

MEDION®

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



**Doppel-Induktionskochplatte
Double plaque à induction
Dubbele inductie-kookplaat
Placa de inducción
Fornello a induzione**

MEDION® MD 15324

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
4.	Lieferumfang	12
5.	Kochen mit Induktion	12
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	12
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr	12
6.	Geräteübersicht	13
7.	Vor dem ersten Gebrauch	13
8.	Bedienung	14
8.1.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung	15
8.2.	Garzeit einstellen.....	15
8.3.	Gerät ausschalten.....	16
9.	Kindersicherung	16
10.	Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen	16
11.	Reinigung und Pflege	17
12.	Außerbetriebnahme	17
13.	Fehlerbehebung	17
13.1.	Fehlercodetabelle	18
14.	Entsorgung	18
15.	Technische Daten	19
16.	Konformitätsinformation	20
17.	Serviceinformationen	20
18.	Datenschutzerklärung	23
19.	Impressum	24

DE

FR

NL

ES

IT

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

.

Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



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



Schutzklasse II

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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt kann zur Explosion führen.

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



GEFAHR!

Gesundheitsgefährdung.

Diese Induktionskochplatte entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch können medizintechnische Geräte u.U. gestört werden.

- Personen mit einem Herzschrittmacher, implantierten Defibrillator oder Hörgerät müssen mit dem Medizinproduktehersteller Rücksprache bei der Verwendung eines Induktionskochherdes halten, ob das vorliegende medizinische Gerät den gültigen Sicherheitsanforderungen entspricht.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.

- Bei Beschädigungen am Kochfeld (Risse, Sprünge oder Brüche) dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich durch einen Fachmann oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen.

- Nicht die Kochfläche unmittelbar nach dem Garen berühren. Die Fläche kann sehr heiß sein, durch das zuvor heiße Kochgeschirr, das auf der Kochplatte stand.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Glaskeramikplatte. Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) werden heiß.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen!

- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Lassen Sie ausreichend Abstand nach allen Seiten und nach oben. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- Die Induktionskochplatte muss auf einer hitzebeständigen, ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie die Induktionskochplatte nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht auf einen Metalluntergrund aus Eisen, Edelstahl oder Aluminium.
- **Für eine ausreichende Belüftung muss der Raum nach oben frei gehalten, an der Rückseite und an beiden Seiten 10 cm eingehalten werden.** Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass sich die Induktionskochplatte nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie die Induktionskochplatte beim Betrieb nicht ohne Aufsicht. Kontrollieren Sie vor allem den Vorgang bei der Zubereitung von Speisen mit Fett und Ölen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

**HINWEIS!****Mögliche Störaussendungen!**

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

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

**HINWEIS!****Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

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

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:


- Doppel-Induktionskochplatte
- Betriebsanleitung und Garantiedokumente

5. Kochen mit Induktion

Bei einer Induktionskochplatte wird der ferromagnetische, d.h. der metallene Kochtopf bzw. die Pfanne durch induktiv erzeugte Wirbelströme erwärmt. Diese Methode stellt durch eine Energieeinsparung bis zu 50% im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden eine sehr energiesparende Alternative dar. Durch das exakte Steuern der Wärmezufuhr und wegfallenden Aufheizzeiten der Kochfläche bei dieser Technik werden Kochzeiten erheblich verkürzt.

Beim Kochvorgang wird nur das Kochgeschirr, nicht jedoch das Kochfeld selbst erwärmt. Das Kochfeld wird beim Kochvorgang lediglich durch die vom Kochgeschirr abgegebene Wärme erwärmt. Dabei werden jedoch keine Temperaturen erreicht, die zu einem Einbrennen von Speiseresten führen könnten. Dies erleichtert die Reinigung der Glaskeramikoberfläche.

5.1. Geeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 12-26 cm aus Eisen oder Gusseisen (z. B. emaillierte Töpfe) und magnetischem Edelstahl, vorzugsweise mit dünnen Böden, um Energieverluste zu vermeiden und Reaktionszeiten auf Einstellungsänderungen zu gewährleisten. Geeignetes Kochgeschirr wird im Handel mit dem Symbol  gekennzeichnet.



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

5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas und Keramik sowie Kochtöpfe mit einem geringeren Durchmesser als 12 cm sind nicht geeignet. Kochtöpfe und Pfannen mit unebenen Böden sollten wegen Energieverluste nicht verwendet werden.

6. Geräteübersicht

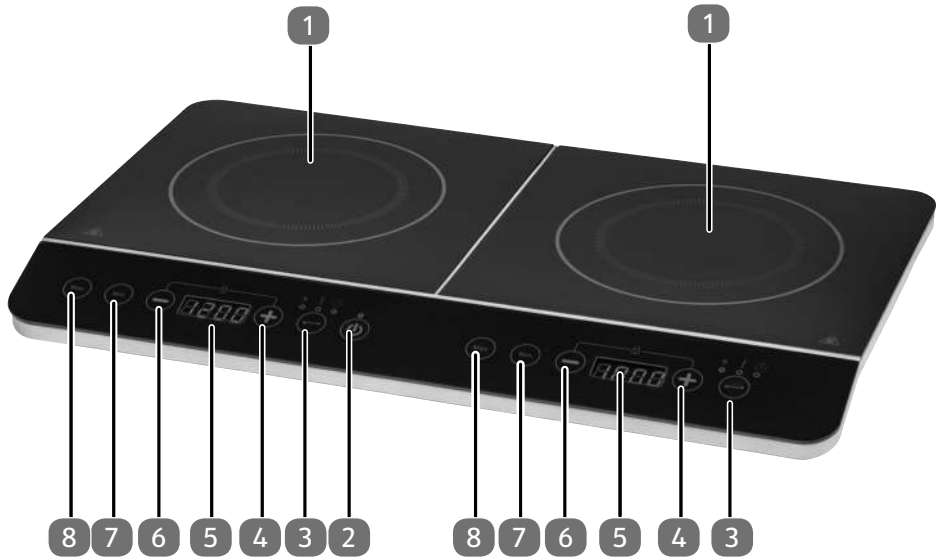
DE

FR

NL

ES

IT



- 1) Kochfeld
- 2) Ein-/Ausschalten
- 3) Umschaltung der Anzeige Watt/Temperatur/Time(Zeit)
- 4) Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen
- 5) Display
- 6) Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen
- 7) Minimalleistung einstellen
- 8) Maximalleistung einstellen

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.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit AC 220 - 240 V ~, 50 Hz.



Sobald das Gerät angeschlossen ist, beginnt der Lüfter zu arbeiten.

8. Bedienung

- ▶ Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mittig auf eine Induktionskochplatte (Informationen zu geeigneten Töpfen finden Sie unter „5.1. Geeignetes Kochgeschirr“, Seite 12).



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr des Verbrühens durch heiße Oberflächen. Das Kochfeld wird beim Kochvorgang durch die vom Kochgeschirr abgegebene Wärme erwärmt.

- Lassen Sie die Doppel-Induktionskochplatte abkühlen, bevor Sie es berühren.





WARNUNG!

Brandgefahr!

Angebrannte Speisen, Fette und Öle können brennen.

- Lassen Sie die Doppel-Induktionskochplatte beim Betrieb nicht ohne Aufsicht. Kontrollieren Sie vor allem den Vorgang bei der Zubereitung von Speisen mit Fett und Ölen.

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





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



Befindet sich kein geeigneter Behälter auf der Induktionsplatte, wird im Display der Fehlercode E0 angezeigt und das Gerät schaltet sich nach ca. 30 Sekunden ab.



Wird keine Taste innerhalb von zwei Stunden betätigt, schaltet sich die eingeschaltete Induktionsplatte automatisch aus.






8.1. Einstellen der Gartemperatur/Leistung

Nachdem Sie das Gerät durch Drücken der Taste  eingeschaltet haben, drücken Sie an der jeweiligen Kochplatte die Taste , um die gewünschte Induktionsplatte einzuschalten.

▶ Drücken Sie die Taste  einmal, um die Kochstufe nach Leistung einzustellen. Für die Leistung leuchtet über dem Symbol  die entsprechende LED.





Die Leistung der Induktionsplatten lässt sich in Schritten von 200 W einstellen. Bei der rechten Induktionsplatte gilt dies bis 1400 W; hier ist eine Maximalleistung von 1500 W einstellbar. Bei der linken Induktionsplatte beträgt die Maximalleistung 2000 W.

