

**MEDION®**

**Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Handleiding  
Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso**

**MEDION®**



**Induktions-Kochplatte  
Plaque de cuisson à induction  
Inductiekookplaat  
Placa para cocinar por inducción  
Piastra di cottura a induzione  
MEDION® MD 17595**



# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>12</b>
<b>5.</b>	<b>Kochen mit Induktion.....</b>	<b>12</b>
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr .....	12
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr .....	13
<b>6.</b>	<b>Geräteübersicht .....</b>	<b>13</b>
6.1.	Programmfunktionen .....	14
<b>7.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>14</b>
<b>8.</b>	<b>Bedienung .....</b>	<b>15</b>
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
<b>9.</b>	<b>Tastenverriegelung .....</b>	<b>19</b>
<b>10.</b>	<b>Tipps zum Energiesparen.....</b>	<b>20</b>
<b>11.</b>	<b>Reinigung und Pflege.....</b>	<b>20</b>
<b>12.</b>	<b>Außerbetriebnahme.....</b>	<b>21</b>
<b>13.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>21</b>
<b>14.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>23</b>
<b>15.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>23</b>
<b>16.</b>	<b>Konformitätsinformation.....</b>	<b>24</b>
<b>17.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>25</b>

---

# 1. Zu dieser Bedienungsanleitung



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

## 1.1. Zeichenerklärung



### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



### **ACHTUNG!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



### **HINWEIS!**

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



### HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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



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



### Schutzklasse II

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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

---

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

- ▶ Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- ▶ Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,
  - offenes Feuer.

### 3. Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.



#### **GEFAHR!**

#### **Explosionsgefahr!**

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt kann zur Explosion führen.

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



## **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.



### **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 Fernwirksystem betrieben zu werden.



### **ACHTUNG!**

#### **Mögliche Störaussendungen!**

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

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



## **ACHTUNG!**

### **Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignete Kochtöpfe und Pfannen, die aus ferromagnetischen Material hergestellt wurden.
- ▶ Halten Sie die Glaskeramikplatte sauber und trocken.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung der Glaskeramikoberfläche keine grobkörnigen oder scharfen Putzmittel, sondern ein mildes Spülmittel oder Spezialreiniger für Glaskeramik.
- ▶ Die Oberfläche ist empfindlich und kann zerkratzen. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Oberfläche vor herabfallenden Gegenständen, um ein Brechen der Glaskeramik zu vermeiden.
- ▶ Passen Sie die Kochtopf- und Pfannengröße der Kochfeldgröße an. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld vollständig mit dem Topf oder der Pfanne bedeckt ist.
- ▶ Verwenden Sie keine defekten Kochtöpfe oder Pfannen mit krummen Böden.

**DE**

FR

NL

ES

IT

---

## 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.



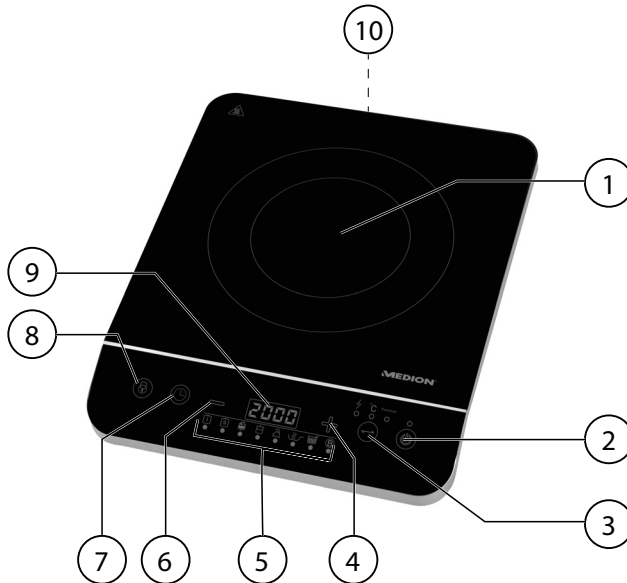
### HINWEIS








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

## 5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

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

## 6. Geräteübersicht



- 1) Kochfeld
- 2) Ein-/Ausschalten 
- 3) Umschaltung der Anzeige Watt  /Temperatur  $^{\circ}\text{C}$ /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.



### HINWEIS!

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

## 8. Bedienung



### VORSICHT!

#### Verletzungsgefahr!

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



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



### WARNUNG!

#### Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mittig auf eine Induktionskochplatte (Informationen zu geeigneten Töpfen finden Sie unter „5.1. Geeignetes Kochgeschirr“ auf Seite 12).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  leuchtet.



### HINWEIS!

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

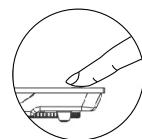
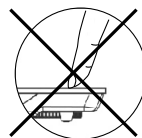
Befindet sich kein geeigneter Behälter auf der Induktionskochplatte, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt E0. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus und im Display blinkt „- - -“.

