

Spis treści

1.	Informacje o instrukcji obsługi.....	4
1.1.	Objaśnienie symboli.....	4
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
3.	Zasady bezpieczeństwa	7
3.1.	Bezpieczne użytkowanie	7
3.2.	Ustawianie i podłączanie do źródła zasilania.....	8
3.3.	Uruchamianie i działanie	9
3.4.	Usterki	10
4.	Zawartość opakowania	11
5.	Gotowanie z użyciem efektu indukcji	11
5.1.	Odpowiednie naczynia	12
5.2.	Nieodpowiednie naczynia	12
6.	Widok urządzenia	12
7.	Przed pierwszym użyciem.....	13
8.	Obsługa	13
8.1.	Ustawianie temperatury gotowania/mocy.....	13
8.2.	Ustawianie czasu gotowania.....	14
8.3.	Wyłączanie urządzenia.....	14
9.	Zabezpieczenie przed dziećmi	15
10.	Informacje dla użytkownika – oszczędzanie energii i zasobów naturalnych	15
11.	Czyszczenie i pielęgnacja.....	15
12.	Koniec użytkowania	16
13.	Rozwiązywanie problemów.....	16
13.1.	Tabela kodów błędów	16
14.	Usuwanie i utylizacja.....	17
15.	Dane techniczne	18
16.	Informacje dotyczące zgodności.....	19
17.	Informacje serwisowe	19
18.	Polityka prywatności.....	19
19.	Stopka redakcyjna.....	20

1. Informacje o instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Życzymy przyjemnego użytkowania. Przed uruchomieniem uważnie przeczytaj zasady bezpieczeństwa i całą instrukcję. Stosuj się do ostrzeżeń podanych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Sprzedając lub oddając urządzenie innej osobie, koniecznie przekaż również tę instrukcję obsługi, gdyż stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objaśnienie symboli

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać niebezpieczeństwa opisanego w tekście, aby zapobiec opisanym tam możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzega przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzega przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi zranieniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem prądem elektrycznym!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z oparzeniem o gorące powierzchnie!



PRZESTROGA!

Ostrzega przed możliwym zagrożeniem życia i/lub średnimi i/lub lekkimi zranieniami!



UWAGA!

Przestrzegaj wskazówek, aby uniknąć szkód rzeczowych!



Szczegółowe informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



Przestrzegaj wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

- Punkt wyliczenia albo informacja o zdarzeniach podczas obsługi
- ▶ Instrukcja postępowania



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Informacje dotyczące zgodności”): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.



Klasa ochronności II

Urządzenia elektryczne należące do klasy ochronności II to urządzenia elektryczne posiadające ciągłą podwójną i/lub wzmocnioną izolację i nieposiadające możliwości podłączenia przewodu ochronnego. Obudowa zamkniętego w materiale izolacyjnym urządzenia elektrycznego należącego do klasy ochronności II może tworzyć w całkowitym lub częściowym stopniu izolację dodatkową bądź wzmocnioną.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Tego urządzenia wolno używać tylko do podgrzewania artykułów spożywczych w odpowiednich naczyniach (tj.: garnki, patelnie).

Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwie domowym, nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, na przykład:

- w kuchniach i pomieszczeniach socjalnych dla pracowników w sklepach, biurach i innych budynkach gospodarczych,
- w gospodarstwach rolnych,
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w pensjonatach.

Uwaga – niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie pociąga za sobą utratę gwarancji:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych niedopuszczonych przez nas lub niepochozących od nas urządzeń dodatkowych.
- Używaj tylko dostarczonych albo dopuszczonych przez nas części zamiennych.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w tej instrukcji obsługi, a w szczególności do zasad bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby używania urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować zranienia i szkody materialne.
- Nie używaj urządzenia w ekstremalnych warunkach otoczenia.