Die rechte Induktionsplatte startet mit der Kochstufe 1000 W, die linke Induktionsplatte startet mit der Kochstufe 1200 W.


- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Leistung zu verringern, die Taste , um sie zu erhöhen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  oder , um die Minimal - bzw. Maximalleistung einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  zweimal, um die Kochstufe nach Temperatur einzustellen.

Für die Temperatur leuchtet über dem Symbol  die entsprechende LED.

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





- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Temperatur zu verringern, die Taste , um sie zu erhöhen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  oder , um die Minimal - bzw. Maximaltemperatur einzustellen.



Wenn Sie bei der niedrigsten Leistungs - oder Temperaturstufe die Taste  drücken, schalten Sie die Induktionsplatte aus.

8.2. Garzeit einstellen


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

- ▶ Drücken Sie die Taste  dreimal, um die Garzeit einzustellen. Für die Garzeit leuchtet über dem Symbol  die entsprechende LED.
- ▶ Drücken Sie 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.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

8.3. Gerät ausschalten

- ▶ Nach dem Garvorgang drücken Sie die Taste , um die Kochplatte auszuschalten.


Im Display wird „Lo“ angezeigt und das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus. Um das Gerät bei Nichtgebrauch komplett stromlos zu schalten, ziehen Sie den Netzstecker.



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. Kindersicherung

Um ein versehentliches Betätigen der Tasten oder Einschalten des Geräts zu vermeiden, ist die Induktionskochplatte mit einer Kindersicherung ausgestattet.

- ▶ Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Kindersicherung für die jeweilige Kochplatte einzuschalten.

Im Display wird **L** angezeigt und ein Piepton ist zu hören.

- ▶ Deaktivieren Sie durch erneutes Drücken auf die Tasten  und .

10. Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

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 12 cm.
- ▶ Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- ▶ Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- ▶ Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

11. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



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

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramikoberflächen.
- ▶ Wischen Sie die abgekühlte Glaskeramikfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Glaskeramikfläche mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Sollten die Lüftungsschlitze verschmutzt oder verstopft sein, entfernen Sie den Schmutz vorsichtig mit einem Staubsauger.

12. Außerbetriebnahme

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

13. Fehlerbehebung

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

13.1. Fehlercodetabelle

Fehlercode	Ursache	Fehlerbehebung
E0	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochfläche	Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochfläche.
E1	Es ist ein Kurzschluss in der Elektronik aufgetreten.	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E2	Temperatursensor defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E3	Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst	Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung entspricht.



Setzen Sie bei allen o. g. Fehlern (außer E0) das Gerät zurück, indem Sie den Netzstecker ziehen.

14. Entsorgung



VERPACKUNG

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



GERÄT

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

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

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

15. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennleistung	3500 Watt
Schutzklasse	Klasse II
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	12-26 cm

DE
FR
NL
ES
IT

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert (Kochfeld L/R)
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 15324
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	cm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	∅	cm	20/20
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/ 192,5
Energieverbrauch der Kochmulde	(EC _{electric hob})	Wh/kg	190,4

Der in der Tabelle angegebene Energieverbrauch um 1 Liter Wasser (entspricht 1kg) zu erhitzen, erfordert 190,4 Wattstunden pro Kilogramm (190,4 Wh/kg). Der Energieverbrauch des Gerätes wurde nach DIN EN 60350-2:2013+A11:2014 ermittelt.

16. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt MD 15324 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

17. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
☎ 0201 22099-333	
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	

Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

DE
FR
NL
ES
IT

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center lfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664

Serviceadresse

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

Österreich



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/at/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

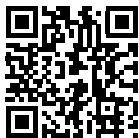
Schweiz



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/ch/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/be/nl/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/lu/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

18. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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

19. Impressum

Copyright © 2019

Stand: 14/06/2019

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.

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	26
1.1.	Explication des symboles.....	26
2.	Utilisation conforme	28
3.	Consignes de sécurité	29
4.	Contenu de l'emballage	34
5.	La cuisson par induction	34
5.1.	Récipients de cuisson adaptés	34
5.2.	Récipients de cuisson non adaptés	34
6.	Vue d'ensemble de l'appareil	35
7.	Avant la première utilisation	35
8.	Utilisation	36
8.1.	Réglage de la température de cuisson/puissance	37
8.2.	Réglage du temps de cuisson.....	37
8.3.	Arrêt de l'appareil.....	37
9.	Sécurité enfant	38
10.	Informations pour l'utilisateur – économiser énergie et ressources	38
11.	Nettoyage et entretien	38
12.	Mise hors tension	39
13.	Dépannage rapide	39
13.1.	Tableau des codes d'erreur	39
14.	Recyclage	40
15.	Caractéristiques techniques	40
16.	Information relative à la conformité	41
17.	Informations relatives au service après-vente	42
18.	Déclaration de confidentialité	44
19.	Mentions légales	45

DE

FR

NL

ES

IT

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

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



PRUDENCE !

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



AVIS !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



Respecter les consignes de la notice d'utilisation !

.

Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation

▶

Action à exécuter



Déclaration de conformité (voir chapitre „Déclaration de conformité“) : les produits portant ce symbole respectent toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.



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.



Classe de protection II

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

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'autres accessoires que ceux que nous avons autorisés ou vendus.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons vendus ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure!

Risque de blessure pour les enfants et personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expériences et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

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



DANGER !

Risque d'explosion !

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

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



DANGER !

Risque pour la santé.

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes vives.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de votre plan de travail afin d'éviter qu'il ne soit entraîné accidentellement et que l'appareil ne tombe.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des risques d'endommagement.
- Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de l'appareil avant chaque utilisation.

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



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les surfaces très chaudes présentent un risque de brûlures.

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les températures élevées peuvent provoquer un incendie !

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

**AVIS !****Perturbations possibles !**

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

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

**AVIS !****Dommages matériels possibles !**

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

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

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

Les films d'emballage présentent un risque de suffocation !

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

Veuillez vérifier si toutes les pièces sont présentes et nous informer dans un délai de quinze jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

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


- Double plaque à induction
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

5. La cuisson par induction

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

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

5.1. Récipients de cuisson adaptés

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

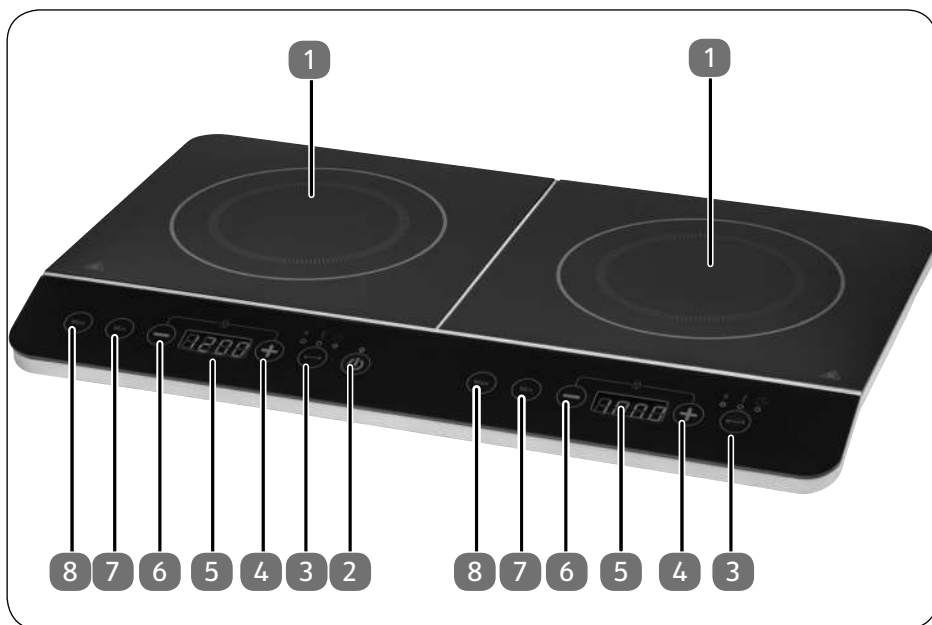


Vérifiez avec un aimant si votre récipient de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Si l'aimant adhère au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur votre double plaque à induction.

