for skader før hver bruk.
- Hvis koketoppen er skadet (riper, sprekker eller brudd), må du ikke under noen omstendigheter bruke apparatet. Trekk ut støpselet umiddelbart.

-
- Forsøk aldri å åpne og/eller reparere en deler av apparatet selv.
 - Få det defekte apparatet reparert umiddelbart av et kvalifisert verksted. Skadde nettkabler må kun byttes ut av fagfolk eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farer.
 - I tilfelle av feil må du kontakte vårt servicesenter eller et annet passende verksted.
 - Ikke utsett apparatet for ekstreme omgivelsesbetingelser.
Unngå følgende:
 - høy luftfuktighet eller fuktighet generelt
 - ekstremt høy eller lav temperatur
 - direkte sollys
 - åpen flamme



FORSIKTIG!

Fare for personskader!

Det er fare for forbrenninger på grunn av varme overflater.

- Ikke ta på kokeplaten umiddelbart etter tilberedning. Overflaten kan være veldig varm på grunn av det varme kokekaret som var på kokeplaten.
- Ikke varm opp lukkede bokser eller andre lukkede beholdere.
- Ikke plasser gjenstander på glasskeramikkplaten. Gjenstander av metall (f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk) blir varme.



ADVARSEL!

Brannfare!

Det er fare for brann på grunn av høye temperaturer!

- Sørg for at apparatet ikke kommer i kontakt med andre gjenstander under drift. La det være nok plass på alle sider og over apparatet. Det er særlig viktig at apparatet ikke plasseres i nærheten av lettantennelige materialer (gardiner, forheng, papir osv.).
- Induksjonsplaten må plasseres på en varmebestandig, jevn og stabil overflate. Induksjonsplaten må kun settes opp i et beskyttet, tørt rom.
- Ikke plasser induksjonsplaten på en metalloverflate av jern, rustfritt stål eller aluminium.
- **For å sikre tilstrekkelig ventilasjon må området over apparatet holdes fritt, og det må være 10 cm klaring bakover og på begge sider.** Åpningene på apparatet må ikke tildekkes eller blokkeres.
- Still aldri apparatet på en bordkant, for det kan da velte og falle ned.
- Pass på at induksjonsplaten ikke er for nær en varmekilde eller i et område der den kan komme i kontakt med vann.
- Ikke la induksjonsplaten stå uten tilsyn under drift. Især må du følge godt med når du tilbereder retter med fett og olje.
- Apparatet er ikke tiltenkt bruk med et eksternt tidsur eller et separat fjernstyringssystem.



LES DETTE!

Mulig emisjon!

Denne induksjonsplaten samsvarer med retningslinjene for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel er det mulig at andre elektriske apparater forstyrres.

- Ikke plasser induksjonsplaten i umiddelbar nærhet av andre elektriske apparater (f.eks. TV-er, magnetiske lagringsmedier, klokker eller mikrobølgeovner, gassovner).



LES DETTE!

Mulige materialskader!

Ved ikke-forskriftsmessig bruk kan apparatet bli skadet.

- Bruk utelukkende kjeler og stekepanner som egner seg for induksjon og er laget av ferromagnetisk materiale.
- Hold glasskeramikkplaten ren og tørr.
- Ikke bruk grovkornede eller skurende rengjøringsmidler for å rengjøre glasskeramikkoverflaten, men et mildt oppvaskmiddel eller spesialrens for glasskeramikk.
- Overflaten er sensitiv og kan lett få riper. Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander på glasskeramikkplaten. Beskytt overflaten mot fallende gjenstander for å unngå å ødelegge glasskeramikken.
- Bruk riktig kjele- og stekepannestørrelse for platen. Sørg for at platen dekkes fullstendig av kjelen eller pannen.
- Ikke bruk defekte kjeler eller panner med buet bunn.

4. Leveringsinnhold



FARE!

Kvelningsfare!

Det er fare for kvelning ved svelging eller innånding av smådeler eller folier.

- Oppbevar emballasjefolien utenfor barns rekkevidde.

Husk å kontrollere at leveransen er fullstendig. Hvis noe mangler, må vi få beskjed om dette senest 14 dager etter kjøpet.

Pakken du har kjøpt, består av følgende deler:

- Induksjonsplate
- Brukerveiledning og garantidokumenter

5. Matlaging med induksjon

Ved induksjonsplater varmes det ferromagnetiske kokekaret, dvs. kjelen eller stekepannen av metall, av en indusert elektrisk virvelstrøm. Denne metoden er et meget strømsparende alternativ på grunn av energibesparelser på opptil 50 % sammenlignet med konvensjonelle tilberedningsmetoder. Takket være den nøyaktige styringen av varmetilførselen og manglende oppvarmingstider for kokeplater med denne teknologien, reduseres tilberedningstiden betraktelig.

Under tilberedningsprosessen er det kun kokekaret som varmes opp, ikke selve kokeplaten. Kokeplaten varmes kun av varmen som avgis av kokekaret under tilberedning. Det oppnås imidlertid ikke temperaturer som kan føre til at matrester brenner seg fast. Dette forenkler rengjøringen av glasskeramikkflaten.

5.1. Egnede kokekar

Egnede kokekar har en diameter på 15–20 cm og er laget av jern eller støpejern (f.eks. kjeler med emalje) og magnetisk rustfritt stål, helst med tynne bunner for å unngå energitap og sikre raske reaksjoner på endringer i innstillingene. Egnede kokekar er merket med symbolet .

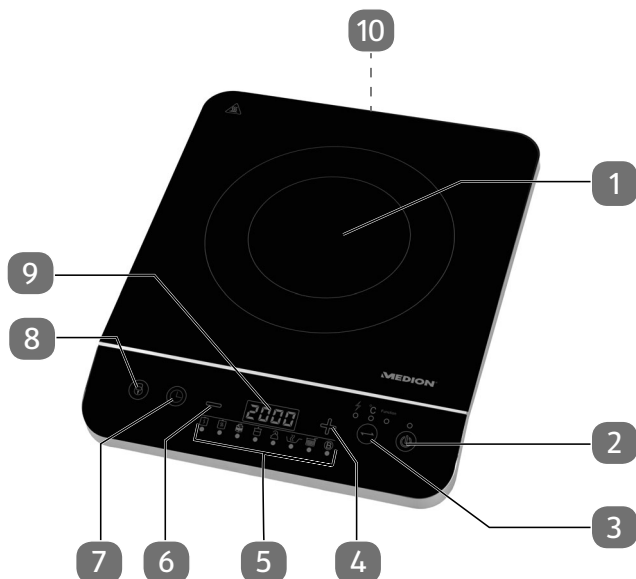


Kontroller at kokekaret er egnet for induksjon, ved hjelp av en magnet. Hvis magneten blir hengende på bunnen av kokekaret, er det egnet.

5.2. Uegnede kokekar

Kokekar laget av aluminium, kobber, glass og keramikk samt kjeler med en diameter på mindre enn 15 cm eller en diameter på mer enn 20 cm, er ikke egnet. Det bør ikke brukes kjeler eller panner med ujevn bunn på grunn av energitap.

6. Oversikt over apparatet



- 1) Kokesone
- 2) Slå av/på 
- 3) Bytte mellom visning av watt  /temperatur °C/funksjon F med tasten 
- 4) Øke effekttrinnet / stille inn tilberedningstiden 
- 5) Visning av programfunksjonene
- 6) Redusere effekttrinnet / stille inn tilberedningstiden 
- 7) Stille inn tilberedningstiden 
- 8) Aktivere/deaktivere tastelåsen 
- 9) Skjerm
- 10) Adapter med støpsel (ikke vist)

6.1. Programfunksjoner

	Varmholding
	Oppvarming/småkoking
	Melk / kaffe / te
	Damping
	Koke opp vann
	Steking
	Fritering
	Boost-funksjon

7. Før første gangs bruk

- ▶ Tørk over glasskeramikkflaten med en myk klut som er fuktet med litt vann.
- ▶ Tørk deretter glasskeramikkflaten med en myk, tørr klut.
- ▶ Koble maskinen bare til en riktig installert stikkontakt. Den lokale nettspenningen må samsvare med maskinens tekniske data.

Det høres et lydsignal, og i displayet blinker "- - - -". Apparatet er i standby-modus.



Så lenge apparatet er koblet til en stikkontakt, vil "- - - -" (standby-modus) blinke i displayet, i tillegg til at drifts-LED-en over tasten  også blinker.

8. Betjening



FORSIKTIG!

Fare for personskader!

Kokesonen varmes av varmen som avgis av kokekaret under tilberedning.

- La induksjonsplaten avkjøles før du berører den.



ADVARSEL!

Brannfare!

Det er fare for brann på grunn av høye temperaturer.

- La aldri apparatet være uten tilsyn under drift.

- ▶ Plasser et passende kokekar midt på induksjonsplaten (se „5.1. Egnede kokekar“ på side 139 for informasjon om passende kokekar).
- ▶ Trykk på tasten  for å slå apparatet på. Det høres et lydsignal, og drifts-LED-en over tasten  lyser.



Tilberedningsprosessen starter kun når et egnet kokekar er midt på induksjonsplaten.

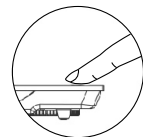
Hvis det ikke står et egnet kokekar på induksjonsplaten, høres et lydsignal flere ganger og E0 blinker i displayet. Apparatet går deretter over i standby-modus, og "- - -" blinker i displayet.

8.1. Betjening av sensortastene

Betjeningselementene reagerer på berøring med fingrene – du trenger ikke å trykke hardt. Hver gang det trykkes på en tast, høres det et lydsignal.

- ▶ Ikke trykk på tastene med fingertuppen.
- ▶ Sørg for at betjeningselementene alltid er rene og tørre, og at de ikke er dekket til med en klut eller lignende.

Selv en tynn film med vann kan gjøre det vanskeligere å bruke tastene.



8.2. Innstilling av tilberedningstemperatur/effekttrinn

- ▶ Trykk på tasten  for å slå apparatet på.
- ▶ Trykk på tasten  flere ganger inntil LED-en under  lyser, for å stille inn koke-trinn med hensyn til effekt.

Effekten til induksjonsplaten kan justeres i trinn på 200 W opp til en maksimal effekt på 2000 W.

Induksjonsplaten starter ved 200 W og en temperatur på 160 °C. Tilberedningstiden på to timer er forhåndsinnstilt. Se neste kapittel for endring av tilberedningstiden.

- ▶ Trykk på tasten  for å redusere effekten og på tasten  for å øke den.
- ▶ Trykk på tasten  flere ganger inntil LED-en under °C lyser, for å stille inn koke-trinn med hensyn til temperatur.