3. Zasady bezpieczeństwa

3.1. Bezpieczne użytkowanie

- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli są one pod opieką lub otrzymały od tej osoby wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia, chyba że są w wieku 8 lat lub starsze i znajdują się pod opieką.
- Dzieci w wieku młodszym niż 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Trzymaj folie opakowaniowe z dala od dzieci.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Kuchenka indukcyjna dwupalnikowa spełnia wymogi dyrektyw dotyczących bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej; osoby posiadające rozrusznik serca, wszczepiony defibrylator albo aparat słuchowy powinny jednak uzgodnić możliwość korzystania z indukcyjnych urządzeń kuchennych z lekarzem, ponieważ nie jest możliwe zagwarantowanie, by zastosowany wyrób medyczny bezwzględnie spełnia obowiązujące wymogi bezpieczeństwa.

3.2. Ustawianie i podłączanie do źródła zasilania

- Podłącz urządzenie do łatwo dostępnego, prawidłowo zainstalowanego gniazda elektrycznego ze stykiem ochronnym o parametrach sieciowych 220 - 240 V~, 50 Hz, zabezpieczonego bezpiecznikiem o wartości co najmniej 16 A. Nie używać przedłużaczy.
- Sprawdź, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony i czy nie leży pod urządzeniem lub nad gorącymi powierzchniami albo nad ostrymi krawędziami.
Uważaj, by kabel sieciowy nie zwisał przez krawędź płyty roboczej, aby wykluczyć przypadkowe zrzucenie urządzenia.
- **OSTROŻNIE!** Niebezpieczeństwo wywołania pożaru przez gorące powierzchnie! Zwróć uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy nie dotykało innych przedmiotów. Zapewnij w tym celu wystarczającą przestrzeń po bokach i od góry urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia zwłaszcza w pobliżu materiałów łatwopalnych (firanek, zasłon, papieru itp.).
- Kuchenkę należy ustawić na żaroodpornej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Ustawiaj urządzenie tylko w chronionym i suchym pomieszczeniu.
- **W celu zapewnienia wystarczającej wentylacji zachowaj następujące odstępy: wolna przestrzeń od góry, 10 cm po obu stronach.** Otwory w urządzeniu nie mogą być zakryte ani zatkane.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.
- Uważaj, by kuchenka nie stała w pobliżu źródła ciepła albo w otoczeniu, w którym mogłoby się zetknąć z wodą.



OSTRZEŻENIE

Palne ciecze lub ulatniający się gaz. Użytkowanie kuchenki może spowodować wybuch! Nigdy nie używaj urządzenia w otoczeniu palnych cieczy lub ulatniającego się gazu.

- Urządzenia nie wolno ustawiać w bezpośredniej bliskości innych urządzeń elektrycznych (np. telewizora, magnetycznych nośników danych, zegarów czy kuchenki mikrofalowej).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznego zegara sterującego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.

3.3. Uruchamianie i działanie

- Używaj wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych i przystosowanych do indukcyjnych płyt kuchennych.
- Utrzymuj płytę ceramiczną w czystości i suchości.
- Do czyszczenia powierzchni płyty ceramicznej nie używaj gruboziarnistych ani szorujących środków czyszczących; używaj do tego celu tylko łagodnego płynu do mycia naczyń lub specjalnego środka czyszczącego do elementów ceramicznych.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innych płynach.
- Powierzchnia jest wrażliwa i może ulec porysowaniu. Nie stosuj na płycie ceramicznej żadnych ostrych ani ostro zakończonych przedmiotów. Chroń powierzchnię przed upadającymi przedmiotami, aby wykluczyć jej pęknięcie.
- Nie kładź na płycie ceramicznej żadnych przedmiotów. Przedmioty wykonane z metalu (noże, widelce, łyżki i pokrywki) silnie się nagrzewają. Grozi to oparzeniem.