5.2. Récipients de cuisson non adaptés

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

6. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Foyer
- 2) Marche/arrêt
- 3) Commutation de l'affichage watts/température/heure (Time)
- 4) Augmenter le niveau de puissance/régler le temps de cuisson
- 5) Écran
- 6) Réduire le niveau de puissance/régler le temps de cuisson
- 7) Régler la puissance minimale
- 8) Régler la puissance maximale

7. Avant la première utilisation

- ▶ Essayez la surface vitrocéramique avec un chiffon doux légèrement mouillé.
- ▶ Puis séchez la surface vitrocéramique avec un chiffon doux.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



Le ventilateur fonctionne dès que l'appareil est raccordé.

8. Utilisation

- ▶ Placez un récipient de cuisson adapté au milieu de l'un des foyers (vous trouverez à la section „5.1. Récipients de cuisson adaptés“ à la page 34, des informations sur les récipients adaptés).



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure par brûlure.

Risque de brûlure dû à des surfaces très chaudes. Lors de la cuisson, le foyer est chauffé par la chaleur émise par le récipient.

- Laissez donc refroidir la double plaque à induction avant de la toucher.





PRUDENCE !

Risque d'incendie.

Les aliments, les graisses ou les huiles peuvent brûler.

- Ne laissez jamais la double plaque à induction fonctionner sans surveillance.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et la LED de fonctionnement au-dessus de la touche  s'allume.





La cuisson commence uniquement lorsqu'un récipient adapté est posé au milieu du foyer.

Si aucun récipient adapté ne se trouve sur le foyer, l'écran affiche le code d'erreur E0 et l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'env. 30 secondes.



Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant deux heures, le foyer allumé s'éteint automatiquement.



8.1. Réglage de la température de cuisson/puissance



Une fois que vous avez allumé l'appareil en appuyant sur la touche , appuyez sur la touche  du foyer respectif pour l'allumer.

▶ Appuyez une fois sur la touche  pour régler le niveau de cuisson selon la puissance.

Pour la puissance, la LED correspondante est allumée au-dessus de l'icône .

La puissance des deux foyers peut être réglée par paliers de 200 W. Cela vaut jusqu'à 1400 W pour le foyer de droite, la puissance maximale réglable pour ce foyer étant de 1500 W. Pour le foyer de gauche, la puissance maximale réglable est de 2000 W. Le foyer de droite démarre avec le niveau de cuisson 1000 W et le foyer de gauche, avec 1200 W.



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

▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler la puissance minimale ou maximale.

▶ Appuyez deux fois sur la touche  pour régler le niveau de cuisson selon la température.

Pour la température, la LED correspondante est allumée au-dessus de l'icône .

Une température comprise entre 60 et 240° C peut être réglée pour les deux foyers.

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


▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler la température minimale ou maximale.






Si vous appuyez sur la touche  avec le niveau de puissance ou de température minimal, le foyer s'éteint.

8.2. Réglage du temps de cuisson

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

▶ Appuyez trois fois sur la touche  pour régler le temps de cuisson.

Pour le temps de cuisson, la LED correspondante est allumée au-dessus de l'icône .


▶ Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.

- Pression brève des touches : réglage par paliers d'une minute
- Pression longue des touches : réglage par paliers de 10 minutes.

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

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

8.3. Arrêt de l'appareil

▶ Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche  pour éteindre la plaque de cuisson.

L'écran affiche alors « Lo » et l'appareil passe en mode veille.





Pour couper entièrement l'appareil du réseau électrique en cas de non-utilisation, débranchez la fiche d'alimentation.



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. Sécurité enfant

Pour éviter tout actionnement involontaire des touches ou toute mise en marche accidentelle de l'appareil, cette double plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant.

- ▶ Appuyez simultanément sur les touches  et  pour activer la sécurité enfant pour la plaque de cuisson respective.
L s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez de nouveau sur les touches  et .

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

Conseils pour économiser de l'énergie :

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

11. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il y a risque d'électrocution par pièces conductrices de courant !

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !



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

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

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

12. Mise hors tension

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

13. Dépannage rapide

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

13.1. Tableau des codes d'erreur

Code d'erreur	Cause	Solution
E0	Détection de casserole : aucune casserole ne se trouve sur le foyer.	Placez dans les 30 secondes qui suivent une casserole sur le foyer.
E1	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	Contactez le SAV.
E2	Capteur de température défectueux.	Contactez le SAV.
E3	La protection contre les surtensions de la surveillance de l'électronique s'est déclenchée.	Vérifiez si la tension secteur de la prise de courant sur laquelle l'appareil est branché correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique.



Pour tous les codes d'erreur susmentionnés (excepté E0), réinitialisez l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation de la prise.

14. Recyclage



EMBALLAGE

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



APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Conformément à la directive 2012/19/UE, lorsque l'appareil est arrivé en fin de vie, il doit être recyclé de manière réglementaire.

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

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

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

15. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	3500 watts
Classe de protection	II
Diamètre des récipients de cuisson adaptés	12-26 cm

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

	Symbole	Unité	Valeur (foyer G/D)
Nom du fournisseur ou marque			MEDION AG
Identification du modèle			MD 15324
Type de plaque de cuisson			Plaque de cuisson autonome
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			2
Technologie de chauffage			Induction

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT (UE) n° 66/2014			
	Symbole	Unité	Valeur (foyer G/D)
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur/largeur de la surface/zone de cuisson utile	L/l	cm	n/a
Les diamètres des zones et/ou aires de cuisson	∅	cm	20/20
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/192,5
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	(EC _{electric hob})	Wh/kg	190,4

La consommation d'énergie indiquée dans le tableau pour l'échauffement d'1 litre d'eau (correspond à 1 kg) nécessite 190,4 watts heure par kilogramme (190,4 Wh/kg). La consommation d'énergie de l'appareil a été déterminée conformément à DIN EN 60350-2:2013+A11:2014.

16. Information relative à la conformité



Par la présente, la société MEDION AG déclare que le produit MD 15324 est conforme aux exigences européennes suivantes :

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

17. Informations relatives au service après-vente

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

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.

Vous pouvez accéder à notre Service Community ici :

<http://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	☎ 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 : 7h00 à 23h00 Sam/Dim : 10h00 à 18h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	

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

France



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

www.medion.com/fr/service/accueil/.

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

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

Suisse



La présent notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente

www.medion.com/ch/fr/service/start/.

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

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

Belgique



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

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

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

Luxembourg



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

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

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

18. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

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

19. Mentions légales

Copyright © 2019

Date : 14/06/2019

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.....	48
1.1.	Tekenuitleg.....	48
2.	Gebruik voor het beoogde doel	50
3.	Veiligheidsadviezen	51
4.	Inhoud van de verpakking.....	55
5.	Koken met inductie	56
5.1.	Geschikt kookservies	56
5.2.	Ongeschikt kookservies.....	56
6.	Overzicht van het apparaat	57
7.	Vóór het eerste gebruik	57
8.	Bediening	58
8.1.	Instellen van de kooktemperatuur/vermogen.....	58
8.2.	Kooktijd instellen	59
8.3.	Apparaat uitschakelen	59
9.	Kinderslot.....	60
10.	Informatie voor de gebruiker: energie en hulpbronnen sparen	60
11.	Reiniging en onderhoud	60
12.	Buiten gebruik stellen	61
13.	Storingen verhelpen	61
13.1.	Foutcodetabel.....	61
14.	Afvoer	62
15.	Technische specificaties	62
16.	Conformiteitsinformatie	63
17.	Service-informatie.....	64
18.	Privacy statement.....	66
19.	Colofon	67

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Wanneer u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef van ook deze gebruiksaanwijzing door omdat dit een wezenlijk onderdeel van het product is.

1.1. Tekenuitleg

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Advies over uit te voeren handelingen



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



Veiligheidsklasse II

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

2. Gebruik voor het beoogde doel

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

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

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

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

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

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

3. Veiligheidsadviezen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan;
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.
- Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.



GEVAAR!

Gevaar voor explosie!

Brandbare vloeistoffen of ontsnappend gas kunnen explosies veroorzaken.

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



GEVAAR!

Gezondheidsrisico.

