

MEDION®

Bedienungsanleitung
Kezelési útmutató



Induktionskochplatte
Indukciós főzőlap
MEDION® MD 18490

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
4.	Lieferumfang	12
5.	Kochen mit Induktion	12
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	12
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr.....	13
6.	Geräteübersicht	13
6.1.	Programmfunktionen	14
7.	Vor dem ersten Gebrauch	14
8.	Bedienung	15
8.1.	Sensortasten bedienen.....	15
8.2.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung	16
8.3.	Garzeit einstellen.....	16
8.4.	Programmfunktionen einstellen	17
8.5.	Gerät ausschalten.....	19
9.	Tastenverriegelung	19
10.	Tipps zum Energiesparen	20
11.	Reinigung und Pflege	20
12.	Außerbetriebnahme	21
13.	Fehlerbehebung	21
14.	Entsorgung	23
15.	Technische Daten	23
16.	Konformitätsinformation	24
17.	Serviceinformationen	25
18.	Impressum	26
19.	Datenschutzerklärung	27
20.	Allgemeine Garantiebedingungen	28
20.1.	Allgemeines	28

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

•

Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung

▶

Auszuführende Handlungsanweisung



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

Schutzklasse II



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



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten oder Gasaustritt kann zur Explosion führen.

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



GEFAHR!

Gesundheitsgefährdung.

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

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

ziehen Sie sofort den Netzstecker.

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



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen.

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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen!

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

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

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

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

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

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

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

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist. Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:


- Induktionskochplatte
- Betriebsanleitung und Garantiedokumente

5. Kochen mit Induktion

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

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

5.1. Geeignetes Kochgeschirr

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

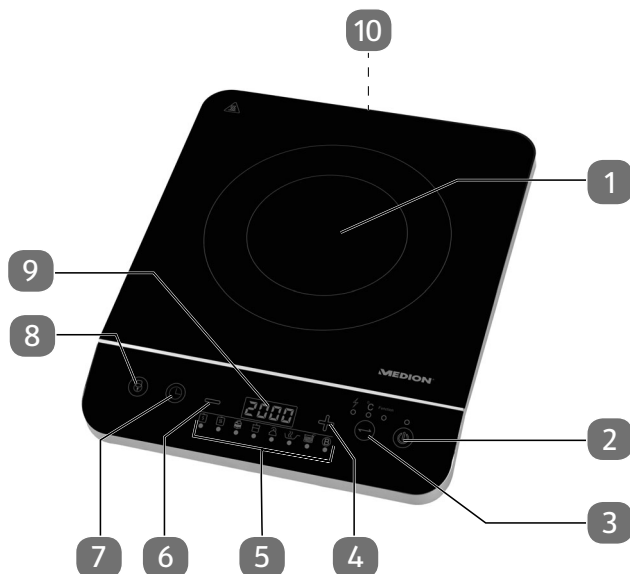









Überprüfen Sie mit einem Magneten die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs. Wenn der Magnet am Topfboden haften bleibt, ist der Kochtopf geeignet.

5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

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

6. Geräteübersicht



- 1) Kochfeld
- 2) Ein-/Ausschalten 
- 3) Umschaltung der Anzeige Watt  /Temperatur °C/Funktion F mit der Taste 
- 4) Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen 
- 5) Anzeige der Programmfunktionen
- 6) Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen 
- 7) Garzeit einstellen 
- 8) Tastenverriegelung aktivieren/deaktivieren 
- 9) Display
- 10) Netzteil mit Stecker (nicht dargestellt)

6.1. Programmfunktionen


-  Warmhalten
-  Aufwärmen/Köcheln
-  Milch-/ Kaffee-/ Tee
-  Dünsten
-  Wasser aufkochen
-  Braten
-  Frittieren
-  Boost-Funktion

7. Vor dem ersten Gebrauch

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

Ein Signal ertönt und im Display blinkt „- - -“, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.



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

8. Bedienung



VORSICHT! Verletzungsgefahr!

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



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



WARNUNG! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

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



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

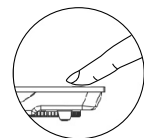
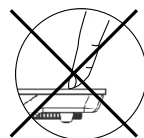
Befindet sich kein geeigneter Behälter auf der Induktionskochplatte, ertönt mehrfach ein Signal und im Display blinkt E0. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus und im Display blinkt „- - -“.

8.1. Sensortasten bedienen




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

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

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







8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung



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

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

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




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

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

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

8.3. Garzeit einstellen

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

- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur oder Leistung ein, wie unter „8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung“ auf Seite 16 beschrieben.
- ▶ Drücken Sie die Taste , bis die LED über dem Symbol leuchtet.
- ▶ Drücken Sie, während die LED leuchtet, die Taste  oder , um die Garzeit auszuwählen.
 - Kurzes Drücken der Tasten: Einstellen im Minutenintervall
 - Längeres Drücken der Tasten: Einstellen im 10-Minutenintervall.

Eine Garzeit bis zu drei Stunden ist einstellbar.

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

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

8.4. Programmfunktionen einstellen



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie die verschiedenen Programmfunktionen nutzen möchten.





WARNUNG! Brandgefahr!




Die Programme verhindern kein Überkochen oder Anbrennen!

- Die zu erhitzende Speise muss stets beobachtet werden und ggf. muss eingeschritten werden, um ein Anbrennen oder Überkochen zu verhindern.

Funktion	Displayanzeige		
	Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standardzeit der Funktion in [h]
Warmhalten		60	2:00
Aufwärmen	400		2:00
Milch-/ Kaffee-/ Tee	1000		0:15
Dünsten	1600		2:00
Wasser aufkochen	2000		0:15
Braten	1400		2:00
Frittieren	2000		2:00
Boost	2000		300 [Sekunden]



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

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



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

8.4.1. Warmhalten

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Warmhalten** .


Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

Die Warmhaltefunktion dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen, sondern zum Warmhalten von heißen Speisen direkt nach der Zubereitung.

- ▶ Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf / Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.

8.4.2. Aufwärmen


Die Aufwärmfunktion, ermöglicht Ihnen kalte Speisen aufzuwärmen.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Aufwärmen** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.3. Milch aufwärmen

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

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

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.4. Dünsten


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

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Dünsten** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.5. Wasser aufkochen

Wenn Sie Wasser schnell aufkochen möchten, verwenden Sie die Aufkoch-Funktion.

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Wasser aufkochen** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.


8.4.6. Braten

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Braten** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.7. Frittieren


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

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Frittieren** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.

8.4.8. Boost-Funktion

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

- ▶ Wählen Sie die Programmfunktion **Boost** .

Die Programmanzeige leuchtet und das Programm startet.



Die Boost-Funktion ist für maximal 5 Minuten aktiv, danach schaltet die Kochplatte automatisch in den vorher eingestellten Kochmodus zurück.



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

- ▶ Um eine Programmfunktion vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste .

8.5. Gerät ausschalten

- ▶ Nach dem Garvorgang drücken Sie die Taste , um das Gerät auszuschalten. Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus, im Display blinkt „- - -“ und die Betriebs-LED oberhalb der Taste  blinkt ebenfalls.




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


9. Tastenverriegelung

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

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

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

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

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

10. Tipps zum Energiesparen

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

11. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



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


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

12. Außerbetriebnahme

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

13. Fehlerbehebung

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

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht in der Steckdose. Netzkabel oder Stecker beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie ob der Stecker in der Steckdose richtig eingesteckt ist. ▶ Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker nach Beschädigungen. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Das Gerät ist beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Kochvorgang wird unterbrochen.	Der Lüfter ist ausgefallen. Garzeit ist abgelaufen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, falls diese verunreinigt sind. ▶ Die Garzeit muss neu eingestellt werden
E0	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochplatte.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochplatte.
E03	Temperatursensor ist überhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie bis das Kochfeld wieder die Raumtemperatur erreicht hat und drücken Sie dann erneut die -Taste um das Kochfeld einzuschalten. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.

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



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

14. Entsorgung



Verpackung

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



Gerät

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

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

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

15. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	Klasse II
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	15-20 cm



www.tuv.com

ID 1111248330


PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION AG
Modellkennung			MD 18490
Art der Kochmulde			Stand alone Kochplatte
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			1
Heiztechnik			Induktion

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Einheit	Wert
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	mm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	mm	200
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Konformitätsinformation

 Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 18490 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

17. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-433
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	



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

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

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

18. Impressum

Copyright © 2021

Stand: 28.12.2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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

19. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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

20. Allgemeine Garantiebedingungen

20.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 36 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

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

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

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

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

20.1.1. 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. Projektionslampen in Beamern..

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.

20.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder

Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

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

20.1.3. 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.

Tartalom

1.	Információk a használati útmutatóval kapcsolatban	32
1.1.	Jelmagyarázat.....	32
2.	Rendeltetésszerű használat	34
3.	Biztonsági utasítások	35
4.	A csomag tartalma	40
5.	Főzés indukcióval	40
5.1.	Megfelelő főzőedények.....	40
5.2.	Nem megfelelő főzőedények.....	41
6.	A készülék áttekintése	41
6.1.	Programfunkciók.....	42
7.	Tennivalók az első használat előtt	42
8.	Kezelés	43
8.1.	Az érintőgombok működtetése.....	43
8.2.	A főzési hőmérséklet/teljesítmény beállítása.....	44
8.3.	A főzési idő beállítása.....	44
8.4.	Programfunkciók beállítása.....	45
8.5.	A készülék kikapcsolása.....	47
9.	Gombzár	47
10.	Energiatakarékossági tippek	48
11.	Tisztítás és ápolás	48
12.	Üzemen kívül helyezés	49
13.	Hibaelhárítás	49
14.	Ártalmatlanítás	51
15.	Műszaki adatok	51
16.	Megfelelőségi információk	52
17.	Szervizadatok	53
18.	Impresszum	54
19.	Adatvédelmi nyilatkozat	54
20.	Általános garanciális feltételek	55
20.1.	Általános tudnivalók.....	55

1. Információk a használati útmutatóval kapcsolatban



Köszönjük, hogy termékünket választotta. Reméljük, sok örömét leli majd a készülékben.

Mielőtt használni kezdené a készüléket, figyelmesen olvassa végig a biztonsági utasításokat és a teljes útmutatót. Tartsa be a készüléken és a használati útmutatóban olvasható figyelmeztetéseket.

Tartsa mindig keze ügyében a használati útmutatót. Ha valakinek eladja vagy odaadja a készüléket, okvetlenül adja át ezt a használati útmutatót is, mivel az a termék fontos része.

1.1. Jelmagyarázat

Ha egy szövegrészt az alábbi figyelmeztető szimbólumok valamelyike jelöl, akkor fel kell lépni a szövegben leírt veszélyek ellen az ott leírt lehetséges következmények elkerülése érdekében.



VESZÉLY!

Közvetlenül fenyegető életveszélyre való figyelmeztetés!



FIGYELMEZTETÉS!

Lehetséges életveszélyre és/vagy súlyos, maradandó sérülésekre való figyelmeztetés!



FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés forró felületek okozta veszélyre!



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésre való figyelmeztetés!



VIGYÁZAT!

Közepes vagy enyhe sérülésekre való figyelmeztetés!



ÉRTESÍTÉS!

Az anyagi károk elkerüléséhez vegye figyelembe a megjegyzéseket!



ÉRTESÍTÉS!

További információk a készülék használatára vonatkozóan!



Vegye figyelembe a használati útmutatóban található megjegyzéseket!