### 8.1. Sensortasten bedienen

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




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

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







---

## 8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung



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

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

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




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

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

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

## 8.3. Garzeit einstellen

Sie können die Dauer einstellen, nach der sich die Induktionskochplatte automatisch ausschalten soll. Gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur oder Leistung ein, wie unter „8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung“ 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



Hinweis!

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]



**HINWEIS!**

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.



## Hinweis!

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

## 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.

## Aufwärmen

Die Aufwärmfunktion, ermöglicht Ihnen kalte Speisen aufzuwärmen.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Aufwärmen**

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

## Milch aufwärmen

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

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

## Dünsten

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

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Dünsten**

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

## 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.

## Braten

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Braten**

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

## Frittieren


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

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Frittieren**

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

## Boost-Funktion

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

- ▶ Wählen Sie die 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.





Hinweis!

Wird das Kochgeschirr während des Kochvorgangs entfernt, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt E0. Wird das Kochgeschirr noch während des Signal zurückgestellt, wird der Garvorgang fortgesetzt. Bleibt die Kochplatte leer, schaltet das Gerät nach Ausgabe des Signals und der Meldung in den Standby-Modus und im Display blinkt „- - -“.

- ▶ Um eine 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.



Hinweis!


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


## 9. Tastenverriegelung

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

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

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

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

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

---

## 10. Tipps zum Energiesparen

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

## 11. Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



### HINWEIS!

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


- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramikoberflächen.
- ▶ Wischen Sie die abgekühlte Glaskeramikfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Glaskeramikfläche mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Sollten die 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. Netz Kabel oder Stecker beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Prüfen Sie ob der Stecker in der Steckdose richtig eingesteckt ist.</li><li>▶ Überprüfen Sie das Netz Kabel und den Stecker nach Beschädigungen.</li><li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li></ul>
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Das Gerät ist beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li></ul>
Kochvorgang wird unterbrochen.	Der Lüfter ist ausgefallen. Garzeit ist abgelaufen.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, falls diese verunreinigt sind.</li><li>▶ Die Garzeit muss neu eingestellt werden</li></ul>
E0	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochplatte.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochplatte.</li></ul>
E03	Temperatursensor ist überhitzt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Warten Sie bis das Kochfeld wieder die Raumtemperatur erreicht hat und drücken Sie dann erneut die -Taste um das Kochfeld einzuschalten.</li><li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li></ul>

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
E01	Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht.</li> <li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst</li> </ul>
E02	Netzspannung ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht.</li> </ul>
E03/E06	Es ist ein Kurzschluss in der Elektronik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.</li> <li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst</li> </ul>
E08	Der Hauptsensor reagiert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li> </ul>



### **HINWEIS!**

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

## 14. Entsorgung



### Verpackung

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



### Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

## 15. Technische Daten

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

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 17595
Art der Kochmulde			Stand alone Kochplatte
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			1
Heiztechnik			Induktion

**PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014**

	<b>Symbol</b>	<b>Einheit</b>	<b>Wert</b>
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	mm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	∅	mm	200
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC <sub>electric cooking</sub> )	Wh/kg	191,7
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE <sub>electric hob</sub> )	Wh/kg	191,7

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 16. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 17595 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

# 17. Impressum

Copyright © 2017

Stand: 31.07.2017

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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




Das Copyright liegt bei der Firma:



**Medion AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Deutschland**

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

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

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

	URL	QR Code
DE	<a href="http://www.medion.com/de/service/start/">www.medion.com/de/service/start/</a>	
AT	<a href="http://www.medion.com/at/service/start/">www.medion.com/at/service/start/</a>	
BE	<a href="http://www.medion.com/be/nl/service/start/">www.medion.com/be/nl/service/start/</a>	

	URL	QR Code
CH	<a href="http://www.medion.com/ch/de/service/start/">www.medion.com/ch/de/service/start/</a>	
LUX	<a href="http://www.medion.com/lu/de/">www.medion.com/lu/de/</a>	

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>À propos de ce mode d'emploi .....</b>	<b>28</b>
1.1.	Explication des symboles .....	28
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>30</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>31</b>
<b>4.</b>	<b>Contenu de l'emballage .....</b>	<b>36</b>
<b>5.</b>	<b>La cuisson par induction .....</b>	<b>36</b>
5.1.	Récipients de cuisson adaptés .....	36
5.2.	Récipients de cuisson non adaptés .....	36
<b>6.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>37</b>
6.1.	Fonctions de programme.....	38
<b>7.</b>	<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>38</b>
<b>8.</b>	<b>Utilisation de la plaque de cuisson à induction .....</b>	<b>39</b>
8.1.	Utilisation des touches tactiles .....	39
8.2.	Réglage de la température et de la puissance de cuisson .....	40
8.3.	Réglage du temps de cuisson.....	40
8.4.	Réglage des fonctions de programme .....	41
8.5.	Arrêt de l'appareil.....	43
<b>9.</b>	<b>Verrouillage des touches .....</b>	<b>43</b>
<b>10.</b>	<b>Informations pour l'utilisateur – économiser énergie et ressources.....</b>	<b>44</b>
<b>11.</b>	<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>44</b>
<b>12.</b>	<b>Mise hors tension.....</b>	<b>45</b>
<b>13.</b>	<b>Dépannage rapide .....</b>	<b>45</b>
<b>14.</b>	<b>Élimination .....</b>	<b>47</b>
<b>15.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>47</b>
<b>16.</b>	<b>Information relative à la conformité .....</b>	<b>48</b>
<b>17.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>49</b>

