

medion

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Handleiding

Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual



Doppel-Induktionskochplatte
Double plaque de cuisson à induction
Dubbele inductiekookplaat
Placa de inducción doble
Doppio fornello a induzione
Double induction hot plate
MEDION MD 18493

Inhaltsverzeichnis

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
4.	Lieferumfang	10
5.	Kochen mit Induktion.....	10
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	11
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr.....	11
6.	Geräteübersicht	12
6.1.	Automatikprogramm.....	13
7.	Vor dem ersten Gebrauch	13
8.	Bedienung	14
8.1.	Sensortasten bedienen.....	15
8.2.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung	15
8.3.	Garzeit einstellen.....	16
8.4.	Automatikprogramme einstellen.....	16
8.5.	Gerät ausschalten.....	18
9.	Tastensperre	18
10.	Tipps zum Energiesparen.....	19
11.	Reinigung und Pflege.....	19
12.	Längerer Nichtgebrauch und Transport	20
13.	Fehlerbehebung	20
14.	Technische Daten.....	22
15.	EU-Konformitätsinformation.....	23
16.	Entsorgung.....	23
17.	Serviceinformationen	25
18.	Impressum.....	27

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Schutzklasse II

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte, die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben.



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



CE-Kennzeichnung

Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

- 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.



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.
- Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

-
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.
 - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.



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 usw.) 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.



HINWEIS!

Mögliche Störaussendungen!

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

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

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

■ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Beutel, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.

■ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Induktionskochplatte
- Kurzanleitung

5. Kochen mit Induktion

Bei einer Induktionskochplatte wird der ferromagnetische, d.h. der metallene Kochgeschirr 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 durch die vom Kochgeschirr abgegebene Wärme erwärmt. Dabei werden jedoch keine Temperaturen erreicht, die zu einem Einbrennen von Speiseresten führen könnten. Dies erleichtert die Reinigung der Glaskeramikoberfläche.

5.1. Geeignetes Kochgeschirr

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

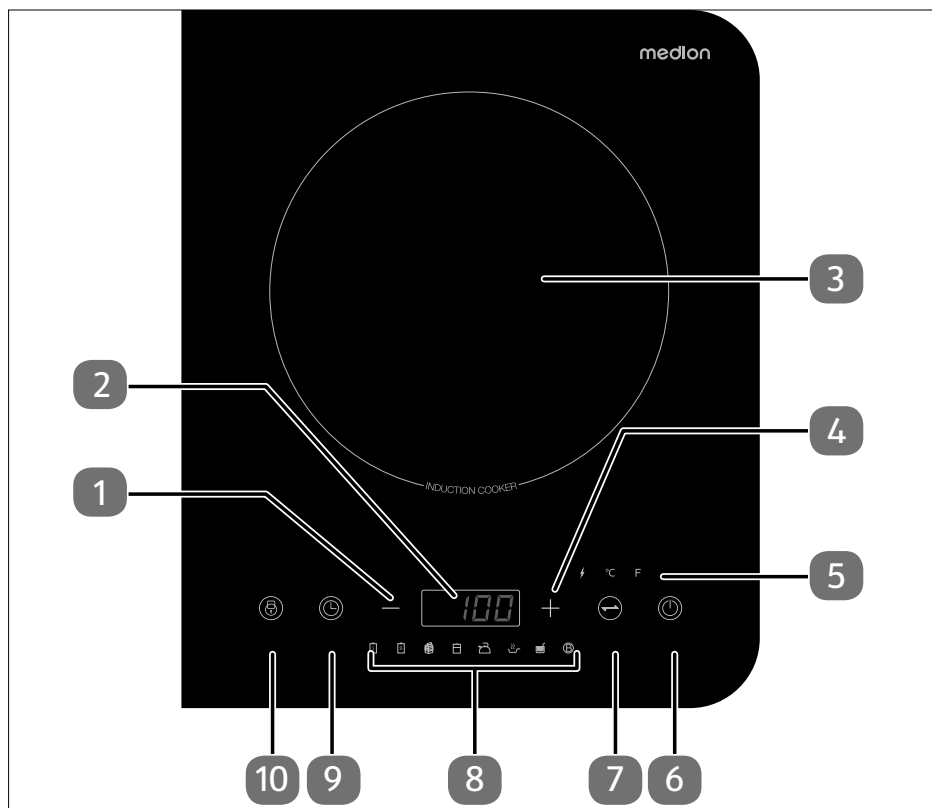


Überprüfen Sie mit einem Magneten die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs. Wenn der Magnet am Topfboden haften bleibt, ist der Kochgeschirr geeignet.

5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

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

6. Geräteübersicht



1. Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen
2. Anzeigefeld
3. Kochfeld
4. Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen
5. Kontrollleuchten
6. Ein-/Ausschalten
7. Umschaltung der Anzeige Watt/Temperatur/Funktion
8. Anzeige Automatikprogramm
9. Garzeit einstellen
10. Tastensperre aktivieren/deaktivieren



Beide Kochfelder haben die gleichen Bedienelemente.

6.1. Automatikprogramm



Warmhalten



Aufwärmen/Köcheln



Milch erhitzen



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 Anzeigefeld blinkt **LO**, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.



Ist das Gerät an einer Steckdose angeschlossen, blinkt im Anzeigefeld **LO** (Standby-Modus) und die Kontrollleuchte oberhalb der Taste  blinkt ebenfalls.

8. Bedienung



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

- Nicht die Kochfläche unmittelbar nach dem Garen berühren. Lassen Sie die Induktionskochplatte abkühlen, bevor Sie sie berühren.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Glaskeramikplatte. Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) werden heiß.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignete Kochtöpfe und Pfannen, die aus ferromagnetischen Material hergestellt wurden.
- Halten Sie die Glaskeramikplatte sauber und trocken.
- 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 Kochgeschirr- 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 unebenen Böden.

- ▶ Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mittig auf ein Kochfeld (Informationen zu geeigneten Töpfen finden Sie unter „5.1. Geeignetes Kochgeschirr“ auf Seite 11).

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.

Ein Signalton wird ausgegeben und die Kontrollleuchte oberhalb der Taste  leuchtet.



Der Kochvorgang beginnt nur, wenn sich ein geeignetes Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld befindet.

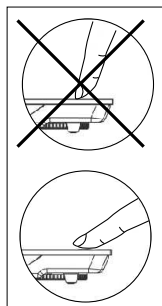
Befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld, wird ein Mehrfachsignal ausgegeben und im Anzeigefeld blinkt **EO**. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus. Im Anzeigefeld blinkt **LO**.

8.1. Sensortasten bedienen

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

- ▶ Bedienen Sie die Tasten nicht mit der Fingerspitze.
- ▶ 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 Kontrollleuchte unter  leuchtet, um die Kochstufe nach Leistung einzustellen.

Die Leistung des Kochfelds lässt sich in Schritten von 200 W bis zur Maximalleistung von 2000 W einstellen.

Das Kochfeld startet mit der Kochstufe 200 W und einer Temperatur von 160 °C.

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

-
- ▶ Drücken Sie die Taste $\longleftrightarrow$ wiederholt, bis die Kontrollleuchte unter $^{\circ}\text{C}$ leuchtet, um die Kochstufe nach Temperatur einzustellen.

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

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

8.3. Garzeit einstellen

Die Garzeit von 2 Stunden ist voreingestellt. Sie können die Dauer individuell einstellen, nach der sich die Induktionskochplatte automatisch ausschalten soll.

- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur oder Leistung ein, wie unter „8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung“ auf Seite 15 beschrieben.
- ▶ Drücken Sie die Taste ⌚ , bis die Kontrollleuchte über dem Symbol leuchtet.
- ▶ Drücken Sie, während die Kontrollleuchte 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 Anzeigefeld wird im Wechsel die eingestellte Temperatur bzw. Leistung und die Restzeit angezeigt.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

8.4. Automatikprogramme einstellen



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie ein Automatikprogramm nutzen möchten.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Die Automatikprogramme verhindern kein Überkochen oder Anbrennen!

- Beobachten Sie stets die zu erhitzende Speise und greifen Sie ggf. ein, um ein Anbrennen oder Überkochen zu verhindern.

Programm	Anzeigefeldanzeige		
	Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standarddauer des Programms in [h]
Warmhalten		60	2:00
Aufwärmen	400		2:00
Milch erhitzen	1000		0:15
Dünsten	1600		2:00
Wasser aufkochen	2000		0:15
Braten	1400		2:00
Frittieren	2000		2:00
Boost	2000		300 [Sekunden]



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

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



Sobald die Standarddauer (siehe Tabelle oben) bzw. manuell eingestellte Dauer abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Programm auswählen	Anwendung
Warmhalten 	Warmhalten von heißen Speisen direkt nach der Zubereitung (nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen) ▶ Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf/Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
Aufwärmen 	Aufwärmen kalter Speisen
Milch erhitzen 	Erhitzen von Milch/Kaffee/Tee oder Ähnliches
Dünsten 	Dünsten von z. B. Fisch, Fleisch oder Gemüse in etwas Flüssigkeit im geeigneten Kochgeschirr
Wasser aufkochen 	Schnelles Aufkochen von Wasser

Programm auswählen	Anwendung
Braten 	Scharfes Anbraten in der Pfanne
Frittieren 	Frittieren von Lebensmitteln in heißem Fett im geeigneten Kochgeschirr
Boost B	Die Boost-Funktion verstärkt die Leistung, damit größere Portionen schnell erhitzt werden, z. B. Wasser zum Nudelkochen. Die Boost-Funktion ist für maximal 5 Minuten aktiv, danach schaltet das Kochfeld automatisch in den vorher eingestellten Kochmodus zurück.

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.



Wird das Kochgeschirr während des Kochvorgangs vom Kochfeld entfernt, wird ein Mehrfachsignal ausgegeben und im Anzeigefeld blinkt **EO**. Wird das Kochgeschirr noch während des Signals zurückgestellt, wird der Garvorgang fortgesetzt. Bleibt das Kochfeld leer, schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Im Anzeigefeld blinkt **LO**.

- Um ein Programm 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 Anzeigefeld blinkt **LO** und die Kontrollleuchte oberhalb der Taste  blinkt ebenfalls.



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

9. Tastensperre

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

- Drücken und halten Sie die Taste , bis die Kontrollleuchte über dem Symbol leuchtet, um die Tastensperre einzuschalten

Ein Signalton wird ausgegeben. Im Anzeigefeld wird im Wechsel **L** und die gewählte Kocheinstellung angezeigt.

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

- Drücken und halten Sie die Taste  erneut, bis die Kontrollleuchte über dem Symbol erlischt, um die Tastensperre aufzuheben.

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 Kochgeschirr möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- ▶ Schalten Sie das Kochfeld frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, usw.

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!

Mögliche Materialschäden!

Beschädigung der Oberflächen durch falsche Reinigungsmittel!

- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.
- ▶ 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. Verwenden Sie bei stärkerer Verschmutzung Spezialreinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen oder ein mildes Reinigungsmittel wie z. B. Spülmittel.
- ▶ 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. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker, reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, nutzen Sie die Originalverpackung.

13. Fehlerbehebung

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

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht in der Steckdose. Netzkabel oder Stecker beschädigt.	▶ Prüfen Sie ob der Stecker in der Steckdose richtig eingesteckt ist. ▶ Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker nach Beschädigungen. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Das Gerät ist beschädigt.	▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Kochvorgang wird unterbrochen.	Der Lüfter ist ausgefallen. Garzeit ist abgelaufen.	▶ Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, falls diese verunreinigt sind. ▶ Die Garzeit muss neu eingestellt werden
EO	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld.	▶ Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochgeschirr auf das Kochfeld.

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
E01	Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst	▶ Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst
E02	Netzspannung ist zu niedrig.	▶ Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht.
E03	Unterbrechung/Kurzschluss des IGBT-Schaltkreises	▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst
E06	Temperatursensor ist überhitzt.	▶ Warten Sie bis das Kochfeld wieder die Raumtemperatur erreicht hat und drücken Sie dann erneut die Taste , um das Kochfeld einzuschalten. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E08	Der Hauptsensor reagiert nicht.	▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.



