

MEDION®

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Handleiding



**Induktionskochplatte
Plaque à induction
Inductiekookplaat**

MEDION® MD 16343

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Anleitung	4
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter.....	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
4.	Lieferumfang	11
5.	Kochen mit Induktion.....	11
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	11
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr	11
6.	Geräteübersicht	12
7.	Vor dem ersten Gebrauch	12
8.	Bedienung.....	13
8.1.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung	14
8.2.	Garzeit einstellen.....	14
8.3.	Gerät ausschalten.....	15
9.	Tastenverriegelung	15
10.	Reinigung und Pflege.....	15
11.	Außerbetriebnahme.....	16
12.	Fehlerbehebung	16
13.	Entsorgung.....	17
14.	Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen	17
15.	Konformitätsinformation.....	17
16.	Technische Daten.....	18
16.1.	Symbole auf dem Typenschild und dem Gerät/Netzteil.....	18
17.	Impressum.....	19
18.	Allgemeine Garantiebedingungen	19
18.1.	Allgemeines	19
18.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	21
19.	Service-Adressen	21
19.1.	Deutschland.....	21
19.2.	Österreich.....	22
19.3.	Schweiz.....	22
19.4.	Belgien	22
19.5.	Luxemburg	22

1. Zu dieser Anleitung



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

1.1. 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!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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



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

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.
- Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen 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 Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht eine 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).

- ▶ Bewahren Sie das Gerät und das Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz auf.
- ▶ Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder 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 durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

**WARNUNG!****Erstickungsgefahr!**

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

**GEFAHR!****Explosionsgefahr!**

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt kann zur Explosion führen.

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

**WARNUNG!****Gesundheitsgefährdung.**

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

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen wird.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- ▶ Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- ▶ Bei Beschädigungen am Kochfeld (Risse, Sprünge oder Brüche) dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- ▶ Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- ▶ Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich durch einen Fachmann oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr!**

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen.

- ▶ Nicht die Kochfläche berühren, auf der zuvor ein heißes Kochgeschirr gestanden hat. Die Fläche kann sehr heiß sein.
- ▶ 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.

**VORSICHT!****Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen!

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

-
- ▶ Lassen Sie die Induktionskochplatte beim Betrieb nicht ohne Aufsicht. Kontrollieren Sie vor allem den Vorgang bei der Zubereitung von Speisen mit Fett und Ölen.
 - ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



ACHTUNG!

Mögliche Störaussendungen!

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

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



ACHTUNG!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

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

-
- Verwenden Sie keine defekten Kochtöpfe oder Pfannen mit krummen Böden.

4. Lieferumfang


- Induktionskochplatte
- Bedienungsanleitung 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.



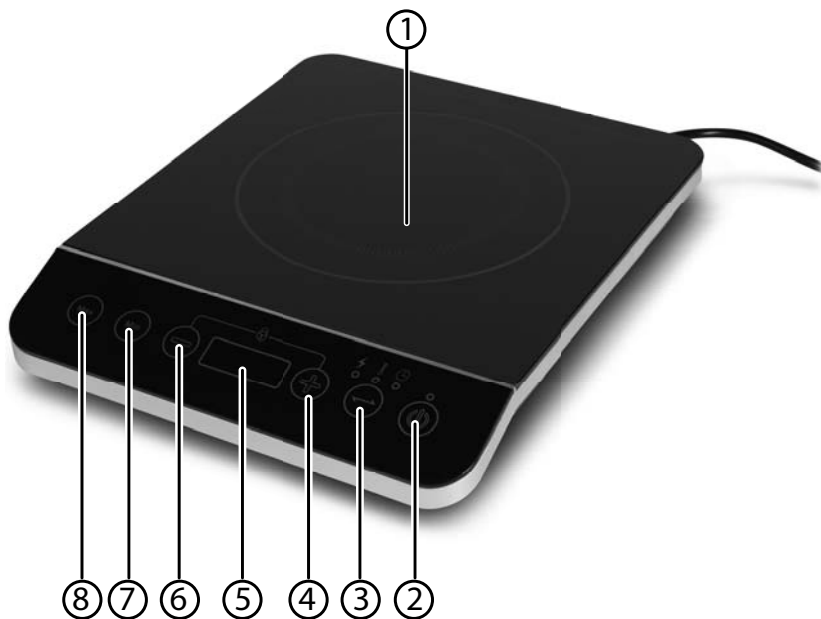
HINWEIS

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



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

7. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

8. Bedienung

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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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



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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- ▶ 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









WARNUNG! **Brandgefahr!**

Die Programme verhindern kein mögliches überkochen oder anbrennen!