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

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Zorg ervoor dat het snoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
Let erop dat het snoer niet over de rand van het werkoppervlak hangt, zodat het apparaat niet per ongeluk naar beneden getrokken kan worden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- Controleer het netsnoer en het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen.
- Bij beschadiging van het kookveld (scheuren, sprongen of breuken) mag u het apparaat in geen geval gebruiken. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

-
- Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren.
 - Laat een defect apparaat direct in een gekwalificeerde werkplaats repareren. Laat een beschadigd netsnoer, om gevaarlijke situaties te voorkomen, uitsluitend vervangen door een vakman of een ander deskundig persoon.
 - Neem bij storingen contact op met ons servicecenter of een andere geschikte reparatiedienst.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd het volgende:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht,
 - extreem hoge of lage temperaturen,
 - direct zonlicht,
 - open vuur.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Raak het kookoppervlak niet direct na de bereiding aan. Het oppervlak kan zeer heet zijn door het hete kookgerei dat op de kookplaat heeft gestaan.
- Verhit geen gesloten blikken of andere afgesloten bakjes.
- Leg geen voorwerpen op de glaskeramische plaat. Metalen voorwerpen (zoals messen, vorken, lepels en deksels) worden heet.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen!

- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in contact kan komen met andere voorwerpen. Zorg voor voldoende afstand rondom en aan de bovenkant. Plaats het apparaat in het bijzonder niet in de directe omgeving van brandbare materialen (gordijnen, vitrages, papier etc.).

-
- De inductiekookplaat moet op een hittebestendige, vlakke en stabiele ondergrond gezet worden. Plaats de inductiekookplaat uitsluitend in een veilige en droge omgeving.
 - Plaats de inductiekookplaat niet op een metalen ondergrond van ijzer, RVS of aluminium.
 - Voor voldoende ventilatie moet de ruimte boven het apparaat worden vrijgehouden en moet aan de achterkant en beide zijkanten een ruimte van 10 cm worden vrijgehouden. De openingen van het apparaat mogen niet worden afgedekt of verstopt zijn.
 - Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel omdat het daar kan kantelen en vallen.
 - Let erop dat de inductiekookplaat niet te dicht bij een warmtebron wordt geplaatst of wordt opgesteld in een omgeving waar het apparaat in aanraking kan komen met water.
 - Gebruik de inductiekookplaat altijd onder toezicht. Houd vooral het proces in de gaten bij de bereiding van gerechten met vet en olie.
 - Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.



LET OP!

Mogelijke straling!

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

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

**LET OP!****Mogelijke materiële schade!**

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

- Gebruik uitsluitend voor inductie geschikte pannen die gemaakt zijn van ferromagnetisch materiaal.
- Houd de glaskeramische plaat schoon en droog.
- Gebruik voor het reinigen van het glaskeramische oppervlak geen grofkorrelige of bijtende schoonmaakmiddelen, maar een mild afwasmiddel of een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramik.
- Het oppervlak is kwetsbaar en er kunnen krassen op ontstaan. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen op de glaskeramische plaat. Bescherm het oppervlak tegen vallende voorwerpen om een breuk in het glaskeramik te voorkomen.
- Pas de grootte van de pannen aan de grootte van het kookveld aan. Let erop dat het kookveld volledig door de pan wordt bedekt.
- Gebruik geen pannen die defect zijn of waarvan de bodem is kromgetrokken.

4. Inhoud van de verpakking

**GEVAAR!****Gevaar voor verstikking!**

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

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

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

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:


- Inductiekookplaat
- Handleiding en garantiedocumenten

5. Koken met inductie

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

Tijdens het koken wordt uitsluitend het kookgerei maar niet het kookveld zelf verwarmd. Het kookveld wordt tijdens het koken uitsluitend verwarmd door de warmte die door het kookservies wordt afgegeven. Hierbij worden echter geen temperaturen bereikt die kunnen leiden tot het aanbranden van voedselresten. Hierdoor wordt de reiniging van het oppervlak van glaskeramiek vereenvoudigd.

5.1. Geschikt kookservies

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

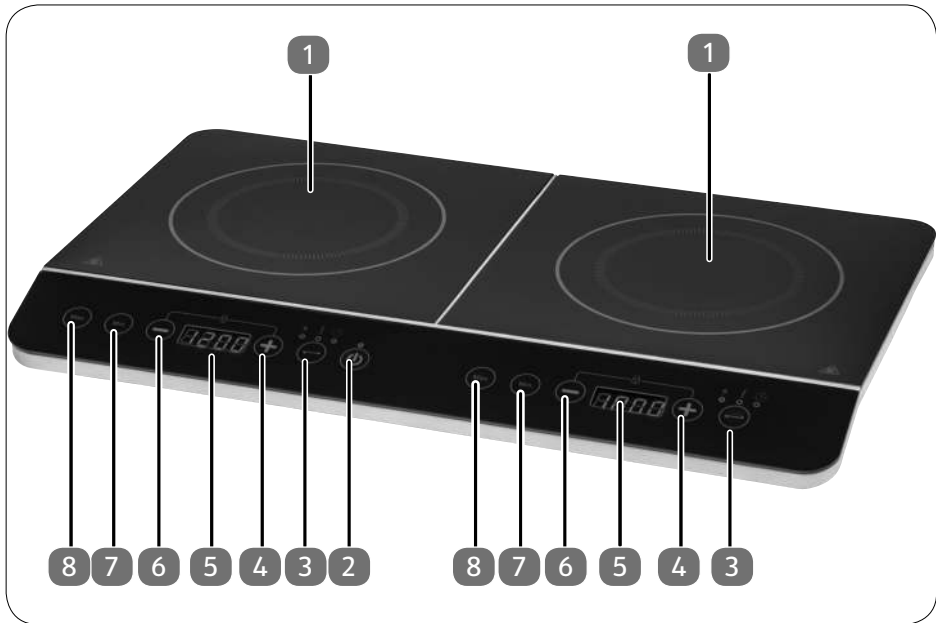


Controleer de geschiktheid van uw kookservies voor inductie met behulp van een magneet. Wanneer de magneet aan de bodem van de pan blijft hangen, is de pan geschikt.

5.2. Ongeschikt kookservies

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

6. Overzicht van het apparaat



- 1) Kookveld
- 2) In-/uitschakelen
- 3) Omschakelen van de weergave Watt/Temperatuur/Time (tijd)
- 4) Vermogensstand verhogen/kooktijd instellen
- 5) Display
- 6) Vermogensstand verlagen/kooktijd instellen
- 7) Minimaal vermogen instellen
- 8) Maximaal vermogen instellen

7. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Veeg het oppervlak van glaskeramik af met een zachte, iets met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog het oppervlak van glaskeramik grondig af met een zachte doek.
- ▶ Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact met randaarde en een wisselspanning van 220-240 V~ 50 Hz.



Zodra het apparaat aangesloten is, begint de ventilator te werken.

8. Bediening

- ▶ Plaats een geschikte pan in het midden op een inductiekookplaat (informatie over geschikte pannen vindt u onder "5.1. Geschikt kookservies", pagina 56).



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken. Het kookveld wordt tijdens het koken verwarmd door de warmte die door het kookservies wordt afgegeven.

- Laat de dubbele inductiekookplaat afkoelen voordat u het apparaat aanraakt.





WAARSCHUWING!

Brandgevaar

Verbrand voedsel, vetten en oliën kunnen in brand raken.

- Laat de dubbele inductiekookplaat tijdens gebruik niet zonder toezicht achter.

- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een waarschuwingssignaal en de led boven de toets  licht op.





Het koken begint pas wanneer er een geschikte pan midden op de inductieplaat wordt geplaatst.


Wanneer er geen geschikte pan op de inductieplaat staat, wordt op het display de foutcode E0 weergegeven en wordt het apparaat na ca. 30 seconden uitgeschakeld.



Wanneer niet binnen twee uur op een toets wordt gedrukt, wordt de ingeschakelde inductieplaat automatisch uitgeschakeld.

8.1. Instellen van de kooktemperatuur/vermogen

Nadat het apparaat door indrukken van de toets  is ingeschakeld, drukt u op de resp. kookplaat op de toets  om de gewenste plaat in te schakelen.






- ▶ Druk eenmaal op de toets  om de kookstand naar vermogen in te stellen.

Voor het vermogen brandt boven het pictogram  de bijbehorende led.

Het vermogen van de inductieplaten kan in stappen van 200 W worden ingesteld.





Bij de rechter inductieplaat geldt dit tot 1400 W; hierbij kan een maximaal vermogen van 1500 W worden ingesteld. Bij de linker inductieplaat bedraagt het maximale vermogen 2000 W.

De rechter inductieplaat start met een kookstand van 1000 W, de linker inductieplaat start met een kookstand van 1200 W.