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

14. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nennleistung	2000 W + 1500 W
Schutzklasse	II
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	15-20 cm

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			medion AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung			MD 18493
Art der Kochmulde			Stand alone Kochplatte
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			2
Heiztechnik			Induktion
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	mm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	mm	200/200
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	185,4/186,3
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	185,9

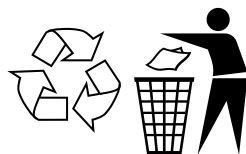
15. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

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

16. Entsorgung



VERPACKUNG

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



Beachten Sie folgende Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b):

1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



(Nur für Frankreich)

Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt recycelbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen

die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

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

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

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



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

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

17. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	
Belgien & Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer (Belgien)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande	



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

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

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

18. Impressum

Copyright © 2024

Stand: 01. Februar 2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	30
1.1.	Explication des symboles	30
2.	Utilisation conforme.....	31
3.	Consignes de sécurité.....	32
4.	Contenu de la livraison.....	36
5.	Cuisiner avec l'induction	36
5.1.	Ustensiles de cuisine adaptés.....	37
5.2.	Ustensiles de cuisine inadaptés	37
6.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	38
6.1.	Programme automatique.....	39
7.	Avant la première utilisation	39
8.	Utilisation.....	40
8.1.	Utilisation des boutons tactiles.....	41
8.2.	Réglage de la température de cuisson/puissance	41
8.3.	Réglage du temps de cuisson.....	42
8.4.	Réglage des programmes automatiques	42
8.5.	Mise hors tension de l'appareil	44
9.	Verrouillage des boutons	45
10.	Conseils pour économiser l'énergie	45
11.	Nettoyage et entretien.....	46
12.	Non-utilisation prolongée et transport	46
13.	Dépannage.....	47
14.	Caractéristiques techniques	49
15.	Information relative à la conformité UE	50
16.	Recyclage	50
17.	Informations relatives au SAV	51
18.	Mentions légales.....	52

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



AVERTISSEMENT !

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



AVIS !

Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



AVERTISSEMENT !

Danger dû à des surfaces brûlantes !



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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



Classe de protection II

Les appareils électriques de la classe de protection II sont des appareils électriques qui possèdent une isolation double continue et/ou renforcée et qui ne présentent pas de possibilité de branchement pour une mise à la terre.



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Utilisation conforme

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

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

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

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires approuvés ou fournis par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



DANGER !

Risque d'explosion !

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

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



DANGER !

Risques pour la santé.

Cette plaque à induction est conforme aux directives relatives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique. Néanmoins, les dispositifs médicaux, entre autres, peuvent être perturbés.

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

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

-
- Débranchez l'appareil de la prise de courant,
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
 - N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou exposition à l'eau,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - ensoleillement direct,
 - flamme nue.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec un autre objet pendant son fonctionnement. Laissez suffisamment d'espace autour et au-dessus de l'appareil. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- La plaque à induction doit être placée sur une surface résistante à la chaleur, plane et stable. Installez la plaque à induction uniquement dans une pièce sèche et protégée.
- Ne placez pas la plaque à induction sur un support métallique en fer, en acier inoxydable ou en aluminium.
- **Pour une ventilation suffisante, la pièce doit être dégagée vers le haut. Prévoir un espace libre de 10 cm à l'arrière et de chaque côté de l'appareil.** Les ouvertures de l'appareil ne doivent pas être couvertes ou obstruées.

- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Veillez à ce que la plaque à induction ne se trouve pas trop près d'une source de chaleur ou dans une zone où elle pourrait entrer en contact avec de l'eau.
- Ne laissez pas la plaque à induction sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Vérifiez notamment le processus lors de la préparation d'aliments avec de la graisse et des huiles.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.



AVIS !

Émissions d'interférences possibles !

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

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

4. Contenu de la livraison



DANGER !

Risque de blessure !

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

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

- ▶ Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages.
- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Plaque à induction
- Guide de démarrage rapide

5. Cuisiner avec l'induction

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

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

5.1. Ustensiles de cuisine adaptés

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

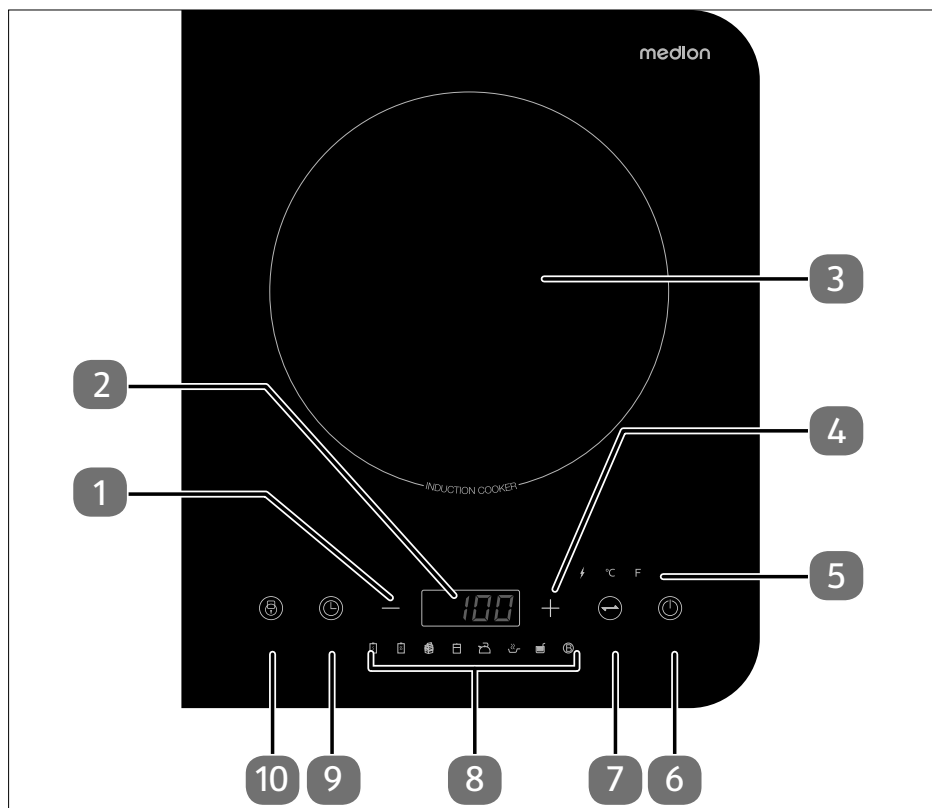


Vérifiez la compatibilité de vos ustensiles de cuisine avec l'induction à l'aide d'un aimant. Si l'aimant reste collé sur le fond de l'ustensile de cuisine, celui-ci est adapté.

5.2. Ustensiles de cuisine inadaptés

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

6. Vue d'ensemble de l'appareil



1. Réduire la puissance/régler le temps de cuisson
2. Champ d'affichage
3. Plaque de cuisson
4. Augmenter la puissance/régler le temps de cuisson
5. Témoins lumineux
6. Mise en marche/arrêt
7. Commutation de l'affichage watt/température/fonction
8. Affichage du programme automatique
9. Réglage du temps de cuisson
10. Activation/désactivation du verrouillage des boutons



Les deux plaques de cuisson ont les mêmes éléments de commande.

6.1. Programme automatique



Maintien au chaud



Réchauffer/faire mijoter



Faire chauffer du lait



Cuisson vapeur



Faire bouillir de l'eau



Rôtir



Frire



Fonction boost

7. Avant la première utilisation

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

Un signal sonore retentit et « **LO** » clignote dans le champ d'affichage, l'appareil est en mode veille.



Si l'appareil est branché sur une prise de courant, **LO** (mode veille) clignote dans le champ d'affichage et le voyant au-dessus du bouton  clignote également.

8. Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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



ATTENTION !

Risque de blessure !

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

- Ne touchez pas la surface de cuisson immédiatement après la cuisson. Laissez la plaque à induction refroidir avant de la toucher.
- Ne posez aucun objet sur la plaque en vitrocéramique. Les objets métalliques (tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) chauffent.
- Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve ou d'autres récipients fermés.



AVIS !

Dommages matériels possibles !

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

- N'utilisez que des casseroles et des poêles à induction en matériau ferromagnétique.
- La plaque en vitrocéramique doit être propre et sèche.
- La surface est sensible et risque d'être rayée. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur la plaque en vitrocéramique. Protégez la surface contre les chutes d'objets pour éviter de briser la vitrocéramique.

- Adaptez la taille de la casserole et de la poêle à celle de la plaque de cuisson. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit entièrement recouverte par la casserole ou la poêle.

- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles défectueuses dont le fond n'est pas plat.

- ▶ Placez un ustensile de cuisine adapté au centre d'une plaque de cuisson (pour des informations sur les ustensiles adaptés, voir « 5.1. Ustensiles de cuisine adaptés » en page 37).

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil.

Un signal sonore est émis et le voyant situé au-dessus du bouton  s'allume.



La cuisson ne commence que lorsqu'un ustensile de cuisine adapté se trouve au centre de la plaque de cuisson.

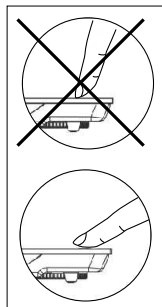
Si aucun ustensile de cuisson adapté ne se trouve sur la plaque de cuisson, un signal multiple est émis et **EO** clignote dans le champ d'affichage. L'appareil passe ensuite en mode veille **LO** clignote dans le champ d'affichage.

8.1. Utilisation des boutons tactiles

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

- ▶ N'actionnez pas les boutons du bout du doigt.
- ▶ Veillez à ce que les éléments de commande soient toujours propres et secs et qu'ils ne soient pas recouverts d'un chiffon ou autre.

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



8.2. Réglage de la température de cuisson/puissance

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

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

La plaque de cuisson démarre au niveau de cuisson de 200 W et à une température de 160 °C. La plaque de cuisson est équipée d'un système d'alarme.

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

- ▶ Pour régler le niveau de cuisson selon la température, appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant sous °C s'allume.

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

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

8.3. Réglage du temps de cuisson

Un temps de cuisson de 2 heures est pré-réglé. Vous pouvez régler individuellement l'heure à laquelle la plaque à induction doit s'éteindre automatiquement.

- ▶ Réglez la température ou la puissance de cuisson comme indiqué sous « 8.2. Réglage de la température de cuisson/puissance » en page 41.
- ▶ Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole s'allume.
- ▶ Lorsque le voyant est allumé, appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.
 - Appuyez brièvement sur les boutons : Réglage par intervalles de minutes
 - Appuyez plus longuement sur les boutons : Réglage par intervalles de 10 minutes.

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

Le champ d'affichage alterne entre la température ou la puissance réglée et le temps restant.

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

8.4. Réglage des programmes automatiques



La plaque de cuisson doit être allumée si vous souhaitez utiliser un programme automatique.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Surveillez toujours l'aliment à réchauffer et intervenez si nécessaire pour éviter qu'il ne brûle ou ne déborde.

Programme	Affichage du champ d'affichage		
	Puissance en [W]	Température en [°C]	Durée standard du programme en [h]
Maintien au chaud		60	2:00
Réchauffer	400		2:00
Faire chauffer du lait	1000		0:15
Cuisson vapeur	1600		2:00
Faire bouillir de l'eau	2000		0:15
Rôtir	1400		2:00
Frïre	2000		2:00
Fonction boost	2000		300 [secondes]



Vous pouvez régler le temps de cuisson des programmes individuellement, à l'exception des programmes  et **B** (voir « 8.3. Réglage du temps de cuisson » en page 42).

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



Dès que la durée standard (voir tableau ci-dessus) ou la durée réglée manuellement est écoulée, l'appareil se met en mode veille.