- ▶ Die zu erhitzende Speise muss stets beobachtet werden und ggf. muss eingeschritten werden um ein anbrennen oder überkochen zu verhindern.
- ▶ Nachdem Sie das Gerät durch Drücken der Taste  eingeschaltet haben, Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, um die Kochstufe nach Leistung einzustellen.

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

Die Induktionskochplatte startet mit der Kochstufe 200 W.





- ▶ 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  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  leuchtet, um die Kochstufe nach Temperatur einzustellen.

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

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Temperatur zu verringern, die Taste , um sie zu erhöhen.
- ▶ Beim Drücken der Taste  oder  wechselt die Induktionskochplatte in den Leistungsmodus und schaltet auf Minimal- bzw. Maximalleistung um.

8.2. Garzeit einstellen

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


- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur oder Leistung ein, wie unter „8.2. Garzeit einstellen“, Seite 14 beschrieben.
- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter dem Symbol  blinkt.
- ▶ Drücken Sie, während die LED blinkt, die Taste  oder , um die Garzeit auszuwählen.
 - Kurzes Drücken der Tasten: Einstellen im Minutenintervall
 - Längeres Drücken der Tasten: Einstellen im 10-Minutenintervall.

Eine Garzeit bis zu drei Stunden ist einstellbar.

Im Display wird im Wechsel die eingestellte Temperatur bzw. Leistung und die Restzeit angezeigt

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

8.3. 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. Tastenverriegelung

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

- ▶ Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Tastenverriegelung einzuschalten.

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

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

10. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



Hinweis!

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

- ▶ 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.

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 hat ausgelöst oder ist 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. 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.

15. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16343 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

16. Technische Daten

16.1. Symbole auf dem Typenschild und dem Gerät/ Netzteil



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.

Nennspannung	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	Klasse II 
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	12-26 cm

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 16343
Art der Kochmulde			Stand alone Kochplatte
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			1
Heiztechnik			Induktion
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	mm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	mm	198
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	187.2
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	187.2

Technische Änderungen vorbehalten!

17. Impressum

Copyright © 2017

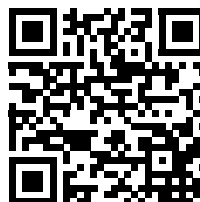
Stand: 17.03.17

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Betriebsanleitung 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

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medionservice.de zum Download zur Verfügung.

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

18. Allgemeine Garantiebedingungen

18.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionschäden 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 transport-sicher 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.

18.1.1. 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.

18.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremtteilen, 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.

18.1.3. 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.

18.2. 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.



19. Service-Adressen

19.1. Deutschland



Weiße Ware

 01805 - 699 666  01805 - 665 566


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

19.2. 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


19.3. Schweiz

 0848 - 33 33 32
(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz)


 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

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

19.4. 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

19.5. Luxemburg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(Lokaltarif)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu
@ 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.	Utilisation conforme.....	25
3.	Consignes de sécurité.....	26
4.	Contenu de l'emballage	31
5.	La cuisson par induction	31
5.1.	Récipients de cuisson adaptés	31
5.2.	Récipients de cuisson non adaptés	31
6.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	32
7.	Avant la première utilisation	32
8.	Utilisation de la plaque de cuisson à induction	33
8.1.	Réglage de la température/puissance de cuisson	34
8.2.	Réglage du temps de cuisson.....	34
8.3.	Arrêt de l'appareil.....	35
9.	Verrouillage des touches	35
10.	Nettoyage et entretien.....	35
11.	Mise hors tension.....	36
12.	Dépannage rapide	36
13.	Élimination	37
14.	Informations pour l'utilisateur – économiser énergie et ressources.....	37
15.	Information relative à la conformité	37
16.	Caractéristiques techniques	38
16.1.	Symboles sur la plaque signalétique et l'appareil/l'adaptateur secteur.....	38
17.	Mentions légales.....	39
18.	Conditions générales de la garantie commerciale.....	39
18.1.	Dispositions générales	39
18.2.	Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.....	41
19.	Adresses du SAV	42
19.1.	Allemagne.....	42
19.2.	Autriche	42
19.3.	Suisse	42
19.4.	Belgique.....	43
19.5.	Luxembourg.....	43

1. À propos de ce mode d'emploi



Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi dans son intégralité et respecter toutes les consignes indiquées. Vous garantirez ainsi un fonctionnement fiable et une longue durée de vie de l'appareil. Gardez toujours ce mode d'emploi à portée de main à proximité de l'appareil. Conservez bien le mode d'emploi afin de pouvoir le remettre au nouveau propriétaire si vous donnez ou vendez l'appareil.