-
- Używaj naczyń o wielkości dostosowanej do rozmiaru pola grzewczego. Uważaj, by pole grzewcze było całkowicie przykryte przez garnek lub patelnię.
 - Nie używaj uszkodzonych garnków ani patelni o zakrzywionym dnie.
 - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić.
Niebezpieczeństwo pożaru. Gotuj odpowiednie potrawy tylko pod ciągłym nadzorem.

3.4. Usterki



OSTRZEŻENIE!

Części znajdujące się pod napięciem.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

W związku z tym koniecznie przestrzegaj następujących wskazówek:

- Chronić urządzenie oraz kabel sieciowy przed uszkodzeniami.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone.
- Niezwłocznie zlecaj usuwanie defektów urządzenia wyspecjalizowanemu warsztatowi naprawczemu. Jeżeli kabel sieciowy tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Centrum Serwisowe Medion lub inną posiadającą podobne kwalifikacje osobę w celu wykluczenia zagrożeń.
- W przypadku uszkodzenia pola grzewczego (zarysowania, spękania lub pęknięcia) urządzenia nie wolno włączać i należy natychmiast odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego. Zleć naprawę urządzenia specjalistycznemu warsztatowi lub zwróć się do serwisu firmy Medion, aby wykluczyć zagrożenia.

- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać urządzenia. Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W razie wystąpienia usterek zwróć się do naszego Centrum Serwisowego lub innego, odpowiedniego warsztatu.

4. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia albo wciągnięcia do dróg oddechowych drobnych części i folii opakowaniowych.

- Trzymaj folię opakowaniową z daleka od dzieci.

- ▶ Sprawdź zawartość opakowania i poinformuj nas o ewentualnych brakach w ciągu 14 dni od daty zakupu.

Zakupione opakowanie zawiera następujące elementy:

- Kuchenka indukcyjna dwupalnikowa
- Instrukcja obsługi i dokumenty gwarancyjne

5. Gotowanie z użyciem efektu indukcji

Na kuchence indukcyjnej ferromagnetyczne wzgl. metalowe garnki i patelnie są rozgrzewane przez generowane indukcyjnie prądy wirowe. Metoda ta pozwala na oszczędność nawet 50% energii w porównaniu ze zwykłymi metodami gotowania, stanowi więc dla nich bardzo energooszczędną alternatywę. Dzięki precyzyjnemu sterowaniu dopływem ciepła i brakowi konieczności nagrzewania pola grzewczego technika ta znacznie skraca czas gotowania.

Podczas gotowania rozgrzewane jest tylko naczynie, ale nie sama płyta grzewcza. Podczas gotowania pole grzewcze rozgrzewane jest tylko przez ciepło oddawane przez naczynie. Nie są jednak przy tym wytwarzane temperatury, które mogłyby powodować przypalanie resztek potraw. Ułatwia to czyszczenie powierzchni ceramicznej.

5.1. Odpowiednie naczynia

Naczynia o średnicy 12-26 cm z żelaza lub żeliwa (np. emaliowane garnki) i magnetycznej stali szlachetnej, najlepiej z cienkim denkiem pozwalającym zminimalizować straty energii i zapewnić szybką reakcję na zmiany ustawień.

Odpowiednie naczynia są oznakowane w handlu symbolem .