---

# 1. À propos de ce mode d'emploi



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

Gardez toujours ce mode d'emploi à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, pensez impérativement à remettre ce mode d'emploi ainsi que la carte de garantie au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles



### **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 !



### **ATTENTION !**

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !

**REMARQUE !**

Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !

**REMARQUE !**

Respecter les consignes du mode d'emploi !

- 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.

Veillez 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.
- 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.

### 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 im-

médiatement 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.



### **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.



### **ATTENTION !**

#### **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).



### **ATTENTION !**

#### **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 .



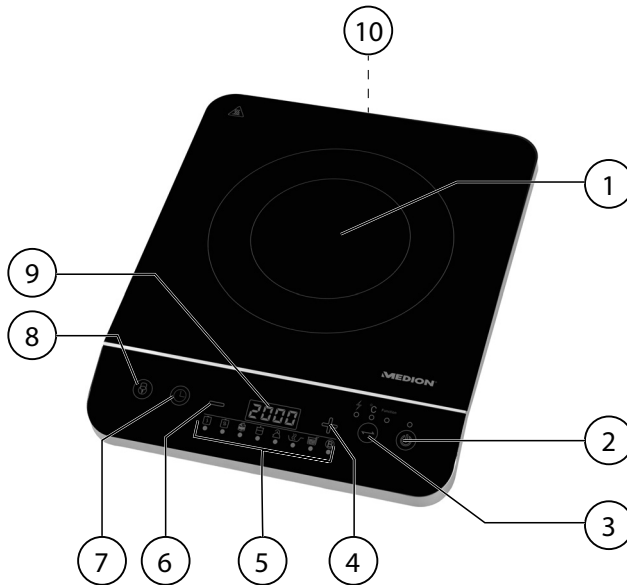
**REMARQUE**








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

- ▶ Essayez 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.



### REMARQUE !

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“ auf Seite 36, 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.



### REMARQUE !

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

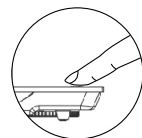
Si aucun récipient adapté ne se trouve sur la plaque de cuisson à induction, un signal retentit plusieurs fois et E0 clignote sur l'écran. L'appareil passe ensuite en mode Veille et « - - - » clignote sur l'écran.

### 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  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“ auf Seite 40.
- ▶ 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



### REMARQUE !

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]



### REMARQUE !

Vous pouvez régler individuellement la durée de cuisson des programmes, excepté pour les programmes  et  (voir „8.3. Réglage du temps de cuisson“ auf Seite 40).

- ▶ 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.



## REMARQUE !

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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### Rôtir

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

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

### Frir

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 **Frir**

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

## 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.





### REMARQUE !

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.



### REMARQUE !

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.



### REMARQUE !

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 nettoyeur 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).	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise.</li> <li>▶ Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de la fiche.</li> <li>▶ Contactez le SAV.</li> </ul>
Le foyer ne fonctionne pas.	L'appareil est endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactez le SAV.</li> </ul>
La cuisson s'interrompt.	Le ventilateur est défaillant. Le temps de cuisson est écoulé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez les fentes d'aération si elles sont sales.</li> <li>▶ Le temps de cuisson doit être de nouveau réglé.</li> </ul>
E0	Reconnaissance des récipients de cuisson : Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le foyer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Placez dans les 30 secondes qui suivent un récipient de cuisson sur le foyer.</li> </ul>
E03	Surchauffe du capteur de température.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendez que le foyer soit de nouveau à température ambiante et appuyez ensuite sur la touche  pour allumer le foyer.</li> <li>▶ Contactez le SAV.</li> </ul>

Code d'erreur/ problème	Cause	Solution
E01	La protection contre les surtensions de la surveillance de l'électronique s'est déclenchée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> <li>▶ Contactez le SAV.</li> </ul>
E02	La tension nominale est trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>
E03/E06	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.</li> <li>▶ Contactez le SAV.</li> </ul>
E08	Le capteur principal ne réagit pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactez le SAV.</li> </ul>



### REMARQUE !

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 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 17595
Type de plaque de cuisson			Plaque de cuisson autonome
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			1

**INFORMATIONS SUR LE PRODUIT CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT (UE) n°  
66/2014**

	Symbole	Unité	Valeur (foyer G/D
Technologie de chauffage			Induction
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 <sub>electric cooking</sub> )	Wh/kg	191,7
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	(EE <sub>electric hob</sub> )	Wh/kg	191,7

**Sous réserve de modifications techniques !**

## **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. Mentions légales

Copyright © 2017

Situation : 31.07.2017

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

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

Le copyright est la propriété de la société :

**Medion AG**

**Am Zehnthof 77**




**45307 Essen**

**Allemagne**


Sous réserve de modifications techniques et visuelles ainsi que d'erreurs d'impression.