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 !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque de choc électrique !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !



ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



REMARQUE !

Respecter les consignes du mode d'emploi !

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



Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité ») : les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives communautaires.

2. Utilisation conforme

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

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés ou pour des applications ménagères similaires, par exemple :
 - 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.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

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'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes 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 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 zones potentiellement explosives. En font p. ex. partie les installations de citernes, les zones de stockage de carburant ou les zones dans lesquelles des solvants sont traités. Cet appareil ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air contient des particules en suspension (p. ex. poussière de farine ou de bois).
 - N'utilisez pas l'appareil en plein air.
 - N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides
 - Températures extrêmement hautes ou basses
 - Rayonnement direct du soleil
 - Feu nu

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il existe un 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 portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus 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 plus de 8 ans et sont surveillés.
- ▶ Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**AVERTISSEMENT !****Risque de suffocation !**

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

- ▶ Conservez le film d'emballage 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.

**AVERTISSEMENT !****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 contondantes.
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 (éclats, fêlures ou craquelures), n'utilisez en aucun cas l'appareil 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 SAV ou à un autre atelier spécialisé.

**PRUDENCE !****Risque de blessure !**

Les surfaces très chaudes présentent un risque de brûlures.

- ▶ Évitez tout contact avec le foyer lorsqu'un récipient de cuisson chaud y a été auparavant posé. La surface du foyer peut aussi être très chaude.
- ▶ 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 fortement.

**PRUDENCE !****Risque d'incendie !**

Les températures élevées peuvent provoquer un incendie !

- ▶ 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.).
- ▶ 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.

-
- ▶ Veuillez également à ce que la plaque de cuisson à induction ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit où elle risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.
 - ▶ Ne laissez jamais la plaque de cuisson à induction fonctionner sans surveillance. Surveillez toujours la cuisson, en particulier si vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile.
 - ▶ Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



ATTENTION !

Perturbations possibles !

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

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



ATTENTION !

Dommages matériels possibles !

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

- ▶ Utilisez uniquement des casseroles et poêles en matériau ferromagnétique adaptées à la cuisson par induction.
- ▶ Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit toujours propre et sèche.
- ▶ N'utilisez pas pour nettoyer la surface vitrocéramique de nettoyeurs rugueux ou agressifs, mais un produit vaisselle doux ou un nettoyeur 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