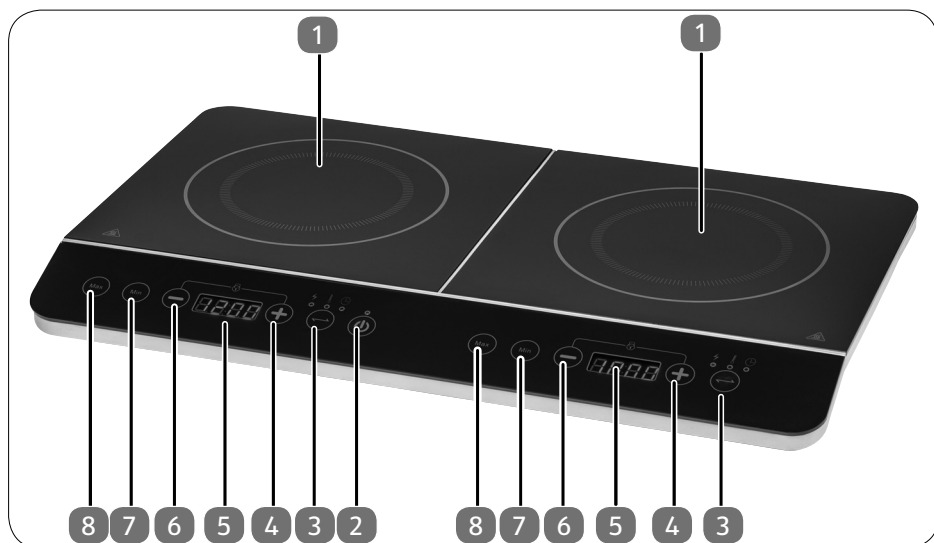


Sprawdź przy użyciu magnesu, czy posiadane naczynia nadają się do gotowania przy użyciu metody indukcyjnej. Jeżeli magnes przywiera do garnka, nadaje się on do takiego gotowania.

5.2. Nieodpowiednie naczynia

Naczynia z aluminium, miedzi, szkła i ceramiki oraz garnki o średnicy mniejszej od 12 cm nie nadają się do używania z tym urządzeniem. Garnków i patelni o nierównym dnie nie należy używać ze względu na straty energii.

6. Widok urządzenia



- 1) Pole grzewcze
- 2) Włącznik-wyłącznik
- 3) Przełącznik wskazania moc-temperatura-czas
- 4) Zwiększanie mocy i ustawianie czasu gotowania
- 5) Wyświetlacz
- 6) Zmniejszanie mocy i ustawianie czasu gotowania
- 7) Ustawianie mocy minimalnej
- 8) Ustawianie mocy maksymalnej

7. Przed pierwszym użyciem

- ▶ Przetrzyj powierzchnię ceramiczną miękką, zwilżoną wodą ściereczką.
- ▶ Następnie wytrzyj powierzchnię ceramiczną do sucha miękką ściereczką.
- ▶ Podłącz wtyczkę sieciową do prawidłowo uziemionego gniazda ze stykiem ochronnym sieci elektroenergetycznej o parametrach 220 - 240 V ~, 50 Hz.



Wentylator zaczyna działać zaraz po podłączeniu urządzenia.

8. Obsługa

- ▶ Postaw odpowiednie naczynie pośrodku jednego z indukcyjnych pól grzewczych (informacje na temat odpowiednich naczyń znajdziesz w rozdziale „5.1. Odpowiednie naczynia” na stronie 12).



UWAGA!

Gorące powierzchnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni.



UWAGA!

Nie pozostawiaj włączonej kuchenki bez nadzoru.

■ Kontroluj przede wszystkim proces przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu i oleju.

- ▶ Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk . Słysząc sygnał dźwiękowy i świeci dioda sygnalizacji pracy nad przyciskiem .



Gotowanie zaczyna się tylko pod warunkiem, że pośrodku płyty indukcyjnej znajduje się odpowiednie naczynie.

Jeżeli na płycie indukcyjnej nie znajduje się odpowiednie naczynie, na wyświetlaczu widać kod błędu E0 i urządzenie wyłącza się po upływie ok. 30 sekund.

8.1. Ustawianie temperatury gotowania/mocy

Po włączeniu urządzenia przez naciśnięcie przycisku naciśnij przycisk odpowiedniego pola grzewczego, aby włączyć żądane pole indukcyjne.