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et téléchargé sur le portail de service.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessous et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.

	URL	QR Code
FR	<a href="http://www.medion.com/fr/fr/service/accueil/">www.medion.com/fr/fr/service/accueil/</a>	
CH	<a href="http://www.medion.com/ch/fr/service/start/">www.medion.com/ch/fr/service/start/</a>	
BE	<a href="http://www.medion.com/be/fr/service/accueil/">www.medion.com/be/fr/service/accueil/</a>	

---

	URL	QR Code
LUX	<a href="http://www.medion.com/lu/fr/">www.medion.com/lu/fr/</a>	

---

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Over deze handleiding .....</b>	<b>52</b>
1.1.	Tekenuitleg .....	52
<b>2.</b>	<b>Gebruik voor het beoogde doel .....</b>	<b>53</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsadviezen .....</b>	<b>55</b>
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de verpakking.....</b>	<b>60</b>
<b>5.</b>	<b>Koken met inductie .....</b>	<b>60</b>
5.1.	Geschikt kookservies .....	60
5.2.	Ongeschikt kookservies.....	60
<b>6.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>61</b>
6.1.	Programmafuncties.....	62
<b>7.</b>	<b>Vóór het eerste gebruik .....</b>	<b>62</b>
<b>8.</b>	<b>Bediening .....</b>	<b>63</b>
8.1.	Sensortoetsen bedienen .....	63
8.2.	Instellen van bereidingstemperatuur/vermogen .....	64
8.3.	Bereidingstijd instellen .....	64
8.4.	Programmafuncties instellen.....	65
8.5.	Apparaat uitschakelen .....	67
<b>9.</b>	<b>Toetsvergrendeling .....</b>	<b>67</b>
<b>10.</b>	<b>Informatie voor de gebruiker: energie en hulpbronnen sparen .....</b>	<b>68</b>
<b>11.</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>68</b>
<b>12.</b>	<b>Buiten gebruik stellen.....</b>	<b>69</b>
<b>13.</b>	<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>69</b>
<b>14.</b>	<b>Afvoer .....</b>	<b>71</b>
<b>15.</b>	<b>Technische specificaties .....</b>	<b>71</b>
<b>16.</b>	<b>Conformiteitsinformatie .....</b>	<b>72</b>
<b>17.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>73</b>

---

# 1. Over deze handleiding



Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de handleiding in acht.

Bewaar de handleiding altijd binnen handbereik. Geef deze handleiding en het garantiebewijs mee wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft.

## 1.1. Tekenuitleg



### **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!



### **OPMERKING!**

Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



## OPMERKING!

Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingstekens/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 hoeses,
- 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.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd het volgende:
  - hoge luchtvochtigheid of vocht,
  - extreem hoge of lage temperaturen,
  - direct zonlicht,
  - open vuur.

---

### 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.



**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 methode vormt door een energiebesparing tot 50% in vergelijking met traditionele kookmethoden 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 verwarmd. Het kookveld wordt tijdens het koken uitsluitend verwarmd door de warmte die door het kookservies wordt afgegeven. Hierbij worden echter geen temperaturen bereikt die kunnen leiden tot het aanbranden van voedselresten. Hierdoor wordt de reiniging van het oppervlak van glaskeramiek vereenvoudigd.

### 5.1. Geschikt kookservies

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



#### LET OP

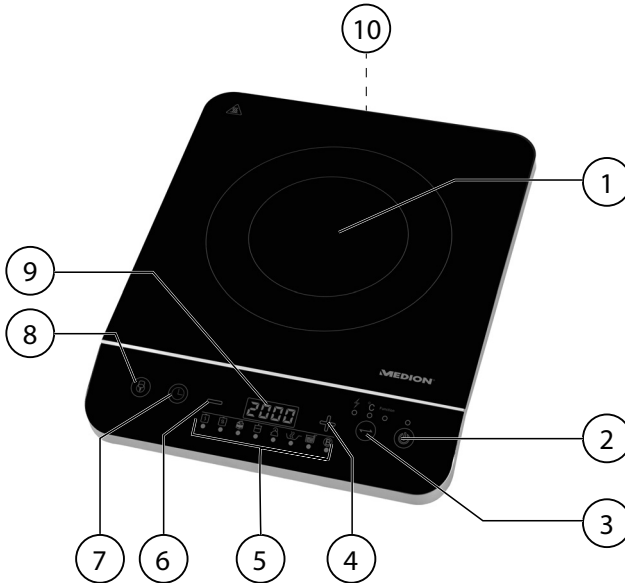
Controleer de geschiktheid van uw kookservies voor inductie met behulp van een magneet. Wanneer de magneet aan de bodem van de pan blijft hangen, is de pan geschikt.