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

5. La cuisson par induction

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

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

5.1. Récipients de cuisson adaptés

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



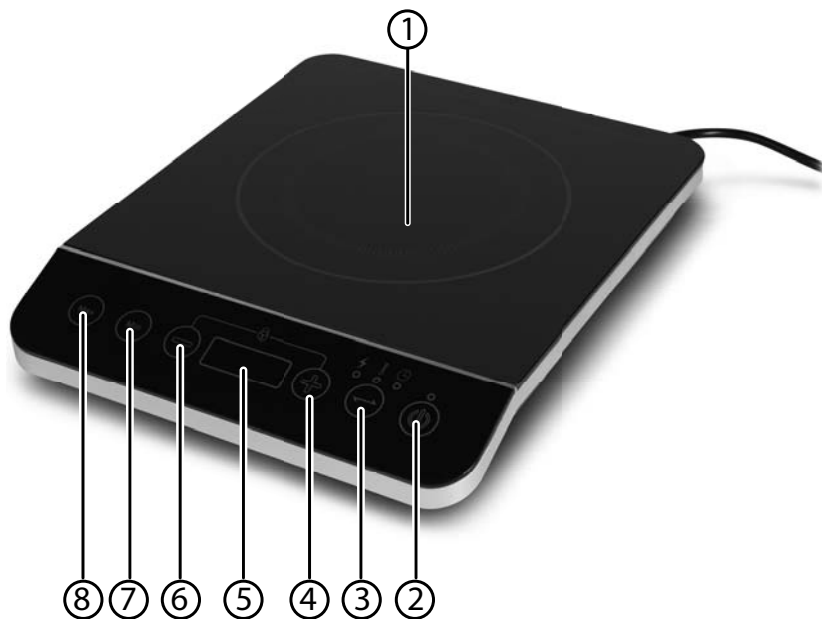
REMARQUE

Vérifiez avec un aimant si votre récipient de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Si l'aimant adhère au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur votre plaque de cuisson 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/temps (↔)
- 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 (MIN)
- 8) Régler la puissance maximale (MAX)

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.

8. Utilisation de la plaque de cuisson à induction

- ▶ Placez un récipient de cuisson adapté au milieu du foyer (vous trouverez à la section « 5.1. Récipients de cuisson adaptés », page 31, des informations sur les récipients adaptés).



PRUDENCE !

Risque de blessure !

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



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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les températures élevées peuvent provoquer un incendie.

- ▶ 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 s'éteint automatiquement.

8.1. Réglage de la température/puissance de cuisson






AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !







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

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





- ▶ Une fois que vous avez allumé l'appareil en appuyant sur la touche , appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que la LED sous le symbole  s'allume pour régler le niveau de cuisson selon la puissance.

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

La plaque de cuisson à induction démarre avec la puissance de cuisson 200 W.





- ▶ 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 plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que la LED sous le symbole  s'allume pour régler le niveau de cuisson selon la température.

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

- ▶ Appuyez sur la touche  pour réduire la température et sur la touche  pour l'augmenter.
- ▶ Si vous appuyez sur la touche  ou , la plaque de cuisson à induction passe en mode puissance et commute vers la puissance maximale ou minimale.

8.2. Réglage du temps de cuisson

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


- ▶ Réglez la température de cuisson ou la puissance comme décrit sous « 8.2. Réglage du temps de cuisson », page 34.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que la LED sous le symbole  clignote.
- ▶ Pendant que la LED clignote, appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.
 - Pression brève des touches : réglage par paliers d'une minute
 - Pression longue des touches : réglage par paliers de 10 minutes

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

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

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

8.3. Arrêt de l'appareil

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





REMARQUE !



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

9. Verrouillage des touches

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

- ▶ Appuyez simultanément sur les touches  et  pour activer le verrouillage des touches.

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

- ▶ Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez de nouveau sur les touches  et .

10. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution.

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

- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



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 nettoyants spéciaux pour surfaces vitrocéramiques ou un nettoyant doux, p. ex. produit vaisselle.

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

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 SAV.

Code d'erreur	Cause	Solution
E0	Reconnaissance des récipients de cuisson : aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le foyer.	Placez dans les 30 secondes qui suivent un récipient de cuisson sur le foyer.
E1	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	Contactez le SAV.
E2	Le capteur de température s'est déclenché ou est 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.



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

Votre 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 éliminé 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, veuillez vous adresser à une entreprise de recyclage locale ou à votre municipalité.

14. 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.

15. Information relative à la conformité



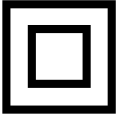
Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 16343 est conforme aux exigences européennes suivantes :

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

Les déclarations de conformité complètes sont disponibles sur www.medion.com/conformity.


16. Caractéristiques techniques

16.1. Symboles sur la plaque signalétique et l'appareil/ l'adaptateur secteur



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.

Tension nominale	220 - 240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	2000 watts
Classe de protection	Classe II 
Diamètre des récipients de cuisson adaptés	12-26 cm

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

	Symbole	Unité	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			MEDION AG
Identification du modèle			MD 16343
Type de plaque de cuisson			Plaque de cuisson autonome
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			1
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	198
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	187,2
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	(EE _{electric hob})	Wh/kg	187,2

Sous réserve de modifications techniques !

17. Mentions légales

Copyright © 2017

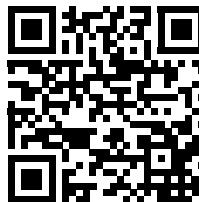
Situation : 17.03.17

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 préalable 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 de service et téléchargé sur le portail de service www.medionservice.de.

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

18. Conditions générales de la garantie commerciale

18.1. 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 réclamation. 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.