- ▶ Naciśnij przycisk jeden raz, aby ustawić poziom gotowania według mocy. Moc jest sygnalizowana świeceniem odpowiedniej diody LED nad symbolem

Moc pól indukcyjnych można ustawiać w krokach co 200 W. W przypadku prawego pola indukcyjnego odbywa się to do 1400 W; maksymalna moc możliwa do ustawienia to 1500 W. W przypadku lewego pola indukcyjnego maksymalna moc wynosi 2000 W.

Prawe pole indukcyjne uruchamia się z poziomem gotowania 1000 W, lewe pole indukcyjne — 1200 W.

- ▶ Naciskaj przycisk , aby zmniejszyć moc, albo przycisk , aby ją zwiększyć.
- ▶ Naciskaj przycisk  albo , aby ustawić moc minimalną lub maksymalną.
- ▶ Naciśnij przycisk  dwa razy, aby ustawić poziom gotowania według temperatury.

Temperatura jest sygnalizowana świeceniem odpowiedniej diody LED nad symbolem .

W przypadku obydwu pól indukcyjnych możliwe jest ustawianie temperatury w zakresie 60–240°C.

- ▶ Naciskaj przycisk , aby zmniejszyć temperaturę, albo przycisk , aby ją zwiększyć.
- ▶ Naciskaj przycisk  albo , aby ustawić temperaturę minimalną lub maksymalną.



Jeśli przy najniższym poziomie mocy lub temperatury naciśniesz przycisk , pole indukcyjne wyłączy się.

8.2. Ustawianie czasu gotowania

Możesz ustawić czas, po którym indukcyjne pole grzewcze ma się automatycznie wyłączyć. Wykonaj następujące czynności:

- ▶ Naciśnij przycisk  trzy razy, aby ustawić czas gotowania.

Czas gotowania jest sygnalizowany świeceniem odpowiedniej diody LED nad symbolem .

- ▶ Naciskaj przycisk  lub , aby wybrać czas gotowania.
 - Krótkie naciśnięcie przycisku: ustawianie w interwałach minutowych
 - Dłuższe naciśnięcie przycisku: ustawianie w interwałach 10-minutowych.

Możliwe jest ustawienie czasu gotowania wynoszącego maksymalnie trzy godziny.

Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie.

8.3. Wyłączanie urządzenia

- ▶ Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk , aby wyłączyć płytę grzewczą. Na wyświetlaczu pojawia się symbol „Lo”, a urządzenie znajduje się w trybie gotowości.

W razie dłuższej przerwy w użytkowaniu wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego, aby wyłączyć zasilanie w prąd.



Wentylator urządzenia pracuje jeszcze przez pewien czas po zakończeniu procesu gotowania, aby schłodzić urządzenie. Wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego dopiero po całkowitym wyłączeniu się wentylatora.

9. Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w zabezpieczenie przed dziećmi, które wyklucza przypadkowe naciśnięcie przycisków lub włączenie urządzenia.

- ▶ Naciśnij przyciski  i  jednocześnie, aby włączyć zabezpieczenie odpowiedniej płyty grzewczej przed dziećmi.

Na wyświetlaczu widać **L**, słychać sygnał dźwiękowy.

- ▶ Zabezpieczenie można wyłączyć przez ponowne naciśnięcie przycisków  i .

10. Informacje dla użytkownika – oszczędzanie energii i zasobów naturalnych

Jak oszczędzać energię:

- ▶ Pole grzewcze i denko garnka muszą być czyste i wolne od pozostałości, aby mogły zapewnić optymalny transfer ciepła.
- ▶ Stawiaj naczynie używane do gotowania dokładnie pośrodku strefy grzewczej.
- ▶ Nie używaj naczyń o średnicy denka mniejszej od 12 cm.
- ▶ Gdy gotujesz wodę, podgrzewaj tylko taką ilość, jakiej rzeczywiście potrzebujesz.
- ▶ Jeżeli to możliwe, podczas gotowania i przygotowywania potraw zawsze przykrywaj używane naczynie pokrywką.
- ▶ Jak najszybciej wyłączaj strefę grzewczą i wykorzystuj ciepło resztkowe do utrzymywania temperatury potraw, topienia tłuszczu itd.