Du kan stille inn en temperatur på mellom 60 °C og 240 °C.

- ▶ Trykk på tasten  for å redusere temperaturen og på tasten  for å øke den.

8.3. Stille inn tilberedningstiden

Du kan stille inn tiden når induksjonsplaten skal slås av automatisk. Fremgangsmåte:

- ▶ Still inn tilberedningstemperatur og effekt som beskrevet i „8.2. Innstilling av tilberedningstemperatur/effekttrinn“ på side 143.
- ▶ Trykk på tasten  til LED-en over symbolet lyser.
- ▶ Trykk på tasten  eller  mens LED-en lyser, for å stille inn tilberedningstiden.
 - Kort trykk på tastene: innstilling i 1-minutts intervaller
 - Tastene holdes inne: innstilling i 10-minutters intervaller

Du kan stille inn en tilberedningstid på opptil tre timer.

Den innstilte temperaturen eller effekten og den gjenværende tiden vises vekselvis i displayet.

Etter at tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet av automatisk.

8.4. Stille inn programfunksjoner



Kokesonen må være slått på dersom du vil bruke de forskjellige programfunksjonene.



ADVARSEL!

Brannfare!

Programmene forhindrer ikke at matvarer koker over eller svis!

- Maten som skal varmes, må alltid være under tilsyn. Om nødvendig må det iverksettes tiltak for å forhindre at maten svis eller koker over.

Funksjon	Displayvisning		
	Effekt i [W]	Temperatur i [°C]	Standardtid for funksjonen i [h]
Varmholding		60	2:00
Oppvarming	400		2:00
Melk / kaffe / te	1000		0:15
Damping	1600		2:00
Koke opp vann	2000		0:15
Steking	1400		2:00
Fritering	2000		2:00
Boost	2000		300 [sekunder]



Du kan stille inn tilberedningstiden for programmene individuelt, med unntak av programmene  og  (se „8.3. Stille inn tilberedningstiden“ på side 143).

- ▶ Trykk på tasten  flere ganger inntil LED-en under **F** lyser.
- ▶ Trykk på tasten  eller tasten  for å velge programfunksjon.



De innstilte programfunksjonene går automatisk over i standby-modus så snart standardtiden (se tabellen ovenfor) eller den manuelt innstilte tiden er utløpt.

8.4.1. Varmholding

- ▶ Velg programfunksjonen **Varmholding**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

Funksjonen for varmhoding brukes ikke til å varme opp mat som er blitt kald, men for å holde maten varm rett etter tilberedning.

- ▶ Maten må kun holdes varm i kokekaret (kjelen/pannen). Legg et lokk på kokekaret.

8.4.2. Oppvarming

Funksjonen for oppvarming gjør det mulig å varme opp kald mat.

- ▶ Velg programfunksjonen **Oppvarming**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

8.4.3. Varme opp melk

Oppvarmingsfunksjonen for melk brukes til å varme opp melk / kaffe / te eller lignende.

- ▶ Velg programfunksjonen **Varme opp melk**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

8.4.4. Damping

Funksjonen for damping kan f.eks. brukes til å dampe fisk, kjøtt eller grønnsaker med litt væske i egnede kokekar.

- ▶ Velg programfunksjonen **Damping**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

8.4.5. Koke opp vann

Hvis du vil koke opp vann raskt, kan du bruke funksjonen for oppkok.

- ▶ Velg programfunksjonen **Koke opp vann**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

8.4.6. Steking

- ▶ Velg programfunksjonen **Steking**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

8.4.7. Fritering

Funksjonen for fritering kan brukes til å fritere mat med varmt fett i egnede kokekar.

- ▶ Velg programfunksjonen **Fritering**

Programvisningen lyser, og programmet startes.

8.4.8. Boost-funksjon

Boost-funksjonen øker effekten slik at større mengder kan varmes opp raskere, f.eks. vann til koking av pasta.

- ▶ Velg programfunksjonen **Boost** .

Programvisningen lyser, og programmet startes.

Boost-funksjonen er aktiv i maks. 5 minutter, deretter går kokeplaten automatisk tilbake til den tidligere innstilte tilberedningsmodusen.



Hvis kokekaret fjernes under tilberedningen, høres et lydsignal flere ganger, og E0 blinker i displayet. Hvis kokekaret settes tilbake mens lyd-signalet fortsatt lyder, fortsetter tilberedningen. Hvis kokeplaten står tom, går apparatet over i standby-modus etter lydsignalet og meldingen. I displayet blinker "- - -".

- ▶ Trykk på tasten  for å avslutte en programfunksjon før tiden.

8.5. Slå av apparatet

- ▶ Trykk på tasten  etter tilberedningen for å slå av apparatet.

Apparatet er i standby-modus, i displayet blinker "- - -" og drifts-LED-en over tasten  blinker også.



Viften til apparatet fortsetter å gå en stund etter at tilberedningen er avsluttet for å kjøle ned apparatet. Ikke trekk ut støpselet før viften er slått helt av.

9. Tastelås

For å unngå at du trykker på knappene ved et uhell og endrer de valgte tilberedningsinnstillingene, er induksjonsplaten utstyrt med en tastelås.

- ▶ Hold tasten  inne i ca. 3 sekunder, LED-en over symbolet lyser.

Tastelåsen er aktivert.

Det høres et lydsignal, og displayet veksler mellom L og den valgte tilberedningsinnstillingen.

Tasten  låses ikke, slik at apparatet når som helst kan slås av.

- ▶ Deaktiver tastelåsen holde å tasten  inne i ca. 3 sekunder inntil LED-en over symbolet slukkes igjen.

10. Tips til energisparing

- ▶ Kokesonen og bunnen av kokekaret må være rene og frie for rester for å sikre optimal varmeoverføring.
- ▶ Plasser kokekaret midt på kokesonen.
- ▶ Ikke bruk kar med en bunndiameter på mindre enn 15 cm.
- ▶ Ved oppvarming av vann må du kun varme opp den mengden du faktisk trenger.
- ▶ Når du lager og tilbereder mat, må du alltid dekke kokekaret med et lokk dersom det er mulig.
- ▶ Slå av kokesonen tidlig, og bruk restvarmen til varmholding, smelting osv.

11. Rengjøring og vedlikehold



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt!

Det er fare for elektrisk støt fra strømførende deler.

- Dypp aldri apparatet ned i vann eller andre væsker!
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du rengjør apparatet.



Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler på glasskeramikkflaten og apparatet, ettersom dette kan skade overflatene. Bruk spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikkflater eller et mildt rengjøringsmiddel, f.eks. oppvaskmiddel.

- ▶ La apparatet avkjøles fullstendig.
- ▶ Fjern grovt smuss med en spesiell glasskrape for glasskeramikkflater.
- ▶ Tørk over den avkjølte glasskeramikkflaten med en myk klut som er fuktet med litt vann.
- ▶ Tørk deretter glasskeramikkflaten med en myk, tørr klut.
- ▶ Hvis ventilasjonsåpningene er skitne eller tette, må du fjerne smusset forsiktig med en støvsuger.

12. Ta apparatet ut av bruk

Hvis apparatet ikke skal brukes over lengre tid, må du trekke ut støpselet og oppbevare apparatet på et tørt sted.

13. Feilretting

Produktet forlot produksjonsanlegget vårt i perfekt stand. Hvis du likevel skulle oppdage et problem, kan du først prøve å løse det selv ved hjelp av tabellen nedenfor. Kontakt vår kundeservice dersom du ikke lykkes.

Feilkode/problem	Årsak	Feilretting
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet står ikke i stikkontakten. Nettkabelen eller støpselet er skadet.	▶ Kontroller at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten. ▶ Kontroller nettkabelen og støpselet for skader. ▶ Ta kontakt med kundeservice.
Kokeplaten fungerer ikke.	Apparatet er skadet.	▶ Ta kontakt med kundeservice.
Tilberedningen avbrytes.	Ventilasjonen har stoppet. Tilberedningstiden er utløpt.	▶ Rengjør ventilasjonsåpningene dersom de er tilsmusset. ▶ Tilberedningstiden må stilles inn på nytt.
E0	Registrering av kokekar: Det er ikke noe kokekar på kokeplaten.	▶ Plasser et kokekar på kokeplaten i løpet av 30 sekunder.
E03	Temperatursensoren er overopphetet.	▶ Vent til kokeplaten har nådd romtemperatur, og trykk deretter på tasten  igjen for å slå på kokeplaten. ▶ Ta kontakt med kundeservice.

Feilkode/pro-blem	Årsak	Feilretting
E01	Elektronikkovervåkning, overspenningsvernet ble utløst.	▶ Kontroller at nettspenningen til stikkontakten som apparatet er koblet til, tilsvarer nettspenningen som er angitt på typeskiltet. ▶ Ta kontakt med kundeservice.
E02	Nettspenningen er for lav.	▶ Kontroller at nettspenningen til stikkontakten som apparatet er koblet til, tilsvarer nettspenningen som er angitt på typeskiltet.
E03/E06	Det har oppstått en kortslutning i elektronikken.	▶ Trekk støpselet ut av stikkontakten. ▶ Ta kontakt med kundeservice.
E08	Hovedsensoren reagerer ikke.	▶ Ta kontakt med kundeservice.



Trekk ut støpselet for å tilbakestille apparatet ved alle de ovennevnte feilene.

14. Avhending



Emballasje

Maskinen er emballert for beskyttelse mot transportskader. Emballasjer er råmaterialer som kan gjenbrukes, eller de kan leveres til resirkulering av råstoffer.



Maskinen

Kast ikke brukte maskiner i det vanlige husholdningsavfallet.

I henhold til direktiv 2012/19/EU skal maskinen etter endt levetid leveres inn til forskriftsmessig avhending.

I denne prosessen blir gjenbrukbare materialer levert til gjenvinning, og miljøet blir ikke belastet.

Lever brukte maskiner inn til et oppsamlingspunkt for elektrisk avfall eller en miljøstasjon. Kontakt det lokale renovasjonsfirmaet eller kommunale myndigheter for å få mer informasjon.