18.1.1. 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 êtes alors en tant que client informé au préalable et il vous appartient d'accepter ou de refuser cette procédure.

18.1.2. 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.

18.1.3. 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.

18.2. 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 employés 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 disposition de ces employés les installations de télécommunication nécessaires pour 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.


19. Adresses du SAV

19.1. Allemagne

Produits blancs

 01805 - 699 666  01805 - 665 566


Multimédia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

Produits CE

 01805 - 633 633  01805 - 665 566


(0,14 € la minute sur le réseau fixe allemand, 0,42 € la minute max. sur le réseau mobile)

 Lun - Ven : 07h00 à 23h00
Sam - Dim : 10h00 à 18h00

 www.medion.de


@ Veuillez utiliser le formulaire de contact disponible sur www.medion.com/contact

19.2. Autriche

 0810 - 001 048

(0,10 € la minute sur le réseau fixe)


 07242 - 939 675 92

 Lun - Ven : 08h00 à 21h00
Sam - Dim : 10h00 à 18h00


 www.medion.at

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact disponible sur www.medion.com/contact

19.3. Suisse

 0848 - 33 33 32



(0,08 CHF la minute, tarif divergeant depuis le réseau mobile)

 Lun - Ven : 09h00 à 19h00


 www.medion.ch

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact disponible sur www.medion.com/contact

19.4. Belgique

 022006198  022006199
(tarif local)

Hotline premium

 0900-51111
(0,45 € la minute)

 Lun - Ven : 09h00 à 19h00

 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact disponible sur www.medion.com/contact

19.5. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(tarif local)

 Lun - Ven : 09h00 à 19h00

 www.medion.com/lu

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact disponible sur www.medion.com/contact

Inhoudsopgave

1.	Over deze handleiding	46
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingssymbolen en -woorden.....	46
2.	Gebruik voor het beoogde doel	47
3.	Veiligheidsinstructies.....	48
4.	Inhoud van de verpakking.....	53
5.	Koken op inductie.....	53
5.1.	Geschikt kookgerei	53
5.2.	Ongeschikt kookgerei	53
6.	Overzicht van het apparaat	54
7.	Vóór het eerste gebruik	54
8.	Bediening	55
8.1.	Bereidingstemperatuur/vermogen instellen	56
8.2.	Bereidingstijd instellen	56
8.3.	Apparaat uitschakelen	57
9.	Toetsvergrendeling	57
10.	Reiniging en onderhoud	57
11.	Buiten gebruik stellen	58
12.	Storingen verhelpen	58
13.	Afvoer	59
14.	Informatie voor de gebruiker: energie en hulpbronnen sparen	59
15.	Verklaring van conformiteit	60
16.	Technische gegevens.....	60
16.1.	Symbolen op het typeplaatje en het apparaat/de netadapter	60
17.	Colofon	61
18.	Algemene garantievoorwaarden	62
18.1.	Algemeen.....	62
18.2.	Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of reparatie op locatie.....	63
19.	Serviceadressen.....	64
19.1.	Duitsland.....	64
19.2.	Oostenrijk.....	64
19.3.	Zwitserland.....	65
19.4.	België.....	65
19.5.	Luxemburg	65

1. Over deze handleiding



Lees deze handleiding zorgvuldig door en neem alle aangegeven instructies in acht. Hiermee garandeert u een betrouwbare werking en een lange levensduur van uw apparaat. Bewaar deze handleiding binnen handbereik bij het apparaat. Bewaar de handleiding goed, zodat u deze bij eventuele verkoop kunt doorgeven aan de nieuwe eigenaar.

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 minder ernstig of gering letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaren door hete oppervlakken!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



OPMERKING!

Aanvullende informatie over het gebruik van dit apparaat!



OPMERKING!

Neem de aanwijzingen in de handleiding in acht!

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



Verklaring van conformiteit (zie het hoofdstuk "Verklaring van conformiteit"): Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd, voldoen aan de eisen volgens de EU-richtlijnen.

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 een privéomgeving en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, zoals:
 - in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
 - in plattelandswoningen en boerderijen,
 - door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
 - in bed & breakfasts.
- Het apparaat is niet bedoeld voor zakelijk en industrieel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor industriële of zakelijke toepassingen.