11. Czyszczenie i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Występuje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach.



Do czyszczenia powierzchni ceramicznej i obudowy urządzenia nie stosuj szorstkich ani szorujących preparatów, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia. Używaj specjalnego środka czyszczącego do powierzchni ceramicznych albo łagodnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń.

- ▶ Przed rozpoczęciem oczyszczania urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- ▶ Zaczekaj, aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- ▶ Usuń grubsze zanieczyszczenia specjalną zdrapką do powierzchni ceramicznych.
- ▶ Przetrzyj zimną powierzchnię ceramiczną miękką, zwilżoną wodą ściereczką.
- ▶ Następnie wytrzyj powierzchnię ceramiczną do sucha miękką ściereczką.
- ▶ Jeżeli szczeliny wentylacyjne są brudne lub zatkane, ostrożnie usuń brud odkurzaczem.

12. Koniec użytkowania

Jeżeli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę z gniazdka i schowaj urządzenie w suchym miejscu.

13. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli w trakcie użytkowania wystąpią problemy, spróbuj je najpierw usunąć na podstawie poniższej tabeli. Jeżeli nie pozwoli to usunąć problemu, skontaktuj się z naszym serwisem.

13.1. Tabela kodów błędów

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązywanie problemów
E0	Rozpoznawanie garnka: Na polu grzewczym nie ma garnka	W ciągu 45 sekund postaw na polu grzewczym garnek.
E1	Wystąpiło zwarcie w module elektronicznym.	Skontaktuj się z serwisem
E2	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktuj się z serwisem
E3	Zadziałał bezpiecznik przepięciowy modułu elektronicznego	Sprawdź, czy wartość napięcia gniazda sieci elektrycznej, do której podłączone jest urządzenie, jest zgodna z wartością napięcia podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.



W razie wystąpienia każdego z ww. błędów zresetuj urządzenie przez odłączenie wtyczki od gniazda sieciowego.

NL

PL

14. Usuwanie i utylizacja



Opakowanie

Urządzenie jest zapakowane w celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi. Opakowania składają się z surowców wtórnych i nadają się do utylizacji albo recyklingu.



Urządzenie

Zużytych urządzeń nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE po zakończeniu użytkowania urządzenie należy przekazać do przepisowego usunięcia.

Zawarte w urządzeniu wartościowe surowce wtórne zostaną przy tym odzyskane, co zredukuje obciążenie środowiska naturalnego.

Przełącz zużyte urządzenie do punktu zbiórki złomu elektrycznego i elektronicznego albo zakładu utylizacyjnego.

Bliższe informacje uzyskasz od lokalnego przedsiębiorstwa komunalnego lub w urzędzie gminy.

15. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	AC 220 - 240 V~ 50 Hz
Moc znamionowa	3500 W
Klasa ochronności	II
Średnica odpowiednich naczyń	12-26 cm

INFORMACJE O PRODUKCIE ZGODNE Z ROZPORZĄDZENIEM (UE) NR 66/2014			
	Symbol	Jednostka	Wartość (pole grzewcze L/P)
Nazwa lub oznaczenie dostawcy			MEDION AG
Oznaczenie modelu			MD 15324
Rodzaj płyty kuchennej			Samodzielna płyta kuchenna
Liczba stref i/lub powierzchni grzewczych			2
Technika grzewcza			Indukcja
Dla nieokrągłych stref lub powierzchni grzewczych: długość / szerokość użytecznej powierzchni/ strefy grzewczej	Dł./szer.	mm	b. d.
Średnica stref i/Lub obszarów grzewczych	Ø	mm	200/200
Zużycie energii na strefę/ powierzchnię grzewczą na kg	(EC _{electric cooking})	Wh/kg	188,3/ 192,5
Zużycie energii przez płytę kuchenną	(EC _{electric hob})	Wh/kg	190,4

Podane w tabeli zużycie energii do podgrzania 1 litra wody (co odpowiada 1 kg) wymaga 190,4 watogodzin na kilogram (190,4 Wh/kg). Właściwe dla urządzenia zużycie energii zostało określone na podstawie normy DIN EN 60350-2:2013+A11:2014.

