

micromaxx®

**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Handleiding**



**Doppel-Induktionskochplatte
Double Plaque à Induction
Dubbele inductie-kookplaat**

micromaxx® MD 15324

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Anleitung	4
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter	4
2.	Lieferumfang.....	5
3.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
4.	Sicherheitshinweise.....	6
4.1.	Nicht zugelassener Personenkreis.....	6
4.2.	Aufstellung und elektrischer Anschluss	7
4.3.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	8
4.4.	Störungen.....	9
5.	Kochen mit Induktion.....	10
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	10
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr.....	10
6.	Geräteübersicht	11
7.	Vor dem ersten Gebrauch	11
8.	Bedienung	12
8.1.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung.....	12
8.2.	Garzeit einstellen	13
8.3.	Gerät ausschalten	13
9.	Kindersicherung	14
10.	Reinigung und Pflege	14
11.	Außerbetriebnahme.....	14
12.	Fehlerbehebung	15
12.1.	Fehlercodetabelle.....	15
13.	Entsorgung.....	16
14.	Technische Daten	16
15.	Impressum.....	17
16.	Allgemeine Garantiebedingungen	18
17.	Service-Adressen	21

1. Zu dieser Anleitung



Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise 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 Anleitung und die Garantiekarte aus.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!

VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!

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

2. Lieferumfang

- Doppel-Induktionskochplatte
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

3. 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 Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Be-

dienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer

4. Sicherheitshinweise

4.1. Nicht zugelassener Personenkreis

- Bewahren Sie das Gerät und das Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden 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 von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



WARNUNG!

Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

- Diese Doppel-Induktionskochplatte entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit, dennoch sollten Personen mit einem Herzschrittmacher, implantierten Defibrillator oder Hörgerät die Verwendung eines Induktionskochherdes mit ihrem Arzt / ihrer Ärztin besprechen, da nicht gewährleistet ist, ob das vorliegende medizini-

sche Gerät den gültigen Sicherheitsanforderungen entspricht.

DE

FR

NL

4.2. Aufstellung und elektrischer Anschluss

- Schließen Sie die Doppel-Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit AC 220 – 240 V ~, 50 Hz Wechselspannung an, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. 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.

- **VORSICHT!** Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen! 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 Doppel-Induktionskochplatte muss auf einer hitzebeständigen, ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie die Doppel-Induktionskochplatte nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- **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 Doppel-Induktionskochplatte nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.



WARNUNG

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt. Bei Betrieb der Doppel-Induktionskochplatte besteht Explosionsgefahr!

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

- Stellen Sie die Doppel-Induktionskochplatte nicht in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte (z. B. Fernseher, magnetische Speichermedien, Uhren oder Mikrowellengerät) auf.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

4.3. Inbetriebnahme und Gebrauch

- 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.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Glaskeramikplatte. Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) werden heiß. Es besteht Verbrühungsgefahr.
- 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.

- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Es besteht Brandgefahr. Bereiten Sie entsprechende Speisen nur unter Aufsicht zu.

4.4. Störungen



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Befolgen Sie daher folgende Hinweise:

- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen am Kochfeld (Risse, Sprünge oder Brüche) dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in Stand setzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags.


Wenden Sie sich im Störfungsfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

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.



HINWEIS

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

5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

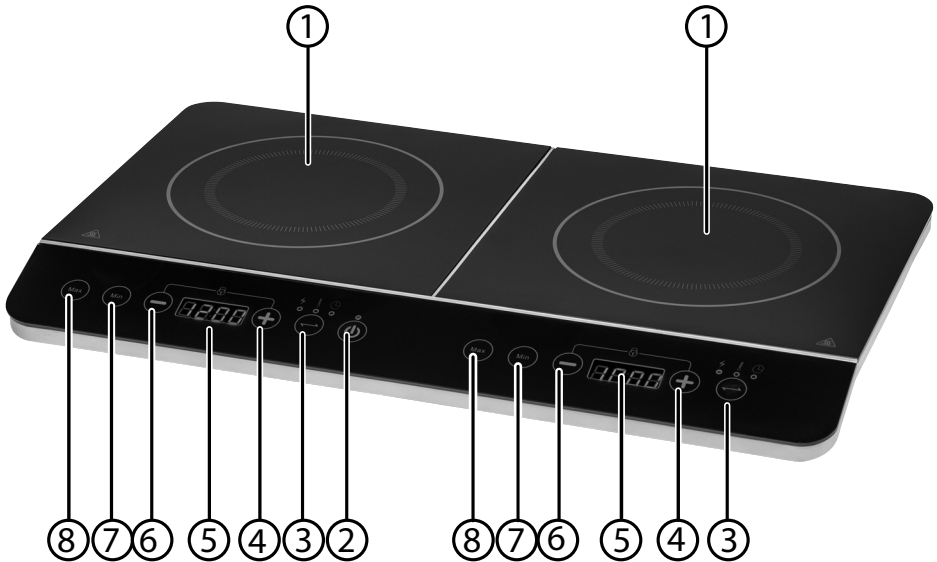
Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas und Keramik sowie Kochtöpfe mit einem geringeren Durchmesser als 12 cm sind nicht geeignet. Kochtöpfe und Pfannen mit unebenen Boden sollten wegen Energieverluste nicht verwendet werden.