Let erop dat de garantie bij oneigenlijk gebruik komt te vervallen:

- Breng geen wijzigingen aan 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 materiële schade.
 - Gebruik dit apparaat niet in omgevingen waar gevaar voor explosie bestaat. Hieronder wordt bijvoorbeeld verstaan: tankinstallaties, opslagplaatsen voor brandstof of omgevingen waarin oplosmiddelen worden verwerkt. Dit apparaat mag ook niet worden gebruikt in omgevingen waar de lucht belast is met fijne deeltjes (zoals meel- of houtstof).
 - Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht
 - extreem hoge of lage temperaturen
 - rechtstreeks zonlicht
 - open vuur

3. Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel bij kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens (bv. gedeeltelijk gehandicapten of ouderen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens) of onvoldoende ervaring en kennis (bijvoorbeeld oudere kinderen).

- ▶ Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- ▶ Deze apparaten kunnen worden gebruikt 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 door de gebruiker uit te voeren onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moeten uit de omgeving van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.

**WAARSCHUWING!****Verstikkingsgevaar!**

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

- ▶ Houd verpakkingsfolie buiten bereik van kinderen.

**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.

**WAARSCHUWING!****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 kunnen het gebruik van een inductiekookplaat beter met hun arts bespreken, aangezien 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 gevaar te voorkomen, uitsluitend vervangen door een vakman of een ander deskundig persoon.
- ▶ Neem bij storingen contact op met ons servicecenter of een andere geschikte reparatiedienst.

**VOORZICHTIG!****Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- ▶ Raak het kookoppervlak waarop eerder heet kookgerei heeft gestaan niet aan. Het oppervlak kan zeer heet zijn.
- ▶ Verhit geen gesloten blikken of andere dichte bakjes.
- ▶ Leg geen voorwerpen op de glaskeramische plaat. Metalen voorwerpen (zoals messen, vorken, lepels en deksels) worden heet.

**VOORZICHTIG!****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


- Inductiekookplaat
- Handleiding en garantiedocumenten

5. Koken op inductie

Bij een inductiekookplaat wordt de ferromagnetische (metalen) pan verwarmd door wervelstromen die worden opgewekt door inductie. Deze methode bespaart tot wel 50% energie in vergelijking met conventionele kookmethoden, wat inductie tot een zeer energiezuinig alternatief maakt. Door de exacte regeling van de warmte-toevoer en het feit dat het kookoppervlak niet hoeft te worden voorverwarmd, zijn de kooktijden bij deze techniek bovendien aanzienlijk korter.

Tijdens het kookproces wordt alleen het kookgerei en niet het kookveld zelf verwarmd. Het kookveld wordt tijdens het koken uitsluitend verwarmd door de warmte die het kookgerei afgeeft. Hierbij worden echter geen temperaturen bereikt die zouden kunnen leiden tot het inbranden van etensresten. Dit vergemakkelijkt het reinigen van het glaskeramische oppervlak.

5.1. Geschikt kookgerei

Kookgerei met een diameter van 12-26 cm van ijzer of gietijzer (bijvoorbeeld geëmailleerde pannen) en magnetisch roestvrij staal, bij voorkeur met een dunne bodem om energieverlies te voorkomen en reactietijden op instellingswijzigingen te optimaliseren. Geschikt kookgerei wordt in de winkel aangeduid met het symbool .