16. Informacje dotyczące zgodności



Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi właściwymi przepisami:

- dyrektywa 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej
- dyrektywa 2014/35/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia
- dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu
- dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

17. Informacje serwisowe

Jeżeli stwierdzisz, że urządzenie nie działa w sposób zgodny z Twoimi życzeniami lub oczekiwaniami, skontaktuj się z naszym serwisem. Możesz się skontaktować z nami różnymi dostępnymi drogami:

- Możesz także skorzystać z naszego formularza kontaktu dostępnego pod adresem www.medion.com/contact.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest również dostępny przez naszą infolinię.

Czas pracy	Infolinia konsumenta
pon.–pt.: 08:00–18:00	☎ 022 / 397 4335



Instrukcję obsługi można pobrać przez nasz portal serwisowy dostępny pod adresem www.medion.com/pl/index.php.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie dla różnych urządzeń.

Możesz również zeskanować widoczny z boku kod QR i wczytać instrukcję obsługi przez portal serwisowy na swoje mobilne urządzenie końcowe.

18. Polityka prywatności

Drogi kliencie!

Informujemy, że my spółka MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, przetwarzamy Twoje dane osobowe jako administrator.

W sprawach związanych z ochroną danych wspiera nas nasz zakładowy inspektor ochrony danych, dostępny pod adresem MEDION AG, Datenschutz (Dział Ochrony Danych), Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie Twoich danych odbywa się na podstawie zawartej z nami umowy kupna-sprzedaży.

W celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) Twoje dane zostaną przekazane usługodawcom, którym zlecimy wykonanie napraw. Z reguły przechowujemy dane osobowe przez okres trzech lat, aby wypełnić swoje zobowiązania wynikające z ustawowych przepisów dotyczących gwarancji. Masz prawo do żądania od nas dostępu do danych osobowych, które Ciebie dotyczą, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych. W odniesieniu do prawa do informacji o danych i prawa do ich usunięcia obowiązują jednak ograniczenia zgodnie z §§ 34 i 35 niemieckiej ustawy o ochronie danych BDSG (art. 23 unijnego ogólnego rozporządzenia o ochronie danych RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w powiązaniu z § 19 ustawy BDSG). Dla spółki MEDION AG takim organem nadzorczym jest Inspektor Ochrony Danych i Wolności Informacji Kraju Związkowego Nadrenii-Północnej Westfalii, skrytka pocztowa 200444, 40212 Düsseldorf, www.idi.nrw.de. Przetwarzanie Twoich danych jest konieczne do realizacji gwarancji; bez podania niezbędnych danych realizacja gwarancji nie będzie możliwa.

19. Stopka redakcyjna

Copyright © 2019

Stan: 06.08.2019

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie niniejszego dokumentu w postaci mechanicznej, elektronicznej i jakiegokolwiek innej formie bez pisemnego pozwolenia producenta jest zabronione.

Właścicielem praw autorskich jest firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Niemcy

Pamiętaj, że wyżej podany adres nie jest adresem zwrotnym. Najpierw zawsze skontaktuj się z naszym serwisem.



Medion B.V.
John F. Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

Hotline: 0900 - 2352534 (€ 1 per gesprek)
Fax 0900 - 3292534 (€ 1 per fax)

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



Medion Service Center

Infolinia konsumenta
(z telefonów stacjonarnych i komórkowych):

022/3974335
(Koszt połączenia zgodnie z taryfą operatora.)

Proszę użyć formularza kontaktowego:
www.medion.com/contact

www.medion.pl