- ▶ Druk op de toets  om het vermogen te verlagen resp. op de toets  om het vermogen te verhogen.
- ▶ Druk op de toets  of  om het minimum- resp. maximumvermogen in te stellen.
- ▶ Druk tweemaal op de toets  om de kookstand naar temperatuur in te stellen.

Voor de temperatuur brandt boven het pictogram  de bijbehorende led.

Voor beide inductieplaten kan een temperatuur van 60 tot 240 °C worden ingesteld.


- ▶ Druk op de toets  om de temperatuur te verlagen resp. op de toets  om de temperatuur te verhogen.
- ▶ Druk op de toets  of  om de minimum- resp. maximumtemperatuur in te stellen.






Wanneer u bij de laagste vermogens- of temperatuurstand op de toets  drukt, wordt de inductieplaat uitgeschakeld.

8.2. Kooktijd instellen

U kunt de tijdsduur instellen waarna de inductiekookplaat automatisch moet uitschakelen. Ga hiervoor als volgt te werk:

- ▶ Druk driemaal op de toets  om de kooktijd in te stellen.


Voor de kooktijd brandt boven het pictogram  de bijbehorende led.

- ▶ Druk op de toets  of  om de kooktijd te kiezen.
 - Toetsen kort indrukken: instellen in minuteninterval
 - Toetsen langer indrukken: instellen in 10-minuteninterval.

Er kan een kooktijd tot drie uur worden ingesteld.

Na afloop van de kooktijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

8.3. Apparaat uitschakelen

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

In het display wordt „Lo“ getoond en het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus.



Om het apparaat geheel spanningsloos te maken wanneer het niet wordt gebruikt, trekt u de netstekker uit het stopcontact.





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

9. Kinderslot

Om per ongeluk indrukken van de toetsen of inschakelen van het apparaat te voorkomen, is de inductiekookplaat voorzien van een kinderslot.

- ▶ Druk de toetsen  en  gelijktijdig in om het kinderslot voor de desbetreffende kookplaat in te schakelen.

Op het display wordt **L** aangegeven en er klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Uitschakelen door de toetsen  en  opnieuw gelijktijdig in te drukken.

10. Informatie voor de gebruiker: energie en hulpbronnen sparen

Tips voor het besparen van energie:

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

11. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

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



Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen op de plaat van glaskeramik en de behuizing van het apparaat, omdat hierdoor de oppervlakken kunnen worden beschadigd. Gebruik speciale schoonmaakmiddelen voor oppervlakken van glaskeramik of een mild schoonmaakmiddel zoals afwasmiddel.

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen.

- ▶ Verwijder grove vervuilingen met een speciale glaskrabber voor oppervlakken van glaskeramik.
- ▶ Veeg het oppervlak van glaskeramik af met een zachte, iets met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog het oppervlak van glaskeramik af met een zachte doek.
- ▶ Wanneer ventilatieopeningen vervuild of verstopt zijn, kunt u het vuil voorzichtig met een stofzuiger verwijderen.

12. Buiten gebruik stellen

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

13. Storingen verhelpen

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

13.1. Foutcodetabel

Foutcode	Oorzaak	Storingen verhelpen
E0	Panherkenning: Er staat geen pan op het kookveld	Plaats binnen 45 seconden een pan op het kookveld.
E1	Er is kortsluiting in de elektronica ontstaan	Neem contact op met de klantenservice
E2	Temperatuursensor defect	Neem contact op met de klantenservice
E3	Elektronische bewaking van de overspanningsbeveiliging heeft gereageerd	Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje is vermeld.



Reset het apparaat bij alle hierboven genoemde fouten (behalve E0) door de stekker uit het stopcontact te trekken.

14. Afvoer



VERPAKKING

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



APPARAT

Afgedankte apparatuur mag niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd.

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

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

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

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

15. Technische specificaties

Nominale spanning	AC 220-240 V~ 50 Hz
Nominaal vermogen	3500 Watt
Veiligheidsklasse	II
Diameter geschikt kookservies	12-26 cm


VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Eenheid	Waarde (kookplaat L/R)
Naam of handelsmerk van de leverancier			MEDION AG
Modelaanduiding			MD 15324
Type kooktoestel			Losse kookplaat
Aantal kookzones en/of kookplaten			2
Verwarmings-techniek			Inductie

VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Eenheid	Waarde (kookplaat L/R)
Bij niet-ronde kookzones of -platen: lengte/breedte van bruikbaar oppervlak/ kookzone	L/B	cm	n.v.t.
De diameter van de kookzones en/ of -platen	∅	cm	20/20
Energieverbruik per kookzone of -plaat per kg	(EC _{elektrisch fornuis})	Wh/kg	188,3/192,5
Energieverbruik van kooktoestel	(EC _{elektrische kookplaat})	Wh/kg	190.4

Het in de tabel vermelde energieverbruik voor het verhitten van 1 liter water (komt overeen met 1 kg) bedraagt 190,4 wattuur (190,4 Wh/kg). Het energieverbruik van het apparaat is bepaald volgens DIN EN 60350-2:2013+A11:2014.

16. Conformiteitsinformatie

 Hiermee verklaart MEDION AG dat het product MD 15324 aan de volgende Europese eisen voldoet:

- EMV-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EU
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

17. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 07:00 - 23:00 Za / zo: 10:00 - 18:00	☎ 0900 - 2352534
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Nederland



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medion.com/nl/service/start/.

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

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

België



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medion.com/be/nl/service/start/.

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

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

Luxemburg



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medion.com/lu/fr/.

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

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

18. Privacy statement

Beste klant!

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

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

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

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

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

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

19. Colofon

Copyright © 2019

Stand: 14/06/2019

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.

DE

FR

NL

ES

IT

Índice

1.	Informaciones acerca de este manual de instrucciones	70
1.1.	Explicación de los signos.....	70
2.	Uso conforme a lo previsto	72
3.	Indicaciones de seguridad	72
4.	Volumen de suministro	77
5.	Cómo cocinar por inducción	78
5.1.	Recipientes de cocina adecuados.....	78
5.2.	Recipientes de cocina no adecuados.....	78
6.	Esquema del aparato.....	79
7.	Antes del primer uso	79
8.	Funcionamiento.....	80
8.1.	Ajuste de la temperatura de cocción / potencia.....	80
8.2.	Ajuste del tiempo de cocción	81
8.3.	Apagado del aparato	82
9.	Bloqueo infantil	82
10.	Información para el usuario: ahorro de energía y recursos	82
11.	Limpieza y mantenimiento	83
12.	Puesta fuera de servicio	83
13.	Solución de fallos.....	83
13.1.	Tabla de códigos de error.....	84
14.	Eliminación.....	84
15.	Especificaciones técnicas	85
16.	Información de conformidad.....	86
17.	Informaciones de asistencia técnica	86
18.	Declaración de privacidad	87
19.	Aviso legal	88

1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los signos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡CUIDADO!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡AVISO!

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



Información más detallada para el uso del aparato.



¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

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



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



Clase de aislamiento II

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

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

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

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial o comercial. Tenga en cuenta que la garantía perderá su validez en caso de un uso no conforme al previsto:

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

3. Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como discapacitados parciales, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a no ser que tengan 8 años o más y sean supervisados.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de red a los niños menores de 8 años.
- Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de explosión!**

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

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

**¡PELIGRO!****Peligro para la salud.**

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red local debe corresponderse con las especificaciones técnicas del aparato. No utilice ningún cable de prolongación.
- Asegúrese de que el cable de corriente no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
Trate de que el cable de corriente no cuelgue por el borde de la superficie de trabajo para evitar que se tire el aparato sin querer.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- Proteja el aparato y el cable de red contra daños.
- Antes de cada uso, compruebe si hay daños en el cable de red o en el aparato.
- Si la placa de cocina está dañada (grietas, fisuras o roturas), en ningún caso puede poner en marcha el aparato; desenchúfelo inmediatamente de la red.
- No intente en ningún caso abrir y/o arreglar Usted mismo ninguna pieza del aparato.
- Si el aparato se avería, llévelo a un taller especializado para que lo reparen. Un cable de red dañado solo puede ser sustituido por parte de un experto o una persona de cualificación comparable para evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, diríjase a nuestro Centro de servicio o a otro taller técnico especializado.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas;

-
- una radiación solar directa;
 - fuego abierto.