### 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 bodem niet volledig vlak is moeten vanwege energieverlies niet worden gebruikt.

## 6. Overzicht van het apparaat

DE  
FR  
**NL**  
ES  
IT



- 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.



### OPMERKING!

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“ auf Seite 60).
- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en het lampje boven de toets  gaat branden.



### OPMERKING!

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

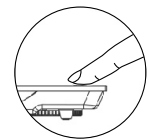
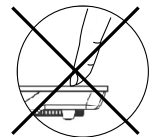
Staat er geen geschikte pan op de inductiekookplaat, dan klinkt meerdere keren een geluidssignaal en knippert E0 op de display. Het apparaat gaat in stand-by en op het display knippert '- - - -'.

### 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  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“ auf Seite 64 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



### OPMERKING!

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]
<b>Warmhouden</b>		60	2:00
<b>Opwarmen</b>	400		2:00
<b>Melk/koffie/thee</b>	1000		0:15
<b>Stoven</b>	1600		2:00
<b>Water koken</b>	2000		0:15
<b>Braden</b>	1400		2:00
<b>Frituren</b>	2000		2:00
<b>Boost</b>	2000		300 [seconden]



### OPMERKING!

U kunt de bereidingstijd van de programma's, behalve bij de programma's  en , afzonderlijk instellen (zie „8.3. Bereidingstijd instellen“ auf Seite 64).


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



## OPMERKING!

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

### 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.

### Opwarmen

Met de opwarmfunctie kunt u koude gerechten opwarmen.

- ▶ Kies de programmafunctie **Opwarmen** .

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

### 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.

### 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.

### 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.


### Braden

- ▶ Kies de programmafunctie **Braden** .

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

## 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.

## 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.





### OPMERKING!

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.




### OPMERKING!

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.



### OPMERKING!

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de stekker op de juiste manier in het stopcontact is gestoken.</li> <li>▶ Controleer het netsnoer en de stekker op beschadigingen.</li> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>
Het kookveld werkt niet.	Het apparaat is beschadigd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>
Het kookproces wordt onderbroken.	De ventilator is uitgevallen. De bereidingstijd is afgelopen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reinig de ventilatieopeningen als deze vuil zijn geworden.</li> <li>▶ De bereidingstijd moet opnieuw worden ingesteld.</li> </ul>
E0	Herkenning van pan: Er bevindt zich geen pan op de kookplaat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Plaats binnen 30 seconden een pan op de kookplaat.</li> </ul>

Foutcode/probleem	Oorzaak	Storingen verhelpen
E03	De temperatuursensor is oververhit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wacht totdat het kookveld weer op kamertemperatuur is en druk dan opnieuw op de -toets om het kookveld in te schakelen.</li> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>
E01	Elektronische bewaking van de beveiliging tegen overspanning heeft gereageerd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning.</li> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>
E02	De netspanning is te laag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning.</li> </ul>
E03/E06	Er is kortsluiting opgetreden in de elektronica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trek de stekker uit het stopcontact.</li> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>
E08	De hoofdsensor reageert niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>



### OPMERKING!

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 Hz
Nominaal vermogen	2000 Watt
Veiligheidsklasse	II
Diameter geschikt kookservies	15-20 cm

### VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Eenheid	Waarde (kookplaat L/R)
Naam of handelsmerk van de leverancier			MEDION AG
Modelaanduiding			MD 17595
Type kooktoestel			Losse kookplaat
Aantal kookzones en/of kookplaten			1
Verwarmings-techniek			Inductie

**VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014**

	<b>Symbol</b>	<b>Een- heid</b>	<b>Waarde (kookplaat L/R)</b>
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 <sub>elektrisch fornuis</sub> )	Wh/kg	191,7
Energieverbruik van kooktoestel	(EE <sub>elektrische kookplaat</sub> )	Wh/kg	191,7

**Technische wijzigingen voorbehouden!**

## 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. Colofon

Copyright © 2017

Datum: 31.07.2017

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.




Het copyright berust bij de firma:

**Medion AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Duitsland**

Technische wijzigingen voorbehouden.