•

Felsorolást jelző pont / Információ a kezelés során előforduló eseményekre vonatkozóan

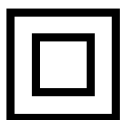
▶

Utasítás végrehajtandó műveletre



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd „Megfelelőségi nyilatkozat” c. fejezet): A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik az EK-irányelvek követelményeit.

II. védelmi osztály



A II. érintésvédelmi osztályba a kettős szigeteléssel és/vagy megerősített szigeteléssel ellátott elektromos eszközök tartoznak, amelyeknél nincs lehetőség védővezető csatlakoztatására. A II. érintésvédelmi osztályba tartozó, szigetelőanyaggal bevont elektromos eszközök burkolata alkothatja részben vagy teljes egészében a kettős vagy megerősített szigetelést.



Ellenőrzött biztonság

A jelen szimbólummal megjelölt termékek megfelelnek a termékbiztonsági törvény követelményeinek.

2. Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag arra alkalmas főzőedényben és serpenyőben elhelyezett élelmiszerek melegítésére használható.

A készülék magáncélú háztartási használatra vagy olyan hasonló háztartási felhasználásra készült, mint például a következők:

- boltok, irodák, egyéb ipari területek dolgozók által használt konyháiban;
- mezőgazdasági helyiségekben;
- szállodákban, motelekben és egyéb lakóegységekben a vendégek által;
- panziókban való használat.

A készülék kereskedelmi és ipari célú használatra nem alkalmas. Vegye figyelembe, hogy nem rendeltetészerű használat esetén érvényét veszti a jótállás.

- Hozzájárulásunk nélkül ne alakítsa át a készüléket, és ne használjon általunk nem engedélyezett vagy nem általunk szállított kiegészítő eszközöket.
- Csak az általunk szállított vagy engedélyezett pótalkatrészeket és tartozékokat használja.
- Vegye figyelembe a jelen használati útmutatóban szereplő összes információt, különösképpen a biztonsági utasításokat. Minden más használat nem rendeltetészerűnek minősül, és személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.

3. Biztonsági utasítások



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

Gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező (például részben fogyatékkal élő, vagy korlátozott fizikai és mentális képességekkel rendelkező idősebb személyek), illetve a szükséges tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (például idősebb gyermekek) sérülésnek veszélye.

- A készüléket és tartozékait gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
- 8 éven felüli gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, amennyiben ez felügyelet mellett történik, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használatból fakadó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Gyermekek ne végezzék a tisztítást és a felhasználók által végzendő karbantartást.
- A nyolc év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől.
- Az alkalmazott csomagolóanyagok (zacskók, polisztirol elemek stb.) a gyermekek elől elzárt helyen tárolandók.



VESZÉLY!

Robbanásveszély!

A gyúlékony folyadékok vagy a gázszivárgás robbanás-hoz vezethet.

- Soha ne használja a készüléket gyúlékony folyadékok közelében vagy gázszivárgás esetén.



VESZÉLY!

Egészségkárosodás veszélye.

Ez az indukciós főzőlap megfelel a biztonsági és elektromágneses összeférhetőségről szóló irányelveknek. Ennek ellenére bizonyos körülmények között orvostechnológiai eszközök zavarát okozhatja.

- Szívritmus-szabályozóval, beültetett defibrillátorral vagy halálkészülékkel élő személyeknek indukciós tűzhely használata esetén konzultálniuk kell az orvosi eszköz gyártójával arról, hogy az adott orvosi eszköz megfelel-e a vonatkozó biztonsági követelményeknek.



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt fennáll az áramütés veszélye.

- Csak szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak. Ne használjon hosszabbítókábelt.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel nem sérült, nincs a készülék alatt, illetve nem érintkezik forró felületekkel vagy éles szélekkel.
Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le a munkafelület széléről, nehogy véletlenül lehúzza a készüléket.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Óvja a készüléket és a hálózati kábelt a sérülésektől.
- Minden használat előtt ellenőrizze a hálózati kábelt és a készüléket, hogy nincs-e rajtuk sérülés.
- A főzőlap sérülése esetén (repedések, hasadások vagy törések) semmilyen körülmények között ne használja a készüléket, hanem azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaszolóaljzatból.
- Ne próbálja meg saját maga felnyitni és/vagy megjavítani a

készüléket vagy annak részeit.

- A meghibásodott készüléket haladéktalanul javíttassa meg minősített szakműhelyben. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt kizárólag szakemberrel vagy hasonló képesítéssel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- Hiba esetén forduljon szervizközpontunkhoz vagy más megfelelő szakszervizhez.
- Ne tegye ki a készüléket szélsőséges körülményeknek. Kerülje a következőket:
 - magas páratartalom vagy nedvesség,
 - rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékletek,
 - közvetlen napsugárzás,
 - nyílt láng.



VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

A forró felületek miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

- Ne érintse meg a főzőfelületet közvetlenül főzés után. Az előzőleg a főzőlapon lévő forró főzőedény miatt a felület nagyon forró lehet.
- Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy más zárt tartályokat.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat az üvegkerámia lapra. A fémtárgyak (például kések, villák, kanalak és fedők) felforrósodnak.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

A magas hőmérséklet miatt tűzveszély áll fenn!