6. Geräteübersicht

DE

FR

NL



- 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.

8. Bedienung

- ▶ Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mittig auf eine Induktionskochplatte (Informationen zu geeigneten Töpfen finden Sie unter „5.1. Geeignetes Kochgeschirr“, Seite 10).



WARNUNG!



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.



ACHTUNG!

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.



HINWEIS!

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.





HINWEIS!

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.





HINWEIS!



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 das Gerät auszuschalten. Das Gerät ist ausgeschaltet.





HINWEIS!

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

9. 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. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!



HINWEIS!

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

- ▶ 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.

11. Außerbetriebnahme

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

12. 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.

12.1. 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.



HINWEIS!

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

13. 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.

14. Technische Daten

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

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	mm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	mm	200/200
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/ 192,5
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	190,4



Technische Änderungen vorbehalten!

15. Impressum

Copyright © 2015

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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



Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

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

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

	URL	QR Code
DE	www.medionservice.de	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	

16. Allgemeine Garantiebedingungen

16.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

16.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden. Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor,

die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

16.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

16.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

16.2. Besondere Garantiebedingungen für PC, Notebook, Pocket PC (PDA), Geräte mit Navigationsfunktion (PNA), Telefongeräte, Mobiltelefone und Geräte mit Speicherfunktion

Hat eine der mitgelieferten Optionen (z.B. Speicherkarten, etc.) einen Defekt, so haben Sie auch einen Anspruch auf Reparatur oder Ersatz. Die Garantie deckt Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit für das betroffene Produkt.

Hardware zu Ihrem Produkt, die nicht vom Garantiegeber produziert oder vertrieben wurde, kann die Garantie zum Erlöschen bringen, wenn dadurch ein Schaden am Produkt selbst oder den mitgelieferten Optionen entstanden ist.

Für mitgelieferte Software wird eine eingeschränkte Garantie übernommen. Dies gilt für ein vorinstalliertes Betriebssystem, aber auch für mitgelieferte Programme. Bei der vom Garantiegeber mitgelieferten Software wird für die Datenträger, z.B. und CD-ROMs, auf denen diese Software geliefert wird, die Freiheit von Material- und Verarbeitungsfehlern für eine Frist von 90 Tagen nach Kauf garantiert. Bei Liefere-

rung defekter Datenträger ersetzt der Garantiegeber die defekten Datenträger kostenfrei; darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Mit Ausnahme der Garantie für die Datenträger wird jede Software ohne Mängelgewähr geliefert. Ferner wird nicht zugesichert, dass diese Software ohne Unterbrechungen oder fehlerfrei funktioniert oder Ihren Anforderungen genügt. Für mitgeliefertes Kartenmaterial bei Geräten mit Navigationsfunktion wird keine Garantie für die Vollständigkeit übernommen.

Bei der Reparatur des Produktes kann es notwendig sein, alle Daten vom Gerät zu löschen. Stellen Sie vor dem Versand des Gerätes sicher, dass Sie von allen auf dem Gerät befindlichen Daten eine Sicherungskopie besitzen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass im Falle einer Reparatur der Auslieferungszustand wiederhergestellt wird. Für die Kosten einer Softwarekonfiguration, für entgangene Einnahmen, den Verlust von Daten bzw. Software oder sonstige Folgeschäden übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

16.3. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.



Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.



17. Service-Adressen

17.1. Deutschland


Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-Produkte


 01805 - 633 633  01805 - 665 566

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)


 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00


 www.medion.de
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

17.2. Österreich

 0810 - 001 048

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)

 07242 - 939 675 92

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00


 www.medion.at
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

17.3. Belgien

 022006198  022006199

(Lokaltarif)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	24
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi	24
2.	Contenu de l'emballage	25
3.	Utilisation conforme	25
4.	Consignes de sécurité.....	26
4.1.	Catégories de personnes non autorisées.....	26
4.2.	Installation et branchement électrique.....	26
4.3.	Mise en service et utilisation	28
4.4.	Dysfonctionnements.....	29
5.	La cuisson par induction	30
5.1.	Récipients de cuisson adaptés.....	30
5.2.	Récipients de cuisson non adaptés.....	30
6.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	31
7.	Avant la première utilisation	31
8.	Utilisation	32
8.1.	Réglage de la température de cuisson/puissance.....	32
8.2.	Réglage du temps de cuisson	33
8.3.	Arrêt de l'appareil	33
8.4.	Réglage du temps de cuisson	34
9.	Sécurité enfants	34
10.	Nettoyage et entretien	34
11.	Mise hors tension.....	35
12.	Dépannage rapide	35
12.1.	Tableau des codes d'erreur.....	35
13.	Élimination	36
14.	Caractéristiques techniques	36
15.	Mentions légales.....	37
16.	Conditions générales de la garantie commerciale.....	38
17.	Adresse du Service.....	41

1. À propos de ce mode d'emploi



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

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

1.1. Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !

AVERTISSEMENT !

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

PRUDENCE !

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



ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



REMARQUE !

Respecter les consignes du mode d'emploi !

**AVERTISSEMENT !****Avertissement d'un risque d'électrocution !****AVERTISSEMENT !****Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !**

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

2. Contenu de l'emballage

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

3. Utilisation conforme

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

Cet appareil est conçu pour un usage domestique, mais cependant pas pour des utilisations similaires, p. ex. :

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

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et

peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes.

4. Consignes de sécurité

4.1. Catégories de personnes non autorisées

- Conservez l'appareil dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Le présent 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 ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.



AVERTISSEMENT !

Conservez également les films d'emballage hors de la portée des enfants. Risque de suffocation !

- Cette double plaque à induction est conforme aux directives de sécurité et de compatibilité électromagnétique, il est cependant conseillé aux personnes portant un stimulateur cardiaque, un défibrillateur implanté ou un appareil auditif de se renseigner auprès de leur médecin sur les risques éventuels en cas d'utilisation d'une plaque à induction, car il ne peut pas être garanti que l'appareil médical respectif satisfait aux exigences de sécurité en vigueur.

4.2. Installation et branchement électrique

- Branchez cette double plaque à induction uniquement sur une

prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220 - 240 V ~, 50 Hz dotée d'une protection de 16 ampères minimum. 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.
- **PRUDENCE !** Risque d'incendie dû à des surfaces brûlantes !
Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre pas en contact avec un autre objet. 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.).
- Installez la double plaque à induction sur un support résistant à la chaleur, plan et stable. Installez la double plaque à induction uniquement dans un endroit sec protégé.
- **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 l'appareil ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.



AVERTISSEMENT

Liquides inflammables ou sortie de gaz. Risque d'explosion pendant le fonctionnement de la double plaque à induction !

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

-
- Ne placez pas la double plaque à induction à proximité immédiate d'autres appareils électriques (p. ex. téléviseur, supports de stockage magnétiques, horloges ou micro-ondes).
 - L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

4.3. Mise en service et utilisation

- Utilisez uniquement des casseroles et poêles en matériau ferromagnétique adaptées à la cuisson par induction.
- Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit toujours propre et sèche.
- N'utilisez pas pour nettoyer la surface vitrocéramique de nettoyants rugueux ou agressifs, mais un produit vaisselle doux ou un nettoyant spécial vitrocéramique.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Ne posez aucun objet sur la plaque vitrocéramique. Les objets en métal (tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) deviennent chauds. Risque de brûlure !
- 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.
- Les graisses ou l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie ! Surveillez donc attentivement la cuisson lors de la friture dans de l'huile ou de la graisse.