15. Tekniske data

Nominell spenning 220–240 V ~ 50-60 Hz

Nominell effekt 2000 W

Beskyttelsesklasse Klasse II

Diameter av egnede kokekar 15–20 cm

PRODUKTINFORMASJON FORORDNING (EU) nr. 66/2014			
	Symbol	Enhet	Verdi
Navn eller varemerke til leverandøren			MEDION AG
Modellbetegnelse			MD 18490
Type koke topp			Enkeltstående kokeplate
Antall kokesoner og/eller kokeflater			1
Varmeteknikk			Induksjon
Ved kokesoner eller -flater som ikke er runde: Lengde/bredde på den anvendbare overflaten/ kokesonen	L/B	mm	n/a

PRODUKTINFORMASJON FORORDNING (EU) nr. 66/2014			
	Symbol	Enhet	Verdi
Diameter på kokesonen og/eller områder	Ø	mm	200
Energiforbruk per kokesone eller -flate per kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Energiforbruk for koke- toppen	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Samsvarsinformasjon



Herved erklærer firma Medion AG at produktet MD 17595 er i samsvar med de følgende europeiske krav:

- Lavspenningsdirektiv 2014/35/EU
- EMC-direktiv 2014/30/EU
- Økodesigndirektivet 2009/125/EF
- RoHS-direktivet 2011/65/EU.

17. Serviceinformasjon

Hvis apparatet ikke fungerer som ønsket eller forventet, må du først ta kontakt med vår kundeservice. Du har ulike muligheter til å ta kontakt med oss:

- Du må også gjerne bruke kontaktskjemaet vårt på www.medion.com/contact.
- Serviceteamet vårt er selvfølgelig også tilgjengelig på telefon eller post.

Åpningstider	Multimedieprodukter (PC, bærbar datamaskin osv.)
Mandag–fredag: 09:00–17:00	☎ (+47) 21530867
	Husholdning og hvitevarer
	☎ (+47) 21530868
Serviceadresse	
MEDION Service Center InfoCare Norge AS Haslevangen 30, 0579 Oslo Norway	



Du kan laste ned denne og andre brukerveiledninger fra serviceportalen på www.medionservice.com.

Der finner du også drivere og annen programvare til diverse apparater.

Du kan også skanne QR-koden ved siden av og laste ned brukerveiledningen på den mobile enheten fra serviceportalen.

18. Impressum

Copyright © 2021

Versjon: 07.09.2021

Med forbehold om alle rettigheter.

Denne brukerveiledningen er beskyttet av loven om opphavsrett.

Mangfoldiggjøring i mekanisk, elektronisk eller noen annen form er bare tillatt etter skriftlig tillatelse fra produsenten.

Opphavsrett eies av firmaet:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Tyskland

Merk: Adressen ovenfor er ikke en returadresse. Ta alltid først kontakt med vår kundeservice.

19. Personvernerklæring

Kjære kunde!

Vi informerer om at vi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, er behandlingsansvarlig for personopplysningene dine.

Med hensyn til personvernrettslige saker bistås vi av vårt personvernombud som kan kontaktes på MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datschutz@medion.com. Vi behandler personopplysningene dine med det formål å behandle garantisaker og tilknyttede prosesser (f.eks. reparasjoner); kjøpsavtalen som du har inngått med oss, danner grunnlaget for dette.

For å kunne behandle garantisaker og tilknyttede prosesser (f.eks. reparasjoner) vil personopplysningene dine overføres til tjenesteleverandøren vi har gitt reparasjonene i oppdrag til. Som regel lagrer vi personopplysningene dine i en periode på tre år for å oppfylle lovbestemte garantirettigheter.

Overfor oss har du rett til innsyn i de gjeldende personopplysningene samt rett til retting, sletting, behandlingsbegrensning, innsigelse mot behandling og dataportabilitet.

Med hensyn til rett til innsyn og rett til sletting gjelder imidlertid begrensningene iht. artikkel 23 i EUs personvernforordning. I tillegg har du rett til å klage til en ansvarlig tilsynsmyndighet iht. til artikkel 77 i EUs personvernforordning. For MEDION AG er dette: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Behandlingen av personopplysningene dine er nødvendig for å kunne behandle garantisaker; behandling av garantisaker er ikke mulig dersom de nødvendige personopplysningene ikke stilles til rådighet.

Indhold

1.	Informationer om denne brugsanvisning	156
1.1.	Tegnforklaring	156
2.	Tilsigtet brug	157
3.	Sikkerhedsanvisninger	158
4.	Leveringsomfang	163
5.	Madlavning med induktion	163
5.1.	Egnet kogegrej	163
5.2.	Uegnet kogegrej	164
6.	Oversigt over apparatet	164
6.1.	Programfunktioner	165
7.	Inden første brug	165
8.	Betjening	166
8.1.	Betjening af sensorknapper	166
8.2.	Indstilling af kogetemperatur/effekt	167
8.3.	Indstilling af tilberedningstid	167
8.4.	Indstilling af programfunktioner	168
8.5.	Frakobling af apparatet	170
9.	Knaplås	170
10.	Råd til energibesparelse	171
11.	Rengøring og pleje	171
12.	Standstøt	172
13.	Fejlafhjælpning	172
14.	Bortskaffelse	173
15.	Tekniske data	174
16.	Overensstemmelsesinformation	175
17.	Serviceinformationer	175
18.	Impressum	176
19.	Databeskyttelseserklæring	177

1. Informationer om denne brugsanvisning



Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker dig god fornøjelse med apparatet.

Læs sikkerhedsanvisningerne og hele vejledningen grundigt igennem før ibrugtagning. Overhold advarslerne på apparatet og i brugsanvisningen.

gen.

Opbevar altid brugsanvisningen lige i nærheden. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal du også udlevere denne brugsanvisning, da den er en vigtig bestanddel af produktet.

1.1. Tegnforklaring

Hvis et tekstafsnit er markeret med et af følgende advarselssymboler, skal faren, der beskrives i teksten, undgås for at forebygge de beskrevne mulige konsekvenser.



FARE!

Advarer om umiddelbar livsfare!



ADVARSEL!

Advarer om mulig livsfare og/eller alvorlige, uafvendelige kvæstelser!



ADVARSEL!

Advarer om fare på grund af varme overflader!



ADVARSEL!

Advarer om fare på grund af elektrisk stød!



FORSIGTIG!

Advarer om fare for mindre eller middelsvære kvæstelser!



BEMÆRK!

Følg anvisningerne for at undgå materielle skader!



BEMÆRK!

Yderligere oplysninger om apparatets brug!

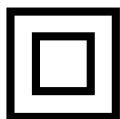


Følg anvisningerne i denne brugsanvisning!

- Punktopstilling/informationer om hændelser under betjeningen
- Handling, der skal udføres



Overensstemmelseserklæring (se kapitlet "Overensstemmelsesinformation"): Produkter, der er markeret med dette symbol, opfylder kravene i EF-direktiverne.



Beskyttelsesklasse II

Elektrisk udstyr i beskyttelsesklasse II er elektrisk materiel, der er udstyret med kontinuerlig dobbelt og/eller forstærket isolering, og som ikke har nogen tilslutningsmuligheder for en beskyttelsesleder. Huset ved isolatoromsluttet elektrisk materiel i beskyttelsesklasse II kan helt eller delvist udgøre den ekstra eller forstærkede isolering.

2. Tilsigtet brug

Dette apparat må kun benyttes til opvarmning af dertil egnede levnedsmidler i gryder eller på pander.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i private husholdninger og til lignende private anvendelsesformål, for eksempel

- i køkkener til medarbejdere i butikker, på kontorer og inden for andre erhvervsområder
- på landejendomme
- af kunder på hoteller, moteller og i andre boliger
- på morgenmadspensioner

Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig og industriel brug.

Bemærk, at garantien bortfalder, hvis apparatet ikke bruges som tilsigtet:

- Du må ikke ændre på apparatet uden vores samtykke, og du må ikke bruge tilbehør, der ikke er godkendt eller leveret af os.
- Brug kun reserve- samt tilbehørsdele, der er godkendt eller leveret af os.
- Overhold alle oplysninger i nærværende brugsanvisning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden betjening er ikke tilsigtet og kan medføre kvæstelser eller materielle skader.

3. Sikkerhedsanvisninger



ADVARSEL!

Fare for kvæstelser!

Fare for kvæstelser af børn samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (for eksempel delvist handicappede, ældre personer med begrænsede fysiske og mentale evner) eller mangel på erfaring og viden (for eksempel ældre børn).

- Apparatet og tilbehøret skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Dette apparat må bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan apparatet bruges sikkert, og har forstået de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Al anvendt emballage (poser, polystyrenstykker osv.) skal op-

bevares utilgængeligt for børn.



FARE!

Eksplodingsfare!

Brændbare væsker eller gasudslip kan medføre eksplosion.

- Anvend aldrig apparatet i omgivelser med brændbare væsker eller gasudslip.



FARE!

Sundhedsfare.

Denne induktionskogeplade overholder direktiverne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Alligevel kan medicinteknisk udstyr blive forstyrret.

- Personer med en pacemaker, implanteret defibrillator eller høreapparat skal kontakte producenten af det medicinske udstyr ved anvendelsen af et induktionskomfur, om hvorvidt det foreliggende medicinske udstyr er i overensstemmelse med de gældende sikkerhedskrav.



ADVARSEL!

Fare for elektrisk stød!

Der er fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele.

- Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt. Den lokale netspænding skal svare til apparatets tekniske data. Brug ingen forlængerledninger.
- Kontrollér, at strømkablet er intakt, og sørg for, at det ikke ligger under apparatet eller på varme overflader eller over skarpe kanter.
Sørg for, at strømkablet ikke hænger ud over arbejdsfladens kant, så apparatet ikke trækkes ned ved en fejl.
- Dyp aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Beskyt apparatet samt strømkablet mod beskadigelser.
- Kontrollér inden enhver anvendelse, at strømkablet og appa-

ratet ikke er beskadigede.

- Ved beskadigelser af kogefeltet (ridser, revner eller brud) må du under ingen omstændigheder tage apparatet i brug, træk straks netstikket ud.
- Forsøg aldrig selv at åbne og/eller reparere apparatets dele.
- Et defekt apparat skal straks repareres på et kvalificeret specialværksted. Et beskadiget netkabel må udelukkende udskiftes af en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Kontakt i tilfælde af fejl vores servicecenter eller et andet egnet fagværksted.
- Udsæt ikke apparatet for ekstreme betingelser. Undgå følgende:
 - høj luftfugtighed eller fugt
 - meget høje eller meget lave temperaturer
 - direkte sollys
 - åben ild



FORSIGTIG!

Fare for kvæstelser!

Der er risiko for forbrændinger på grund af varme overflader.

- Rør ikke kogepladen umiddelbart efter madlavningen. Pladen kan være meget varm på grund af det varme kogegrej, der forinden stod på kogepladen.
- Opvarm ikke lukkede dåser eller andre lukkede beholdere.
- Læg ikke genstande på den glaskeramiske kogeplade. Genstande af metal (som knive, gafler, skeer og låg) bliver varme.



ADVARSEL!

Brandfare!

Der er brandfare på grund af høje temperaturer!