Sélection du programme	Utilisation
Maintien au chaud 	Maintien au chaud de plats chauds directement après la préparation (pas pour réchauffer des plats refroidis) ▶ Ne gardez les aliments au chaud que dans l'ustensile de cuisine (casserole/poêle). Couvrez l'ustensile de cuisson avec un couvercle.
Réchauffer 	Réchauffer des plats froids
Faire chauffer du lait 	Faire chauffer du lait/café/thé ou similaire

Sélection du programme	Utilisation
Cuisson vapeur 	Cuisson à la vapeur de poisson, de viande ou de légumes, par exemple, dans un peu de liquide dans un ustensile de cuisine adapté
Faire bouillir de l'eau 	Faire bouillir de l'eau rapidement
Rôtir 	Saisir à feu vif dans une poêle
Frire 	Faire frire des aliments dans de la graisse chaude dans un ustensile de cuisson approprié
Fonction boost B	La fonction Boost augmente la puissance afin de faire chauffer rapidement de grandes quantités, p. ex. de l'eau pour faire cuire des pâtes. La fonction « boost » est active pendant un maximum de 5 minutes, après quoi la plaque de cuisson revient automatiquement au mode de cuisson réglé précédemment.

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



Si l'ustensile est retiré de la plaque de cuisson pendant la cuisson, un signal multiple est émis et **EO** clignote dans le champ d'affichage. Si l'ustensile de cuisine est remis en place pendant le signal, la cuisson se poursuit. Si la plaque de cuisson reste vide, l'appareil se met en mode veille. **LO** clignote dans le champ d'affichage.

- Pour quitter prématurément un programme, appuyez sur le bouton .

8.5. Mise hors tension de l'appareil

- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.

L'appareil est à nouveau en mode veille, « **LO** » clignote dans le champ d'affichage et le voyant situé au-dessus du bouton  clignote également.



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

9. Verrouillage des boutons

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

- ▶ Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole s'allume pour activer le verrouillage des boutons.

Un signal sonore est émis. Le champ d'affichage indique alternativement **L** et le réglage de cuisson sélectionné.

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

- ▶ Appuyez à nouveau sur le bouton  et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que voyant au-dessus du symbole s'éteigne pour déverrouiller le clavier.

10. Conseils pour économiser l'énergie

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

11. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

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



AVIS !

Dommages matériels possibles !

Endommagement des surfaces par des produits de nettoyage inappropriés !

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement.
 - ▶ Éliminez les salissures grossières avec un grattoir spécial pour les surfaces en vitrocéramique.
 - ▶ Essuyez la surface en vitrocéramique refroidie avec un chiffon doux légèrement humide. En cas de salissures plus importantes, utilisez des produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces en vitrocéramique ou un produit de nettoyage doux comme du liquide vaisselle.
 - ▶ Séchez ensuite la surface en vitrocéramique avec un chiffon doux.
 - ▶ Si les fentes de ventilation sont sales ou obstruées, retirez soigneusement la saleté avec un aspirateur.

12. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation, nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter d'endommager le produit lors d'un transport, utilisez l'emballage d'origine.

13. Dépannage

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

Code d'erreur/ Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation n'est pas dans la prise de courant. La fiche d'alimentation ou le cordon d'alimentation est endommagé.	▶ Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise de courant. ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation ne sont pas endommagés. ▶ Contactez le SAV.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas.	L'appareil est endommagé.	▶ Contactez le SAV.
La cuisson est interrompue.	Le ventilateur est en panne. Le temps de cuisson a expiré.	▶ Nettoyez les fentes de ventilation si elles sont sales. ▶ Le temps de cuisson doit être réglé de nouveau
E0	Détection d'ustensile : Il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson.	▶ Dans les 30 secondes, placez un ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson.
E01	La surveillance électronique de la protection contre les surtensions s'est déclenchée	▶ Vérifiez que la tension secteur de la prise de courant à laquelle l'appareil est raccordé correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. ▶ Contactez le SAV
E02	Tension secteur trop faible.	▶ Vérifiez que la tension secteur de la prise de courant à laquelle l'appareil est raccordé correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique.

Code d'erreur/ Problème	Cause possible	Dépannage
E03	Circuit ouvert/court-circuit du circuit IGBT	▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. ▶ Contactez le SAV
E06	Le capteur de température est en surchauffe.	▶ Attendez que la plaque de cuisson atteigne à nouveau la température ambiante, puis appuyez à nouveau sur le bouton  pour allumer la plaque de cuisson. ▶ Contactez le SAV.
E08	Le capteur principal ne répond pas.	▶ Contactez le SAV.



Pour toutes les erreurs mentionnées ci-dessus, veuillez réinitialiser l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation.

14. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	2 000 W + 1 500 W
Classe de protection	II
Diamètre des ustensiles de cuisine appropriés	15-20 cm

INFORMATIONS PRODUIT ORDONNANCE (UE) N° 66/2014			
	Symbole	Unité	Valeur
Nom ou marque déposée du fournisseur			MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle			MD 18493
Type de plaque de cuisson			Plaque chauffante autonome
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson			2
Technique de chauffage			Induction
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : Longueur/largeur de la surface utilisable/zone de cuisson	L/l	mm	N/A
Diamètres des zones et/ou des surfaces de cuisson	Ø	mm	200/200
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson par kg	(CE _{electric cooking})	Wh/kg	185,4/186,3
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	(EE _{electric hob})	Wh/kg	185,9

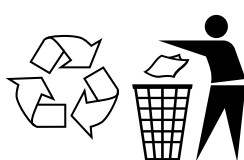
15. Information relative à la conformité UE



Par la présente, MEDION AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions applicables :

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

16. Recyclage



EMBALLAGE

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



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) ayant la signification suivante :

1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



(Applicable uniquement en France)

La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



APPAREIL

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

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets néfastes sur la santé humaine.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie. Retirez au préalable le bloc-batterie de l'appareil et déposez-le séparément dans un point de collecte pour piles usagées.

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

17. Informations relatives au SAV

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

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

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	
Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV (Belgique)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	① 34 - 20 808 664

Adresse du service après-vente

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Pays-Bas



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

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

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

18. Mentions légales

Copyright © 2024

Date : 25. janvier 2024

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	54
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	54
2.	Gebruiksdoel.....	55
3.	Veiligheidsvoorschriften	56
4.	Inhoud van de levering	60
5.	Koken met inductie	60
5.1.	Geschikt kookgerei.....	61
5.2.	Niet geschikt kookgerei	61
6.	Overzicht van het apparaat	62
6.1.	Automatisch programma	63
7.	Vóór het eerste gebruik	63
8.	Bediening	64
8.1.	Tiptoetsen bedienen.....	65
8.2.	Bereidingstemperatuur/vermogen instellen	65
8.3.	Bereidingstijd instellen	66
8.4.	Automatische programma's instellen.....	66
8.5.	Apparaat uitschakelen	68
9.	Toetsblokkering	68
10.	Tips om energie te besparen	69
11.	Reiniging en onderhoud	69
12.	Langdurig niet-gebruik en transport.....	70
13.	Problemen oplossen.....	70
14.	Technische gegevens.....	72
15.	EU-conformiteitsinformatie.....	73
16.	Afvalverwerking	73
17.	Service-informatie.....	74
18.	Colofon	75

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht. Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



LET OP!

Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



Veiligheidsklasse II

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse II zijn elektrische apparaten die zijn voorzien van een dubbele en/of extra sterke isolatie en geen aansluitmogelijkheden hebben voor een aardleiding.



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk matig ernstig en/of licht letsel!



CE-markering

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Gebruiksdoel

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

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

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

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

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

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

3. Veiligheidsvoorschriften

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met onvoldoende kennis en/of ervaring mits iemand toezicht op hen houdt of hen instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke risico's het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



GEVAAR!

Explosiegevaar!

Brandbare vloeistoffen of uittredend gas kan leiden tot een explosie.

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



GEVAAR!

Gevaar voor de gezondheid.

Deze inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch kan er soms storing van medische hulpmiddelen optreden.

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangt, zodat het apparaat niet per ongeluk naar beneden wordt getrokken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór elk gebruik op beschadigingen.
- In geval van schade aan de kookzone (scheuren, barsten of breuken) mag het apparaat in geen geval worden gebruikt; trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat open te maken en/of te repareren.
- Neem bij storingen contact op met ons Service Center of een ander professioneel reparatiebedrijf.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.

-
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - wanneer u het apparaat reinigt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - als er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen!

- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Houd rondom en boven het apparaat voldoende ruimte vrij. Plaats het apparaat met name niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enzovoort).
- De inductiekookplaat moet op een hittebestendige, vlakke en stevige ondergrond worden geplaatst. Plaats de inductiekookplaat alleen in een beschutte, droge ruimte.
- Plaats de inductiekookplaat niet op een metalen ondergrond van ijzer, roestvrij staal of aluminium.
- **Houd voor voldoende ventilatie van het apparaat aan de bovenkant, de achterkant en aan beide zijanten een ruimte van 10 cm vrij.** De openingen van het apparaat mogen niet worden afgedekt of geblokkeerd.

- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Zorg ervoor dat de inductiekookplaat niet te dicht bij een warmtebron staat en niet met water in contact kan komen.
- Laat de inductiekookplaat tijdens gebruik niet zonder toezicht achter. Let vooral op tijdens het bereiden van voedsel met vet en oliën.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.



LET OP!

Mogelijk optredende storingen!

Deze inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch kunnen andere elektrische apparaten worden gestoord.

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

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

■ Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

■ Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Inductiekookplaat
- Korte handleiding

5. Koken met inductie

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

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

5.1. Geschikt kookgerei

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

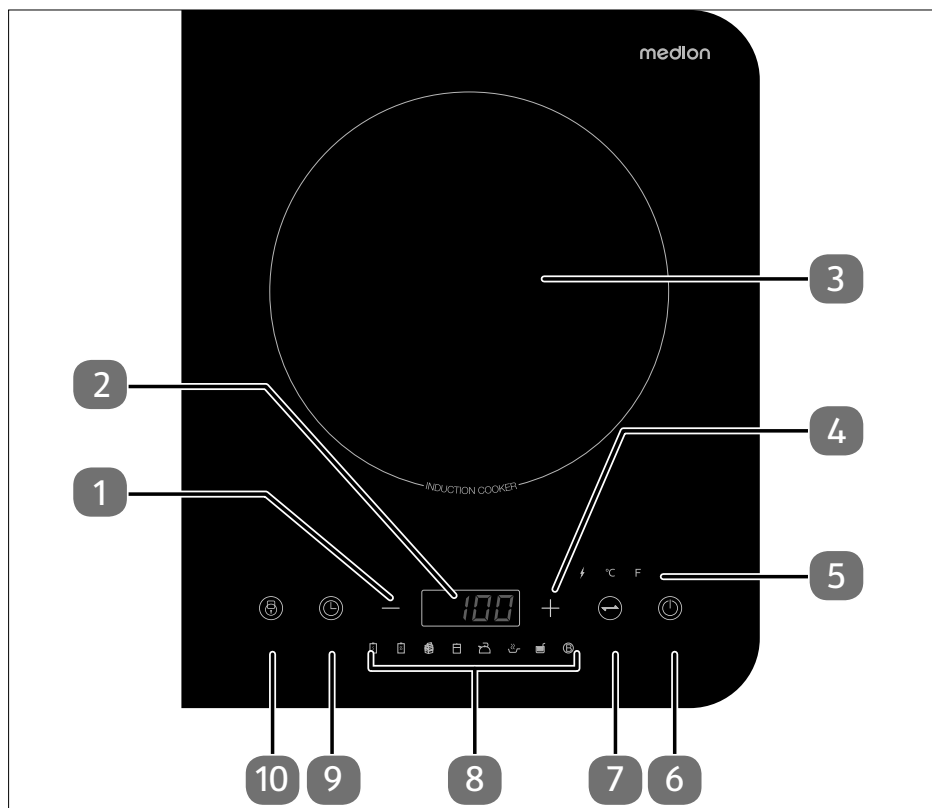


Gebruik een magneet om te controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie. Als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken, is het kookgerei geschikt.