4.4. Dysfonctionnements



AVERTISSEMENT !

***Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !
Respectez donc les consignes suivantes :***


- 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 l'appareil est défectueux, faites-le immédiatement réparer dans un atelier qualifié. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de cet appareil, le faire remplacer par le centre de service après-vente Medion ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si le foyer est endommagé (éclat, fêlure, etc.), n'utilisez en aucun cas la double plaque à induction et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
Afin d'éviter tout danger, faites réparer l'appareil dans un atelier qualifié ou bien adressez-vous au service après-vente de Medion.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter. En cas de problème, adressez-vous à notre centre de service après-vente ou à un autre atelier spécialisé.

5. La cuisson par induction

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

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

5.1. Récipients de cuisson adaptés

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



REMARQUE

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

5.2. Récipients de cuisson non adaptés

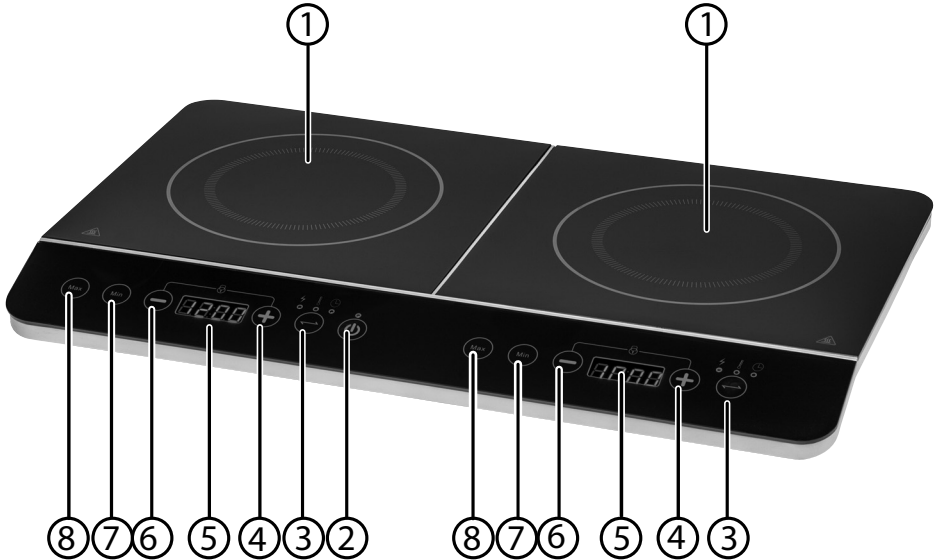
Les récipients en aluminium, cuivre, verre et céramique ainsi que les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas adaptés. Ne pas utiliser de casseroles ou poêles à fond convexe pour ne pas gaspiller d'énergie inutilement.

6. Vue d'ensemble de l'appareil

DE

FR

NL



- 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 la fiche d'alimentation sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220 - 240 V ~, 50 Hz.



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 », page 30, des informations sur les récipients adaptés).



ATTENTION !

Ne laissez jamais la double plaque à induction fonctionner sans surveillance. Surveillez toujours la cuisson, en particulier si vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile.

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



REMARQUE !

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




REMARQUE !

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.







REMARQUE !

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

- ▶ Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche  pour arrêter l'appareil. L'appareil est éteint.



AVERTISSEMENT !

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.






REMARQUE !

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

8.4. Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée au bout de laquelle la plaque à induction doit s'éteindre automatiquement. Procédez pour cela comme suit :

- ▶ Réglez le niveau de cuisson souhaité comme décrit au chapitre précédent.
- ▶ Appuyez trois fois sur la touche  pour régler le temps de cuisson.
- ▶ 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.



AVERTISSEMENT !

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.







REMARQUE !

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

9. Sécurité enfants

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 enfants.

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

10. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !

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



REMARQUE !

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

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

11. 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.

12. Dépannage rapide

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

12.1. 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 45 secondes qui suivent une casserole sur le foyer.
E1	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	Contactez le service après-vente.
E2	Capteur de température défectueux.	Contactez le service après-vente.
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.



REMARQUE !

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

13. Élimination



Emballage

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



Appareil

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

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

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

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

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

14. Caractéristiques techniques

Tension nominale	AC 220 - 240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	3500 watts
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
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur/largeur de la surface/zone de cuisson utile	L/l	mm	n/a
Les diamètres des zones et/ou aires de cuisson	Ø	mm	200/200
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	(EE _{electric hob})	Wh/kg	190,4



Sous réserve de modifications techniques !