¡CUIDADO!

¡Peligro de lesiones!

Existe el peligro de quemaduras por superficies calientes.

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

¡Existe peligro de incendio por altas temperaturas!

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



¡AVISO!

¡Posible fuente de interferencias!

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

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



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

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

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

Peligro de asfixia.

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

- Mantenga los plásticos de embalaje alejados de los niños.

Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el producto adquirido ha recibido:


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

5. Cómo cocinar por inducción

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

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

5.1. Recipientes de cocina adecuados

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

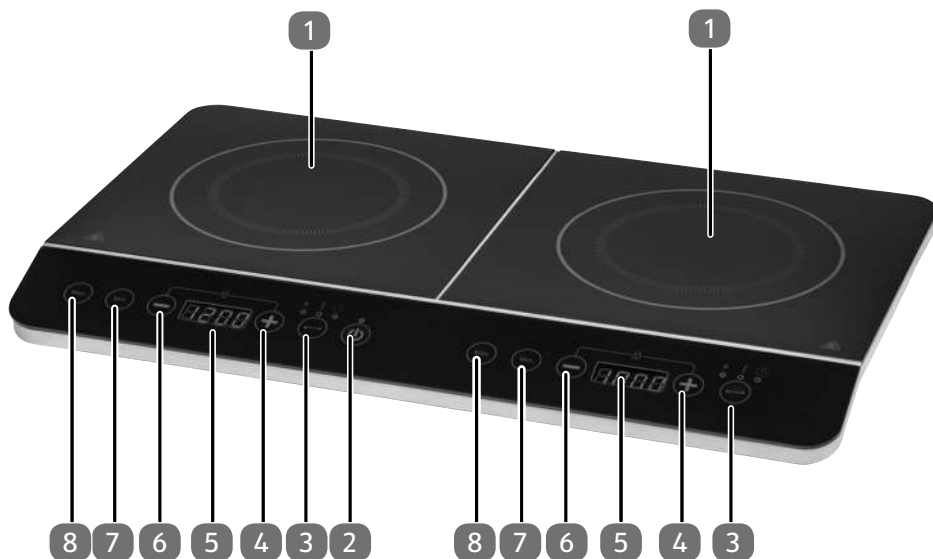


Compruebe con un imán que la olla o sartén sea apta para inducción. Si el imán se queda pegado al fondo de la olla, entonces es apta.

5.2. Recipientes de cocina no adecuados

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

6. Esquema del aparato



- 1) Placa de cocina
- 2) Encender/Apagar
- 3) Cambiar la indicación de vatios/temperatura/tiempo
- 4) Aumentar nivel de potencia / ajustar tiempo de cocción
- 5) Pantalla
- 6) Reducir nivel de potencia / ajustar tiempo de cocción
- 7) Ajustar potencia mínima
- 8) Ajustar potencia máxima

7. Antes del primer uso

- ▶ Limpie la superficie vitrocerámica con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
- ▶ Seque la superficie vitrocerámica con un paño suave.
- ▶ Conecte la clavija de enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra de CA 220 - 240 V ~ 50 Hz debidamente instalada.



En cuanto se ha conectado el aparato, el ventilador empieza a funcionar.

8. Funcionamiento

- ▶ Coloque una olla o sartén apropiada de forma que quede centrada en la placa de inducción (encontrará información sobre las ollas adecuadas en "5.1. Recipientes de cocina adecuados", página 78).



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe el peligro de quemaduras por superficies calientes. Durante el proceso de cocción, la placa se calienta por el calor emitido por la olla o sartén.

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





¡ATENCIÓN!

¡Peligro de incendio!

La comida, grasas y aceites quemados pueden inflamarse.

- No deje la placa de inducción doble sin vigilancia cuando esté funcionando. Vigile especialmente la preparación de platos con grasas y aceites.

- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato. Se escuchará una señal acústica y el LED de funcionamiento que hay encima de la tecla  se iluminará.





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

Si no se encuentra un recipiente adecuado en la placa de inducción, en la pantalla aparecerá el código de error E0 y el aparato se apagará pasados unos 30 segundos.




Si no se pulsa ninguna tecla durante dos horas, la placa de inducción encendida se apagará automáticamente.

8.1. Ajuste de la temperatura de cocción / potencia






Después de encender el aparato pulsando la tecla , pulse la tecla  en la respectiva placa de cocción para encender esta placa.


- ▶ Pulse la tecla  una vez para ajustar el nivel de cocción por la potencia.

Para indicar la potencia, por encima del símbolo  se ilumina el LED correspondiente.





La potencia de las placas de inducción se puede ajustar en pasos de 200 W. Para la placa de inducción derecha, hasta 1400 W; la potencia máxima ajustable aquí es de 1500 W. La potencia máxima de la placa de inducción izquierda es de 2000 W.

La placa de inducción derecha se inicia con el nivel de cocción de 1000 W; la placa de inducción izquierda, con el de 1200 W.


- ▶ Pulse la tecla  para reducir la potencia y la tecla  para aumentarla.
- ▶ Pulse la tecla  o  para ajustar la potencia mínima o máxima respectivamente.
- ▶ Pulse la tecla  dos veces para ajustar el nivel de cocción por la temperatura.

Para indicar la temperatura, por encima del símbolo  se ilumina el LED correspondiente.

Para ambas placas de inducción se puede ajustar una temperatura de entre 60 y 240 °C.


- ▶ Pulse la tecla  para reducir la temperatura y la tecla  para aumentarla.
- ▶ Pulse la tecla  o  para ajustar la temperatura mínima o máxima respectivamente.






Si se encuentra en el nivel de potencia o de temperatura más bajo, pulsando la tecla  apagará la placa de inducción.

8.2. Ajuste del tiempo de cocción

Puede ajustar el intervalo de tiempo tras el que la placa de inducción se deberá apagar automáticamente. Proceda del siguiente modo:

- ▶ Pulse la tecla  tres veces para ajustar el tiempo de cocción.


Para indicar el tiempo de cocción, por encima del símbolo  se ilumina el LED correspondiente.

- ▶ 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.

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

8.3. Apagado del aparato

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

En la pantalla se muestra "Lo" y el aparato se halla en el modo de disponibilidad.



Para desconectar el aparato completamente de la corriente en caso de no utilizarlo, desenchúfelo.





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 infantil

Para evitar pulsar las teclas o encender el aparato por accidente, la placa de inducción dispone de un bloqueo infantil.

- ▶ Pulse simultáneamente las teclas  y  para activar el bloqueo infantil de la placa de cocina.

En la pantalla aparecerá **L** y se escuchará una señal acústica.

- ▶ Para desactivarla, vuelva a pulsar las teclas  y .

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

Consejos para ahorrar energía:

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

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de electricidad.

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



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

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

12. Puesta fuera de servicio

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

13. Solución de fallos

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

13.1. Tabla de códigos de error

Código de error	Causa	Solución de fallos
E0	Detección de olla: No hay ninguna olla en la placa de cocina.	Coloque una olla en la placa de cocina antes de que transcurran 30 segundos.
E1	Se ha producido un cortocircuito en el sistema electrónico.	Contacte con el servicio de asistencia al cliente.
E2	Sensor de temperatura defectuoso.	Contacte con el servicio de asistencia al cliente.
E3	La protección electrónica contra sobretensión se ha activado	Compruebe si la tensión de red de la toma de corriente a la que está conectado el aparato se corresponde con la tensión de red indicada en la placa de características.



Siempre que se produzca alguno de los errores indicados arriba (excepto E0), restablezca los ajustes de fábrica del aparato desenchufándolo de la red eléctrica.

14. Eliminación



EMBALAJE

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



APARATO

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

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

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

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

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

15. Especificaciones técnicas

Tensión nominal	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potencia nominal	3500 vatios
Clase de aislamiento	II
Diámetro de olla y sartenes apropiadas	12-26 cm

INFORMACIÓN DE PRODUCTO, REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014			
	Símbolo	Unidad	Valor (placa de cocina dcha./izda.)
Nombre o marca del distribuidor			MEDION AG
Identificación del modelo			MD 15324
Tipo de placa de cocina			Placa de cocina individual
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción			2
Tecnología de calentamiento			Inducción
Para focos o zonas de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	L/A	cm	n/a
Diámetros de los focos o áreas de cocción	Ø	cm	20/20
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/192,5
Consumo de energía de la placa, calculado por kg	(EC _{electric hob})	Wh/kg	190,4

El consumo de energía indicado en la tabla para calentar 1 litro de agua (equivalente a 1 kg) requiere 190,4 vatios-hora por kilogramo (190,4 Wh/kg). El consumo de energía del aparato se ha determinado conforme a DIN EN 60350-2:2013+A11:2014.