- Sørg for, at apparatet ikke berører andre genstande under brugen. Sørg for tilstrækkelig afstand til alle sider og ovenfor. Placer under ingen omstændigheder apparatet i nærheden af let antændelige materialer (gardiner, forhæng, papir etc.).
- Induktionskogepladen skal stilles på en varmebestandig, jævn og stabil flade. Opstil kun induktionskogepladen i et beskyttet, tørt rum.
- Stil ikke induktionskogepladen på et metalunderlag af jern, rustfrit stål eller aluminium.
- **For at sikre tilstrækkelig udluftning skal rummet ovenover være frit, på bagsiden og i begge sider skal der være en afstand på 10 cm.** Åbningerne på apparatet må ikke være tildækket eller tilstoppet.
- Stil aldrig apparatet på kanten af bordet; det kan vælte og falde ned.
- Sørg for, at induktionskogepladen ikke befinder sig for tæt på en varmekilde eller i et område, hvor den kan komme i kontakt med vand.
- Lad ikke induktionskogepladen være uden opsyn under brugen. Kontrollér specielt processen ved tilberedning af mad med fedt og olie.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

**BEMÆRK!****Mulig støjmission!**

Denne induktionskogeplade overholder direktiverne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Derfor kan andet elektrisk udstyr alligevel blive forstyrret.

- Opstil ikke induktionskogepladen i umiddelbar nærhed af andet elektrisk udstyr (f.eks. fjernsyn, magnetiske lagringsmedier, ure eller mikrobølgeovn, gaskomfur).

**BEMÆRK!****Risiko for materielle skader!**

Apparatet kan blive beskadiget ved ukorrekt brug.

- Anvend udelukkende induktionsegne gryder og pander, der er blevet fremstillet af ferromagnetisk materiale.
- Hold den glaskeramiske kogeplade ren og tør.
- Til rengøring af den glaskeramiske overflade må der ikke anvendes grovkornede eller skrappe rengøringsmidler, men et mildt opvaskemiddel eller specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader.
- Overfladen er følsom og kan blive ridset. Anvend ikke skarpe eller spidse genstande på den glaskeramiske kogeplade. Beskyt overfladen mod nedfaldende genstande for at undgå, at den glaskeramiske overflade knækker.
- Tilpas gryde- og pandestørrelsen til kogefeltets størrelse. Sørg for, at kogefeltet er dækket helt med gryden eller panden.
- Anvend ikke defekte gryder eller pander med buet bund.

4. Leveringsomfang



FARE!

Kvælningsfare!

Der er kvælningsfare ved slugning eller indånding af små dele eller emballagefolie.

■ Opbevar emballagefilm utilgængeligt for børn.

Kontrollér, at der ikke mangler noget i pakken. Giv os besked senest 14 dage efter købet, hvis der mangler noget.

I den pakke, som du har købt, skal du have modtaget følgende:

- Induktionskogeplade
- Brugsanvisning og garantidokumenter

5. Madlavning med induktion

Ved en induktionskogeplade opvarmes den ferromagnetiske dvs. metalgryden eller metalpanden vha. induktivt producerede hvirvelstrømme. Denne metode er på grund af en energibesparelse på op til 50 % et meget energibesparende alternativ sammenlignet med oprindelige madlavningsmetoder. Med nøjagtig styring af varmetilførslen og ingen opvarmningstider af kogepladen ved denne teknik, reduceres madlavningstider betydeligt.

Ved madlavningen opvarmes kun kogegejet, ikke selve kogefeltet. Kogefeltet opvarmes under madlavningen kun af den varme som kogegejet afgiver. Der opnås i den forbindelse dog ikke temperaturer, der kan medføre at madrester brænder fast. Dette gør det lettere at gøre den glaskeramiske overflade ren.

5.1. Eget kogegej

Eget kogegej er kogegej med en diameter på 15-20 cm af jern eller støbejern (f.eks. emaljerede gryder) og magnetisk rustfrit stål, helst med en tynd bund for at undgå energitab og for at sikre reaktionstider ved indstillingsændringer. Eget kogegej kendetegnes i handlen med symbolet .

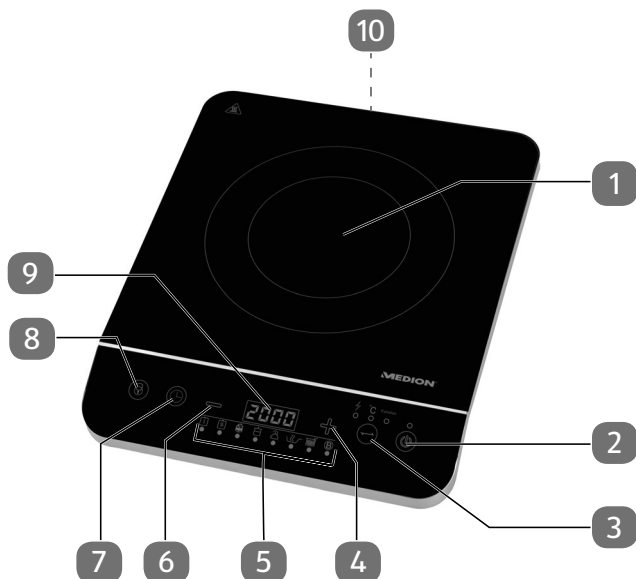


Kontrollér med en magnet om dit kogegej er egnet til induktion. Hvis magneten bliver siddende på bunden af gryden, så er gryden egnet.

5.2. Uegnet kogegegrej

Kogegegrej af aluminium, kobber, glas og keramik samt gryder med en lavere diameter end 15 cm eller en større diameter end 20 cm er ikke egnet. Gryder og pander med ujævn bund bør på grund af energitab ikke anvendes.

6. Oversigt over apparatet



- 1) Kogefelt
- 2) Tænd/sluk 
- 3) Skift af visningen Watt  /Temperatur °C/Funktion F med knappen 
- 4) Øgning af effekttrin/indstilling af tilberedningstid 
- 5) Visning af programfunktioner
- 6) Reduktion af effekttrin/indstilling af tilberedningstid 
- 7) Indstilling af tilberedningstid 
- 8) Aktivering/deaktivering af knaplås 
- 9) Display
- 10) Netdel med stik (ikke vist)

6.1. Programfunktioner

	Varmholdning
	Opvarmning/småsimre
	Mælk/kaffe/te
	Dampning
	Kogning af vand
	Stegning
	Fritering
	Boost-funktion

7. Inden første brug

- ▶ Tør den glaskeramiske overflade af med en blød klud, der er fugtet let med vand.
- ▶ Tør den glaskeramiske overflade af med en blød klud.
- ▶ Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt. Den lokale netspænding skal svare til apparatets tekniske data.

Der lyder et signal og på displayet blinker "- - - -", apparatet er i standby-modus.



Så længe apparatet er tilsluttet en stikkontakt, blinker "- - - -" (standby-modus) på displayet og drifts-LED'en over knappen  blinker ligeledes.

8. Betjening



FORSIGTIG!

Fare for kvæstelser!

Kogefeltet opvarmes under madlavningen af den varme som kogegrejet afgiver.

- Lad induktionskogepladen køle af, inden du rører den.



ADVARSEL!

Brandfare!

Der er brandfare på grund af høje temperaturer.

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

- ▶ Stil egnet kogegrej midt på en induktionskogeplade (du kan finde informationer vedrørende egnede gryder under „5.1. Egned kogegrej“ på side 163).
- ▶ Tryk på knappen  for at tænde apparatet. Der lyder en signaltone og drifts-LED'en over knappen  lyser.



Madlavningen kan kun påbegyndes, hvis der befinder sig en egnet gryde eller pande midt på induktionskogepladen.

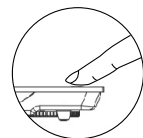
Hvis der ikke står en egnet gryde eller pande på induktionskogepladen, lyder der et signal flere gange, og på displayet blinker E0. Apparatet skifter derefter til standby-modus, og på displayet blinker "- - - -".

8.1. Betjening af sensorknapper

Styreelementerne reagerer på berøring med fingeren, så det ikke er nødvendigt at trykke. Ved hvert tryk på knappen lyder der en signaltone.

- ▶ Betjen ikke knapperne med fingerspidsen.
- ▶ Kontrollér, at betjeningslementerne altid er rene og tørre, og at disse ikke er dækket af en klud eller lignende.

Selv en tynd film af vand kan gøre betjeningen af knapperne mere vanskelig.



8.2. Indstilling af kogetemperatur/effekt

- ▶ Tryk på knappen  for at tænde apparatet.
- ▶ Tryk på knappen  flere gange, indtil LED'en under  lyser for at indstille kogetrinnet iht. effekten.

Induktionskogepladens effekt kan indstilles i trin fra 200 W til en maksimaleffekt på 2000 W.

Induktionskogepladen starter med kogetrinnet 200 W og en temperatur på 160 °C. Tilberedningstiden på 2 timer er forindstillet. Se følgende kapitel for ændring af tilberedningstiden.

- ▶ Tryk på knappen  for at reducere effekten, eller knappen  for at forøge den.
- ▶ Tryk på knappen  flere gange, indtil LED'en under °C lyser for at indstille kogetrinnet iht. temperaturen.

Der kan indstilles en temperatur på mellem 60 °C og 240 °C.

- ▶ Tryk på knappen  for at reducere temperaturen, eller knappen  for at forøge den.

8.3. Indstilling af tilberedningstid

Du kan indstille den periode, hvorefter induktionskogepladen automatisk skal slukke. Sådan gør du:

- ▶ Indstil tilberedningstemperaturen eller effekten, som beskrevet under „8.2. Indstilling af kogetemperatur/effekt“ på side 167.
- ▶ Tryk på knappen , indtil LED'en over symbolet lyser.
- ▶ Tryk, mens LED'en lyser, på knappen  eller  for at vælge tilberedningstiden.
 - Et kort tryk på knapperne: Indstilling i minutinterval
 - Et længere tryk på knapperne: Indstilling i 10 minutters interval.

Der kan indstilles en tilberedningstid på op til tre timer.

På displayet vises skiftevis den indstillede temperatur eller effekt og den resterende tid.

Efter udløb af tilberedningstiden slukker apparatet automatisk.

8.4. Indstilling af programfunktioner



Kogefeltet skal være tændt, hvis du vil bruge de forskellige programfunktioner.



ADVARSEL!

Brandfare!

Programmerne forhindrer ikke, at ting koger over eller brænder på!

- Hold altid øje med den mad, der skal opvarmes, og grib ind for at forhindre, at ting brænder på eller koger over.

