

MEDION®

Bedienungsanleitung



Doppelinduktionskochplatte
MEDION® MD 15324

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
4.	Lieferumfang	12
5.	Kochen mit Induktion	12
5.1.	Geeignetes Kochgeschirr	12
5.2.	Ungeeignetes Kochgeschirr.....	12
6.	Geräteübersicht	13
7.	Vor dem ersten Gebrauch	13
8.	Bedienung	14
8.1.	Einstellen der Gartemperatur/Leistung	15
8.2.	Garzeit einstellen.....	15
8.3.	Gerät ausschalten.....	16
9.	Kindersicherung	16
10.	Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen	16
11.	Reinigung und Pflege	17
12.	Außerbetriebnahme	17
13.	Fehlerbehebung	17
13.1.	Fehlercodetabelle	18
14.	Entsorgung	18
15.	Technische Daten	19
16.	EU Konformitätsinformation	20
17.	Serviceinformationen	20
18.	Datenschutzerklärung	21
19.	Impressum	22

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!



VORSICHT!

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
- Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



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



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



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.



Gerät /Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe „14. Entsorgung“ auf Seite 18)



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:

- Doppel-Induktionskochplatte
- Betriebsanleitung und Garantiedokumente

5. Kochen mit Induktion

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

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

5.1. Geeignetes Kochgeschirr

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

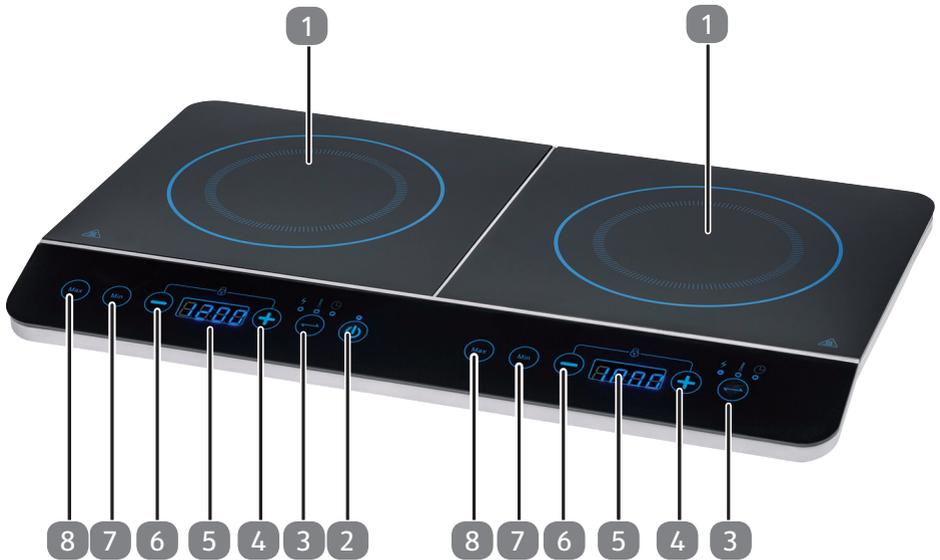


Überprüfen Sie mit einem Magneten die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs. Wenn der Magnet am Topfboden haften bleibt, ist der Kochtopf geeignet.

5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr

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

6. Geräteübersicht



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

7. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 220 - 240 V ~, 50 Hz.



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

8. Bedienung

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Angebrannte Speisen, Fette und Öle können brennen.

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

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



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

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



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

8.1. Einstellen der Gartemperatur/Leistung

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

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

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

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

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

Für die Temperatur leuchtet über dem Symbol  die entsprechende LED.

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

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



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

8.2. Garzeit einstellen

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  dreimal, um die Garzeit einzustellen.

Für die Garzeit leuchtet über dem Symbol  die entsprechende LED.

- ▶ Drücken Sie die Taste  oder , um die Garzeit auszuwählen.
 - Kurzes Drücken der Tasten: Einstellen im Minutenintervall
 - Längeres Drücken der Tasten: Einstellen im 10-Minutenintervall.

Eine Garzeit bis zu drei Stunden ist einstellbar.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

8.3. Gerät ausschalten

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

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



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

9. Kindersicherung

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

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

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

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

10. Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

Tipps zum Energiesparen:

- ▶ Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- ▶ Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- ▶ Verwenden Sie keine Gefäße mit einem Bodendurchmesser unter 12 cm.
- ▶ Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- ▶ Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- ▶ Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

11. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



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

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

12. Außerbetriebnahme

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

13. Fehlerbehebung

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

13.1. Fehlercodetabelle

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



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

14. Entsorgung



VERPACKUNG

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



GERÄT

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

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

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

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

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

15. Technische Daten

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



www.tuv.com
ID 141 9060990

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Einheit	Wert (Kochfeld L/R)
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			MEDION®
Anschrift des Lieferanten			MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Modellkennung			MD 15324
Art der Kochmulde			Stand alone Kochplatte
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			2
Heiztechnik			Induktion
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	cm	n/a
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	cm	20/20

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Einheit	Wert (Kochfeld L/R)
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/ 192,5
Energieverbrauch der Kochmulde	(EC _{electric hob})	Wh/kg	190,4

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

16. EU Konformitätsinformation

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

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG (und Öko-Design Verordnung 2019/1782)
- 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	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	



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

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

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

18. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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

19. Impressum

Copyright © 2020

Stand: 07.09.2020

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 beim Inverkehrbringer:

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.

MEDION®

MEDION AG
45092 Essen
Deutschland

Hotline: 0201 22099-222

Fax: 0201 22099-290

(Es entstehen keine zusätzlichen Kosten zu den
jeweiligen Gebühren des Telefonanbieters.)

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

www.medion.de

MSN 5006 6208