16. Información de conformidad

C **E** Por la presente, MEDION AG declara que el producto MD 15324 cumple los requisitos de la siguiente normativa europea:

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

17. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
Regeneris Spain CTDI Europe Avda Leonardo da Vinci 13, 28906 Getafe, Madrid España	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medion.com/es/servicio/inicio/.

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

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

18. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

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

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

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

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

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

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

19. Aviso legal

Copyright © 2019

Versión: 14/06/2019

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.

Sommario

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	90
1.1.	Legenda.....	90
2.	Utilizzo conforme	92
3.	Indicazioni di sicurezza	93
4.	Contenuto della confezione.....	98
5.	Cottura a induzione	98
5.1.	Pentole idonee	98
5.2.	Pentole non idonee	99
6.	Caratteristiche dell'apparecchio	99
7.	Operazioni preliminari	99
8.	Utilizzo.....	100
8.1.	Impostazione della temperatura di cottura/potenza	100
8.2.	Impostazione del tempo di cottura.....	101
8.3.	Spegnimento dell'apparecchio.....	101
9.	Sistema di sicurezza per bambini.....	102
10.	Informazioni per l'utilizzatore: risparmiare energia e risorse	102
11.	Pulizia e cura	102
12.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	103
13.	Risoluzione dei problemi	103
13.1.	Tabella dei codici d'errore	103
14.	Smaltimento.....	104
15.	Dati tecnici	105
16.	Informazioni sulla conformità	106
17.	Informazioni relative al servizio di assistenza	106
18.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	107
19.	Note legali	108

DE

FR

NL

ES

IT

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



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

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

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

1.1. Legenda

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



PERICOLO!

Avviso di pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



ATTENZIONE!

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



AVVISO!

Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.

- Punto elenco/Segnala un'informazione relativa a un evento che si può verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni da seguire



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



Classe di protezione II

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

2. Utilizzo conforme

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

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o similare, come ad esempio

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

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

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

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

3. Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Tenere la macchina e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ La presente macchina può essere utilizzata da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro della macchina e siano consapevoli dei pericoli che ne derivano.
- ▶ I bambini non devono giocare con la macchina.
- ▶ La pulizia e la manutenzione spettante all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere la macchina e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

Liquidi infiammabili o fuoriuscite di gas possono causare esplosioni.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio nei dintorni di liquidi infiammabili o di uscite di gas.



PERICOLO!

Pericolo per la salute.

Questa piastra a induzione è conforme alle direttive per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica. È tuttavia possibile che talvolta gli apparecchi medicali possano esserne disturbati.

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- ▶ Collegare l'apparecchio solamente a una presa di corrente installata a norma. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio. Non utilizzare cavi prolunga.
- ▶ Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi. Per non rischiare di tirare accidentalmente l'apparecchio e farlo cadere, assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo della superficie di lavoro.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Proteggere l'apparecchio e il cavo di alimentazione da eventuali danni.
- ▶ Prima di ogni utilizzo, verificare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non abbiano subito danni.
- ▶ In caso di danni al piano di cottura (crepe, incrinature o rotture) non mettere in funzione l'apparecchio per nessun motivo e staccare immediatamente la spina.

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



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde.

- ▶ Non toccare la superficie di cottura subito dopo il termine della cottura. La superficie può essere molto calda a causa delle stoviglie di cottura calde che vi erano appoggiate.
- ▶ Non riscaldare lattine chiuse o altri contenitori chiusi.
- ▶ Non appoggiare oggetti sulla piastra in vetroceramica. Gli oggetti in metallo (come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi) si scaldano molto.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio a causa di temperature elevate!

- ▶ Fare attenzione che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Lasciare una distanza sufficiente da tutti i lati e dall'alto. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- ▶ La piastra a induzione deve essere collocata su una superficie resistente al calore, piana e stabile. Collocare la piastra a induzione esclusivamente in un ambiente protetto e asciutto.
- ▶ Non appoggiare la piastra a induzione su una superficie metallica in ferro, acciaio o alluminio.
- ▶ **Affinché l'aerazione sia sufficiente, occorre mantenere libero lo spazio soprastante, uno spazio di 10 cm sul retro e su entrambi i lati.** Accertarsi che le aperture dell'apparecchio non siano coperte oppure ostruite.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio sullo spigolo di un tavolo in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- ▶ Assicurarsi che la piastra a induzione non sia troppo vicino a una fonte di calore e che non si trovi in una zona in cui possa venire a contatto con l'acqua.
- ▶ Non lasciare la piastra a induzione incustodita durante l'utilizzo. Controllare soprattutto la cottura di cibi che prevedono l'uso di grassi e olio.
- ▶ L'apparecchio non è destinato all'utilizzo con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza.

**AVVISO!****Possibili emissioni di disturbo!**

Questa piastra a induzione è conforme alle direttive per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica. Tuttavia è possibile che altri apparecchi elettrici ne siano disturbati.

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

**AVVISO!****Rischio di danni materiali!**

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

- ▶ Utilizzare esclusivamente pentole e padelle idonee alla cottura a induzione realizzate in materiale ferromagnetico.
- ▶ Mantenere pulita e asciutta la piastra in vetroceramica.
- ▶ Per la pulizia della superficie in vetroceramica non utilizzare detersivi a grana grossa o corrosivi, ma detersivi per piatti delicati o prodotti specifici per la vetroceramica.
- ▶ La superficie è sensibile e può graffiarsi. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti sulla piastra in vetroceramica. Proteggere la superficie dalla caduta di oggetti, al fine di evitare la rottura della vetroceramica.
- ▶ Utilizzare pentole e padelle di dimensione adeguata a quella del piano di cottura. Assicurarsi che il piano di cottura sia completamente coperto dalla pentola o dalla padella.
- ▶ Non utilizzare pentole o padelle difettose con fondi incurvati.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in seguito all'inghiottimento o all'inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- ▶ Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione del prodotto acquistato comprende quanto segue:


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

5. Cottura a induzione

Un fornello a induzione scalda la pentola o la padella ferromagnetica, vale a dire metallica, mediante correnti parassite generate in modo induttivo. Questo metodo rappresenta un'alternativa a consumo energetico molto basso, in quanto permette di risparmiare fino al 50% di energia rispetto ai sistemi di cottura tradizionali. Poiché l'apporto di calore viene regolato con precisione e la superficie di cottura non necessita di tempi di riscaldamento, questa tecnica accorcia notevolmente il tempo di cottura.

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

5.1. Pentole idonee

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

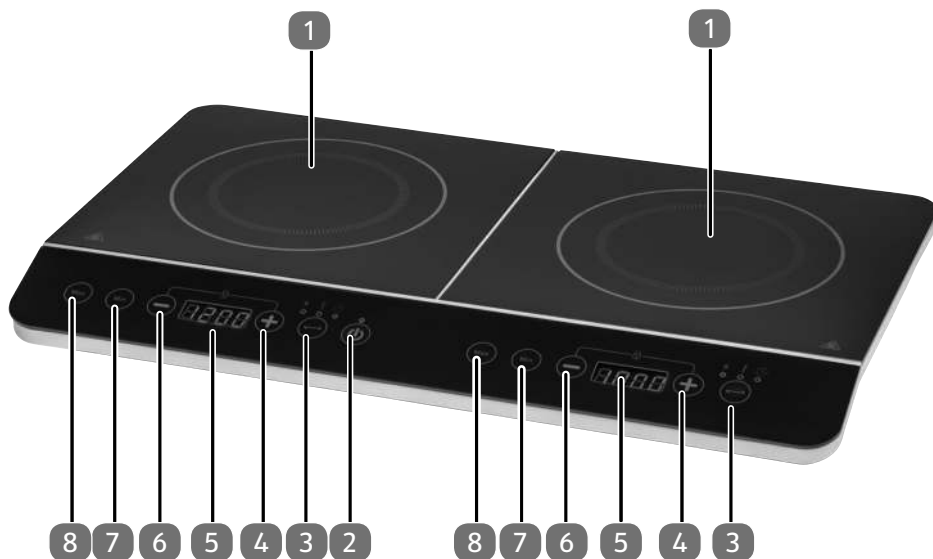


Utilizzare un magnete per verificare l'idoneità della pentola alla cottura a induzione. Se il magnete resta attaccato al fondo della pentola, significa che è idonea.