5.2. Niet geschikt kookgerei

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

6. Overzicht van het apparaat



1. Vermogen verlagen/bereidingstijd instellen
2. Display
3. Kookzone
4. Vermogen verhogen/bereidingstijd instellen
5. Controlelampjes
6. In-/uitschakelen
7. Display omschakelen tussen watt/temperatuur/functie
8. Weergave van automatisch programma
9. Bereidingstijd instellen
10. Toetsblokkering in-/uitschakelen



Beide kookzones hebben dezelfde bedieningselementen.

6.1. Automatisch programma



Warmhouden



Opwarmen/sudderer



Melk verwarmen



Stomen



Water koken



Braden



Frituren



Boost-functie

7. Vóór het eerste gebruik

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

Er klinkt een signaal en op het display knippert **LO**, het apparaat staat in stand-by-modus.



Als het apparaat is aangesloten op een stopcontact, knippert **LO** (stand-bymodus) op het display en knippert ook het controlelampje boven de toets

8. Bediening



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door de hoge temperaturen.

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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

- Raak het kookoppervlak niet direct na het koken aan. Laat de inductiekookplaat afkoelen voordat u deze aanraakt.
- Leg geen voorwerpen op de keramische kookplaat. Metalen voorwerpen (zoals messen, vorken, lepels en deksels) worden heet.
- Verwarm geen afgesloten blikken of andere afgesloten bakken.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik uitsluitend pannen van ijzermagnetisch materiaal die geschikt zijn voor inductie.
- Houd de keramische kookplaat schoon en droog.
- Het oppervlak is kwetsbaar en gevoelig voor krassen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen op de keramische kookplaat. Bescherm het oppervlak tegen vallende voorwerpen om te voorkomen dat de keramische kookplaat breekt.

- Gebruik kookgerei en pannen met een formaat dat is afgestemd op de kookzone. Zorg ervoor dat de pan precies op de kookzone past.
- Gebruik geen defect kookgerei of pannen met een ongelijkmatige bodem.

- ▶ Plaats geschikt kookgerei midden op een kookzone (zie "5.1. Geschikt kookgerei" op blz. 61 voor meer informatie over geschikte pannen).
- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen.

Er klinkt een geluidssignaal en het controlelampje boven de toets  gaat branden.



Het koken begint pas zodra geschikt kookgerei midden op de kookzone wordt geplaatst.

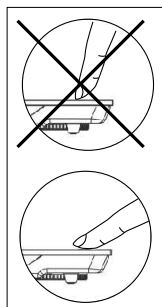
Als er geen geschikt kookgerei op de kookzone staat, klinkt een meervoudig signaal en knippert **E0** op het display. Het apparaat schakelt vervolgens over naar de stand-bymodus. Op het display knippert **L0**.

8.1. Tiptoetsen bedienen

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

- ▶ Bedien de toetsen niet met de vingernagel.
- ▶ Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en niet zijn afgedekt met een doek of iets dergelijks.

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



8.2. Bereidingstemperatuur/vermogen instellen

- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk meerdere keren op de toets  totdat het controlelampje onder  gaat branden om het vermogen voor het koken in te stellen.

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

De kookzone start met een vermogen van 200 W en een temperatuur van 160 °C.

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

- ▶ Druk meerdere keren op de toets $\leftrightarrow$ totdat het controlelampje onder $^{\circ}\text{C}$ gaat branden om de temperatuur voor het koken in te stellen.

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

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

8.3. Bereidingstijd instellen

De bereidingstijd is vooraf ingesteld op 2 uur. U kunt afzonderlijk instellen na hoeveel tijd de inductiekookplaat automatisch moet uitschakelen.

- ▶ Stel de bereidingstemperatuur of het vermogen in zoals beschreven bij "8.2. Bereidingstemperatuur/vermogen instellen" op blz. 65.
- ▶ Druk op de toets ⌚ tot het controlelampje boven het symbool gaat branden.
- ▶ Druk terwijl het controlelampje brandt op de toets + of --- om de bereidingstijd te selecteren.
 - Kort op de toetsen drukken: instellen met intervallen van een minuut
 - Toetsen ingedrukt houden: instellen met intervallen van 10 minuten.

Er kan een bereidingstijd van maximaal drie uur worden ingesteld.

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

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

8.4. Automatische programma's instellen



De kookzone moet zijn ingeschakeld als u een automatisch programma wilt gebruiken.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Houd het gerecht dat u wilt verhitten altijd in de gaten en grijp indien nodig in om te voorkomen dat het aanbrandt of overkookt.

Programma	Weergave op het display		
	Vermogen in [W]	Temperatuur in [°C]	Standaardduur van het programma in [u]
Warmhouden		60	2:00
Opwarmen	400		2:00
Melk verwarmen	1000		0:15
Stomen	1600		2:00
Water koken	2000		0:15
Braden	1400		2:00
Frituren	2000		2:00
Boost-functie	2000		300 [seconden]



U kunt de bereidingstijd van de programma's afzonderlijk instellen, behalve voor de programma's  en **B** (zie "8.3. Bereidingstijd instellen" op blz. 66).

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



Na afloop van de standaardduur (zie bovenstaande tabel) of de handmatig ingestelde duur schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

Programma selecteren	Toepassing
Warmhouden 	Warme gerechten direct na bereiding warmhouden (niet voor het opwarmen van koud geworden gerechten) ▶ Houd een gerecht alleen warm in het kookgerei (pan). Dek de pan af met een deksel.
Opwarmen 	Koude gerechten opwarmen
Melk verwarmen 	Melk/koffie/thee of iets dergelijks verwarmen
Stomen 	Vis, vlees of groenten in een beetje vloeistof stomen in geschikt kookgerei

Programma selecteren	Toepassing
Water koken 	Snel water kopen
Braden 	Dichtschroneien in de pan
Frituren 	Levensmiddelen in heet vet frituren in geschikt kookgerei
Boost-functie B	De boost-functie verhoogt het vermogen, zodat grotere porties snel kunnen worden verwarmd, bijvoorbeeld water voor het koken van pasta. De boost-functie is maximaal 5 minuten actief, daarna schakelt de kookzone automatisch terug naar de eerder ingestelde stand.

De programma-indicator gaat branden en het programma start.



Als het kookgerei tijdens het koken van de kookzone wordt verwijderd, klinkt er een meervoudig signaal en knippert **EO** op het display. Als het kookgerei wordt teruggezet terwijl het signaal nog klinkt, gaat de bereiding verder. Als de kookzone leeg blijft, schakelt het apparaat over op stand-bymodus. Op het display knippert **LO**.

- Druk op de toets  om een programma voortijdig te beëindigen.

8.5. Apparaat uitschakelen

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

Het apparaat staat weer in stand-bymodus, op het display knippert **LO** en ook het controlelampje boven de toets  knippert.



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

9. Toetsblokkering

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

- Houd de toets  ingedrukt totdat het controlelampje boven het symbool gaat branden om de toetsblokkering in te schakelen

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

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

- Houd de toets  opnieuw ingedrukt tot het controlelampje boven het symbool uitgaat om de toetsblokkering uit te schakelen.

10. Tips om energie te besparen

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

11. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

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



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Schade aan oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen!

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Laat het apparaat helemaal afkoelen.
- ▶ Verwijder grove vervuiling met een speciale glasschraper voor glaskeramische oppervlakken.

- ▶ Neem de afgekoelde keramische kookplaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek. Gebruik bij sterke verontreiniging een speciaal reinigingsmiddel voor oppervlakken van glaskeramik of een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel.
- ▶ Droog de keramische kookplaat af met een zachte doek.
- ▶ Verwijder als de ventilatiesleuven vervuild of geblokkeerd zijn, de vervuiling voorzichtig met een stofzuiger.

12. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Gebruik de originele verpakking om schade aan het product tijdens transport te voorkomen.

13. Problemen oplossen

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

Foutcode/ Probleem	Oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet in stopcontact. Netsnoer of stekker beschadigd.	▶ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. ▶ Controleer het netsnoer en de stekker op beschadigingen. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
De kookzone werkt niet.	Het apparaat is beschadigd.	▶ Neem contact op met de klantenservice.
De bereiding wordt onderbroken.	De ventilator is uitgevallen. De bereidingstijd is verstreken.	▶ Reinig de ventilatiesleuven als deze vervuild zijn. ▶ De bereidingstijd moet opnieuw worden ingesteld.
EO	Pandetectie: Er staat geen kookgerei op de kookzone.	▶ Plaats binnen 30 seconden kookgerei op de kookzone.

Foutcode/ Probleem	Oorzaak	Problemen oplossen
E01	Elektronische bewaking overspanningsbeveiliging is geactiveerd	▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten, overeenkomt met de netspanning op het typeplaatje. ▶ Neem contact op met de klantenservice
E02	Netspanning is te laag.	▶ Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten, overeenkomt met de netspanning op het typeplaatje.
E03	Open/kortsluiting van IGBT-schakeling	▶ Trek de stekker uit het stopcontact. ▶ Neem contact op met de klantenservice
E06	Temperatuursensor is oververhit.	▶ Wacht tot de kookzone weer op kamertemperatuur is en druk dan opnieuw op de toets  om de kookzone in te schakelen. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
E08	De hoofdsensor reageert niet.	▶ Neem contact op met de klantenservice.



Reset het apparaat bij alle bovengenoemde storingen door de stekker uit het stopcontact te trekken.

14. Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nominaal vermogen	2000 W + 1500 W
Veiligheidsklasse	II
Diameter voor geschikt kookgerei	15-20 cm

PRODUCTINFORMATIE VERORDENING (EU) NR. 66/2014			
	Symbool	Eenheid	Waarde
Naam of handelsmerk van de leverancier			MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding			MD 18493
Type kookplaat			Stand-alone kookplaat
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken			2
Verwarmingstechniek			Inductie
Voor niet-ronde kookzones of -oppervlakken: lengte/breedte van het bruikbare oppervlak/kookzone	L/B	mm	n.v.t.
Diameter van de kookzones	Ø	mm	200/200
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak per kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	185,4/186,3
Energieverbruik van de kookplaat	(EE _{electric hob})	Wh/kg	185,9

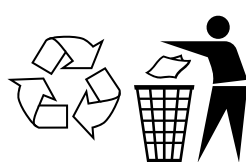
15. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

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

16. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



(Geldt alleen voor Frankrijk)

Het „Triman“-symbool informeert de gebruiker, dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde pictogram mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

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

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum. Neem vooraf het accupack uit het apparaat en voer het afzonderlijk via een innamepunt voor oude batterijen af.

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

17. Service-informatie

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

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

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



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

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

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

18. Colofon

Copyright © 2024

Stand: 01. februari 2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Duitsland

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

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones.....	78
1.1.	Explicación de los símbolos.....	78
2.	Uso conforme a lo previsto	79
3.	Indicaciones de seguridad	80
4.	Volumen de suministro	84
5.	Cocinar con inducción	84
5.1.	Recipientes de cocción adecuados.....	85
5.2.	Recipientes de cocción inadecuados.....	85
6.	Vista general del aparato	86
6.1.	Programa automático.....	87
7.	Antes del primer uso	87
8.	Manejo.....	88
8.1.	Manejo de las teclas de sensor.....	89
8.2.	Ajuste de la temperatura/potencia de cocción.....	89
8.3.	Ajuste del tiempo de cocción.....	90
8.4.	Ajuste de programas automáticos.....	90
8.5.	Apagado del aparato	92
9.	Bloqueo de teclas.....	93
10.	Consejos para ahorrar energía	93
11.	Limpieza y mantenimiento	94
12.	Periodo prolongado sin uso y transporte.....	94
13.	Solución de problemas.....	95
14.	Datos técnicos.....	97
15.	Información de conformidad UE	98
16.	Eliminación.....	98
17.	Informaciones de asistencia técnica	99
18.	Aviso legal	100

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o lesiones graves irreversibles.



¡AVISO!