15. Mentions légales

Copyright © 2016

Tous droits réservés.

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

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

Le copyright est la propriété de la société :

Medion AG



Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

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

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

	URL	QR Code
FR	www.medion.com/fr/service/accueil/	
BE	www.medion.com/be/fr/service/start/	

16. Conditions générales de la garantie commerciale

16.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

16.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux est indiqué dans le mode d'emploi du produit concerné.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. La manière correcte d'utiliser votre écran plasma ou LCD est décrite dans le mode d'emploi du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

16.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

16.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

16.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les ordinateurs personnels, ordinateurs portables, ordinateurs de poche (PDA), appareils avec fonction de navigation (PNA), téléphones, portables et appareils avec fonction de stockage

En cas de défaut de l'une des options fournies (p. ex. cartes mémoire), le garant prendra en charge sa réparation ou son remplacement. La garantie couvre les frais de matériel et le temps de travail nécessaires à la remise en état du produit concerné.

L'utilisation de matériel qui n'a pas été produit ou vendu par le garant peut entraîner l'extinction de la garantie commerciale s'il s'avère qu'un dommage a été causé au produit ou à l'une de ses options par ce matériel.

Les logiciels livrés avec le produit sont couverts par une garantie commerciale limitée spéciale. Cette garantie commerciale couvre le système d'exploitation préinstallé ainsi que les programmes livrés avec le produit. Pour les logiciels livrés avec le produit par le garant et pour les supports de données tels que CD ou DVD contenant ces logiciels, l'absence de défauts de fabrication et de matériau est garantie pendant une durée de 90 jours suivant l'achat du produit. Le garant remplacera gratuitement les supports de données qui étaient défectueux lors de leur livraison ; tout autre recours est exclu. Cette garantie commerciale ne couvre que les supports physiques de données et non le fonctionnement des logiciels. Aucune garantie n'est en outre donnée concernant le fonctionnement ininterrompu ou parfait des logiciels et leur aptitude à satisfaire à vos besoins. Le garant n'assume aucune responsabilité pour l'exactitude à 100 % des cartes fournies avec les produits ayant une fonction de navigation.

Lors de la réparation du produit, il peut s'avérer nécessaire de supprimer toutes les données qui y sont stockées. Par conséquent, avant de renvoyer le produit au garant, assurez-vous que vous êtes en possession d'une sauvegarde de vos données. Il est expressément précisé que lors de la réparation, le produit est remis dans son état initial à la livraison. Le garant ne pourra pas être tenu responsable des frais d'une configuration logicielle, d'une perte de gain, de la perte de données ou d'un logiciel ou autres dommages consécutifs.

16.3. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.


Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :

- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installations de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande, les tests, le diagnostic et la réparation du produit.
- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.

-
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


17. Adresse du Service

17.1. France

 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40

(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00

 www.medion.fr


@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

17.2. Belgique


 022006198  022006199

(Appel non surtaxé)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

Inhoudsopgave

1.	Over deze handleiding	44
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingssymbolen en -woorden	44
2.	Inhoud van de verpakking	45
3.	Gebruik voor het beoogde doel	45
4.	Veiligheidsinstructies.....	46
4.1.	Onbevoegde personen.....	46
4.2.	Opstelling en elektrische aansluiting	46
4.3.	Ingebruikname en gebruik	48
4.4.	Storingen	49
5.	Koken met inductie	50
5.1.	Geschikt kookservies	50
5.2.	Ongeschikt kookservies	50
6.	Overzicht van het apparaat	51
7.	Vóór het eerste gebruik.....	51
8.	Bediening	52
8.1.	Instellen van de kooktemperatuur/vermogen.....	52
8.2.	Kooktijd instellen	53
8.3.	Apparaat uitschakelen	53
8.4.	Kooktijd instellen	54
9.	Kinderslot	54
10.	Reiniging en onderhoud	54
11.	Buiten gebruik stellen	55
12.	Storingen verhelpen.....	55
12.1.	Foutcodetabel.....	55
13.	Afvoer	56
14.	Technische specificaties	56
15.	Colofon	57
16.	Algemene garantievoorwaarden	58
17.	Dienst Adres	61

1. Over deze handleiding



Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de handleiding in acht. Bewaar de handleiding altijd binnen handbereik. Geef deze handleiding en het garantiebewijs mee wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft.