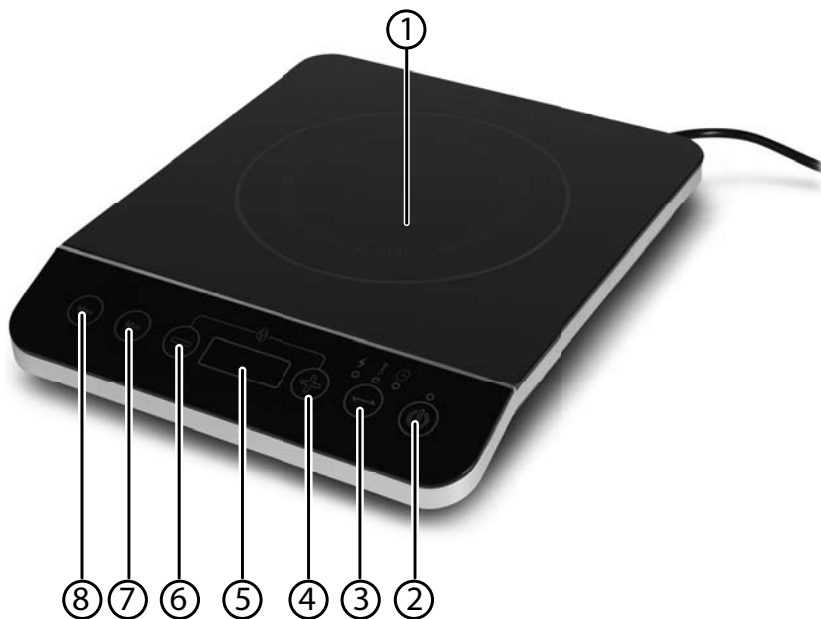
OPMERKING

Controleer met een magneet of uw kookgerei geschikt is voor inductie. Blijft de magneet aan de bodem kleven, dan is de pan geschikt.

5.2. Ongeschikt kookgerei

Kookgerei van aluminium, koper, glas en keramiek en pannen met een diameter kleiner dan 12 cm zijn niet geschikt. Pannen met een oneffen bodem dienen vanwege energieverlies niet gebruikt te worden.

6. Overzicht van het apparaat



- 1) Kookveld
- 2) In-/uitschakelen (⏻)
- 3) Omschakelen van de weergave Watt/Temperatuur/Tijd (⊖)
- 4) Vermogensniveau verhogen/Bereidingstijd instellen (⊕)
- 5) Display
- 6) Vermogensniveau verlagen/Bereidingstijd instellen (⊖)
- 7) Minimaal vermogen instellen (MIN)
- 8) Maximaal vermogen instellen (MAX)

7. Vóór het eerste gebruik

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

8. Bediening

- ▶ Plaats een geschikte pan midden op de inductiekookplaat (informatie over geschikte pannen vindt u onder "5.1. Geschikt kookgerei", pagina 53).



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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



- ▶ Raak de inductiekookplaat niet aan voordat deze is afgekoeld.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen.

- ▶ Houd vooral het proces in de gaten bij de bereiding van gerechten met vet en olie.
- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en de led boven de -toets gaat branden.



Opmerking!

Het kookproces begint pas als er een geschikte kookpan midden op de inductieplaat staat.

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



Opmerking!

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




8.1. Bereidingstemperatuur/vermogen instellen



WAARSCHUWING!







Brandgevaar!

De programma's zijn niet in staat overkoken of aanbranden te voorkomen!





- ▶ Het te verhitten gerecht moet altijd in de gaten worden gehouden en er moet mogelijk worden ingegrepen om aanbranden of overkoken te voorkomen.
- ▶ Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld door op de toets  te drukken, drukt u enkele keren op de toets  totdat de led onder het symbool  brandt om de kookstand via het vermogen in te stellen.

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

De inductiekookplaat start met een kookstand van 200 W.





- ▶ Druk op de toets  om het vermogen te verlagen of op de toets  om het vermogen te verhogen.
- ▶ Druk op de toets  of  om het minimale resp. maximale vermogen in te stellen.
- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat de led onder het symbool  brandt om de kookstand via de temperatuur in te stellen.

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

- ▶ Druk op de toets  om de temperatuur te verlagen of op de toets  om de temperatuur te verhogen.
- ▶ Bij het indrukken van de toets  of  wordt de inductiekookplaat in de vermogensmodus geplaatst en wordt overgeschakeld naar minimaal resp. maximaal vermogen.

8.2. Bereidingstijd instellen

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


- ▶ Stel de bereidingstemperatuur of het vermogen in, zoals beschreven onder "8.2. Bereidingstijd instellen", pagina 56.
- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat de led onder het symbool  knippert.
- ▶ Druk, terwijl de led knippert, op de toets  of  om de bereidingstijd te kiezen.
 - Kort drukken op de toets: instellen met een interval van een minuut
 - Langer drukken op de toets: instellen met een interval van 10 minuten.

De bereidingstijd is instelbaar tot maximaal drie uur.

Op het display wordt afwisselend de ingestelde temperatuur resp. het vermogen en de resterende tijd aangegeven

Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

8.3. Apparaat uitschakelen

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

Het apparaat is uitgeschakeld.





OPMERKING!