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	<a href="http://www.medion.com/nl/service/start/">www.medion.com/nl/service/start/</a>	
BE	<a href="http://www.medion.com/be/nl/service/start/">www.medion.com/be/nl/service/start/</a>	
LUX	<a href="http://www.medion.com/lu/fr/">www.medion.com/lu/fr/</a>	

DE

FR

**NL**

ES

IT



# Índice

<b>1.</b>	<b>Acerca de las presentes instrucciones.....</b>	<b>76</b>
1.1.	Explicación de los signos.....	76
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>77</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>78</b>
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>83</b>
<b>5.</b>	<b>Cómo cocinar por inducción .....</b>	<b>83</b>
5.1.	Recipientes de cocina adecuados.....	83
5.2.	Recipientes de cocina no adecuados.....	83
<b>6.</b>	<b>Esquema del aparato.....</b>	<b>84</b>
6.1.	Funciones de programa.....	85
<b>7.</b>	<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>85</b>
<b>8.</b>	<b>Funcionamiento.....</b>	<b>86</b>
8.1.	Manejo de las teclas sensoras.....	86
8.2.	Ajuste de la temperatura de cocción / potencia.....	87
8.3.	Ajuste del tiempo de cocción .....	87
8.4.	Ajuste de las funciones de programa .....	88
8.5.	Apagado del aparato .....	90
<b>9.</b>	<b>Bloqueo de teclas .....</b>	<b>90</b>
<b>10.</b>	<b>Información para el usuario: ahorro de energía y recursos .....</b>	<b>91</b>
<b>11.</b>	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>91</b>
<b>12.</b>	<b>Puesta fuera de servicio .....</b>	<b>92</b>
<b>13.</b>	<b>Solución de fallos.....</b>	<b>92</b>
<b>14.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>94</b>
<b>15.</b>	<b>Especificaciones técnicas .....</b>	<b>94</b>
<b>16.</b>	<b>Información de conformidad.....</b>	<b>95</b>
<b>17.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>96</b>

---

# 1. Acerca de las presentes instrucciones



Lea atentamente estas instrucciones y observe todas las indicaciones descritas. De este modo garantizará un funcionamiento fiable y una larga vida útil de su aparato. Guarde estas instrucciones siempre a mano, cerca de su aparato. Conserve este manual de instrucciones para poder entregarlo al nuevo propietario, en caso de vender el aparato.

## 1.1. Explicación de los signos



### **¡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!



### **¡ATENCIÓN!**

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



### **¡NOTA!**

Información más detallada para el uso del aparato.



### **¡NOTA!**

¡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.
  - ▶ 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.

### 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.



### **iPELIGRO!**

#### **¡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.



### **iPELIGRO!**

#### **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.



### **iADVERTENCIA!**

#### **¡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, dirijase a nuestro Centro de servicio o a otro taller técnico especializado.



### **¡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.



## **¡ATENCIÓN!**

### **¡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).



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡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 .



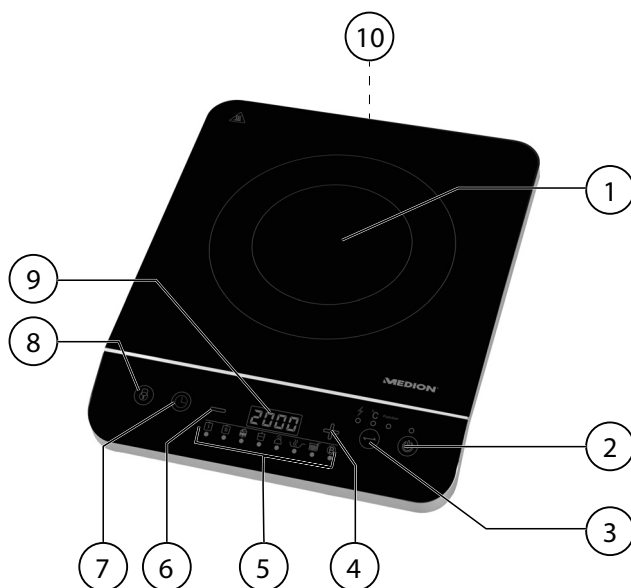
#### NOTA





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  $\text{W}$  / 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.



### **iNOTA!**

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“ auf Seite 83).
- ▶ 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.



### ¡NOTA!

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

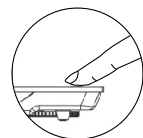
Si no se encuentra un recipiente adecuado en la placa de inducción, se escuchará varias veces una señal acústica y en pantalla parpadeará E0. A continuación, el aparato cambiará al modo standby y en pantalla parpadeará “---”.

### 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“ auf Seite 87.
- ▶ 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



### ¡NOTA!

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]



### ¡NOTA!

Puede ajustar individualmente el tiempo de cocción para los programas, excepto los programas  y  (véase „8.3. Ajuste del tiempo de cocción“ auf Seite 87).

- ▶ 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.



## ¡NOTA!

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.

DE  
FR  
NL  
ES  
IT

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### Asar


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

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

---

## 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.

## 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.





### ¡NOTA!

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.




### ¡NOTA!

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.