- Ügyeljen arra, hogy a készülék üzem közben ne érintkezzen más tárgyakkal. Hagyjon elegendő távolságot minden oldalon és felül. Semmiképpen ne helyezze a készüléket fokozottan tűzveszélyes anyagok (vitrázsok, függönyök, papír stb.) közelébe.
- Az indukciós főzőlapot hőálló, sík és stabil felületre kell helyezni. Az indukciós főzőlapot csak védett, száraz helyiségben helyezze el.
- Ne helyezze az indukciós főzőlapot vasból, rozsdamentes acélból vagy alumíniumból készült fémfelületre.
- **A megfelelő szellőzés érdekében szabadon kell tartani a teret a készülék felett, hátul és a készülék két oldalán pedig 10 cm-es távolságot kell hagyni.** Tilos a készülék nyílásait letakarni vagy eltömíteni.
- Ne helyezze a készüléket asztal szélére, mivel megbillenhet és leeshet.
- Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap ne legyen túl közel hőforráshoz vagy olyan helyen, ahol vízzel érintkezhet.
- Üzemeltetés során ne hagyja felügyelet nélkül az indukciós főzőlapot. Különösen a zsírral és olajjal készülő ételek elkészítése során ellenőrizze a folyamatot.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időkapcsolóval vagy külön távirányító rendszer segítségével működtessék.

**ÉRTESÍTÉS!****Lehetséges zavarsugárzás!**

Ez az indukciós főzőlap megfelel a biztonsági és elektromágneses összeférhetőségről szóló irányelveknek. Ennek ellenére előfordulhat, hogy más elektromos készülékek zavarát okozza.

- Ne helyezze az indukciós főzőlapot más elektromos készülékek (pl. televízió, mágneses tárolóeszközök, órák vagy mikrohullámú sütő, gáztűzhely) közvetlen közelébe.

**ÉRTESÍTÉS!****Lehetségesek anyagi károk!**

Helytelen használat esetén a készülék károsodhat.

- Kizárólag ferromágneses anyagból készült, indukciós főzőlapon használható főzőedényeket és serpenyőket használjon.
- Tartsa az üvegkerámia lapot tisztán és szárazon.
- Az üvegkerámia felület tisztításához ne használjon durva szemcséjű vagy maró tisztítószeret, hanem enyhe mosogatószer vagy üvegkerámiához való speciális tisztítószer használjon.
- A felület érzékeny és karcolódhat. Ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat az üvegkerámia lapon. Védje a felületet a leeső tárgyaktól, hogy elkerülje az üvegkerámia törését.
- A főzőedény és serpenyő méretét a főzőlap méretének megfelelően válassza ki. Ügyeljen arra, hogy az edény vagy serpenyő a teljes főzőlapot lefedje.
- Ne használjon sérült, meggörbült aljú főzőedényeket vagy serpenyőket.

4. A csomag tartalma



VESZÉLY!

Fulladásveszély!

Apróbb alkatrészek vagy fólia lenyelése, illetve belélegzése következtében fennálló fulladásveszély.

■ Gyermekektől tartsa távol a csomagolófóliát.

Kérjük, ellenőrizze a csomag teljességét, és amennyiben hiányos lenne a tartalma, a vásárlás napjától számított 14 napon belül értesítsen erről bennünket.

Az Ön tulajdonába került csomag a következőket tartalmazza:


- Indukciós főzőlap
- Használati útmutató és jótállási dokumentumok

5. Főzés indukcióval

Indukciós főzőlap esetében a ferromágneses, azaz fémes főzőedényt vagy serpenyőt indukcióval gerjesztett örvényáramok melegítik. Ez a módszer nagyon energiatakarékos alternatívát jelent, mivel a hagyományos főzési módszerekhez képest akár 50% energia is megtakarítható. A hőbevitel pontos szabályozása és a főzőfelület felmelegítéséhez szükséges idő csökkenése miatt ennél a technológiánál jelentősen lerövidül a főzési idő.

A főzési folyamat során csak a főzőedény melegszik, a főzőlap maga nem. A főzőlapot csupán a főzőedény által leadott hő melegíti a főzési folyamat során. Ennek során azonban nem ér el olyan hőmérsékletet, mely az ételmaradványok lesüléséhez vezethetne. Ez megkönnyíti az üvegkerámia felület tisztítását.

5.1. Megfelelő főzőedények

Minden vasból vagy öntöttvasból (pl. zománcozott edények), illetve mágneses rozsdamentes acélból készült, 15–20 cm átmérőjű főzőedény megfelelő. Az edény alja lehetőleg vékony legyen az energiaveszteség elkerülésére és a beállítások módosítására való gyors reagálás biztosítására. A megfelelő főzőedényeket a következő szimbólummal jelölik a kereskedelemben: .

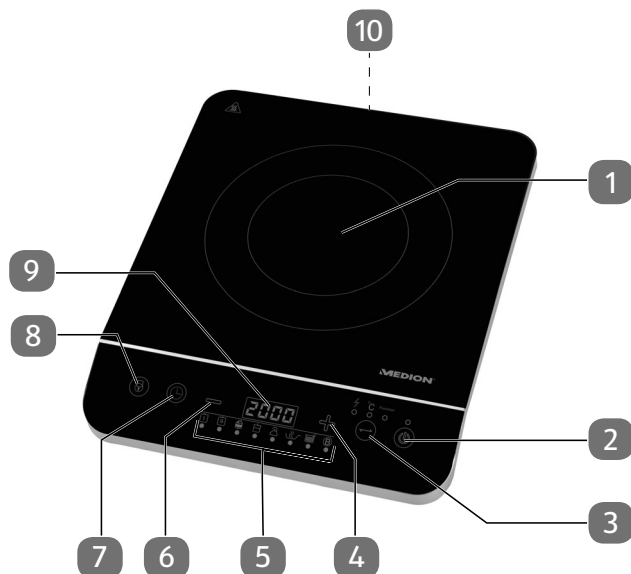






Ellenőrizze mágnes segítségével, hogy saját főzőedénye használható-e indukcióval. Ha mágnes az edény aljára tapad, akkor megfelelő a főzőedény.

5.2. Nem megfelelő főzőedények









Az alumíniumból, rézből, üvegből és kerámiából készült főzőedények, valamint a 15 cm-nél kisebb vagy 20 cm-nél nagyobb átmérőjű főzőedények nem megfelelőek. Az energiavesztés miatt nem célszerű egyenetlen aljú főzőedényeket és serpenyőket használni.

