

BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHPLATTE MDKP-300

Produktmerkmale

- 1). Modell: MDKP-300
- 2). Anschlusswert: 230 V / 1800W+1700W
- 3). Temperaturbereich: 35°C-240°C

Wichtige Hinweise

- 1). Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- 2). Stecken Sie das Gerät an eine eigene Steckdose und verwenden Sie keine Mehrfachstecker.
- 3). Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker beschädigt ist.
- 4). Reparieren Sie das Gerät niemals selbst.
- 5). Nehmen Sie das Gerät nicht bei großer Hitze oder Feuchtigkeit in Betrieb.
- 6). Vergewissern Sie sich, dass das Gerät für Kinder nicht zugänglich ist. Lassen Sie es nicht von Kindern bedienen.
- 7). Stellen Sie das Gerät nur auf stabilen Untergrund.
- 8). Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich Töpfe oder Pfannen darauf befinden.
- 9). Erhitzen Sie keine leeren Töpfe.
- 10). Achten Sie darauf, dass sich keine metallischen Gegenstände (Messer, Besteck, Schmuck, etc.) auf dem Gerät befinden.
- 11). Stellen Sie sicher, dass der Lüfter frei ist. Schaffen Sie ausreichend freien Platz rund um das Gerät.
- 12). Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Teppichen, Tischwäsche oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- 13). Legen Sie kein Papier auf das Gerät, es könnte entflammen.
- 14). Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigter Oberfläche – kontaktieren Sie einen Fachmann.
- 15). Halten Sie den Lüfter frei.
- 16). Berühren Sie die Platte nicht unmittelbar nach dem Gebrauch, sie kann noch heiß sein.
- 17). Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben magnetische Gegenständen (z.B. Radio, TV, etc.).
- 18). Lassen Sie beschädigte Stromkabel nur von Fachleuten tauschen.
- 19). Achtung, die Oberfläche ist nach dem Betrieb sehr heiß.
- 20). Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.

- 21) Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder Remote-Systemen geeignet.
- 23) Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und reinigen Sie es.
- 24) Reinigen Sie das Gerät nie mit direktem Wasserstrahl.
- 25) Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachleuten durchführen.
- 26)  Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll.

Das  entspricht der Europäischen Verordnung 2012/19/EU.

Bedienung

1. Stellen Sie den Topf in die Mitte der Platte und stecken Sie das Gerät ein.
2. ACHTUNG: Stellen Sie keine leeren Töpfe auf das Gerät, dies kann Schäden verursachen.
3. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS Schalter ein. Wählen Sie die gewünschte Einstellung mittels Temperature Taste und Koch Taste.

4. Wenn der Topf für Induktion geeignet hat und einen Durchmesser von mind. 12 und max. 26 cm hat, erhitzt das Gerät.
5. Wenn Sie die Funktionstaste drücken, beginnt das Gerät zu arbeiten. Sie bemerken es daran, dass der Ventilator läuft und das Display die Leistung zeigt.
6. Wenn Sie die Funktionstaste erneut drücken, startet das Gerät im Temperaturmodus, die voreingestellte Temperatur ist 100°C.
7. Wenn das Gerät piepst nachdem Sie es eingeschaltet haben, ist der Topf nicht für Induktion geeignet.
8. Kontaktieren Sie bei auftretenden Störungen immer einen Fachmann, bevor Sie das Gerät bedienen.
9. Wenn das Gerät in Betrieb ist, zeigt es die Position 2000 und Sie können folgende Einstellungen vornehmen:

A. Leistungsmodus: für den Leistungsmodus drücken Sie die Funktionstaste. Die Taste leuchtet nun und das Gerät schaltet sich ein. Die Leistung kann von 500 – 1800 W für die linke und von 500 – 1700 W für die rechte Zone eingestellt werden.

B. Temperaturmodus: Sie können die Temperatur zwischen 60°C und 240°C in 5°- Schritten wählen.

HINWEIS: Halten Sie die Pfeiltasten gedrückt, um die Temperatureinstellung zu beschleunigen.

WICHTIG: Die Temperatureinstellung bezieht sich auf die Temperatur der Kochplatte, nicht auf die Temperatur im Kochtopf.

C. Timer: Wenn Leistung oder Temperatur eingestellt ist, können Sie den Timer setzen. Der Timer schaltet das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit aus. Sie setzen den Timer durch drücken der Timer-Taste. Nach Betätigung der Taste leuchtet diese..

Sie können nun die gewünschte Zeit in 5-Minuten-Schritten einstellen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 180 Minuten.

D. Schnellkochfunktion: Drücken Sie die Boost-Taste, um die Schnellkochfunktion zu aktivieren. Mit der Schnellkochfunktion arbeitet die linke Zone mit 2000 W. Die Funktion kann nur für 10 Minuten aktiviert werden, danach wechselt die linke Zone automatisch wieder auf 1800 W.

Hinweis: Während die Schnellkochfunktion aktiviert ist, kann keine Änderung der Einstellungen vorgenommen werden.

Gerät ausschalten: Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Das Display schaltet sich aus und die Kontrolllampen leuchten nicht mehr. Wenn Sie nur eine der beiden Zonen ausschalten möchten, drücken Sie die Taste Pfeil nach unten und sie schaltet ab.

Stecken Sie das Gerät aus, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch auskühlen und berühren Sie es nicht, die Platten können noch sehr heiß sein.

Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

1). Geeignetes Geschirr

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.

Problemlösung

Fehler E01

Ursache: Die interne Temperatur ist zu hoch oder der Ventilator arbeitet nicht.

Lösung: Kontrollieren Sie den Lüfter auf Verschmutzung und stellen Sie sicher, dass das Gerät frei steht und nirgends blockiert wird. Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Fehler E02

Ursache: Die Temperatur im Topf ist zu hoch. Leere Töpfe können Überhitzung verursachen.

Lösung: Nehmen Sie den Topf von der Platte und lassen Sie das Gerät auskühlen.

Fehler E03

Ursache: Die Stromzufuhr ist für das Gerät nicht geeignet.

Lösung: Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromleitung an.

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.