Funktion	Displayvisning		
	Effekt i [W]	Temperatur i [°C]	Funktionens standardtid i [h]
Varmholdning		60	2:00
Opvarmning	400		2:00
Mælk/kaffe/te	1000		0:15
Dampning	1600		2:00
Kogning af vand	2000		0:15
Stegning	1400		2:00
Fritering	2000		2:00
Boost	2000		300 [sekunder]



Du kan indstille programmernes tilberedningstid individuelt, med undtagelse af programmerne  og  (se „8.3. Indstilling af tilberedningstid“ på side 167).

- ▶ Tryk på knappen  flere gange, indtil LED'en under F lyser.
- ▶ Tryk på knappen  eller knappen  og vælg den pågældende programfunktion.



De indstillede programfunktioner skifter automatisk til standby-modus, så snart standardtiden (se tabellen ovenfor) eller den manuelt indstillede tid er udløbet.

8.4.1. Varmholdning

- ▶ Vælg programfunktionen **Varmholdning**

Programvisningen lyser og programmet starter.

Varmholdningsfunktionen anvendes ikke til opvarmning af mad, der er blevet kold, men til varmholdning af varm mad direkte efter tilberedningen.

- ▶ Hold udelukkende maden varm i kogegrejet (gryde/pande). Tildæk kogegrejet med et låg.

8.4.2. Opvarmning

Opvarmningsfunktionen gør det muligt at opvarme kold mad.

- ▶ Vælg programfunktionen **Opvarmning**

Programvisningen lyser og programmet starter.

8.4.3. Opvarmning af mælk

Funktionen til opvarmning af mælk anvendes til opvarmning af mælk/kaffe/te eller lignende.

- ▶ Vælg programfunktionen **Opvarmning af mælk**

Programvisningen lyser og programmet starter.

8.4.4. Dampning

Damp f.eks. fisk, kød eller grøntsager i en smule væske i egnet kogegrej med dampningsfunktionen.

- ▶ Vælg programfunktionen **Dampning**

Programvisningen lyser og programmet starter.

8.4.5. Kogning af vand

Hvis du hurtigt vil koge vand, skal du anvende kogefunktionen.

- ▶ Vælg programfunktionen **Kogning af vand**

Programvisningen lyser og programmet starter.

8.4.6. Stegning

- ▶ Vælg programfunktionen **Stegning**

Programvisningen lyser og programmet starter.

8.4.7. Fritering

Fritér levnedsmidler i varmt fedt i egnet kogegrej med friteringsfunktionen.

- ▶ Vælg programfunktionen **Fritering**

Programvisningen lyser og programmet starter.

8.4.8. Boost-funktion

Boost-funktionen forstærker effekten, så store mængder hurtigt opvarmes, f.eks. vand til kogning af pasta.

- ▶ Vælg programfunktionen **Boost** .

Programvisningen lyser og programmet starter.

Boost-funktionen er aktiv i maksimalt 5 minutter, derefter skifter kogepladen automatisk tilbage til den tidligere indstillede madlavningsmodus.



Hvis kogegrejet fjernes under madlavningen, lyder der et signal flere gange, og på displayet blinker E0. Hvis kogegrejet stilles tilbage igen, mens signalet lyder, så fortsættes tilberedningen. Hvis kogepladen forbliver tom, skifter apparatet efter signalet og meddelelsen til standby-modus og på displayet blinker "- - - -".

- ▶ Hvis en programfunktion skal afsluttes før tiden, skal du trykke på knappen .

8.5. Frakobling af apparatet

- ▶ Tryk på knappen  efter tilberedningen for at slukke apparatet.

Apparatet er atter i standby-modus, på displayet blinker "- - - -" og drifts-LED'en over knappen  blinker ligeledes.



Apparatets ventilator kører et stykke tid efter afslutning af madlavningen for at afkøle apparatet. Træk først netstikket ud, når ventilatoren er helt slukket.

9. Knaplås

For at undgå en utilsigtet aktivering af knapperne og ændring af de valgte madlavningsindstillinger er induktionskogepladen udstyret med en knaplås.

- ▶ Tryk på knappen  i ca. 3 sekunder, LED'en over symbolet lyser.

Knaplåsen er aktiveret.

Der lyder en signaltone, og på displayet vises skiftevis L og den valgte madlavningsindstilling.

Knappen  låses ikke, så du kan til hver en tid slukke apparatet.

- ▶ Deaktivér knaplåsen ved at du trykker ca. 3 sekunder på knappen , indtil LED'en over symbolet slukker igen.

10. Råd til energibesparelse

- ▶ Kogefeltet og bunden af gryden skal være ren og fri for rester for at sikre en optimal varmeoverførsel.
- ▶ Stil kogegrej midt på kogezone.
- ▶ Anvend ikke beholdere, hvor bunden har en diameter under 15 cm.
- ▶ Opvarm kun den mængde, der reelt skal bruges, ved opvarmning af vand.
- ▶ Ved madlavning og tilberedning skal gryden eller panden helst dækkes med et låg.
- ▶ Sluk kogezone lidt tidligere, og anvend restvarmen til varmholdning, smeltning osv.

11. Rengøring og pleje



ADVARSEL!

Fare for elektrisk stød!

Der er fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele.

- Dyp aldrig apparatet i vand eller andre væsker!
- Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør apparatet.



Anvend aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler på den glaskeramiske overflade og kabinettet, da disse kan beskadige overfladerne. Anvend specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader eller et mildt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel.

- ▶ Lad apparatet køle helt af.
- ▶ Fjern genstridigt snavs med en speciel glasskraber til glaskeramiske overflader.
- ▶ Tør den afkølede glaskeramiske overflade af med en blød klud, der er fugtet let med vand.
- ▶ Tør den glaskeramiske overflade af med en blød klud.
- ▶ Hvis ventilationsåbningerne er snavsede eller tilstoppede, skal du fjerne snavset forsigtigt med en støvsuger.

12. Standsning

Hvis du ikke bruger apparatet i længere tid, skal du trække netstikket ud og opbevare apparatet på et tørt sted.

13. Fejlafhjælpning

Produktet har forladt fabrikken i fejlfri stand. Hvis du alligevel støder på et problem, så prøv at afhjælpe problemet ved hjælp af følgende tabel. Hvis det ikke hjælper, så kontakt vores kundeservice.

Fejlkode / problem	Årsag	Fejlafhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stik ikke i stikkontakt. Netkabel eller stik beskadiget.	▶ Kontrollér om stikket er isat korrekt i stikkontakten. ▶ Kontrollér netkablet og stikket for beskadigelser. ▶ Kontakt kundeservice.
Kogefeltet fungerer ikke.	Apparatet er beskadiget.	▶ Kontakt kundeservice.
Madlavningen afbrydes.	Ventilatoren er stoppet. Tilberedningstiden er udløbet.	▶ Rengør ventilationsåbningerne, hvis disse er snavsedede. ▶ Tilberedningstiden skal indstilles på ny
E0	Grydere registrering: Der er ingen gryde på kogepladen.	▶ Stil inden for 30 sekunder en gryde på kogepladen.
E03	Temperatursensoren er overophedet.	▶ Vent, indtil kogefeltet atter har nået rumtemperaturen, og tryk derefter igen på knappen  for at tænde kogefeltet. ▶ Kontakt kundeservice.
E01	Elektronikovervågning over-spændingsbeskyttelse er udløst	▶ Kontrollér om netspændingen for den stikkontakt, hvor apparatet er tilsluttet, svarer til den netspænding, der er angivet på typeskiltet. ▶ Kontakt kundeservice

Fejlkode / problem	Årsag	Fejlfhjælpning
E02	Netspændingen er for lav.	► Kontrollér om netspændingen for den stikkontakt, hvor apparatet er tilsluttet, svarer til den netspænding, der er angivet på typeskiltet.
E03/E06	Der er en kortslutning i elektronikken.	► Træk derefter netstikket ud af stikkontakten. ► Kontakt kundeservice
E08	Hovedsensoren reagerer ikke.	► Kontakt kundeservice.



Nulstil ved alle ovennævnte fejl apparatet ved at trække netstikket ud.

14. Bortskaffelse



Emballage

Apparatet befinder sig i en emballage for at beskytte den mod transportskader. Emballagen er lavet af råmaterialer og kan således genbruges eller tilføres råstofkredsløbet.



Apparat

Udtjente apparater må ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

I følge direktiv 2012/19/EU skal apparatet afleveres til korrekt bortskaffelse ved slutningen af sin levetid.



Derved genanvendes de materialer, der er indeholdt i apparatet, og forurening af miljøet undgås.

Indlever det kasserede apparat på et indsamlingssted for elektroskrot eller på en genbrugsstation. Du kan få yderligere oplysninger hos dit lokale renovationsselskab eller din kommunalforvaltning.

15. Tekniske data

Mærkespænding	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Mærkeeffekt	2000 watt
Beskyttelsesklasse	Klasse II
Diameter for egnet kogegrej	15-20 cm

PRODUKTINFORMATIONER FORORDNING (EU) NR. 66/2014.			
	Symbol	Enhed	Værdi
Leverandørens navn eller varemærke			MEDION AG
Modelidentifikation			MD 18490
Kogeenhedstype			Stand alone kogeplade
Antal kogezone og/eller kogeplader			1
Varmeteknik			Induktion
Ved kogezone eller -flader, der ikke er runde: Længde/bredde på den anvendelige overflade/ kogezone	L/B	mm	n/a
Diametrene på kogezone og/eller områder	Ø	mm	200
Energiforbrug pr. kogezone eller -flade pr. kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Energiforbrug for kogeenhed	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Overensstemmelsesinformation



Medion AG erklærer hermed, at produktet MD 17595 er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU
- EMC-direktiv 2014/30/EU
- Direktiv for miljøvenligt design 2009/125/EF
- RoHS-direktiv 2011/65/EU.

17. Serviceinformationer

Hvis dit apparat på et eller andet tidspunkt ikke fungerer, som du ønsker eller forventer, skal du først kontakte vores kundeservice. Du kan kontakte os på forskellige måder:

- Du kan også benytte vores kontaktformular på www.medion.com/contact.
- Vores serviceteam står naturligvis også til rådighed via vores hotline eller pr. post.

Man-fre: 08.30 - 20.00 Lør/søn: 10.00 - 18.00	Husholdnings- og hjemmeelektronik (NON-ALDI)
	① (+45) 70 21 20 25
Serviceadresse	
MEDION Nordic A/S Virkeholm 3B 2730 Herlev Danmark	



Denne og mange andre brugsanvisninger kan downloades via serviceportalen www.medionservice.com.

Her finder du også drivere og anden software til forskellige apparater.

Du kan også scanne QR-koden ved siden af og downloade brugsanvisningen til din mobile enhed via serviceportalen.

18. Impressum

Copyright © 2021

Revideret: 07.09.2021

Alle rettigheder forbeholdes.