6. A készülék áttekintése



- 1) Főzőlap
- 2) Be-/kikapcsoló gomb 
- 3) A kijelzés átváltása a  gombbal Watt W /hőmérséklet $^{\circ}\text{C}$ /funkció F között
- 4) A teljesítményszint növelése / a főzési idő beállítása **+**
- 5) A programfunkciók megjelenítése
- 6) A teljesítményszint csökkentése / a főzési idő beállítása **-**
- 7) A főzési idő beállítása 
- 8) A gombzár be-/kikapcsolása 
- 9) Kijelző
- 10) Hálózati tápegység csatlakozódugóval (nem látható a képen)

6.1. Programfunkciók


-  Melegen tartás
-  Felmelegítés / lassú tűzön főzés
-  Tej/kávé/tea
-  Párolás
-  Vízforralás
-  Zsiradékban sütés
-  Bő olajban sütés
-  Boost funkció

7. Tennivalók az első használat előtt

- ▶ Törölje le puha, enyhén benedvesített törlőkendővel az üvegkerámia felületet.
- ▶ Puha kendővel törölje szárazra az üvegkerámia felületet.
- ▶ Csak szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.

Hangjelzés hallható, és a kijelzőn villog a „- - -” kijelzés – a készülék készenléti üzemmódban van.



Amíg a készülék dugaszolóaljzathoz csatlakozik, a kijelzőn villog a „- - -” (készenléti üzemmód) kijelzés, és a  gomb feletti működésjelző LED is villog.

8. Kezelés



VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

A főzőlapot a főzőedény által leadott hő felmelegíti a főzési folyamat során.

- Hagyja lehűlni az indukciós főzőlapot, mielőtt hozzáérne.





FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

A magas hőmérséklet miatt tűzveszély áll fenn.

- Üzemelés közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

- ▶ Helyezzen megfelelő főzőedényt az egyik indukciós főzőlap közepére (a megfelelő főzőedényekkel kapcsolatban a következő fejezetben talál információkat: „5.1. Megfelelő főzőedények” az 40. oldalon).
- ▶ A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. Hangjelzés hallható, és a  gomb feletti működésjelző LED világítani kezd.



A főzési folyamat csak akkor indul el, ha megfelelő főzőedény található az indukciós főzőlap közepén.

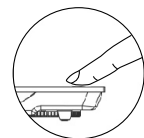
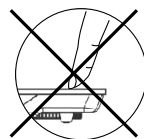
Ha nincs megfelelő edény az indukciós főzőlapon, akkor több hangjelzés hallható, és a kijelzőn az E0 felirat villog. Ezután a készülék készenléti üzemmódba vált, és a kijelzőn villog a „- - - -” kijelzés.

8.1. Az érintőgombok működtetése




A vezérlőelemek ujjbeggyel való érintésre reagálnak, így nem kell nyomást kifejtenie. Minden egyes gombnyomásnál hangjelzés hallható.

- ▶ Ne használja az ujjhegyét a gombok kezelésére.
- ▶ Gondoskodjon róla, hogy a kezelőelemek mindig tiszták és szárazak legyenek, továbbá ne fedje azokat kendő vagy más egyéb.

Még a vékony vízréteg is megnehezítheti a gombok kezelését.







8.2. A főzési hőmérséklet/teljesítmény beállítása



- ▶ A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot.
- ▶ A teljesítmény szerinti főzési fokozat beállításához nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum alatti LED világítani nem kezd.

Az indukciós főzőlap teljesítménye 200 W-os lépésekben állítható be egészen 2000 W-os maximális teljesítményig.

Az indukciós főzőlap 200 W-os főzési fokozattal és 160 °C-os hőmérséklettel indul el. 2 órás főzési idő van előre beállítva. A főzési idő módosításához lásd a következő fejezetet.




- ▶ Nyomja meg a  gombot a teljesítmény csökkentéséhez, illetve a  gombot annak növeléséhez.
- ▶ A hőmérséklet szerinti főzési fokozat beállításához nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum alatti LED világítani nem kezd.

60 °C és 240 °C között hőmérséklet állítható be.

- ▶ Nyomja meg a  gombot a hőmérséklet csökkentéséhez, illetve a  gombot annak növeléséhez.

8.3. A főzési idő beállítása

Beállíthatja, hogy az indukciós főzőlap mennyi idő után kapcsoljon ki automatikusan. Az alábbiak szerint járjon el:

- ▶ Állítsa be a főzési hőmérsékletet vagy teljesítményt a következő fejezetben ismertetett módon: „8.2. A főzési hőmérséklet/teljesítmény beállítása” az 44. oldalon.
- ▶ Nyomja meg többször a  gombot, amíg a szimbólum feletti LED világítani nem kezd.
- ▶ Miközben világít a LED, nyomja meg a  vagy a  gombot a főzési idő kiválasztásához.
 - A gombok rövid megnyomása: beállítás percenkénti lépésben
 - A gombok hosszabb megnyomása: beállítás 10 perces lépésekben.

Legfeljebb három órás főzési idő állítható be.

A kijelző felváltva mutatja a beállított hőmérsékletet, illetve a teljesítményt és a hátralévő időt.

A főzési idő leteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

8.4. Programfunkciók beállítása



A különböző programfunkciók használatához be kell kapcsolni a főzőlapot.



FIGYELMEZTETÉS!



Tűzveszély!




A programok nem akadályozzák meg a túlfőzést vagy az odaégetést!

- A melegítendő ételt folyamatosan figyelni kell, és adott esetben be kell avatkozni az odaégés vagy a túlfőzés elkerüléséhez.