Información más detallada para el uso del aparato.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por superficies calientes.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



Clase de protección II

Los aparatos eléctricos de la clase de protección II son aparatos que disponen de un aislamiento doble o reforzado continuo y que no tienen posibilidad de conexión de un conductor de puesta a tierra.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



Marcado CE

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas UE.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro para la salud!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato. No utilice cables de prolongación.
- Asegúrese de que el cable de corriente no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue por encima del borde de la encimera para evitar arrastrar el aparato de manera accidental.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
- Proteja el aparato y el cable de alimentación contra daños.
- Antes de cada uso, compruebe si hay daños en el cable de alimentación o en el aparato.
- Si la placa de cocción presenta daños (grietas, rajaduras o roturas), no la ponga en funcionamiento bajo ninguna circunstancia y desenchúfela de la red eléctrica inmediatamente.
- No intente en ningún caso abrir ni arreglar usted mismo piezas del aparato.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, diríjase a nuestro Centro de servicio o a otro taller técnico especializado.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.

-
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie el aparato;
 - cuando monte o desmonte el aparato;
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
 - cuando no lo vaya a utilizar más;
 - cuando no lo esté vigilando;
 - en caso de tormenta.
 - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - radiación solar directa,
 - llamas abiertas.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

¡Existe riesgo de incendio debido a las altas temperaturas!

- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Deje suficiente espacio libre por los laterales y la parte de arriba del aparato. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- La placa de inducción debe colocarse sobre una superficie resistente al calor, nivelada y estable. Coloque la placa de inducción únicamente en un entorno protegido y seco.
- No coloque la placa de inducción sobre una base metálica de hierro, acero inoxidable o aluminio.
- **Para garantizar una ventilación suficiente se debe mantener un espacio libre de 10 cm en la parte superior, trasera y en los laterales del aparato.** Las aberturas del aparato no deben estar cubiertas ni bloqueadas.

- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- Asegúrese de que la placa de inducción no esté demasiado cerca de una fuente de calor o en una zona donde pueda entrar en contacto con agua.
- No deje la placa de inducción sin supervisión cuando esté encendida. Sobre todo, controle el proceso si va a preparar alimentos con grasa y aceite.
- El aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o un mando a distancia.



¡AVISO!

¡Posibles emisiones de interferencias!

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

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

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

■ Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

■ No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe que el suministro esté completo y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Placa de inducción
- Guía breve

5. Cocinar con inducción

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

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

5.1. Recipientes de cocción adecuados

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

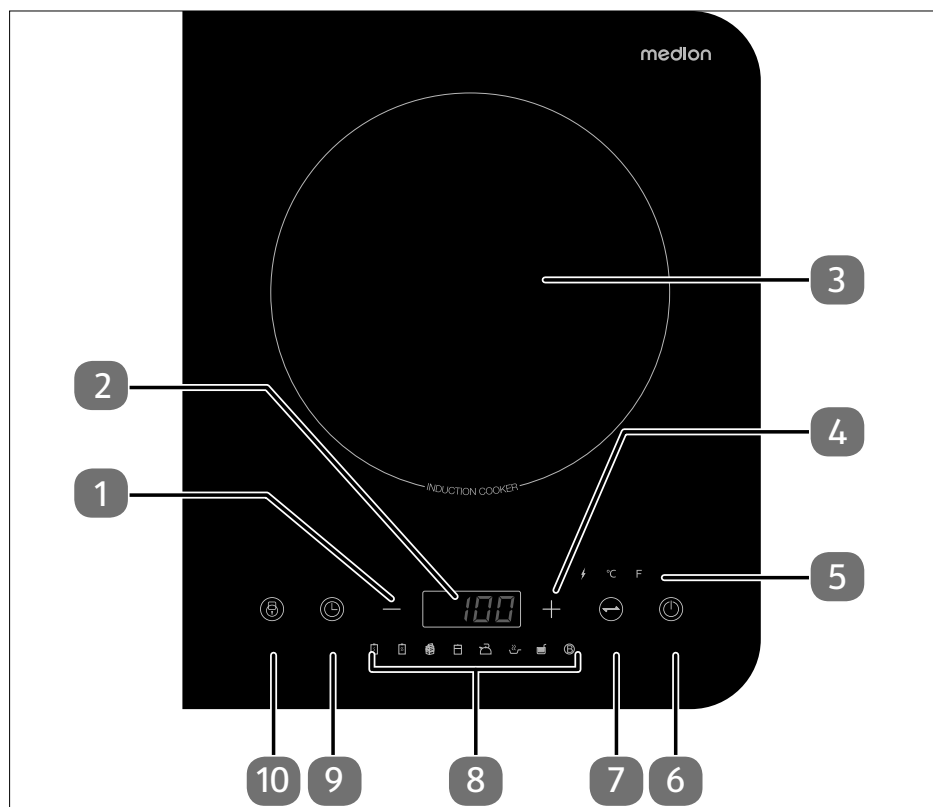


Utilice un imán para comprobar la idoneidad de sus recipientes de cocción para la inducción. Si el imán se pega al fondo de la cazuela, esta es adecuada.

5.2. Recipientes de cocción inadecuados

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

6. Vista general del aparato



1. Reducir el nivel de potencia/ajustar el tiempo de cocción
2. Panel de visualización
3. Placa de cocción
4. Aumentar el nivel de potencia/ajustar el tiempo de cocción
5. Testigos luminosos
6. Encendido/apagado
7. Cambio entre la indicación vatios/temperatura/función
8. Indicación del programa automático
9. Ajustar el tiempo de cocción
10. Activar/desactivar el bloqueo de botones



Ambas placas tienen los mismos elementos de mando.

6.1. Programa automático



Mantener caliente



Calentar/cocer a fuego lento



Calentar leche



Cocer al vapor



Hervir agua



Asar



Freír



Función Boost

7. Antes del primer uso

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

Suena una señal y en el panel de visualización parpadea **LO**; el aparato está en modo de espera.



Si el aparato está conectado a una toma de corriente, en el panel de visualización parpadea **LO** (modo de espera) y el testigo luminoso situado encima del botón  también parpadea.

8. Manejo



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe riesgo de incendio debido a las altas temperaturas.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

- No toque la superficie de cocción inmediatamente después de la cocción. Espere a que la placa de inducción se enfríe antes de tocarla.
- No coloque ningún objeto sobre la placa cerámica. Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) se calientan.
- No caliente latas u otros recipientes cerrados.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- Utilice únicamente cazuelas y sartenes de material ferromagnético aptas para la inducción.
- Mantenga la placa de vitrocerámica limpia y seca.
- La superficie es sensible y puede rayarse. No utilice objetos afilados ni puntiagudos en la placa de vitrocerámica. Proteja la superficie de la caída de objetos para evitar que la vitrocerámica se rompa.

- Seleccione un tamaño de cazuela o sartén acorde al tamaño de la placa. Asegúrese de que la placa de cocción esté completamente cubierta con la cazuela o sartén.
- No utilice cazuelas o sartenes defectuosas con el fondo desigual.

- ▶ Coloque un recipiente de cocción adecuado en el centro de una placa de cocción (para obtener información sobre las cazuelas adecuadas, consulte «5.1. Recipientes de cocción adecuados» en la página 85).
- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato.

Se emite una señal acústica y se enciende el testigo luminoso situado encima de la tecla .



El proceso de cocción no se inicia hasta haber colocado un recipiente adecuado en el centro de la placa de cocción.

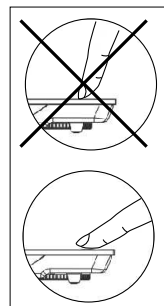
Si no hay un recipiente de cocción adecuado en la placa, se emite una señal múltiple y en el panel de visualización parpadea **EO**. A continuación, el aparato pasa al modo de espera. En el panel de visualización parpadea **LO**.

8.1. Manejo de las teclas de sensor

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

- ▶ No accione las teclas con la punta del dedo.
- ▶ Asegúrese de que los elementos de mando estén siempre limpios y secos y que no estén cubiertos con un paño o similar.

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



8.2. Ajuste de la temperatura/potencia de cocción

- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla  hasta que se encienda el testigo luminoso situado debajo de  para ajustar el nivel de cocción por potencia.

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

La placa de cocción se inicia con un nivel de cocción de 200 W y una temperatura de 160 °C.

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

- ▶ Pulse repetidamente la tecla $\leftrightarrow$ hasta que se encienda el testigo luminoso situado debajo de $^{\circ}\text{C}$ para ajustar el nivel de cocción por temperatura.

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

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

8.3. Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción preestablecido es de 2 horas. Puede ajustar individualmente el tiempo después del cual la placa de inducción debe apagarse automáticamente.

- ▶ Ajuste la temperatura de cocción o la potencia como se describe en «8.2. Ajuste de la temperatura/potencia de cocción» en la página 89.
- ▶ Pulse la tecla ⌚ hasta que se encienda el testigo luminoso situado encima del símbolo.
- ▶ Mientras el testigo luminoso está encendido, 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.

El panel de visualización alterna entre la temperatura o la potencia ajustada y el tiempo restante.

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

8.4. Ajuste de programas automáticos



La placa de cocción debe estar encendida si desea utilizar un programa automático.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

- Vigile siempre los alimentos que está calentando e intervenga si es necesario para evitar que se quemen o se cocinen en exceso.

Programa	Panel de visualización		
	Potencia en [W]	Temperatura en [°C]	Duración estándar del programa en [h]
Mantener caliente		60	2:00
Calentar	400		2:00
Calentar leche	1000		0:15
Cocer al vapor	1600		2:00
Hervir agua	2000		0:15
Asar	1400		2:00
Freír	2000		2:00
Boost	2000		300 [segundos]



Puede ajustar el tiempo de cocción de los programas individualmente, excepto el de los programas  y **B** (véase «8.3. Ajuste del tiempo de cocción» en la página 90).

- ▶ Pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el testigo luminoso situado debajo de **F**.
- ▶ Pulse la tecla  o la tecla  para seleccionar la función de programa correspondiente.



Una vez transcurrida la duración estándar (véase la tabla anterior) o la duración ajustada manualmente, el aparato pasa al modo de espera.

Seleccionar programa	Aplicación
Mantener caliente 	Mantener calientes los alimentos inmediatamente después de su preparación (no para volver a calentar alimentos que se han enfriado) ▶ Mantenga los alimentos calientes únicamente en el recipiente de cocción (cazuela/sartén). Cubra el recipiente de cocción con una tapa.
Calentar 	Calentar alimentos fríos
Calentar leche 	Calentar leche/café/té o similar

Seleccionar programa	Aplicación
Cocer al vapor 	Cocer al vapor, por ejemplo, pescado, carne o verduras con un poco de líquido en recipientes de cocción adecuados
Hervir agua 	Hervir agua rápidamente
Asar 	Sofreír en la sartén
Freír 	Freír alimentos en grasa caliente en recipientes de cocción adecuados
Boost B	La función Boost aumenta la potencia para que las porciones grandes se calienten deprisa, p. ej., agua para hervir pasta. La función Boost está activa durante un máximo de 5 minutos, tras los cuales la placa de cocción vuelve automáticamente al modo de cocción ajustado anteriormente.

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



Si se retira el recipiente de cocción de la placa durante el proceso de cocción, se emite una señal múltiple y en el panel de visualización parpadea **E0**. Si el recipiente de cocción se vuelve a colocar en la placa mientras dura la señal, el proceso de cocción se reanuda. Si la placa de cocción permanece vacía, el aparato pasa al modo de espera. En el panel de visualización parpadea **L0**.

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

8.5. Apagado del aparato

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

El aparato vuelve a estar en modo de espera, en el panel de visualización parpadea **L0** y el testigo luminoso situado encima de la tecla  también parpadea.



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

9. Bloqueo de teclas

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

- ▶ Para activar el bloqueo de teclas, mantenga pulsada la tecla  hasta que se encienda el testigo luminoso situado encima del símbolo.

Se emite un aviso acústico. El panel de visualización alterna entre **L** y el ajuste de cocción seleccionado.

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

- ▶ Para cancelar el bloqueo de teclas, mantenga pulsada de nuevo la tecla  hasta que el testigo luminoso situado encima del símbolo se apague.