Denne brugsanvisning er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering i mekanisk, elektronisk og enhver anden form uden skriftlig tilladelse fra producenten er forbudt.

Ophavsretten tilhører firmaet:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Tyskland

Du bedes være opmærksom på, at ovenstående adresse ikke er en returadresse.

Kontakt altid vores kundeservice først.

19. Databeskyttelseserklæring

Kære kunde!

Vi meddeler hermed, at vi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, som ansvarshavende behandler dine personlige data.

I sager i forbindelse med databeskyttelseslovgivningen får vi assistance af virksomhedens databeskyttelsesansvarlige, som kan kontaktes på MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com. Vi behandler dine data med henblik på garantiafviklingen og dermed forbundne processer (f.eks. reparationer), og vores købsaftale danner grundlag for behandlingen af dine data.

I forbindelse med garantiafviklingen og dermed forbundne processer (f.eks. reparationer) videregiver vi dine data til den reparationsservicevirksomhed, som har fået tildelt opgaven. Vi lagrer generelt dine data i en periode på tre år, for at opfylde dine rettigheder i henhold til lovgivningen.

Du har ret til at få udleveret oplysninger om de pågældende personrelaterede data samt ret til berigtigelse, sletning af data og begrænsning af behandlingen og indsigelse mod behandlingen samt overdragelsen af data.

I forbindelse med informations- og sletningsretten gælder der dog begrænsninger iht. §§ 34 og 35 i den tyske BDSG (art. 23 i persondataforordningen). Derudover er der ankeret ved den ansvarlige databeskyttelsesmyndighed (art. 77 i persondataforordningen i forbindelse med § 19 i den tyske BDSG). For MEDION AG er dette den "Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen", postboks 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Behandlingen af dine data er nødvendig i forbindelse med garantiafviklingen. Garantiafviklingen er ikke mulig uden modtagelse af de nødvendige data.

Innehållsförteckning

1.	Information om denna bruksanvisning	180
1.1.	Symbolförklaring.....	180
2.	Avsedd användning.....	181
3.	Säkerhetsinformation	182
4.	Leveransomfattning	187
5.	Matlagning med induktion.....	187
5.1.	Lämpliga kokkärl.....	187
5.2.	Olämpliga kokkärl.....	188
6.	Apparatöversikt.....	188
6.1.	Programfunktioner	189
7.	Före första användningen.....	189
8.	Användning.....	190
8.1.	Använda sensorknappar.....	190
8.2.	Ställa in tillagningstemperatur/effekt.....	191
8.3.	Ställa in tillagningstid.....	191
8.4.	Ställa in programfunktioner	192
8.5.	Stänga av enheten.....	194
9.	Knapplås.....	194
10.	Tips för att spara energi	195
11.	Rengöring och skötsel.....	195
12.	Urdrifttagning	196
13.	Felsökning.....	196
14.	Avfallshantering	197
15.	Tekniska data	198
16.	EU-försäkran om överensstämmelse	199
17.	Serviceinformation.....	199
18.	Företagsuppgifter	200
19.	Integritetspolicy	201

1. Information om denna bruksanvisning



Tack för att du har valt vår produkt. Vi hoppas att du ska tycka om apparaten.

Läs noga igenom säkerhetsanvisningarna och hela bruksanvisningen innan du börjar använda enheten. Var uppmärksam på varningarna i bruksanvisningen och på apparaten.

Se till att bruksanvisningen alltid finns inom räckhåll. Om du säljer eller ger apparaten till någon annan måste bruksanvisningen följa med eftersom den är en viktig del av produkten.

1.1. Symbolförklaring

Om ett textavsnitt är försett med någon av varningssymbolerna nedan måste faran som beskrivs i texten undvikas för att förhindra de möjliga konsekvenserna som anges.



FARA!

Varning för omedelbar livsfara!



WARNING!

Varning för potentiell livsfara och/eller allvarliga permanenta personskador!



WARNING!

Varning för fara på grund av heta ytor!



WARNING!

Varning för fara på grund av elektriska stötar!



OBSERVERA!

Varning för potentiella medelsvåra och/eller lindriga personskador!



OBS!

Beakta anvisningarna för att undvika sakskador!



OBS!

Ytterligare information om användningen av enheten!



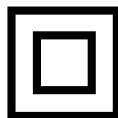
Följ anvisningarna i bruksanvisningen!

- Listpunkt/information om händelser under användningen
- Instruktioner med åtgärder som ska utföras



Försäkran om överensstämmelse (se kapitlet "EU-försäkran om överensstämmelse"): Produkter märkta med denna symbol uppfyller kraven i EU-direktiv.

Skyddsklass II



Elektriska apparater med skyddsklass II har en genomgående dubbel och/eller förstärkt isolering och skyddsledare kan inte anslutas till dessa elektriska apparater. Höljet på en elektrisk apparat omsluten av isoleringsmaterial i skyddsklass II kan delvis eller helt bilda en extra eller en förstärkt isolering.

2. Avsedd användning

Den här apparaten får enbart användas för att värma upp livsmedel i lämpliga kokkärl eller stekpannor.

Denna apparat är avsedd för privat bruk och liknande tillämpningsområden, som exempelvis

- i fikarum, kontor och andra kommersiella områden
- på lantställen
- av kunder på hotell, motell och andra bostadsinrättningar
- på frukostpensionat.

Apparaten är inte avsedd för kommersiell eller industriell användning.

Observera att skadeståndsansvaret för apparaten upphör att gälla i händelse av att apparaten inte används på avsett sätt:

- Modifiera inte apparaten utan vårt medgivande och använd inga tillbehör som inte har levererats eller godkänts av oss.
- Använd endast reservdelar och tillbehör som har levererats eller godkänts av oss.
- Ta hänsyn till all information i denna bruksanvisning, i synnerhet säkerhetsinformationen. All annan användning än den avsedda anses vara felaktig och kan leda till person- eller egendomsskador.

3. Säkerhetsinformation



WARNING!

Risk för personskador!

Skaderisk för barn och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga (t.ex. personer med funktionsnedsättningar, äldre personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga) eller bristande erfarenhet/kunskap (exempelvis äldre barn).

- Apparat och tillbehör ska förvaras på en plats utom räckhåll för barn.
- Denna apparat får endast användas av barn från 8 år liksom av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och/eller kunskap, förutsatt att så sker under uppsikt eller efter att de instruerats om säker hantering av apparaten och är medvetna om riskerna. Barn får absolut inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.
- Barn under 8 år bör hålla sig borta från enheten och anslutningsledningen.
- Allt använt förpackningsmaterial (säckar, polystyrendelar osv.)

ska förvaras utom räckhåll för barn.



FARA!

Explosionsrisk!

Brandfarliga vätskor eller gasläckor kan leda till en explosion.

- Använd aldrig apparaten där det finns brandfarliga vätskor eller vid en gasläcka.



FARA!

Hälsorisk.

Denna induktionsplatta uppfyller riktlinjerna för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Medicinteknisk utrustning kan dock under vissa omständigheter störas.

- Personer med pacemaker, implanterad defibrillator eller hörrapparat måste rådgöra med tillverkaren av den medicintekniska produkten när de använder en induktionsspis för att avgöra om den medicinska utrustningen som används uppfyller gällande säkerhetskrav.



VARNING!

Risk för elektriska stötar!

Det finns risk för elstöt på grund av strömförande delar.

- Anslut endast enheten till ett korrekt installerat eluttag. Den lokala nätspänningen måste stämma överens med enhetens tekniska data. Använd aldrig en förlängningssladd.
- Se till att strömkabeln är oskadad och inte är dragen under apparaten, över varma ytor eller över vassa kanter. Se till att strömkabeln inte hänger över kanten på arbetsytan så att enheten inte dras ner av misstag.
- Doppa aldrig apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Skydda enheten och nätkabeln mot skador.
- Kontrollera att nätkabeln och apparaten inte är skadade före varje användning.

-
- Använd inte apparaten under några omständigheter om kokzonen är skadad (repor, sprickor eller jack); dra ut nätkontakten direkt.
 - Försök under inga omständigheter att öppna och/eller reparera apparaten på egen hand.
 - Låt den defekta enheten repareras av en kvalificerad fackverkstad direkt. En skadad nätkabel får endast bytas ut av fackpersonal eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika faror.
 - Kontakta vårt servicecenter eller en annan lämplig fackverkstad vid fel på enheten.
 - Utsätt aldrig apparaten för extrema förhållanden. Undvik följande:
 - hög luftfuktighet eller väta
 - extremt höga eller låga temperaturer
 - direkt solljus
 - öppen eld.



OBSERVERA!

Risk för personskador!

Det finns risk för brännskador från heta ytor.

- Vidrör inte hällen direkt efter tillagningen. Ytan kan var mycket varm på grund av det heta kokkärlet som stod på kokplattan.
- Värm inte upp förslutna burkar eller andra förslutna behållare.
- Placera inga föremål på glaskeramikhällen. Metallföremål (såsom knivar, gafflar, skedar och lock) blir varma.



VARNING!

Brandrisk!

Det finns en brandrisk på grund av höga temperaturer!

- Se till att apparaten inte kommer i kontakt med något annat föremål när den används. Se till att apparaten har tillräckligt med avstånd åt alla håll, även uppåt. Placera den särskilt inte i närheten av lättantändliga material (gardiner, draperier, papper etc.).
- Induktionsplattan måste placeras på en värmebeständig, jämn och stabil yta. Placera endast induktionsplattan i ett skyddat, torrt rum.
- Placera inte induktionsplattan på ett metallunderlag av järn, rostfritt stål eller aluminium.
- **För att säkerställa tillräcklig ventilation får det inte lov att finnas några olämpliga föremål ovanför hällen och hällens baksida samt båda sidor måste ha 10 cm till närliggande föremål.** Apparats öppningar får inte täckas eller blockeras.
- Ställ inte apparaten på en bordskant; den kan välta och falla ner.
- Se till att induktionsplattan inte står i närheten av en värme-källa eller på en plats där den kan komma i kontakt med vatten.
- Lämna aldrig induktionsplattan utan uppsikt när den används. Var extra noga med att kontrollera detta när du tillagar mat med fett och olja.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

**OBS!****Möjliga störningar!**

Denna induktionsplatta uppfyller riktlinjerna för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Andra elektriska apparater kan dock störas.

- Placera inte induktionsplattan direkt i närheten av andra elektriska apparater (t.ex. tv:ar, magnetiska lagringsmedier, klockor, mikrovågsugnar och gasspisar).

**OBS!****Risk för materialskador!**

Enheten kan skadas vid felanvändning.