Funkció	Kijelzés		
	Teljesítmény [W]	Hőmérséklet [°C]	A funkció szokásos ideje [h]
Melegen tartás		60	2:00
Felmelegítés	400		2:00
Tej/kávé/tea	1000		0:15
Párolás	1600		2:00
Vízforralás	2000		0:15
Zsiradékban sütés	1400		2:00
Bő olajban sütés	2000		2:00
Boost	2000		300 [másodperc]



A  és a  program kivételével az összes többi program esetében egyénileg beállíthatja a főzési időt (lásd: „8.3. A főzési idő beállítása” az 44. oldalon).

- ▶ Nyomja meg többször a  gombot, amíg az **F** szimbólum alatti LED világítani nem kezd.
- ▶ Az adott programfunkció kiválasztásához nyomja meg a  vagy a  gombot.



A beállított programfunkciók automatikusan készenléti üzemmódba kapcsolnak, amint a szokásos idő (lásd a fenti táblázatot), ill. a manuálisan beállított idő letelt.

8.4.1. Melegen tartás

- ▶ Válassza ki a **Melegen tartás**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

A Melegen tartás funkció nem a hideg ételek újbóli felmelegítésére, hanem a forró ételek közvetlenül az elkészítés után történő melegen tartására szolgál.

- ▶ Kizárólag főzőedényt (lábast/fazekat/serpenyőt) használjon az ételek melegen tartásához. Fedje le a főzőedényt fedővel.

8.4.2. Felmelegítés

A Felmelegítés funkció lehetővé teszi a hideg ételek felmelegítését.

- ▶ Válassza ki a **Felmelegítés**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

8.4.3. Tejmelegítés

A Tejmelegítés funkció tej/kávé/tea vagy hasonló italok felmelegítésére szolgál.

- ▶ Válassza ki a **Tejmelegítés**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

8.4.4. Párolás

Pároljon pl. halat, húst vagy zöldséget kevés folyadékban, megfelelő főzőedényben a Párolás funkcióval.

- ▶ Válassza ki a **Párolás**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

8.4.5. Vízforralás

Ha gyorsan szeretne vizet forralni, használja a Vízforralás funkciót.

- ▶ Válassza ki a **Vízforralás**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

8.4.6. Zsiradékban sütés

- ▶ Válassza ki a **Zsiradékban sütés**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

8.4.7. Bő olajban sütés

Süssön élelmiszereket bő forró olajban, megfelelő főzőedényben a Bő olajban sütés funkcióval.

- ▶ Válassza ki a **Bő olajban sütés**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

8.4.8. Boost funkció

A Boost funkció növeli a teljesítményt, hogy nagyobb mennyiségeket lehessen gyorsan felmelegíteni, pl. téztafőzéshez a vizet.


- ▶ Válassza ki a **Boost**  programfunkciót.

A programkijelző világít, és a program elindul.

A Boost funkció legfeljebb 5 percig aktív, utána a főzőlap automatikusan visszakapcsol a korábban beállított főzési módba.




Ha a főzési folyamat során eltávolítja a főzőedényt, akkor több hangjelzés hallható, és a kijelzőn villog az E0 felirat. Ha a főzőedényt még a hangjelzés alatt visszahelyezi, folytatódik a főzési folyamat. Ha nem kerül edény a főzőlapra, a készülék a hangjelzés és az üzenet megjelenítése után készenléti üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn villog a „- - - -” kijelzés.

- ▶ Ha szeretne az idő letelte előtt befejezni az adott programfunkciót, akkor nyomja meg a  gombot.

8.5. A készülék kikapcsolása

- ▶ A főzési folyamat után nyomja meg a  gombot a készülék kikapcsolásához.

A készülék ismét készenléti üzemmódban van, a kijelzőn villog a „- - - -” kijelzés, és a  gomb feletti működésjelző LED szintén villog.



A készülék ventilátora a főzési folyamat befejezése után még egy ideig továbbműködik, hogy lehűtse a készüléket. Csak akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaszolóaljzatból, ha a ventilátor teljesen leállt.


9. Gombzár


A gombok véletlen megnyomásának és a kiválasztott főzési beállítások módosításának megakadályozása érdekében az indukciós főzőlap gombzárral van ellátva.

- ▶ Tartsa kb. 3 másodpercig megnyomva a  gombot – ekkor a szimbólum feletti LED világítani kezd.

A gombzár funkció aktív.

Hangjelzés hallható, és a kijelzőn felváltva az **L** és a kiválasztott főzési beállítás látható.

A  gomb nem reteszeli, így a készüléket bármikor kikapcsolhatja.

- ▶ A gombzár kikapcsolásához tartsa kb. 3 másodpercig nyomva a  gombot, míg a szimbólum feletti LED ismét ki nem alszik.

10. Energiatakarékossági tippek

- ▶ A főzőlapnak és az edény aljának tisztának, maradványoktól mentesnek kell lennie az optimális hőátadás érdekében.
- ▶ A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- ▶ Nem használjon olyan edényt, melynek 15 cm-nél kisebb átmérőjű az alja.
- ▶ Víz melegítése esetén csak a ténylegesen szükséges mennyiséget melegítse.
- ▶ Főzés és ételkészítés során lehetőség szerint mindig fedje le fedővel a főzőedényt.
- ▶ Idejekorán kapcsolja ki a főzőzónát, és használja a maradék hőt melegen tartásra, olvasztásra stb.

11. Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt fennáll az áramütés veszélye.

- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaszolóaljzatból.



Ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítószeret az üvegkerámia felület és a készülék burkolatának tisztításához, mivel ezek károsíthatják a felületeket. Használjon üvegkerámia felületekhez való speciális tisztítószeret vagy enyhe tisztítószeret, pl. mosogatószert.


- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- ▶ A durva szennyeződésekelt üvegkerámia felülethez való speciális üvegkaparóval távolítsa el.
- ▶ A lehűlt üvegkerámia felületet törölje le puha, enyhén benedvesített törlőkendővel.
- ▶ Puha kendővel törölje szárazra az üvegkerámia felületet.
- ▶ Ha a szellőzőnyílások szennyezettek vagy eltömődtek, távolítsa el a szennyeződést óvatosan porszívóval.

12. Üzemen kívül helyezés

Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati dugaszcsatlakozót és tegye a készüléket száraz helyre.

13. Hibaelhárítás

A terméket kifogástalan állapotban adtuk át. Ha ennek ellenére problémát tapasztal, akkor először próbálja meg a következő táblázat alapján elhárítani azt. Ha nem jár sikerrel, vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.

Hibakód/ probléma	Ok	Hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A csatlakozódugó nincs a csatlakozóaljzatban. Sérült a hálózati kábel vagy csatlakozódugó.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően van-e behelyezve a dugaszolóaljzatba. ▶ Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a hálózati kábel és a csatlakozódugó. ▶ Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
A főzőlap nem működik.	A készülék megsérült.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
A főzési folyamat megszakad.	Meghibásodott a ventilátor. Lejárt a főzési idő.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tisztítsa meg a szellőzőnyílásokat, ha szennyezettek. ▶ A főzési időt újra be kell állítani.
E0	Edényérzékelés: Nincs főzőedény a főzőlapon.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Helyezzen 30 másodpercen belül főzőedényt a főzőlaponra.
E03	A hőmérséklet-érzékelő túlmelegedett.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon, amíg a főzőlap ismét eléri a szobahőmérsékletet, majd nyomja meg újból a  gombot a főzőlap bekapcsolásához. ▶ Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

Hibakód/ probléma	Ok	Hibaelhárítás
E01	Elektronikafelügyelet – a túlfeszültség-védelem aktiválódott.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatásához használt dugaszolóaljzat hálózati feszültsége megfelel-e a típustáblán megadott hálózati feszültségnek. ▶ Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
E02	A hálózati feszültség túl alacsony.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatásához használt dugaszolóaljzat hálózati feszültsége megfelel-e a típustáblán megadott hálózati feszültségnek.
E03/E06	Rövidzárlat keletkezett az elektronikában.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaszolóaljzattól. ▶ Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
E08	A főérzékelő nem reagál.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.



Az összes fent említett hiba esetében állítsa alaphelyzetbe a készüléket úgy, hogy kihúzza a hálózati csatlakozódugót a dugaszolóaljzattól.

14. Ártalmatlanítás



Csomagolás

A készüléket csomagolás védi a szállítás során keletkező sérülésektől. A csomagolóanyagok nyersanyagok, ezért újrahasznosíthatók vagy szelektív gyűjtéssel visszavezethetők a nyersanyagok körforgásába.



Készülék

Az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékba dobni. A készüléket az élettartama végén a 2012/19/EU irányelvnek megfelelő módon kell ártalmatlanítani.

Így a készülékben található anyagok újrahasznosulnak, és elkerülhető a környezet károsítása.

A használt készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le. Részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékkezelő vállalathoz vagy a helyi önkormányzathoz.

15. Műszaki adatok

Névleges tápfeszültség	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	2000 watt
Érintésvédelmi osztály	II. osztály
Megfelelő főzőedény átmérője	15–20 cm



www.tux.com

ID 1111248330

TERMÉKINFORMÁCIÓK A 66/2014/EU RENDELETNEK MEGFELELŐEN

	Jel	Mértékegység	Érték
A beszállító neve vagy védjegye			MEDION AG
A modell megjelölése			MD 18490
A tüzhely típusa			Különálló főzőlap
A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma			1

TERMÉKINFORMÁCIÓK A 66/2014/EU RENDELETNEK MEGFELELŐEN

	Jel	Mérté- kegy- ség	Érték
A hő előállításának elve			Indukció
A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra	ma/szé	mm	nem alkalmazható
A főzőfelületek és/vagy -területek átmérője	∅	mm	200
Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlapenként	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	189,5
A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása	(EE _{electric hob})	Wh/kg	189,5

16. Megfelelőségi információk



A MEDION AG ezúton kijelenti, hogy az MD 18490 számú termék teljesíti a következő európai irányelvek követelményeit:

- a kifeszültségű berendezésekre vonatkozó 2014/35/EU irányelv
- az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2014/30/EU irányelv
- a környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EK irányelv
- 2011/65/EU irányelv a veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról.

17. Szervizadatok

Ha a készülék nem a kívánt és elvárt módon működik, először forduljon vevőszolgálatunkhoz. Többféle úton is kapcsolatba léphet velünk:

- Használhatja a www.medion.com/contact webhelyen lévő kapcsolatfelvételi űrlapot is.
- Szervizünk csapatával természetesen forródrótunkon és postai úton is felveheti a kapcsolatot.

Nyitva tartás	Ügyfélszolgálat
Hé-Pé: 8:00–16:30	① 06-1-848-0676
Szerviz címe	
MEDION Service Center R.A. Trade Kft. Törökbálinti utca 23 2040 Budaörs Hungary	



Ez a használati útmutató több másikkal egyetemben letölthető a www.medionservice.com webhelyről.

Ugyanott különféle eszközökhöz tartozó illesztőprogramokat és szoftvereket is talál.

Az itt látható QR-kód beolvasásával a használati utasítás letölthető az ügyfélszolgálati portálról a mobilkészülékére.

18. Impresszum

Copyright © 2021

Állapot: 28.12.2021

Minden jog fenntartva.

A jelen használati útmutató szerzői jogi védelem alatt áll.

A gyártó írásbeli engedélye nélkül tilos a mechanikus, elektronikus vagy más formában végzett sokszorosítás.

A szerzői jog tulajdonosa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Németország

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti cím nem visszaküldési cím. Először mindig lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.

19. Adatvédelmi nyilatkozat

Tisztelt Ügyfelünk!

