

Bedienungsanleitung Induktionskochplatte



Modell BT-D35
Temperatur: 35°/240°C
Timer: 0-180 Min, 5 Min. Intervall

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der Europäischen Union.

May GmbH, Haushamerstraße 6, A-8054 Seiersberg
Tel. : +43 316 28 41 42 Fax : +43 28 15 78 Email : info@mayway.eu

Die große Welt der Gastrotechnik





HINWEIS


Die Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Der Hersteller übernimmt für Schäden oder Störungen, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, keine Haftung.

Sicherheitsanweisungen

1. Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen – Gefahr von Stromschlägen!
2. Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit vielen anderen Geräten an Verteilerkabel an.
3. Schalten Sie das Gerät nicht ein wenn das Stromkabel beschädigt ist oder der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt.
4. Öffnen Sie das Gerät nicht! Reparaturen und Ersatzteilaustausch dürfen nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenem Feuer oder Wasser.
6. Versichern Sie sich, dass das Gerät für Kinder nicht zugänglich ist. Das Gerät niemals von Kindern bedienen lassen!
7. Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilem Untergrund.
8. Verändern Sie nicht den Standort des Gerätes während es in Betrieb ist oder wenn sich ein Topf darauf befindet.
9. Überhitzen Sie den Topf nicht! Stellen Sie keinen leeren Topf auf das Kochfeld! Der Durchmesser des Topfes darf nicht mehr als 26 cm betragen, die Verwendung größerer Töpfe kann zum Defekt der Kochplatte führen!
10. Legen Sie keine Alufolie oder metallische Gegenstände, Messer und andere Gegenstände, auf das Kochfeld.
11. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät frei und stabil steht. Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät genügend Freiraum ist.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Teppiche, Stoffe).
13. Legen Sie kein Papier und andere brennbare Materialien zwischen Topf und Kochplatte.
14. Sollte die Oberfläche Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an das Service Center.
15. Sorgen Sie dafür, dass der Lüfter nicht blockiert wird.
16. Berühren Sie die Kochplatte nicht unmittelbar nach dem Gebrauch. Sie kann noch heiß sein.

17. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Magnetfeldern (Radio, Fernseher, etc.) und legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie zum Beispiel Kreditkarten oder Kassetten darauf.

18. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Fachkräften ausgetauscht werden.

19.  Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren. Hinweis: Das Gerät selbst entwickelt während des Betriebs keine Hitze, die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern in Betrieb genommen wird – **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Bedienung



1. Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr (Topfdurchmesser nicht größer als 26cm!) und schließen Sie das Stromkabel nur an geerdete Steckdosen an. Wenn das Gerät richtig angeschlossen ist, leuchtet das Kontrolllicht.

2. Stellen Sie den Topf auf die Mitte der Kochplatte. Drücken Sie ON/OFF und das Gerät schaltet sich ein.

3. Nach dem Einschalten ist das Display beleuchtet.

4. Sie können mit den Funktionstasten POWER und TEMPERATURE alle gewünschten Einstellungen vornehmen. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Kochgeschirr zu heiß wird, schaltet das Gerät ab.

5. Sie können die Temperatur der Kochplatte durch ändern der Watt (Leistung) regeln oder auf dem Touch Display die Funktion Temperature aktivieren. Die Kochplatte ist auf 2000 W voreingestellt, Sie können diese Einstellung durch drücken von INCREASE o der DECREASE auf dem Display verändern. Dabei können Sie zwischen 500 und 3500 W wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 120°C, Sie können die Temperatur durch Drücken von TEMP verändern.

6. Mit der Funktion TIMER können Sie die Zeit von 0 bis 180 Minuten einstellen, benutzen Sie dazu die Tasten > <. Nach 5 Sekunden wechselt die Anzeige zurück in die Startposition. Zum Abfragen der Restzeit können Sie die Taste TIMER drücken.

7. Die „LOCK“-Funktion dient dazu, die eingestellten Funktionen beizubehalten. Wenn Sie das Display sperren möchten, drücken Sie LOCK. Zum Aufheben der Sperre halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Ein/Aus-Funktion funktioniert auch bei gesperrtem Display, das heißt wenn sie das Display sperren, kann das Gerät trotzdem ausgeschaltet werden.

Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

1. Geeignetes Kochgeschirr

Pfannen und Töpfe aus Stahl, Gusseisen, Eisen oder Edelstahl mit gewölbtem Boden und einem Durchmesser von 12 – 26 cm.

Alle Töpfe und Pfannen müssen einen magnetischen Boden haben.
Verwenden Sie nur induktionstaugliches Kochgeschirr.

2. Nicht geeignetes Kochgeschirr

Hitzebeständiges Glas, Keramikgeschirr, Kupfergeschirr, Aluminiumgeschirr, Töpfe/Pfannen mit flachem Boden, Töpfe/Pfannen mit Durchmesser unter 12 cm und über 26 cm.

Reinigung

1. Stecken Sie das Gerät aus und warten Sie bis es vollständig ausgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

2. Reinigen Sie Koch- und Bedienfeld mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.

3. Verwenden Sie keine benzinhaltigen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Bürsten für die Reinigung.

4. Reinigen Sie den Staub- und Fettfilter mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

5. Reinigen Sie den Lüfter regelmäßig mit einem Staubsauger.

6. Das Gerät ist nicht für die Reinigung mit direktem Wasserstrahl geeignet. Eindringendes Wasser kann die Funktion beeinträchtigen.



■ Elektrische Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung muss über ein Altstoffsammelzentrum erfolgen.