- Använd endast kokkärl och stekpannor som är lämpliga för induction och som är tillverkade av ferromagnetiska material.
- Håll glaskeramikhällen ren och torr.
- Använd inga grovkorniga eller starka rengöringsmedel för att rengöra ytan av glaskeramik, utan använd ett mildt diskmedel eller ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik.
- Ytan är känslig och kan repas. Använd inga vassa eller spetsiga föremål på glaskeramikhällen. Skydda ytan från fallande föremål för att undvika att glaskeramik går sönder.
- Anpassa storleken på kokkärl och stekpannor efter kokzonen storlek. Se till att hela kokzonen är täckt av kastrullen eller stekpannan.
- Använd inga defekta kokkärl eller stekpannor med ojämna bottenar.

4. Leveransomfattning



FARA!

Kvävningsrisk!

Kvävningsrisk föreligger vid förtäring eller inandning av smådelar eller folier.

- Håll förpackningsfolien utom räckhåll för barn.

Kontrollera att leveransen är fullständig och underrätta oss inom 14 dagar efter köpet om något saknades i leveransen.

I förpackningen finns:

- induktionsplatta
- bruksanvisning och garantidokument

5. Matlagning med induktion

Induktionsplattan värmer upp den ferromagnetiska kastrullen eller stekpannan av metall med induktivt genererande virvelströmmar. Denna metod är ett mycket energisnålt alternativ tack vare en energibesparing på upp till 50 % jämfört med vanliga tillagningsmetoder. Med denna teknik minskas tillagningstiden avsevärt tack vare den exakta värmeregleringen och uppvärmningstiden av hällen som faller bort.

Under tillagningen värms endast kokkärlet upp, inte själva kokzonen. Under tillagningen värms kokzonen endast upp av den värme som kokkärlet avger. Temperaturer som kan leda till att matrester bränns in uppstår dock inte. På så vis är det enklare att rengöra ytan av glaskeramik.

5.1. Lämpliga kokkärl

Kokkärl av järn eller gjutjärn (t.ex. emaljerade kastruller) och magnetiskt rostfritt stål, helst med en tunn botten, samt med en diameter på 15–20 cm är lämpliga för att undvika energiförlust och för att kunna säkerställa en reaktionstid när inställningarna ändras. Lämpliga kokkärl är markerade med symbolen  i butikerna.

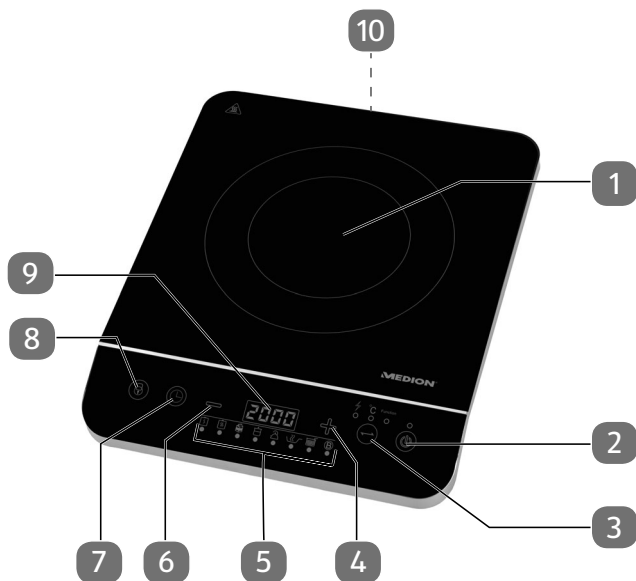


Använd en magnet för att kontrollera om ditt kokkärl är kompatibelt med induktionsplattan. Kokkärlet är lämpligt om magneten fastnar i botten.

5.2. Olämpliga kokkärl

Kokkärl av aluminium, koppar, glas och keramik samt kokkärl med en mindre diameter än 15 cm eller en större diameter än 20 cm är inte lämpliga. Kokkärl och stekpannor med ojämn botten bör inte användas på grund av energiförlust.

6. Apparatöversikt



- 1) Kokzon
- 2) Slå på/av 
- 3) Växla mellan watt  /temperatur °C/funktion F med knappen 
- 4) Öka effektnivån/ställ in tillagningstiden 
- 5) Indikering av programfunktioner
- 6) Minska effektnivån/ställa in tillagningstiden 
- 7) Ställa in tillagningstiden 
- 8) Aktivera/avaktivera knapplåset 
- 9) Display
- 10) Nätdel med kontakt (ej illustrerad)

6.1. Programfunktioner

	Hålla varm
	Värma upp/puttra
	Mjölk/kaffe/te
	Ånga
	Koka upp vatten
	Steka
	Friter
	Boost-funktion

7. Före första användningen

- ▶ Torka ytan av glaskeramik med en mjuk trasa fuktad med lite vatten.
- ▶ Torka av ytan av glaskeramik med en mjuk trasa.
- ▶ Anslut endast enheten till ett korrekt installerat eluttag. Den lokala nätspänningen måste stämma överens med enhetens tekniska data.

En signal hörs och "- - - -" blinkar i displayen; apparaten är i standbyläge.



Så länge enheten är ansluten till ett eluttag blinkar "- - - -" (standbyläge) i displayen och driftlysdioden ovanför knappen  blinkar.

8. Användning



OBSERVERA!

Risk för personskador!

Under tillagningen värms kokzonen upp av den värme som kokkärlet avger.

- Låt induktionsplattan svalna innan du vidrör den.



VARNING!

Brandrisk!

Det finns en brandrisk på grund av höga temperaturer.

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.

- ▶ Placera ett lämpligt kokkärl i mitten av induktionshällen (för information om lämpliga kokkärl, se „5.1. Lämpliga kokkärl“ på sidan 187).
- ▶ Tryck på knappen  för att starta enheten. En signalton hörs och driftlysdioden ovanför knappen  lyser.



Tillagningsprocessen börjar endast när ett lämpligt kokkärl är placerat i mitten av induktionsplattan.

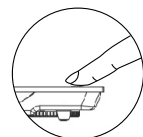
Om det inte finns något lämpligt kokkärl på induktionsplattan hörs en signal flera gånger och E0 blinkar i displayen. Enheten växlar sedan till standbyläge och " - - - " blinkar i displayen.

8.1. Använda sensorknappar

Styrellementen reagerar på beröring med fingertopparna, så att du inte behöver trycka hårt. Varje gång en knapp används hörs en signalton.

- ▶ Använd inte nageln för att trycka på knapparna.
- ▶ Se till att knapparna alltid är rena och torra samt att de inte täcks av en trasa eller liknande.

Till och med lite vatten kan göra det svårt att använda knapparna.



8.2. Ställa in tillagningstemperatur/effekt

- ▶ Tryck på knappen  för att starta enheten.
- ▶ Tryck på knappen  upprepade gånger tills lysdioden nedanför  lyser för att ställa in värmegraden efter effekt.

Induktionsplattans effekt kan ställas in i steg om 200 W upp till en maximal effekt på 2000 W.

Induktionsplattan startar med värmegraden 200 W och en temperatur på 160 °C. Tillagningstiden på 2 timmar är förinställd. Se följande kapitel för att ändra tillagningstiden.

- ▶ Tryck på knappen  för att minska effekten och på knappen  för att öka effekten.
- ▶ Tryck på knappen  upprepade gånger tills lysdioden nedanför °C lyser för att ställa in värmegraden efter temperatur.

Det går att ställa in en temperatur mellan 60 °C och 240 °C.

- ▶ Tryck på knappen  för att sänka temperaturen och på knappen  för att höja temperaturen.

8.3. Ställa in tillagningstid

Du kan ställa in hur länge induktionsplattan ska vara på innan den stängs av automatiskt. Gör så här:

- ▶ Ställ in tillagningstemperaturen eller effekten enligt beskrivningen under „8.2. Ställa in tillagningstemperatur/effekt“ på sidan 191.
- ▶ Tryck på knappen  tills lysdioden ovanför symbolen lyser.
- ▶ Tryck på knappen  eller  när lysdioden lyser för att välja tillagningstid.
 - Tryck på knappen en kort stund för att ställa in med enminutersintervaller.
 - Tryck på knappen en längre stund för att ställa in med 10-minutersintervaller.

Det går att ställa in en tillagningstid på upp till tre timmar.

Den inställda temperaturen eller effekten och den återstående tiden visas växelvis i displayen.

När tillagningstiden har gått ut stängs enheten av automatiskt.

8.4. Ställa in programfunktioner



Kokzonen måste vara påslagen om du vill använda de olika programfunktionerna.



VARNING!

Brandrisk!

Programmen förhindrar inte att vätska kokar över eller att mat bränner vid!

- Maten som ska värmas upp måste hela tiden hållas under uppsikt och vid behov måste åtgärder vidtas för att förhindra att den bränns vid eller kokar över.

Funktion	Displayangivelse		
	Effekt i [W]	Temperatur i [°C]	Funktionens standardtid i [h]
Hålla varm		60	2:00
Värma upp	400		2:00
Mjölk/kaffe/te	1000		0:15
Ånga	1600		2:00
Koka upp vatten	2000		0:15
Steka	1400		2:00
Friter	2000		2:00
Boost	2000		300 [sekunder]



Du kan ställa in programmets tillagningstid individuellt, med undantag för program  och  (se „8.3. Ställa in tillagningstid“ på sidan 191).

- ▶ Tryck på knappen  upprepade gånger tills lysdioden nedanför **F** lyser.
- ▶ Tryck på knappen  eller knappen  för att välja respektive programfunktion.



Den inställda programfunktionen växlar automatiskt till standbyläge så snart standardtiden (se tabell ovan) eller den manuellt inställda tiden är slut.

8.4.1. Hålla varm

- ▶ Välj programfunktionen **Hålla varm**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

Varmhållningsfunktionen ska inte användas för att värma upp mat som blivit kall, utan för att hålla varm mat varm direkt efter tillagningen.

- ▶ Maten får enbart hållas varm i kokkärlet (kastrull/stekpanna). Täck kokkärlet med ett lock.

8.4.2. Värma upp

Uppvärmningsfunktionen gör att du kan värma upp kall mat.

- ▶ Välj programfunktionen **Värma upp**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

8.4.3. Värma upp mjölk

Funktionen "Värma upp mjölk" kan användas för att värma upp mjölk/kaffe/te eller liknande.

- ▶ Välj programfunktionen **Värma upp mjölk**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

8.4.4. Ånga

Med ångfunktionen kan du ånga t.ex. fisk, kött eller grönsaker i lite vätska i ett lämpligt kokkärl.

- ▶ Välj programfunktionen **Ånga**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

8.4.5. Koka upp vatten

Använd uppkokningsfunktionen om du vill koka upp vatten snabbt.