10. Consejos para ahorrar energía

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

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

Daños en las superficies debido a productos de limpieza incorrectos.

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulados, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe por completo.
 - ▶ Elimine la suciedad gruesa con un rascador especial para superficies de vitrocerámica.
 - ▶ Limpie la superficie de vitrocerámica una vez fría con un paño suave ligeramente humedecido con agua. En caso de mucha suciedad, utilice un producto de limpieza especial para superficies de vitrocerámica o un producto de limpieza suave, como detergente lavavajillas.
 - ▶ Seque la superficie de vitrocerámica con un paño suave.
 - ▶ Si las ranuras de ventilación están sucias u obstruidas, elimine cuidadosamente la suciedad con una aspiradora.

12. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, utilice el embalaje original.

13. Solución de problemas

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

Código de error/ Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está en la toma de corriente. Cable de alimentación o enchufe dañado.	▶ Compruebe que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente. ▶ Compruebe si el cable de alimentación y el enchufe están dañados. ▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
La placa de cocción no funciona.	El aparato está dañado.	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
El proceso de cocción se interrumpe.	El ventilador se ha averiado. El tiempo de cocción ha transcurrido.	▶ Limpie las ranuras de ventilación si están sucias. ▶ Se debe ajustar de nuevo el tiempo de cocción.
EO	Detección de recipiente de cocción: no hay ningún recipiente de cocción en la placa.	▶ Coloque un recipiente de cocción en la placa antes de 30 segundos.
EO1	Control electrónico, se ha activado la protección contra sobretensión.	▶ Compruebe que la tensión de alimentación de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de alimentación indicada en la placa de características. ▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.

Código de error/ Problema	Causa	Solución
E02	La tensión de alimentación es demasiado baja.	► Compruebe que la tensión de alimentación de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de alimentación indicada en la placa de características.
E03	Circuito abierto/cortocircuito del circuito IGBT	► Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente. ► Póngase en contacto con el servicio posventa.
E06	El sensor de temperatura está sobrecalentado.	► Espere a que la placa de cocción alcance de nuevo la temperatura ambiente y vuelva a pulsar la tecla  para encenderla. ► Póngase en contacto con el servicio posventa.
E08	El sensor principal no responde.	► Póngase en contacto con el servicio posventa.



En caso de que se produzca alguno de los fallos anteriores, reinicie el aparato desenchufándolo.

14. Datos técnicos

Tensión nominal	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia nominal	2000 W + 1500 W
Clase de protección	II
Diámetro de los recipientes de cocción adecuados	15-20 cm

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014			
	Símbolo	Unidad	Valor
Nombre o marca comercial del proveedor			MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo			MD 18493
Tipo de placa			Placa de cocción independiente
Número de zonas y/o superficies de cocción			2
Tecnología de calentamiento			Inducción
En caso de zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud/anchura de la superficie/ zona de cocción útil	L/An	mm	n/a
Diámetro de zonas y/o áreas de cocción	Ø	mm	200/200
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	185,4/186,3
Consumo de energía de la placa de cocción	(EE _{electric hob})	Wh/kg	185,9

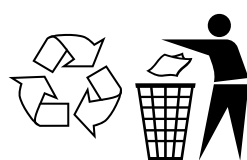
15. Información de conformidad UE



Por la presente, MEDION AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

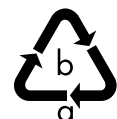
- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

16. Eliminación



EMBALAJE

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



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado:
1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: **materiales compuestos.**



(Sólo aplicable en Francia)

El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



APARATO

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

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

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente, así como los efectos negativos en la salud de las personas.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Extraiga primero el bloque de batería del aparato, y deséchelo por separado en un punto de reciclaje específico para baterías.

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

17. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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



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

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

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

18. Aviso legal

Copyright © 2024

Versión: 01. febrero 2024

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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

Indice

1.	Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	102
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	102
2.	Utilizzo conforme	103
3.	Indicazioni di sicurezza	104
4.	Contenuto della confezione.....	108
5.	Cottura a induzione.....	108
5.1.	Recipienti di cottura idonei	109
5.2.	Recipienti non idonei.....	109
6.	Panoramica dell'apparecchio	110
6.1.	Programma automatico.....	111
7.	Prima del primo utilizzo	111
8.	Uso	112
8.1.	Utilizzo dei tasti sensore	113
8.2.	Regolazione della temperatura di cottura/potenza	113
8.3.	Impostazione del tempo di cottura.....	114
8.4.	Impostazione dei programmi automatici	114
8.5.	Spegnimento dell'apparecchio.....	116
9.	Blocco dei tasti	117
10.	Consigli per il risparmio di energia	117
11.	Pulizia e manutenzione.....	118
12.	Inutilizzo prolungato e trasporto.....	118
13.	Risoluzione dei problemi	119
14.	Dati tecnici	121
15.	Informazioni sulla conformità UE.....	122
16.	Smaltimento.....	122
17.	Informazioni sul servizio di assistenza	123
18.	Note legali	124

1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che ne sia soddisfatto.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente queste istruzioni e le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante dell'apparecchio e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo di morte immediata!



AVVISO!

Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.



AVVERTENZA!

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



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



AVVERTENZA!

Pericolo causato da superfici molto calde!



Classe di protezione II

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione II possiedono un isolamento doppio e/o rinforzato permanente e non hanno possibilità di allacciamento per un conduttore di terra.



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media o lieve entità!



Marchio CE

I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE.



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!

2. Utilizzo conforme

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

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

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

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

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

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



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

Liquidi infiammabili o fuoriuscite di gas possono causare esplosioni.

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



PERICOLO!

Pericolo per la salute.

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

- Prima di utilizzare un fornello a induzione, i portatori di pacemaker, defibrillatori impiantati o apparecchi acustici devono consultare il produttore del loro apparecchio medico per sapere se è conforme ai requisiti di sicurezza vigenti.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio. Non utilizzare prolunghe.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del piano di lavoro per evitare che l'apparecchio cada accidentalmente.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Proteggere l'apparecchio e il cavo di alimentazione da eventuali danni.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non siano danneggiati.
- In caso di danni al piano di cottura (crepe, incrinature o rotture) non mettere in funzione l'apparecchio per nessun motivo e staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica.
- Non tentare in alcun caso di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro centro di riparazione specializzato.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.

-
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando si pulisce l'apparecchio,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più il dispositivo,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
 - Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi solari diretti,
 - fiamme libere.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio a causa di temperature elevate!

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

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



AVVISO!

Possibili emissioni di disturbo!

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

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

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

■ Non lasciare che i bambini giochino con gli imballaggi.

- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Piastra a induzione
- Guida rapida

5. Cottura a induzione

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

Durante il processo di cottura vengono scaldate solo i recipienti di cottura e non il piano di cottura. Il piano di cottura si scalda soltanto con il calore emesso dal recipiente di cottura. Non vengono tuttavia raggiunte temperature tali da far bruciare eventuali residui di alimenti sulla piastra. Questo facilita la pulizia della superficie in vetroceramica.

5.1. Recipienti di cottura idonei

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

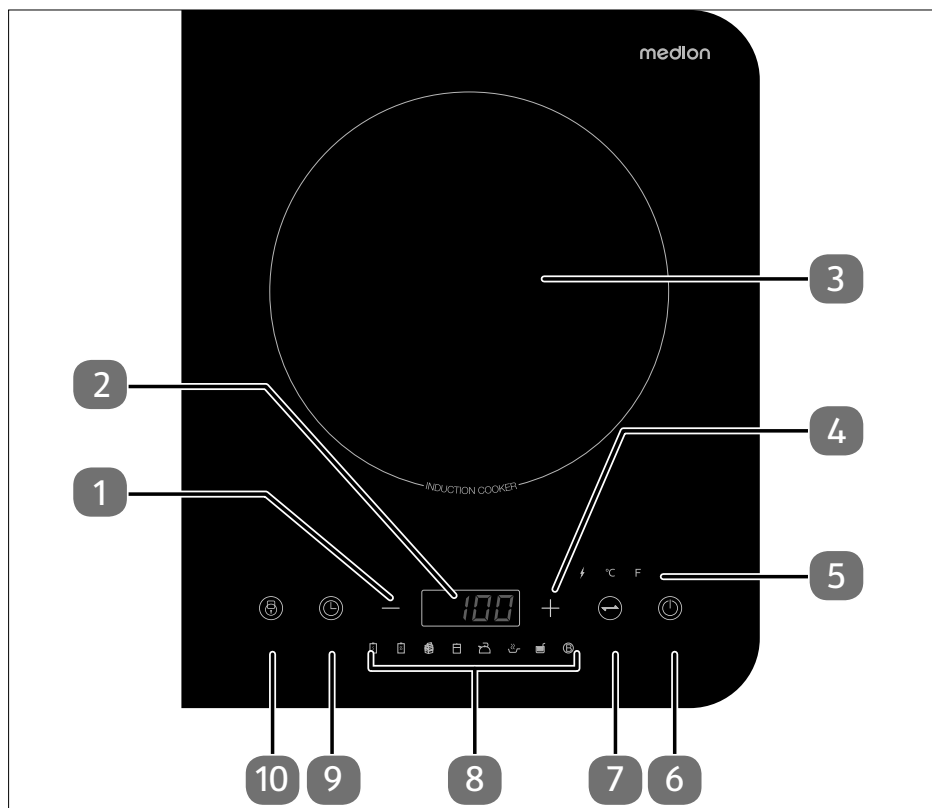


Utilizzare un magnete per verificare l'idoneità del recipiente alla cottura a induzione. Se il magnete resta attaccato al fondo del recipiente, significa che questo è idoneo.

5.2. Recipienti non idonei

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

6. Panoramica dell'apparecchio



1. Diminuzione del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura
2. Display
3. Piano di cottura
4. Aumento del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura
5. Spie
6. Accensione/spegnimento
7. Commutazione tra la visualizzazione di watt/temperatura/funzione
8. Visualizzazione del programma automatico
9. Impostazione del tempo di cottura
10. Attivazione/disattivazione del blocco tastiera



Entrambi i piani di cottura hanno gli stessi elementi di comando.

6.1. Programma automatico



Mantenimento in caldo



Riscaldare/cuocere a fuoco lento



Riscaldare il latte



Cuocere al vapore



Bollire l'acqua



Arrostire



Friggere



Funzione Boost

7. Prima del primo utilizzo

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

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



Se l'apparecchio è collegato a una presa di corrente, sul display lampeggia **LO** (modalità standby) e lampeggia anche la spia sopra il tasto

8. Uso



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio a causa di temperature elevate.

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



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

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

- Non toccare la superficie della piastra immediatamente dopo la cottura. Lasciare raffreddare la piastra a induzione prima di toccarla.
- Non appoggiare oggetti sulla piastra in vetroceramica. Gli oggetti in metallo (come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi) diventano molto caldi.
- Non riscaldare lattine chiuse o altri contenitori chiusi.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

- Utilizzare esclusivamente pentole e padelle idonee alla cottura a induzione realizzate in materiale ferromagnetico.
- Mantenere pulita e asciutta la piastra in vetroceramica.
- La superficie è delicata e può graffiarsi. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti sulla piastra in vetroceramica. Per evitare la rottura della vetroceramica, proteggere la superficie della piastra dall'eventuale caduta di oggetti.

■ Utilizzare pentole e padelle di dimensioni adeguate alle dimensioni 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 dalla superficie irregolare.

► Posizionare un recipiente di cottura idoneo al centro del piano di cottura (per informazioni sui recipienti idonei consultare il capitolo "5.1. Recipienti di cottura idonei" a pagina 109).

► Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.

Viene emesso un segnale acustico e la spia sopra il tasto  si accende.



Il processo di cottura si avvia solo quando un recipiente di cottura idoneo viene posizionato al centro del piano di cottura.

