

medion

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual**



**Induktionskochplatte
Plaque de cuisson à induction
Inductiekookplaat
Placa para cocinar por inducción
Piastra di cottura a induzione
Induction hob**

MEDION MD 17595

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1. Zeichenerklärung	5
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	6
4. Lieferumfang	10
5. Kochen mit Induktion	11
5.1. Geeignetes Kochgeschirr	11
5.2. Ungeeignetes Kochgeschirr	11
6. Geräteübersicht	12
6.1. Programmfunktionen	13
7. Vor dem ersten Gebrauch	13
8. Bedienung	13
8.1. Sensortasten bedienen	14
8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung	14
8.3. Garzeit einstellen	15
8.4. Programmfunktionen einstellen	15
8.5. Gerät ausschalten	18
9. Tastenverriegelung	18
10. Tipps zum Energiesparen	18
11. Reinigung und Pflege	18
12. Außerbetriebnahme	19
13. Fehlerbehebung	19
14. Entsorgung	21
15. Technische Daten	22
16. EU-Konformitätsinformation	23
17. Serviceinformationen	23
18. Impressum	25

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!

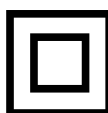
Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Symbol für die Schutzklasse II

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 quali-

DE

FR

NL

ES

IT

EN

fizierten 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 Stö-
rungsfall an unser Service
Center oder eine andere ge-
eignete Fachwerkstatt.
- Setzen Sie das Gerät keinen
extremen Bedingungen aus.
Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit
oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe
Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrah-
lung,
 - offenes Feuer.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Ver-
brennungen durch heiße Ober-
flächen.

- Nicht die Kochfläche unmit-
telbar nach dem Garen be-
rühren. Die Fläche kann sehr
heiß sein, durch das zuvor
heiße Kochgeschirr, das auf
der Kochplatte stand.

- Erhitzen Sie keine verschlos-
senen Dosen oder andere
verschlossenen Behälter.
- Legen Sie keine Gegenstän-
de auf die Glaskeramikplat-
te. 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 Be-
rührung 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, Pa-
pier etc.) auf.
- Die Induktionskochplatte
muss auf einer hitzebestän-
digen, ebenen und stabilen
Fläche aufgestellt werden.
Stellen Sie die Induktions-
kochplatte nur in einem ge-
schützten trockenen Raum
auf.
- Stellen Sie die Induktions-
kochplatte 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,

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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
- Kurzanleitung