- ▶ Välj programfunktionen **Koka upp vatten**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

8.4.6. Steka

- ▶ Välj programfunktionen **Steka**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

8.4.7. Friter

Använd friteringsfunktionen för att friter mat i varmt fett i ett lämpligt kokkärl.

- ▶ Välj programfunktionen **Friter**

Programindikatorn lyser och programmet startar.

8.4.8. Boost-funktion

Boost-funktionen ökar effekten så att stora mängder snabbt kan värmas upp, t.ex. vatten för att koka pasta.

- ▶ Välj programfunktionen **Boost** .

Programindikatorn lyser och programmet startar.

Boost-funktionen är aktiv i högst 5 minuter. Därefter växlar kokplattan automatiskt tillbaka till det tillagningsläge som var inställt innan.



Om kokkärlet tas bort under tillagningen kommer en signal att ljuda flera gånger och E0 blinka i displayen. Ställs kokkärlet tillbaka när signalen ljuder fortsätter tillagningen. Om kokplattan förblir tom växlar enheten till standbyläge efter att signalen har ljudit och meddelandet har visats och " - - - " blinkar i displayen.

- ▶ Tryck på knappen  för att avsluta en programfunktion tidigare.

8.5. Stänga av enheten

- ▶ Tryck på knappen  efter tillagningen för att stänga av enheten.

Apparaten är i standbyläge igen, " - - - " blinkar i displayen och driftlysdioden ovanför knappen  blinkar.



Fläkten på enheten fortsätter att snurra en stund till efter att tillagningen har avslutats för att kyla ner apparaten. Dra inte ut nätkontakten förrän fläkten har stängts av helt.

9. Knapplås

För att undvika att du av misstag trycker på knapparna och ändrar de valda tillagningsinställningarna är induktionsplattan utrustad med ett knapplås.

- ▶ Tryck på knappen  i ca 3 sekunder; lysdioden ovanför symbolen lyser.

Knapplåset är aktiverat.

En signalton hörs och L och den valda tillagningsinställningen visas växelvis i displayen.

Knappen  är inte låst, så du kan när som helst stänga av apparaten.

- ▶ Avaktivera knapplåset genom att trycka på knappen  i ca 3 sekunder tills lysdioden ovanför symbolen slocknar.

10. Tips för att spara energi

- ▶ Kokzonen och kokkärlets botten måste vara rena och utan rester för att en optimal värmeöverföring ska kunna säkerställas.
- ▶ Placera kokkärlet i mitten av kokzonen.
- ▶ Använd inga kärl med en bottendiameter mindre än 15 cm.
- ▶ Koka endast upp så mycket vatten som du faktiskt behöver.
- ▶ Täck alltid kokkärlet med ett lock när du lagar mat.
- ▶ Stäng av kokzonen i tid och använd eftervärmern för att smälta, hålla maten varm, etc.

11. Rengöring och skötsel



WARNING!

Risk för elektriska stötar!

Det finns risk för elstöt på grund av strömförande delar.

- Doppa aldrig apparaten i vatten eller andra vätskor!
- Dra ut nätkontakten ur eluttaget innan du rengör apparaten.



Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel på ytan av glaskeramik och på enhetens hölje eftersom det kan skada ytorna. Använd särskilda rengöringsmedel för ytor av glaskeramik eller ett mildt rengöringsmedel som t.ex. diskmedel.

- ▶ Låt apparaten svalna helt.
- ▶ Ta bort grov smuts med en särskild glasskrapa för ytor av glaskeramik.
- ▶ Torka den avsvalnade ytan av glaskeramik med en mjuk trasa fuktad med lite vatten.
- ▶ Torka av ytan av glaskeramik med en mjuk trasa.
- ▶ Ta försiktigt bort smutsen med en dammsugare om ventilationsöppningarna är smutsiga eller blockerade.

12. Urdrifttagning

Dra ur nätkontakten och förvara apparaten på en torr plats om den inte ska användas under en längre tid.

13. Felsökning

Produkten har lämnat vår fabrik i ett felfritt tillstånd. Om du trots det skulle upptäcka ett problem ber vi dig att först försöka åtgärda det med hjälp av tabellen nedan. Kontakta vår kundtjänst om du inte lyckas åtgärda problemet.

Felkod/problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Kontakten är inte ansluten. Skadad nätkabel eller kontakt.	▶ Kontrollera att kontakten sitter korrekt i eluttaget. ▶ Kontrollera om nätkabeln och kontakten är skadade. ▶ Kontakta kundtjänst.
Kokzonen fungerar inte.	Enheten är skadad.	▶ Kontakta kundtjänst.
Tillagningen avbryts.	Fläkten fungerar inte. Tillagningstiden är slut.	▶ Rengör ventilationsöppningarna om de är smutsiga. ▶ Tillagningstiden måste ställas in på nytt.
E0	Identifiering av kokkärl: det finns inget kokkärl på kokplattan.	▶ Placera ett kokkärl på kokplattan inom 30 sekunder.
E03	Temperatursensorn är överhettad.	▶ Vänta tills kokzonen har fått rumstemperatur igen och tryck sedan på -knappen en gång till för att sätta på kokzonen. ▶ Kontakta kundtjänst.
E01	Elektronikövervakning överspänningsskydd utlöstes	▶ Kontrollera om nätspänningen i eluttaget som enheten är ansluten till motsvarar nätspänningen som anges på typskylten. ▶ Kontakta kundtjänst.

Felkod/pro-blem	Orsak	Åtgärd
E02	Nätspänningen är för låg.	► Kontrollera om nätspänningen i eluttaget som enheten är ansluten till motsvarar nätspänningen som anges på typskylten.
E03/E06	Det blev en kortslutning i elektroniken.	► Dra ur nätkontakten ur eluttaget. ► Kontakta kundtjänst.
E08	Huvudsensorn reagerar inte.	► Kontakta kundtjänst.



Återställ enheten genom att dra ut nätkontakten om något av ovanstående fel uppstår.

14. Avfallshantering



Förpackning

Din apparat ligger i en förpackning som skyddar den mot transportskador. Förpackningar är råmaterial och kan därför återanvändas eller återvinnas.



Apparat

En uttjänt apparat får inte slängas i hushållsavfall.

När apparaten är uttjänt ska den avfallshandteras på lämpligt sätt i enlighet med direktiv 2012/19/EU.



Materialet i apparaten kan därmed återvinnas och miljöpåverkan undvikas.

Lämna in den uttjänta apparaten till en återvinningsstation eller en uppsamlingsplats för elektriskt och elektroniskt avfall. Kontakta ditt lokala avfallshandteringsföretag eller ansvarig kommunal förvaltning för mer information.

15. Tekniska data

Nominell spänning	220–240 V ~ 50-60 Hz
Nominell effekt	2000 watt
Skyddsklass	II
Diameter för lämpliga kokkärl	15–20 cm

PRODUKTINFORMATION FÖRORDNING (EU) NR 66/2014			
	Symbol	Enhet	Värde
Leverantörens namn eller varumärke			MEDION AG
Modell			MD 18490
Typ av häll			”Stand alone”-kokplatta
Antal kokzoner och/eller kokytor			1
Värmeteknik			Induktion
För icke-cirkulära kokzoner eller -ytor: den användbara ytans/ kokzonens längd/bredd	L/B	mm	n/a
Kokzonens och eller områdenas diameter	Ø	mm	200
Energiförbrukning per kokzon eller -yta per kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Hällens energiförbrukning	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. EU-försäkran om överensstämmelse



Härmed förklarar Medion AG att produkten MD 17595 överensstämmer med följande europeiska krav:

- Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU
- EMC-direktivet 2014/30/EU
- Ekodesigndirektivet 2009/125/EG
- RoHS-direktivet 2011/65/EU.

17. Serviceinformation

Om din apparat inte skulle fungera som önskat eller förväntat, kontakta då i första hand vår kundtjänst. Du kan kontakta oss på ett flertal olika sätt:

- Du får gärna också använda vårt kontaktformulär på www.medion.com/contact.
- Givetvis kan du även kontakta vårt serviceteam via vår hotline eller per post.

Öppettider	Multimediaprodukter (datorer, laptops osv.)
Mån. - fre.: 07:30 - 16:30	☎ (+46) 77 140 0405
	Hushåll & hemelektronik
	☎ (+46) 77 140 0406
Serviceadress	
MEDION Service Center Zieger Teknik AB Gottorpsgatan 5 582 73 Linköping Sverige	



Du kan ladda ner denna och många fler bruksanvisningar via serviceportalen på www.medionservice.com.

Där hittar du också drivrutiner och annan programvara för olika apparater.

Du kan även skanna QR-koden här bredvid för att ladda ned bruksanvisningen från serviceportalen till din mobila enhet.

18. Företagsuppgifter

Copyright © 2021

Version: 07.09.2021

Alla rättigheter förbehålls.

Denna bruksanvisning skyddas av upphovsrätten.

Det är förbjudet att duplicera materialet på mekaniskt och digitalt vis samt på alla andra tänkbara sätt utan skriftligt godkännande från tillverkaren.

Copyright tillhör:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Tyskland

Observera att ovanstående adress inte är en returadress. Kontakta alltid vår kundtjänst först.

19. Integritetspolicy

Bästa kund!

Vi meddelar härmed att vi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Tyskland, är ansvariga för behandlingen av dina personuppgifter.

Dataskyddsombudet på vårt företag fungerar som stöd i dataskyddsrättsliga frågor och kan kontaktas på följande adress: MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Tyskland; och via e-postadressen datenschutz@medion.com. Vi behandlar dina uppgifter i syfte att kunna hantera garantifrågor och därmed relaterade processer (t.ex. reparationer) och baserar vår behandling av dina uppgifter på försäljningsavtalet som ingåtts med oss.

I syfte att kunna hantera garantifrågor och därmed relaterade processer (t.ex. reparationer) kommer vi att överföra dina uppgifter till de reparatörer som anlitas av oss. Vi lagrar i regel dina personuppgifter under en period på tre år för att kunna uppfylla dina lagstadgade rättigheter.

Som registrerad har du rätt till information om de aktuella personuppgifterna samt rätt till rättelse, rätt till radering, rätt till begränsning av behandling, rätt att göra invändningar mot behandlingen och rätt till dataportabilitet.

Rätten till information och rätten till radering begränsas dock av §§ 34 och 35 BDSG (art. 23 DSF). Registrerade har även rätt att lämna in klagomål till en tillsynsmyndighet (art. 77 DSF samt § 19 BDSG). Tillsynsmyndighet för MEDION AG är Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, Tyskland, www.ldi.nrw.de.

Behandlingen av dina uppgifter är nödvändig för hanteringen av garantifrågor; om nödvändiga uppgifter inte tillhandahålls kan garantifrågor inte hanteras.