Tájékoztatjuk, hogy cégünk, a MEDION AG (Am Zehnthof 77, 45307 Essen) mint adatkezelő kezeli az Ön személyes adatait.

Adatvédelmi kérdésekben támogatónk a vállalat adatvédelmi felelőse, aki a MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen, illetve a datenschutz@medion.com címen érhető el. Az Ön adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából kezeljük, és adatainak kezelése során a velünk kötött adásvételi szerződésre támaszkodunk.

Adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából átadjuk az általunk megbízott, javítást végző szolgáltatóknak. Személyes adatait általánosságban három évig tároljuk azzal céllal, hogy az Ön jogszabályból eredő jogait teljesítsük.

Önnek velünk szemben joga van a szóban forgó adatokhoz való hozzáféréshez, valamint azok helyesbítéséhez, törléséhez, a kezelés korlátozásához, a kezelés elleni tiltakozáshoz, valamint az adathordozhatósághoz.

A hozzáférési és a törlési jogra ugyanakkor korlátozások vonatkoznak a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 34. és 35. §-a (általános adatvédelmi rendelet 23. cikk) értelmében, valamint fennáll valamely illetékes adatvédelmi felügyeleti hatóságnál való fellebbezés joga (általános adatvédelmi rendelet 77. cikk, összefüggésben a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 19. §-ával). A MEDION AG esetében ez a Landesbeauftragte für

Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen (Észak-Rajna-Vesztfália adatvédelemmel és információszabadsággal foglalkozó regionális biztosa), Postfach 200444, 40212 Düsseldorf; <https://www.lidi.nrw.de>.

Az Ön adatainak kezelése a garanciális szolgáltatások lebonyolítása céljából szükséges; a szükséges adatok rendelkezésre bocsátása nélkül a garanciális szolgáltatások lebonyolítása nem lehetséges.

20. Általános garanciális feltételek

20.1. Általános tudnivalók

A jótállási idő 36 hónap, és a termék vásárlásának napján kezdődik. A garancia minden olyan anyagi és gyártási kárra kiterjed, amely a szokásos használat során előfordulhat.

Kérjük, őrizze meg az eredeti pénztárbizonylatot. A garancianyújtó fenntartja a jogot, hogy megtagadja a garanciális javítást vagy a garancia megerősítését, ha Ön ezt a bizonylatot nem tudja bemutatni.

Kérjük, ellenőrizze, hogy készüléke biztonságosan van-e csomagolva a beküldéshez. Eltérő rendelkezés hiányában Ön viseli a beküldés költségeit, valamint a szállítási kockázatot. A garancianyújtó nem vállal felelősséget az olyan beküldött anyagokért, amelyek nem részei a termék eredeti szállítási terjedelmének.

Kérjük, adja át a garancianyújtónak a készülék részletes hibaleírását. Igényeinek érvényesítése érdekében, ill. a beküldés előtt lépjen kapcsolatba a garancianyújtóval a forródróton vagy a szervizportálon keresztül. Ott tájékoztatást kap a további lépésekről.

Ez a garancia nincs hatással az Ön törvényes szavatossági igényeire, és annak az országnak a hatályos törvényei vonatkoznak rá, ahol a terméket először vásárolta meg a végfelhasználó.

20.1.1. Hatály

A termék jelen garancia hatálya alá eső meghibásodása esetén a garancianyújtó ezzel a garanciával szavatolja a termék javítását vagy cseréjét. A készülék javítása vagy cseréje közötti döntést a garancianyújtó hozza meg. Ebben a tekintetben a garancianyújtó saját belátása szerint dönthet úgy, hogy a garanciális javításra beküldött készüléket azonos minőségű, felújított eszközzel pótolja.

A garancia elemekre vagy akkumulátorokra nem érvényes, ugyanez vonatkozik a fogyóeszközökre, vagyis az olyan alkatrészekre, amelyeket a készülék használata során rendszeres időközönként ki kell cserélni, ilyen például a projektor vetítőlámpája.

Ha a javítás során kiderül, hogy olyan hibáról van szó, amelyre nem vonatkozik a garancia, a garancianyújtó fenntartja a jogot, hogy a felmerült költségeket kezelési átalánydíj formájában, valamint a díjköteles javítás anyag- és munkaköltségeit költségbecslés alapján kiszámlázza az ügyfélnek. Ügyfélként erről Ön előzetes tájékoztatást kap; Önön múlik, hogy egyetért-e ezzel az eljárással, vagy elutasítja.

20.1.2. Kizárás

Külső hatások, véletlen károsodás, szakszerűtlen használat, a terméken végrehajtott változtatások, átalakítások, bővítések, harmadik fél alkatrészeinek használata, elhanyagolás, vírusok vagy szoftverhibák, szakszerűtlen szállítás, szakszerűtlen csomagolás vagy elvesztés miatt bekövetkezett meghibásodásra és károsodásra a garanciaanyújtó nem vállal garanciát.

A garancia megszűnik, ha a készülék hibája olyan karbantartásból vagy javításból származik, amelyet nem a garanciaanyújtó által felhatalmazott szervizpartner végzett el. A garancia akkor is megszűnik, ha a készülék vagy egyik alkatrésze matricáját vagy sorozatszámát megváltoztatták vagy olvashatatlanná tették.

20.1.3. Szerviz forródrót

Mielőtt beküldené a készüléket a garanciaanyújtónak, kapcsolatba kell lépnie velünk a szerviz forródrótján vagy a szervizportálon keresztül. Ily módon további információt kap arról, hogy miként érvényesítheti garanciális igényét.

A forródrót használata adott esetben díjköteles.

A szerviz forródrót semmiképpen sem helyettesítheti a felhasználók szoftver- vagy hardveroktatását, a kézikönyvben való utánanézést vagy a harmadik féltől származó termékek gondozását.