1.1. In deze handleiding gebruikte waarschuwingssymbolen en -woorden



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!

WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onherstelbaar letsel!

VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



LET OP!

Aanvullende informatie over het gebruik van dit apparaat!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in de handleiding in acht!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar van een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaren door hete oppervlakken!

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

2. Inhoud van de verpakking

- Dubbele inductiekookplaat
- Handleiding en garantiekaart

3. Gebruik voor het beoogde doel

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

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor vergelijkbare (zakelijke) toepassingen zoals bijvoorbeeld:

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

Let erop dat de garantie vervalt bij oneigenlijk gebruik:

- wijzig niets aan het apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen accessoires die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd,
- gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde (vervangende) onderdelen en accessoires,
- neem alle informatie in deze handleiding in acht, met name de veiligheidsvoorschriften. Elke andere toepassing wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot letsel of schade.
- gebruik het apparaat niet onder extreme omgevingsomstandigheden.

4. Veiligheidsinstructies

4.1. Onbevoegde personen

- 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.



WAARSCHUWING!

Houd ook de verpakkingsfolies buiten bereik van kinderen. Hierbij bestaat gevaar voor verstikking!

- Deze dubbele inductiekookplaat voldoet aan de richtlijnen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker, een geïmplanteerde defibrillator of een gehoorapparaat moeten echter het gebruik van een inductiekookplaat met hun arts bespreken omdat niet gewaarborgd kan worden dat het betrokken medische apparaat aan de geldende veiligheidseisen voldoet.

4.2. Opstelling en elektrische aansluiting

- Sluit de dubbele inductiekookplaat uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd stopcontact met randaarde en een wisselspanning van 220-240 V~, 50 Hz dat is beveiligd met minimaal 16 A. 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 netsnoer niet over de rand van het werkblad hangt om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk omhoog wordt getrokken.

- **VOORZICHTIG!** Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken! 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 dubbele inductiekookplaat moet op een hittebestendig, vlak en stabiel oppervlak worden opgesteld. Stel de dubbele inductiekookplaat uitsluitend op in een veilige en droge omgeving.
- **Voor voldoende ventilatie moet boven de kookplaat, 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 er op dat de dubbele inductiekookplaat niet te dicht bij een warmtebron wordt geplaatst of wordt opgesteld in een omgeving waar het apparaat in aanraking kan komen met water.



WAARSCHUWING!

Brandbare vloeistoffen of vrijkomend gas. Bij gebruik van de dubbele inductiekookplaat bestaat gevaar voor explosie!

Gebruik het apparaat nooit in de omgeving van brandbare vloeistoffen of bij vrijkomend gas.

- Stel de dubbele inductiekookplaat niet op in de directe omgeving van andere elektrische apparaten (bijvoorbeeld televisie, magnetische opslagmedia, klokken of een magnetron).
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combi-

natie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.

4.3. Ingebruikname en gebruik

- Maak uitsluitend gebruik van kookservies en pannen die zijn gemaakt van ferromagnetisch materiaal en geschikt zijn voor inductieapparaten.
- Houd de keramische glasplaat schoon en droog.
- Maak voor het schoonmaken van het keramische oppervlak geen gebruik van grofkorrelige of scherpe schoonmaakmiddelen maar gebruik een mild afwasmiddel of een speciale reiniger voor glaskeramiek.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Het oppervlak is gevoelig en kan door krassen worden beschadigd. Maak geen gebruik van scherpe puntige voorwerpen op het oppervlak van glaskeramiek. Bescherm het oppervlak tegen vallende voorwerpen om breken van de plaat van glaskeramiek te voorkomen.
- Leg geen voorwerpen op de plaat van glaskeramiek. Metalen voorwerpen (zoals messen, vorken, lepels en deksels) worden heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- Pas de grootte van de pannen en koekenpannen aan de grootte van het kookveld aan. Let erop dat het kookveld volledig met de pan of koekenpan is bedekt.
- Gebruik geen defecte pannen of koekenpannen met een ronde bodem.
- Oververhitte vetten en olie kunnen ontbranden. Hierbij bestaat gevaar voor brand. Bereid gerechten met deze ingrediënten alleen onder toezicht.