### ¡NOTA!

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe si la clavija está bien enchufada en la toma de corriente.</li> <li>▶ Compruebe si el cable de red o la clavija muestran daños.</li> <li>▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.</li> </ul>
La placa no funciona	El aparato está averiado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.</li> </ul>
El proceso de cocción se interrumpe.	El ventilador no funciona. El tiempo de cocción ha finalizado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Limpie las ranuras de ventilación si están sucias.</li> <li>▶ Se tendrá que volver a ajustar el tiempo de cocción.</li> </ul>
E0	Detección de olla: No hay ninguna olla en la placa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque una olla en la placa de cocina antes de que transcurran 30 segundos.</li> </ul>

Código de error / problema	Causa	Solución de fallos
E03	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 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.</li><li>▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.</li></ul>
E01	La protección electrónica contra sobretensión se ha activado	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 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.</li><li>▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.</li></ul>
E02	La tensión de red es demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 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.</li></ul>
E03/E06	Se ha producido un cortocircuito en el sistema eléctrico	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Desenchufe la clavija de la toma de corriente.</li><li>▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.</li></ul>
E08	El sensor principal no reacciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contacte con el servicio de asistencia al cliente.</li></ul>



### ¡NOTA!

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 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 17595
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	∅	mm	200
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	(EC <sub>electric cooking</sub> )	Wh/kg	191,7
Consumo de energía de la placa, calculado por kg	(EE <sub>electric hob</sub> )	Wh/kg	191,7

**¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!**

## 16. Información de conformidad

**C E** 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

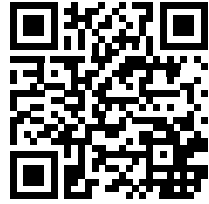
---

## 17. Aviso legal

Copyright © 2017

Estatus: 31.07.2017

Todos los derechos reservados.



Las presentes instrucciones de uso están protegidas por derechos de copyright.

Queda prohibida su copia mecánica, electrónica y de cualquier otra forma sin el consentimiento por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

**Medion AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

Las instrucciones pueden solicitarse a través de la línea de atención al cliente y están disponibles para su descarga en el portal de servicio de [www.medion.com/es/servicio/inicio/](http://www.medion.com/es/servicio/inicio/).

También puede escanearse el código QR de la parte superior para descargar las instrucciones en un dispositivo móvil a través del portal de servicio.

---

# Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni sul presente manuale .....</b>	<b>98</b>
1.1.	Legenda.....	98
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>99</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>100</b>
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>105</b>
<b>5.</b>	<b>Cottura a induzione .....</b>	<b>105</b>
5.1.	Pentole idonee.....	105
5.2.	Pentole non idonee.....	106
<b>6.</b>	<b>Caratteristiche dell'apparecchio .....</b>	<b>106</b>
6.1.	Funzioni di programma .....	107
<b>7.</b>	<b>Operazioni preliminari .....</b>	<b>107</b>
<b>8.</b>	<b>Utilizzo.....</b>	<b>108</b>
8.1.	Utilizzo dei tasti sensore.....	108
8.2.	Regolare la temperatura di cottura/potenza .....	109
8.3.	Impostare il tempo di cottura.....	109
8.4.	Impostazione delle funzioni di programma.....	110
8.5.	Spegnimento dell'apparecchio.....	112
<b>9.</b>	<b>Blocco dei tasti .....</b>	<b>112</b>
<b>10.</b>	<b>Informazioni per l'utilizzatore: risparmiare energia e risorse .....</b>	<b>113</b>
<b>11.</b>	<b>Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>113</b>
<b>12.</b>	<b>Mettere fuori servizio l'apparecchio .....</b>	<b>114</b>
<b>13.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>114</b>
<b>14.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>116</b>
<b>15.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>116</b>
<b>16.</b>	<b>Informazioni sulla conformità .....</b>	<b>118</b>
<b>17.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>118</b>

---

# 1. Informazioni sul presente manuale



Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e seguire tutte le indicazioni riportate. In tal modo si potrà garantire il sicuro funzionamento e la lunga durata del dispositivo. Tenere queste istruzioni sempre a portata di mano in prossimità del dispositivo. Conservarle con cura per poterle consegnare al nuovo proprietario in caso di cessione del dispositivo.

## 1.1. Legenda



### **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!



### **ATTENZIONE!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



### **AVVISO!**

Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



## AVVISO!

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 similare, 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.
  - ▶ 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.

### 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.



### **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.



### **ATTENZIONE!**

#### **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).



### **ATTENZIONE!**

#### **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 detersivi 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 .