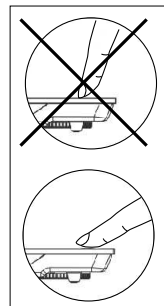
Se sul piano di cottura non ci sono recipienti di cottura idonei, viene emesso un segnale multiplo e sul display lampeggia la scritta **EO**. L'apparecchio passa infine alla modalità standby. Sul display lampeggia **LO**.

8.1. Utilizzo dei tasti sensore

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

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

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



8.2. Regolazione della temperatura di cottura/potenza

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

La potenza del piano di cottura può essere regolata a intervalli da 200 W fino a una potenza massima di 2000 W.

Il piano di cottura si avvia con un livello di cottura di 200 W e una temperatura di 160 °C.

- Premere il tasto  per ridurre la potenza, il tasto  per aumentarla.

- ▶ Per impostare il livello di cottura in base alla temperatura, premere ripetutamente il tasto $\longleftrightarrow$ fino a che non si accende la spia sotto °C.

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

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

8.3. Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura di 2 ore è preimpostato. È possibile impostare singolarmente il tempo di cottura trascorso il quale la piastra a induzione si spegne automaticamente.

- ▶ Impostare la temperatura di cottura o la potenza come descritto nel capitolo "8.2. Regolazione della temperatura di cottura/potenza" a pagina 113.
- ▶ Premere il tasto ⌚ fino a che non si accende la spia sopra il simbolo.
- ▶ Mentre la spia è accesa, premere il tasto + o il tasto --- per selezionare il tempo di cottura.
 - Pressione breve dei tasti: regolazione a intervalli di un minuto.
 - Pressione lunga dei tasti: regolazione a intervalli di 10 minuti.

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

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

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

8.4. Impostazione dei programmi automatici



Il piano di cottura deve essere acceso se si desidera utilizzare un programma automatico.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Tenere sempre d'occhio il cibo da riscaldare e intervenire se necessario per evitare che si bruci o bolla.

Programma	Display di visualizzazione		
	Potenza in [W]	Temperatura in [°C]	Durata standard del programma in [h]
Mantenimento in caldo		60	2:00
Riscaldare	400		2:00
Riscaldare il latte	1000		0:15
Cuocere al vapore	1600		2:00
Bollire l'acqua	2000		0:15
Arrostire	1400		2:00
Friggere	2000		2:00
Boost	2000		300 [secondi]



Il tempo di cottura può essere impostato in modo personalizzato per tutti i programmi ad eccezione dei programmi  e **B** (vedere "8.3. Impostazione del tempo di cottura" a pagina 114).

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



Allo scadere del tempo di cottura standard (vedi tabella precedente) o del tempo di cottura impostato manualmente, l'apparecchio passa in modalità standby.

Selezione del programma	Utilizzo
Mantenimento in caldo 	Mantenere in caldo gli alimenti direttamente dopo la preparazione (non per riscaldare alimenti freddi) ▶ Mantenere in caldo le pietanze esclusivamente nel recipiente di cottura (pentola/padella). Coprire il recipiente di cottura con un coperchio.
Riscaldare 	Riscaldare cibi freddi
Riscaldare il latte 	Riscaldamento latte/caffè/tè o simili
Cuocere al vapore 	Cuocere al vapore, ad esempio, pesce, carne o verdure in un po' di liquido in un recipiente di cottura idoneo

Selezione del programma	Utilizzo
Bollire l'acqua 	Rapida bollitura dell'acqua
Arrostire 	Scottatura in padella
Friggere 	Friggere gli alimenti in grassi caldi in recipienti di cottura idonei
Boost B	La funzione Boost aumenta la potenza in modo da poter scaldare velocemente quantità maggiori, ad esempio l'acqua per la pasta. La funzione Boost è attiva per un massimo di 5 minuti, dopodiché il piano di cottura passa automaticamente alla modalità di cottura impostata in precedenza.

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



Se il recipiente di cottura viene rimosso dal piano di cottura durante il processo di cottura, viene emesso un segnale multiplo e sul display lampeggia **EO**. Se il recipiente di cottura viene riposizionato sulla piastra durante l'emissione del segnale acustico, la cottura prosegue. Se il piano di cottura rimane vuoto, l'apparecchio passa in modalità standby. Sul display lampeggia **LO**.

- Per disattivare anticipatamente un programma, premere il tasto .

8.5. Spegnimento dell'apparecchio

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

L'apparecchio si trova di nuovo in modalità standby, sul display lampeggia **LO** insieme alla spia sopra il tasto .



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

9. Blocco dei tasti

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

- ▶ Tenere premuto il pulsante  fino a quando la spia sopra il simbolo si accende per attivare il blocco dei tasti

Viene emesso un segnale acustico. Il display visualizza alternativamente **L** e l'impostazione di cottura selezionata.

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

- ▶ Tenere nuovamente premuto il tasto  finché la spia sopra il simbolo non si spegne per disattivare il blocco dei tasti.

10. Consigli per il risparmio di energia

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

11. Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

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



AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'utilizzo di detergenti errati può danneggiare le superfici.

- Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
 - ▶ Rimuovere lo sporco grossolano utilizzando un apposito raschietto per superfici in vetroceramica.
 - ▶ Pulire la superficie in vetroceramica fredda con un panno morbido leggermente inumidito con acqua. In caso di sporco più intenso, utilizzare un detergente speciale per le superfici in vetroceramica o un detergente delicato, come un detersivo per piatti.
 - ▶ Asciugare la superficie in vetroceramica con un panno morbido.
 - ▶ Nel caso in cui le fessure di aerazione fossero sporche oppure ostruite, rimuovere lo sporco con attenzione utilizzando un aspirapolvere.

12. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina, pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, utilizzare l'imballaggio originale.

13. Risoluzione dei problemi

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

Codice errore/ problema	Causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella presa elettrica. Il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.	▶ Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. ▶ Verificare che il cavo di alimentazione e la spina non presentino danni. ▶ Contattare il Servizio clienti.
Il piano di cottura non funziona.	L'apparecchio è danneggiato.	▶ Contattare il Servizio clienti.
La cottura viene interrotta.	La ventola è guasta. Il tempo di cottura è trascorso.	▶ Pulire le fessure di aerazione qualora siano sporche. ▶ Il tempo di cottura deve essere impostato di nuovo.
EO	Riconoscimento pentola: Non ci sono recipienti di cottura sul piano di cottura.	▶ Posizionare un recipiente di cottura sul piano di cottura entro 30 secondi.
EO1	È scattata la protezione da sovraccarichi del sistema di sorveglianza dei componenti elettronici.	▶ Controllare che la tensione di rete della presa a cui è collegato l'apparecchio corrisponda alla tensione di rete specificata sulla targhetta. ▶ Contattare il Servizio clienti.
EO2	La tensione di rete è troppo bassa.	▶ Controllare che la tensione di rete della presa a cui è collegato l'apparecchio corrisponda alla tensione di rete specificata sulla targhetta.

Codice errore/ problema	Causa	Risoluzione dei problemi
E03	Circuito aperto/corto del circuito IGBT	▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente. ▶ Contattare il Servizio clienti.
E06	Il sensore di temperatura si è surriscaldato.	▶ Attendere che il piano di cottura raggiunga di nuovo la temperatura ambiente, quindi premere di nuovo il tasto  per accendere il piano di cottura. ▶ Contattare il Servizio clienti.
E08	Il sensore principale non reagisce.	▶ Contattare il Servizio clienti.



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

14. Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	2000 W + 1500 W
Classe di protezione	II
Diametro dei recipienti idonei	15-20 cm

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014			
	Simbolo	Unità	Valore
Nome o marchio del fornitore			MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Identificativo del modello			MD 18493
Tipo di piano cottura			Piastra indipen- dente
Numero di zone e/o aree di cottura			2
Tecnologia di riscaldamento			Induzione
In presenza di zone o aree di cottu- ra non circolari: lunghezza e larghezza della super- ficie utile/della zona di cottura	Lu/La	mm	n/a
I diametri delle zone e/o aree di cottura	Ø	mm	200/200
Consumo energetico per zona o area di cottura al kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	185,4/186,3
Consumo energetico del piano cottura	(EE _{electric hob})	Wh/kg	185,9

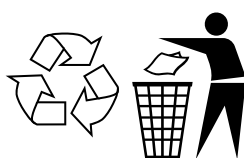
15. Informazioni sulla conformità UE



MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni vigenti in materia:

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

16. Smaltimento



IMBALLAGGIO

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



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



(Applicabile solo in Francia)

Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



APPARECCHIO

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

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

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana. Consegnare l'apparecchio dismesso a un centro di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio. Prima togliere dall'apparecchio il pacco batterie e consegnarlo a un centro di raccolta per batterie esauste.

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

17. Informazioni sul servizio di assistenza

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

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

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



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

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

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

18. Note legali

Copyright © 2024

Ultimo aggiornamento: 01. febbraio 2024

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

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

Contents

1.	Information about this user manual	126
1.1.	Explanation of symbols.....	126
2.	Proper use	127
3.	Safety instructions	128
4.	Package contents.....	132
5.	Induction cooking	132
5.1.	Suitable cookware	133
5.2.	Unsuitable cookware	133
6.	Appliance overview	134
6.1.	Automatic programme	135
7.	Before using the appliance for the first time.....	135
8.	Operation	136
8.1.	Operating the sensor buttons	137
8.2.	Setting the cooking temperature/power	137
8.3.	Setting the cooking time.....	138
8.4.	Setting automatic programmes.....	138
8.5.	Switching off the appliance.....	140
9.	Button lock	140
10.	Energy-saving tips	141
11.	Cleaning and care	141
12.	Prolonged non-use and transport.....	142
13.	Troubleshooting	142
14.	Technical specifications	144
15.	EU declaration of conformity.....	145
16.	Disposal	145
17.	Service information	146
18.	Legal Notice.....	147

1. Information about this user manual



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

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

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

1.1. Explanation of symbols

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



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

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



WARNING!

Warning: danger due to hot surfaces!



WARNING!

Warning: risk of electric shock!



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



NOTICE!

More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!



Protection class II

Electrical appliances in protection class II are electrical appliances that permanently have double and/or reinforced insulation and do not have the option of connecting a protective earth.



CE labelling

Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives.

2. Proper use

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

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

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

The appliance is not intended for commercial or industrial use.

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

- Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in these operating instructions, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

3. Safety instructions

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



DANGER!

Risk of explosion!

Flammable liquids or escaping gas can cause an explosion.

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



DANGER!

Risk to health!

This induction hob complies with the regulations for safety and electromagnetic compatibility. However, it may cause interference in medical devices or similar.

- Persons who have cardiac pacemakers, implanted defibrillators or hearing aids must consult the manufacturer of their medical device regarding the use of an induction hob to ascertain whether this medical device complies with the safety requirements in effect.

**WARNING!****Risk of electric shock!**

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

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance. Do not use an extension cable.
- Make sure that the power cable is not damaged and does not run underneath the appliance or over hot surfaces or sharp edges.
Ensure that the power cable does not hang over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled off unintentionally.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the appliance and mains cable from damage.
- Before each use check the mains cable and appliance for damage.
- If the cooking zone is damaged (cracks, flaws or breaks), the appliance must not be operated under any circumstances. Disconnect the mains plug immediately.
- Never try to open and/or repair an appliance component yourself.
- In the event of a fault, contact our Service Centre or another suitable professional repair workshop.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.

-
- Unplug the appliance from the socket:
 - when you are cleaning the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms.
 - Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - open flames.



WARNING!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to high temperatures!

- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Allow sufficient clearance in all directions and above. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- The induction hob must be installed on a heat-resistant, level and stable surface. Only install the induction hob in a protected dry room.
- Do not install the induction hob on a metal surface made of iron, stainless steel or aluminium.
- **To ensure adequate ventilation, a minimum safe clearance distance of 10 cm to the top, back and on both sides must be observed.** Do not cover or block the openings on the appliance.

- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- Ensure that the induction hob is not too close to a heat source or in a position where it could come into contact with water.
- Do not leave the induction hob unattended when in use. Monitor the process, particularly when preparing foods with fat and oils.
- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.