4.4. Storingen



WAARSCHUWING!

Spanningvoerende onderdelen. Hierbij bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Neem daarom de volgende aanwijzingen in acht:


- Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- Controleer het netsnoer en het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen.
- Laat een defect apparaat direct in een gekwalificeerde werkplaats repareren. Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit, om gevaar te voorkomen, door een Medion Service Center of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Bij beschadigingen aan het kookveld (scheuren, barsten of breuken) mag u de kookplaat in geen geval in gebruik nemen en moet u meteen de stekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat in een gekwalificeerde werkplaats repareren of neem contact op met de Medion klantenservice om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren. Daarbij bestaat gevaar voor een elektrische schok.
Neem bij storingen contact op met ons servicecenter of een andere geschikte reparatiedienst.

5. Koken met inductie

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

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

5.1. Geschikt kookservies

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



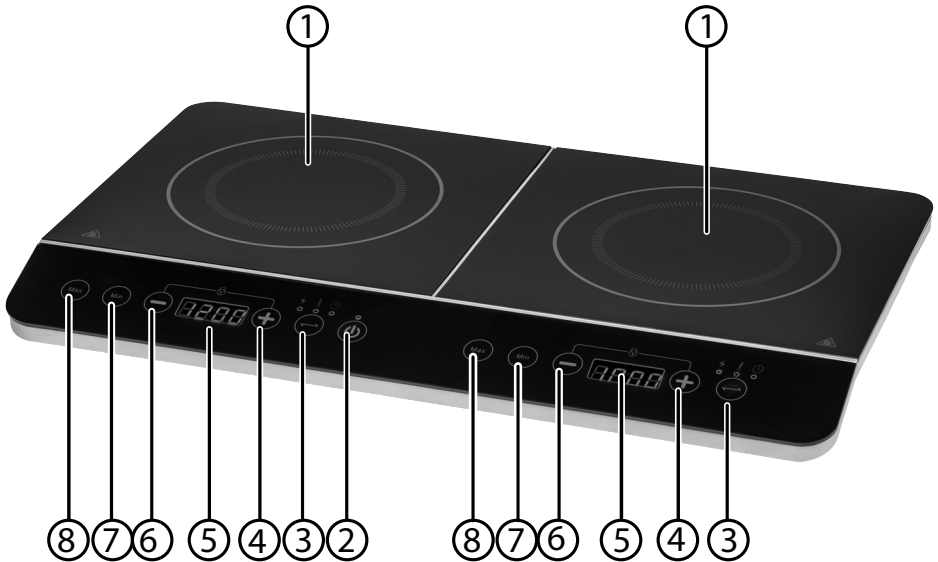
LET OP

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

5.2. Ongeschikt kookservies

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

6. Overzicht van het apparaat



- 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.



8. Bediening

- ▶ Plaats een geschikte pan in het midden op een inductiekookplaat (informatie over geschikte pannen vindt u onder "5.1. Geschikt kookservies", pagina 50).



LET OP!

Laat de dubbele inductiekookplaat tijdens gebruik niet zonder toezicht achter. Houd tijdens het koken vooral toezicht bij het bereiden van gerechten met vet en olie.

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



LET 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.



OPMERKING!

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.



OPMERKING!



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 uitgeschakelen. 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 garen drukt u op de toets  om het apparaat uit te schakelen. Het apparaat is uitgeschakeld.



WAARSCHUWING!

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.






LET OP!

De ventilator loopt na het koken nog enige tijd door om het apparaat af te koelen. Trek de stekker pas uit het stopcontact wanneer de ventilator volledig stilstaat.

8.4. Kooktijd instellen

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

- ▶ Stel de gewenste kookstand in zoals in het voorgaande hoofdstuk beschreven.
- ▶ Druk de toets  driemaal in om de kooktijd in te stellen.
- ▶ Druk de toets  of  in 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.



WAARSCHUWING!

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.





LET OP!



De ventilator loopt na het koken nog enige tijd door om het apparaat af te koelen. Trek de stekker pas uit het stopcontact wanneer de ventilator volledig stilstaat.

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. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Spanningvoerende onderdelen. Hierbij bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!



LET OP!