### AVVISO

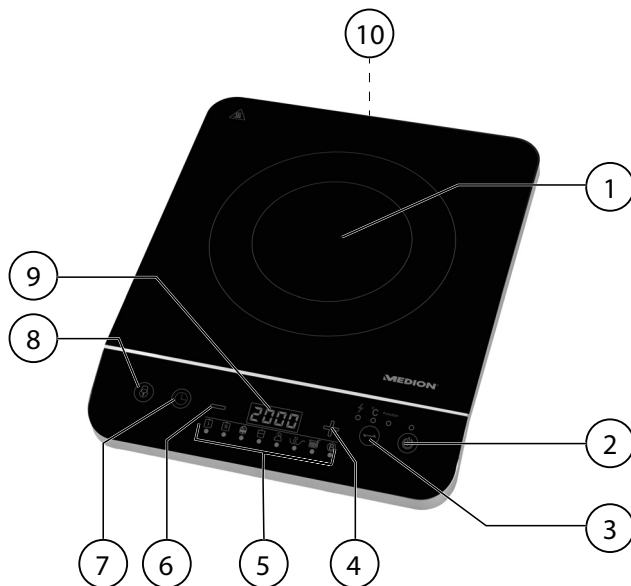
Utilizzare un magnete per verificare l'idoneità della pentola alla cottura a induzione. Se il magnete resta attaccato al fondo della pentola, significa che è idonea.








---

## 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.



### AVVISO!

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“ auf Seite 105).
- ▶ Premere il tasto  per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e si accende il LED di funzionamento sopra il tasto .



### AVVISO!

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

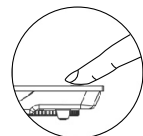
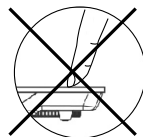
“- - - -”.

### 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  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“ auf Seite 109.
- ▶ 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



### AVVISO!

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]



### AVVISO!

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“ auf Seite 109).

- ▶ 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.



## AVVISO!


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.

## 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.


## 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.


## 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.


## 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.

## 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.

## Arrosto

- ▶ Selezionare la funzione di programma **Arrosto** .  
L'indicazione del programma si illumina e il programma si avvia.


## 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.

## 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.





### AVVISO!

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.




### AVVISO!

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'utente: risparmiare energia e risorse

DE  
FR  
NL  
ES  
IT

### 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.



### AVVISO!

Non utilizzare detersivi 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 detersivo 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica.</li><li>▶ Verificare che il cavo di alimentazione e la spina non presentino danni.</li><li>▶ Contattare il servizio clienti.</li></ul>
Il piano di cottura non funziona.	L'apparecchio è danneggiato.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contattare il servizio clienti.</li></ul>
La cottura viene interrotta.	La ventola è guasta. Il tempo di cottura è scaduto.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pulire le fessure di aerazione nel caso si sporchino.</li><li>▶ Il tempo di cottura deve essere impostato di nuovo.</li></ul>
E0	Riconoscimento pentola: Non c'è una pentola sulla piastra.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Posizionare una pentola sulla piastra entro 30 secondi.</li></ul>
E03	Il sensore di temperatura si è surriscaldato.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 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.</li><li>▶ Contattare il servizio clienti.</li></ul>

Codice errore/ Problema	Causa	Risoluzione dei problemi
E01	È scattata la protezione da sovraccarichi del sistema di sorveglianza dei componenti elettronici	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Controllare che la tensione di rete della presa elettrica alla quale è collegato l'apparecchio corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.</li><li>▶ Contattare il servizio clienti.</li></ul>
E02	La tensione di rete è troppo bassa.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Controllare che la tensione di rete della presa elettrica alla quale è collegato l'apparecchio corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.</li></ul>
E03/E06	Si è verificato un cortocircuito nei componenti elettronici.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Scollegare la spina dalla presa di corrente.</li><li>▶ Contattare il servizio clienti.</li></ul>
E08	Il sensore principale non risponde.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contattare il servizio clienti.</li></ul>



### AVVISO!

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 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 17595
Tipo di piano cottura			Fornello elettrico a se stante
Numero di zone e/o aree di cottura			1
Tecnologia di riscaldamento			Induzione

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014			
	Simbolo	Unità	Valore (piano cottura S/D)
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	∅	mm	200
Consumo energetico per zona o area di cottura al kg	(EC <sub>electric cooking</sub> )	Wh/kg	191,7
Consumo energetico del piano cottura	(EE <sub>electric hob</sub> )	Wh/kg	191,7

**Con riserva di modifiche tecniche.**

---

## 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.

## 17. Note legali

Copyright © 2016

Ultimo aggiornamento: 31.07.2017

Tutti i diritti riservati.

Il presente manuale di istruzioni è protetto 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**

Con riserva di modifiche tecniche, grafiche ed errori di stampa.

Il manuale può essere ordinato alla hotline dell'assistenza e scaricato dal portale.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

	URL	QR Code
IT	<a href="http://www.medion.com/it/">www.medion.com/it/</a>	
CH	<a href="http://www.medion.com/ch/de/service/start/">www.medion.com/ch/de/service/start/</a>	

**MEDION®**