5.2. Pentole non idonee

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

6. Caratteristiche dell'apparecchio



- 1) Piano di cottura
- 2) Accensione/spengimento
- 3) Cambio di visualizzazione Watt/temperatura/tempo
- 4) Aumento del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura
- 5) Display
- 6) Diminuzione del livello di potenza/impostazione del tempo di cottura
- 7) Impostazione potenza minima
- 8) Impostazione potenza massima

7. Operazioni preliminari

- ▶ Pulire la superficie in vitroceramica con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare la superficie in vitroceramica con un panno morbido.
- ▶ Collegare la spina a una presa a tensione alternata da 220 - 240 V ~, 50 Hz installata a norma.



La ventola entra in funzione non appena l'apparecchio è collegato.

8. Utilizzo

- ▶ Posizionare una pentola idonea al centro di una piastra a induzione (informazioni sulle pentole idonee si trovano in "5.1. Pentole idonee", pagina 98).



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde. Il piano di cottura si scalda soltanto a causa del calore rilasciato dalle pentole.



- ▶ Lasciare raffreddare il doppio fornello a induzione prima di toccarlo.



ATTENZIONE!

Pericolo d'incendio!

Cibi, grassi e oli bruciati possono prendere fuoco.

- ▶ Non lasciare il doppio fornello a induzione incustodito durante l'utilizzo. Controllare soprattutto la cottura di cibi che prevedono l'uso di grassi e olio.
- ▶ Premere il tasto  per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e si accende il LED di funzionamento sopra il tasto .





La cottura ha inizio solo quando viene posizionato un recipiente idoneo al centro della piastra a induzione.


Se sulla piastra a induzione non si trova un recipiente idoneo, sul display viene visualizzato il codice d'errore E0 e l'apparecchio si spegne dopo 30 secondi.



Se non viene azionato alcun tasto entro due ore, la piastra a induzione si spegne automaticamente.

8.1. Impostazione della temperatura di cottura/ potenza






Dopo avere acceso l'apparecchio premendo il tasto , premere il tasto  sulla piastra a induzione desiderata per accenderla.

- ▶ Premere una volta il tasto  per impostare il livello di cottura in base alla potenza.

Per la potenza si illumina il LED che si trova sul simbolo .





La potenza delle piastre a induzione può essere regolata a intervalli di 200 W. Per la piastra a induzione destra questo vale fino a 1400 W; qui è possibile impostare una potenza massima di 1500 W. Per la piastra a induzione sinistra la potenza massima è di 2000 W.

La piastra a induzione destra parte con un livello di cottura di 1000 W, quella sinistra con un livello di 1200 W.


- ▶ Premere il tasto  per ridurre la potenza, il tasto  per aumentarla.
- ▶ Premere il tasto  o  per impostare la potenza minima o massima.
- ▶ Premere due volte il tasto  per impostare il livello di cottura in base alla temperatura.

Per la temperatura si illumina il LED che si trova sul simbolo .

Per entrambe le piastre a induzione è possibile impostare una temperatura compresa tra 60 e 240 °C.

- ▶ Premere il tasto  per diminuire la temperatura, il tasto  per aumentarla.
- ▶ Premere il tasto  o  per impostare la temperatura minima o massima.






Se si preme il tasto  al livello di potenza o temperatura minimo, la piastra a induzione si spegne.

8.2. Impostazione del tempo di cottura

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

- ▶ Premere tre volte il tasto  per impostare il tempo di cottura.


Per il tempo di cottura si illumina il LED che si trova sul simbolo .

- ▶ Premere il tasto  o  per selezionare il tempo di cottura.
 - Breve pressione dei tasti: regolazione a intervalli di minuti
 - Lunga pressione dei tasti: regolazione a intervalli di 10 minuti.

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

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

8.3. Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Terminato il ciclo di cottura premere il tasto  per spegnere il piano cottura.

Sul display compare "Lo" e l'apparecchio si trova in modalità di attesa.



Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di inutilizzo, estrarre la spina dalla presa.



Il ventilatore dell'apparecchio continua a girare per un certo lasso di tempo al termine del processo di cottura, per raffreddare l'apparecchio stesso. Estrarre la spina dalla presa solo quando il ventilatore è completamente spento.

9. Sistema di sicurezza per bambini

Per evitare che i tasti vengano azionati o l'apparecchio venga acceso accidentalmente, la piastra a induzione è dotata di un sistema di sicurezza per bambini.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e  per attivare il sistema di sicurezza per bambini della relativa piastra.

Sul display viene visualizzato **L** e viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Per disattivare la funzione, premere di nuovo i tasti  e .

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

Consigli per il risparmio di energia:

- ▶ Il piano di cottura e il fondo della pentola devono essere puliti e privi di residui al fine di garantire una trasmissione ottimale del calore.
- ▶ Posizionare la pentola al centro della zona di cottura.
- ▶ Non utilizzare recipienti con un fondo dal diametro inferiore a 12 cm.
- ▶ Quando si scalda dell'acqua, scaldare solo la quantità effettivamente necessaria.
- ▶ Durante la cottura e la preparazione, se possibile coprire sempre il recipiente di cottura con un coperchio.
- ▶ Spegnere anticipatamente la zona di cottura e utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo, sciogliere, ecc.

11. Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

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



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

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione dalla presa.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- ▶ Rimuovere lo sporco grossolano utilizzando un raschietto specifico per le superfici in vetroceramica.
- ▶ Pulire la superficie in vetroceramica fredda con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare la superficie in vetroceramica con un panno morbido.
- ▶ Nel caso in cui la fessura di aerazione fosse sporca oppure otturata, rimuovere cautamente la sporcizia con un aspirapolvere.

12. Mettere fuori servizio l'apparecchio

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

13. Risoluzione dei problemi

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

13.1. Tabella dei codici d'errore

Codice d'errore	Causa	Risoluzione dei problemi
E0	Riconoscimento pentola: non c'è una pentola sulla superficie di cottura	Posizionare una pentola sulla superficie di cottura entro 30 secondi.
E1	Si è verificato un cortocircuito nei componenti elettronici.	Contattare il servizio clienti
E2	Sensore di temperatura difettoso	Contattare il servizio clienti

Codice d'errore	Causa	Risoluzione dei problemi
E3	È scattata la protezione da sovraccarichi del sistema di sorveglianza dei componenti elettronici	Controllare che la tensione di rete della presa elettrica alla quale è collegato l'apparecchio corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.



In caso di tutti gli errori sopra indicati (tranne E0), ripristinare l'apparecchio staccando la spina.

14. Smaltimento



IMBALLAGGIO

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



APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

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

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

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

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


15. Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V~ 50 Hz
Potenza nominale	3500 Watt
Classe di protezione	II
Diámetro per le pentole idonee	12-26 cm

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014			
	Simbolo	Unità	Valore (piano cottura S/D)
Nome o marchio del fornitore			MEDION AG
Identificativo modello			MD 15324
Tipo di piano cottura			Fornello elettrico a sei stante
Numero di zone e/o aree di cottura			2
Tecnologia di riscaldamento			Induzione
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile della zona/area di cottura	lunghezza/larghezza	cm	n/d
I diametri delle zone e/o aree di cottura	∅	cm	20/20
Consumo energetico per zona o area di cottura al kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/ 192,5
Consumo energetico del piano cottura	(EC _{electric hob})	Wh/kg	190,4

Il consumo di energia indicato nella tabella per riscaldare 1 litro d'acqua (corrisponde a 1 kg) richiede 190,4 wattora per chilogrammo (190,4 Wh/kg). Il consumo di energia del dispositivo è stato determinato in base alla norma DIN EN 60350-2:2013+A11:2014.

16. Informazioni sulla conformità

 MEDION AG dichiara che il prodotto MD 15324 è conforme ai seguenti requisiti europei:

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

17. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 02 - 360 003 40
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	

Italia



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

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

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

Svizzera



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medion.com/ch/de/service/start/.

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

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

18. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

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

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

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

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

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG).

Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

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

19. Note legali

Copyright © 2019

Ultimo aggiornamento: 14/06/2019

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.

MEDION®