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen op de plaat van glaskeramiek en de behuizing van het apparaat, omdat hierdoor de oppervlakken kunnen worden beschadigd. Gebruik speciale schoonmaakmiddelen voor oppervlakken van glaskeramiek 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 glaskeramiek.
- ▶ Veeg het oppervlak van glaskeramiek af met een zachte, iets met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog het oppervlak van glaskeramiek af met een zachte doek.
- ▶ Wanneer ventilatieopeningen vervuild of verstopt zijn, kunt u het vuil voorzichtig met een stofzuiger verwijderen.

11. 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.

12. 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.

12.1. 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.



LET OP!

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

13. Afvoer



Verpakking

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



Apparaat

Afgedankte apparatuur mag niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd.

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

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

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

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

14. Technische specificaties

Nominale spanning	AC 220-240 V~, 50 Hz
Nominaal vermogen	3500 Watt
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
Verwarmingstechniek			Inductie
Bij niet-ronde kookzones of -platen: lengte/breedte van bruikbaar oppervlak/kookzone	L/B	mm	n.v.t.
De diameter van de kookzones en/of -platen	Ø	mm	200/200
Energieverbruik per kookzone of -plaat per kg	(EC _{elektrisch fornuis})	Wh/kg	188,3/192,5
Energieverbruik van kooktoestel	(EE _{elektrische kookplaat})	Wh/kg	190.4



Technische wijzigingen voorbehouden!

15. Colofon

Copyright © 2015

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

Medion AG

Am Zehnthof 77



45307 Essen

Duitsland

Technische wijzigingen voorbehouden.

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

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

	URL	QR Code
NL	www.medion.com/nl/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	

16. Algemene garantievoorwaarden

16.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

16.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handswijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of sto-

ring die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

16.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

16.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

16.2. Bijzondere garantiebepalingen voor pc's, notebooks, pocket-pc's (PDA's), apparatuur met navigatiefunctie (PNA), telefoontoestellen, mobiele telefoons en apparaten met opslagfunctie

Wanneer een van de meegeleverde opties (zoals geheugenkaarten etc.) een defect vertoont, heeft u ook hiervoor recht op reparatie of vervanging. De garantie dekt de materiaalkosten en het arbeidsloon voor het herstel van de correcte werking van het betreffende product.

Bij gebruik van hardware die niet door de garantieverlener is gefabriceerd of op de markt gebracht, kan het recht op garantie komen te vervallen wanneer de schade aan het product zelf of een van de meegeleverde opties daardoor is ontstaan.

Voor de meegeleverde software geldt een beperkte garantie. Dit geldt voor zowel het vooraf geïnstalleerde besturingssysteem als de meegeleverde programma's.

Met betrekking tot de door de garantieverlener meegeleverde software wordt voor de gegevensdragers en cd-rom's waarop deze software wordt geleverd, gegarande-

erd dat deze vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten gedurende een periode van 90 dagen na de aanschaf. Bij levering van een defecte gegevensdrager zal de garantieverlener de defecte gegevensdrager kosteloos vervangen. Verdergaande afspraken worden op voorhand uitgesloten. Met uitzondering van de garantie op de gegevensdragers, wordt alle software zonder garantie op gebreken geleverd. Tevens wordt niet gegarandeerd dat deze software ononderbroken of zonder storingen functioneert of aan uw verwachtingen voldoet. Voor het meegeleverde kaartmateriaal bij navigatieapparatuur wordt geen garantie gegeven op volledigheid. Bij reparatie van het product kan het noodzakelijk zijn om alle gegevens van het apparaat te wissen. Zorg dat u van alle gegevens op het apparaat een back-up of een kopie maakt voordat u het apparaat inzendt. Er wordt nadrukkelijk op gewezen dat bij reparatie de oorspronkelijke leveringstoestand wordt hersteld. De garantieverlener kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de kosten van gegevensherstel, deriving van inkomsten, verlies van gegevens of software, of overige gevolgschade.

16.3. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie



Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.


Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:


- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.


17. Dienst Adres

17.1. Nederland


 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)
(€ 1 per gesprek/fax)

 Ma - Vr: 07:00 - 23:00
Za - Zo: 10:00 - 18:00
Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:

 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00


 www.medion.nl

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

17.2. België

 022006198  022006199
(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111
(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

MEDION®