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

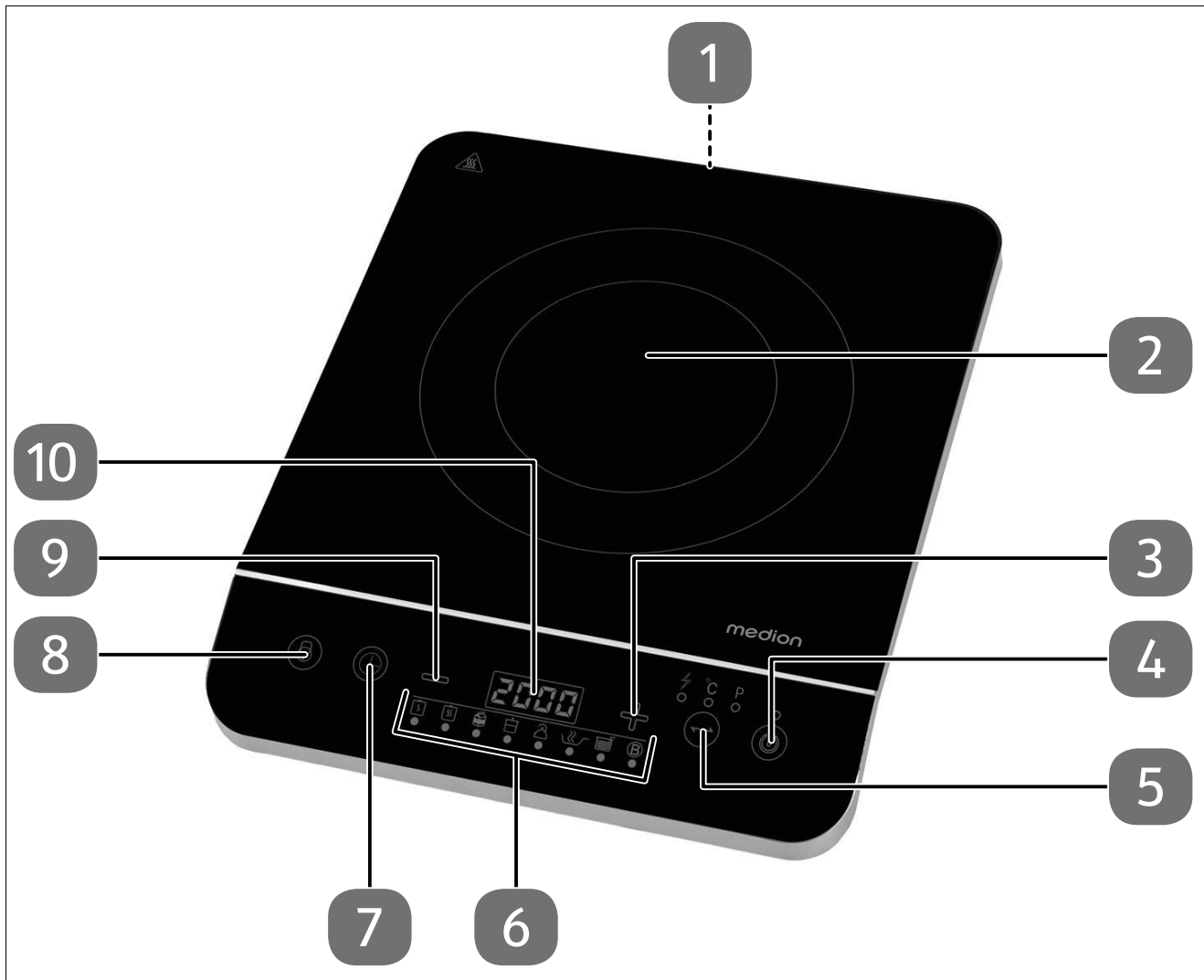


Fig. 1 – Geräteübersicht

1. Netzkabel mit Stecker (nicht dargestellt)
2. Kochfeld
3. Leistungsstufe erhöhen/Garzeit einstellen **+**
4. Ein-/Ausschalten **⏻**
5. Umschaltung der Anzeige Watt **⚡** /Temperatur **°C** /Funktion **P** mit der Taste **⏿**
6. Anzeige der Programmfunktionen
7. Garzeit einstellen **🕒**
8. Tastenverriegelung aktivieren/deaktivieren **🔒**
9. Leistungsstufe verringern/Garzeit einstellen **—**
10. Display

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 „Lo“, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.



So lange das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, blinkt im Display „Lo“ (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 11).
- ▶ 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 **EO**. Das Gerät schaltet anschließend in den Standby-Modus und im Display blinkt „Lo“.

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, sondern bedienen Sie die jeweilige Taste mit der gesamten Fingernkuppe.
- ▶ 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.

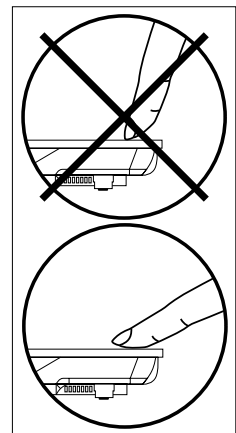


Fig. 2 –
Bedienung

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 die Leistung ein, wie unter „8.2. Einstellen der Gartemperatur/Leistung“ auf Seite 14 beschrieben oder wählen Sie ein Programm wie unter „8.4. Programmfunktionen einstellen“ auf Seite 15 beschrieben aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , im Display blinkt **0:30**.
- ▶ Drücken Sie, während die Anzeige blinkt, die Taste **+** oder **−**, um die Garzeit auszuwählen.
 - Kurzes Drücken der Tasten: Einstellen im Minutenintervall
 - Längeres Drücken der Tasten: Einstellen im 10-Minutenintervall.

Eine Garzeit bis zu drei Stunden ist einstellbar.

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

- ▶ Um die Garzeit während des Betriebs zu verändern, drücken Sie die Taste , die verbleibende Restzeit blinkt.
- ▶ Mit den Tasten **+** oder **−** können Sie die Restzeit erhöhen oder verringern.

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 & Symbol		Displayanzeige		
		Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standardzeit der Funktion in [h]
Warmhalten			60	2:00
Aufwärmen		400		2:00
Milch erwärmen			60	0:15
Dünsten		1600		2:00

Funktion & Symbol		Displayanzeige		
		Leistung in [W]	Temperatur in [°C]	Standardzeit der Funktion in [h]
Wasser aufkochen		2000		0:15
Braten		1400		2:00
Frittieren		2000		2:00
Boost		2000		0:05



Sie können die Garzeit der Programme, außer bei den Programmen  und , individuell einstellen (siehe „8.3. Garzeit einstellen“ auf Seite 15).

- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis die LED unter **P** 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 vorhergehende Tabelle) 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 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 „EO“. 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 „Lo“.

- ▶ 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 „Lo“ 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.	▶ 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.	▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Kochvorgang wird unterbrochen.	Der Lüfter ist ausgefallen. Garzeit ist abgelaufen.	▶ Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, falls diese verunreinigt sind. ▶ Die Garzeit muss neu eingestellt werden

Fehlercode/ Problem	Ursache	Fehlerbehebung
E0	Topferkennung: Es befindet sich kein Kochtopf auf der Kochplatte.	▶ Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Kochtopf auf die Kochplatte.
E03	Temperatursensor ist überhitzt.	▶ 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.
E01	Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst	▶ 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.	▶ 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.	▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. ▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst
E08	Der Haupsensor reagiert nicht.	▶ 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 aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

Anschrift des Lieferanten	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Nennspannung	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	Klasse II
Durchmesser für geeignetes Kochgeschirr	15 - 20 cm
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	N/A
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus	≤ 0,8 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten	innerhalb von 20 Minuten



PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014			
	Symbol	Wert	Einheit
Name oder Warenzeichen des Lieferanten		medion	
Modellkennung		MD 17595	
Art der Kochmulde		mobile Kochmulde	

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		1	
Heiztechnik		Induktion	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	L/B	n/a	mm
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	200	mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	(EC _{electric cooking})	190,3	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde	(EE _{electric hob})	190,3	Wh/kg

16. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die medion GmbH, dass sich das Produkt MD 17595 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-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	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	① 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	① 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	① 0201 22099-333
Serviceadresse	
medion GmbH 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	① 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	① 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

Belgien & Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer (Belgien)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung. Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

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

18. Impressum

Copyright 2026

Stand: 26. Mai 2026

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 GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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