NOTICE!

Possible electromagnetic interference!

This induction hob complies with the regulations for safety and electromagnetic compatibility. However, it may cause interference in other electrical equipment.

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

4. Package contents



DANGER!

Risk of injury!

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

- Keep all packaging materials used (bag, pieces of polystyrene etc.) out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material.

- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging material.
- ▶ Please check the package contents to ensure that all items are included. If anything is missing, contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Induction hob
- Short manual

5. Induction cooking

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

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

5.1. Suitable cookware

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

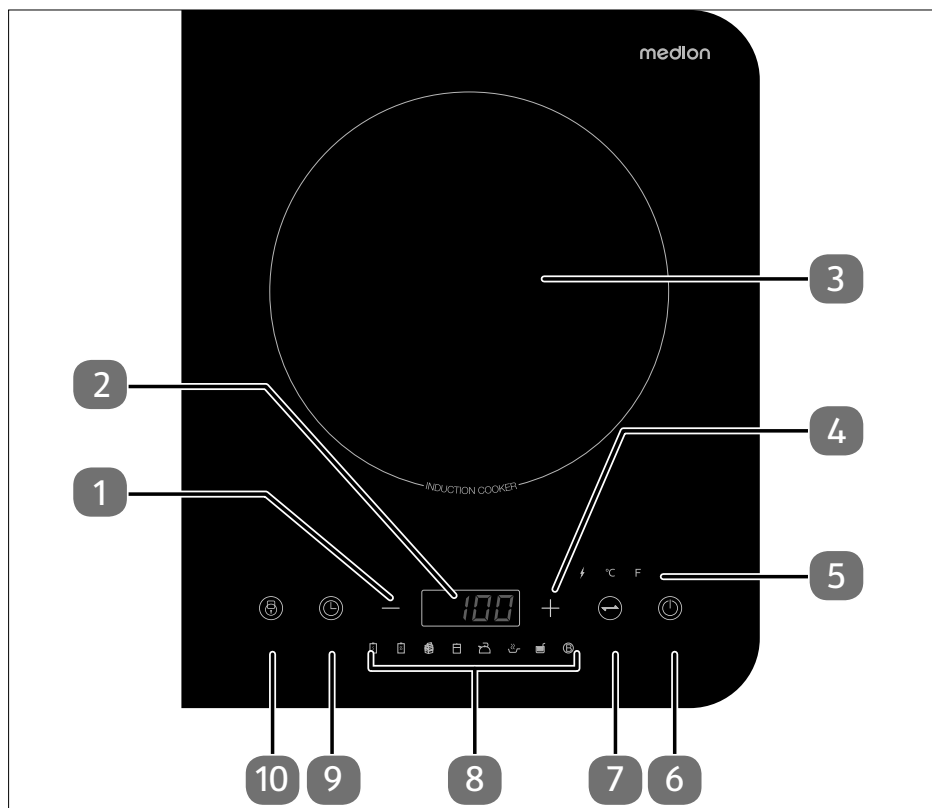


Use a magnet to check whether your cookware is compatible with induction cooking. If the magnet is attracted to the pan base, the cookware is suitable.

5.2. Unsuitable cookware

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

6. Appliance overview



1. Reduce the power setting/set the cooking time
2. Display field
3. Cooking zone
4. Increase the power setting/set the cooking time
5. Indicator lights
6. Switch on/off
7. Switching the watt/temperature/function display
8. Automatic programme display
9. Set the cooking time
10. Activate/deactivate button lock



Both cooking zones have the same controls.

6.1. Automatic programme



Keeping warm



Heating up/simmering



Heating milk



Steaming



Boiling water



Frying



Deep frying



Boost function

7. Before using the appliance for the first time

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

A signal sounds and **L0** flashes on the display field, the appliance is in standby mode.



If the appliance is connected to a power socket, **L0** (standby mode) flashes in the display field and the operating light above the  button also flashes.

8. Operation



WARNING!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to high temperatures.

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



CAUTION!

Risk of injury!

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

- Do not touch the cooking surface immediately after cooking. Allow the induction hob to cool completely before touching it.
- Do not place objects on top of the glass ceramic plate. Objects made of metal (such as knives, forks, spoons and lids) will become hot.
- Do not heat up sealed tins or other sealed containers.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

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

- Only use induction-compatible cooking pots and pans made of ferromagnetic materials.
- Keep the glass ceramic plate clean and dry.
- The surface is sensitive and can scratch. Do not use sharp or pointed objects on the glass ceramic plate. Protect the surface from falling objects to prevent the glass ceramic from breaking.

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

- ▶ Place suitable cookware on the centre of a cooking zone (information on suitable cookware is available under “5.1. Suitable cookware” on page 133).
- ▶ Press the  button to switch on the appliance.

An acoustic signal is emitted and the indicator light above the  button lights up.



The cooking process only starts when suitable cookware is placed in the centre of the cooking zone.

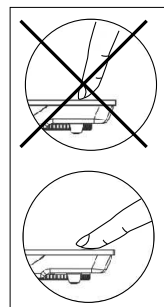
If there is no suitable cookware on the cooking zone, multiple signals are emitted and **E0** flashes in the display field. The appliance then switches to standby mode **LO** flashes in the display field.

8.1. Operating the sensor buttons

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

- ▶ Do not operate the buttons with your fingertip.
- ▶ Ensure that the control elements are always clean and dry and that they are not covered by a cloth or similar.

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



8.2. Setting the cooking temperature/power

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

The power of the cooking zone can be set in 200 W increments up to a maximum of 2000 W.

The cooking zone starts at the 200 W cooking level and a temperature of 160°C.

- ▶ Press the  button to reduce the power, press the  button to increase it.
- ▶ Press the  button several times until the operating light under  lights up to set the temperature.

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

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

8.3. Setting the cooking time

The cooking time of 2 hours is preset. You can individually set the duration after which the induction hob will switch off automatically.

- ▶ Set the cooking temperature or power level as described under “8.2. Setting the cooking temperature/power” on page 137.
- ▶ Press the  button until the operating light above the symbol lights up.
- ▶ While the operating light is lit up, press the  or  button to select the cooking time.
 - Short press of the button: Set in intervals of one minute
 - Long press of the button: Set in intervals of 10 minutes

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

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

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

8.4. Setting automatic programmes



The cooking zone must be switched on if you want to use an automatic programme.



WARNING!

Risk of fire!

The automatic programmes do not prevent overcooking or burning!

- Always keep an eye on the food being heated and intervene if necessary to prevent it from burning or overcooking.

Programme	Display field display		
	Power in [W]	Temperature in [°C]	Standard duration of the programme in [h]
Keeping warm		60	2:00
Warming up	400		2:00
Heating milk	1000		0:15
Steaming	1600		2:00

Programme	Display field display		
	Power in [W]	Temperature in [°C]	Standard duration of the programme in [h]
Boiling water	2000		0:15
Frying	1400		2:00
Deep frying	2000		2:00
Boost	2000		300 [seconds]



You can set the programme cooking time individually, except for the **F** and **B** programmes (see “8.3. Setting the cooking time” on page 138).

- ▶ Press the button several times until the operating light below **F** lights up.
- ▶ Press the button or the button to select the respective programme function.



As soon as the standard duration (see table above) or manually set duration has elapsed, the appliance switches to standby mode.

Selecting a programme	Application
Keeping warm	For keeping hot food warm directly after preparation (not for reheating food that has got cold) ▶ Only keep food warm in cookware (pot/pan). Cover the cookware with a lid.
Warming up	Warming up cold food
Heating milk	Heating milk/coffee/tea or similar
Steaming	Steaming of e.g. fish, meat or vegetables in a little liquid in suitable cookware
Boiling water	Quick boiling of water
Frying	Searing in the pan
Deep frying	Deep frying of food in hot fat in suitable cookware

Selecting a programme	Application
Boost B	The boost function increases the power so that larger portions can be heated quickly, e.g. water for cooking pasta. The boost function is active for max. 5 minutes. After this, the cooking zone automatically switches back to the previously set cooking mode.

The programme indicator lights up and the programme starts.



If the cookware is removed from the cooking zone during the cooking process, multiple signals are emitted and **E0** flashes in the display field. If the cookware is put back while the signal is sounding, the cooking process is continued. If the cooking zone remains empty, the appliance switches to standby mode. **L0** flashes in the display field.

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

8.5. Switching off the appliance

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

The appliance is back in standby mode, **L0** flashes in the display field and the operating light above the button also flashes.



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

9. Button lock

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

- ▶ Press and hold the button until the operating light above the symbol lights up to switch on the button lock

An acoustic signal is emitted. The display field alternates between **L** and the selected cooking setting.

The button is not locked so that you can switch off the appliance at any time.

- ▶ Press and hold the button again until the operating light above the symbol goes out to cancel the button lock.

10. Energy-saving tips

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

11. Cleaning and care



WARNING!

Risk of electric shock!

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

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



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Damage to surfaces due to incorrect cleaning agents!

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Remove coarse dirt with a special glass scraper for glass ceramic surfaces.
- ▶ Wipe the cooled glass ceramic surface with a soft, slightly damp cloth. Use a special cleaning agent for glass ceramic surfaces or a mild cleaning agent such as washing-up liquid for heavier dirt.
- ▶ Dry the glass ceramic surface using a soft cloth.
- ▶ If the ventilation slots are dirty or blocked, carefully remove the dirt using a vacuum cleaner.

12. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug, clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ To avoid damage to the product during transport, use the original packaging.

13. Troubleshooting

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

Fault code/ problem	Cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	Plug not connected to a socket. Mains cable or plug are damaged.	▶ Check whether the plug has been inserted into the socket correctly. ▶ Check the mains cable and plug for damage. ▶ Contact customer service.
The cooking zone is not working.	The appliance is damaged.	▶ Contact customer service.
Cooking process is interrupted.	The fan has malfunctioned. Cooking time has elapsed.	▶ Clean the ventilation slots, if they are dirty. ▶ The cooking time must be set again.
EO	Pan detection: There is no cookware on the cooking zone.	▶ Place cookware on the cooking zone within 30 seconds.
EO1	Electronics monitoring overvoltage protection has triggered	▶ Check whether the socket mains voltage that the appliance is connected to corresponds to the mains voltage specified on the type plate. ▶ Contact customer service.
EO2	The mains voltage is too low.	▶ Check whether the socket mains voltage that the appliance is connected to corresponds to the mains voltage specified on the type plate.

Fault code/ problem	Cause	Troubleshooting
E03	Open/short circuit of IGBT circuitry	▶ Pull the mains plug out of the socket. ▶ Contact customer service.
E06	The temperature sensor has overheated.	▶ Wait until the cooking zone has reached room temperature again and then press the  button again to switch on the cooking zone. ▶ Contact customer service.
E08	The main sensor does not respond.	▶ Contact customer service.



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

14. Technical specifications

Rated voltage	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Rated power	2000 W + 1500 W
Protection class	II
Diameter of suitable cookware	15–20 cm

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO. 66/2014			
	Symbol	Unit	Value
Supplier name or trademark			MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model identifier			MD 18493
Type of hob			Stand-alone hob
Number of cooking zones and/or cooking surfaces			2
Heating technology			Induction
In case of non-circular cooking zones or surfaces: Length/width of the usable surface/cooking zone	L/W	mm	n/a
Diameter of cooking zones and/or areas	Diameter	mm	200/200
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	185.4/186.3
Energy consumption of the hob	(EE _{electric hob})	Wh/kg	185.9

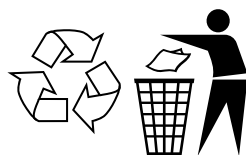
15. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

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

16. Disposal



PACKAGING

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



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):
1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(France only)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



APPLIANCE

Old appliances that carry the symbol illustrated may not be disposed of in ordinary household waste.

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

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

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

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

17. Service information

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

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

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



You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com. We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.

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

18. Legal Notice

Copyright © 2024

Date: 25. January 2024

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germany

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

Prodotto in Cina