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

9. Toetsvergrendeling

Om te voorkomen dat per ongeluk toetsen worden geactiveerd en de gekozen kookinstellingen worden gewijzigd, is de inductiekookplaat voorzien van een toetsvergrendeling.

- ▶ Druk de toetsen  en  gelijktijdig in om de toetsvergrendeling in te schakelen.

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

- ▶ Schakel de toetsvergrendeling uit door opnieuw de toetsen  en  tegelijkertijd in te drukken.

10. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok.

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

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



Opmerking!

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

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

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.

Foutcode	Oorzaak	Storingen verhelpen
E0	Herkenning van pan: er bevindt zich geen pan op het kookoppervlak	Plaats binnen 30 seconden een pan op het kookoppervlak.
E1	Er is kortsluiting opgetreden in de elektronica.	Neem contact op met de klantenservice
E2	De temperatuursensor is geactiveerd of defect	Neem contact op met de klantenservice
E3	Elektronische bewaking van de beveiliging tegen overspanning heeft gereageerd	Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning.



Opmerking!

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 te beschermen tegen beschadiging. 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. 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.

15. Verklaring van conformiteit



Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 16343 voldoet aan de volgende Europese eisen:

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

De complete verklaringen van conformiteit zijn te vinden op www.medion.com/conformity.


16. Technische gegevens

16.1. Symbolen op het typeplaatje en het apparaat/de netadapter



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.

Nominale spanning	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen	2000 Watt
Beschermingsklasse	Klasse II 
Doorsnee van geschikt kookgerei	12-26 cm

VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Eenheid	Waarde
Naam of handelsmerk van de leverancier			MEDION AG
Modelaanduiding			MD 16343
Type kooktoestel			Losse kookplaat
Aantal kookzones en/of kookplaten			1
Verwarmingstechniek			Inductie

VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014

	Symbool	Eenheid	Waarde
Bij niet-ronde kookzones of -platen: lengte/breedte van bruikbaar oppervlak/kookzone	L/B	mm	n.v.t.
De diameter van de kookzone en/of -plaat	Ø	mm	198
Energieverbruik van de kookzone of -plaat per kg	(EC _{elektrisch fornuis})	Wh/kg	187,2
Energieverbruik van kooktoestel	(EE _{elektrische kookplaat})	Wh/kg	187,2

Technische wijzigingen voorbehouden!

17. Colofon

Copyright © 2017

Uitgave: 17.03.17

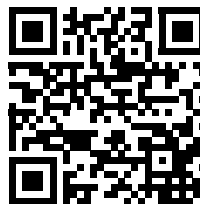
Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing 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



De handleiding kan via de servicehotline worden nabesteld en is beschikbaar om te worden gedownload via het serviceportaal www.medionservice.de.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen om de handleiding via de Service Portal naar uw mobiele toestel te downloaden.

18. Algemene garantievoorwaarden

18.1. 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 de machine 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 oorspronkelijke levering van het product, aanvaardt 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 serviceportal. 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.

18.1.1. 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 hierbij naar eigen inzicht beslissen om het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig resp. 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 apparaat.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handelswijze 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

storing 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.

18.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, aanpassingen, 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.

18.1.3. 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 van ons 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.

18.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of reparatie 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 de eindgebruiker 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 verleend.
- 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.

19. Serviceadressen

19.1. Duitsland



Witgoed

 01805 - 699 666  01805 - 665 566

Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-producten

 01805 - 633 633  01805 - 665 566

(€ 0,14 / min. via het Duitse vaste telefoonnet / mobiel max. € 0,42 / min.)


 Ma. - Vr.: 07:00 - 23:00

Za. - Zo.: 10:00 - 18:00


 www.medion.de

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

19.2. Oostenrijk

 0810 - 001 048

(€ 0,10/min. vanuit het vaste net)

 07242 - 939 675 92


 Ma. - Vr.: 8:00 - 21:00

Za. - Zo.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at

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

19.3. Zwitserland

 0848 - 33 33 32
(CHF 0,08/min, afwijkende kosten bij gebruik van mobiele telefonie)

 Ma. - Vr.: 9:00 - 19:00


 www.medion.ch

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

19.4. België

 022006198  022006199
(lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111
(€ 0,45/min.)

 Ma - Vr: 9:00 - 19:00

 www.medion.com/be

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

19.5. Luxemburg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(lokaal tarief)

 Ma - Vr: 9:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

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

MEDION®

