

DEUTSCH

1. Beschreibung: INDUKTIONSKOCHPLATTE

- 1) MO-0017
- 2) Linke Seite: 200W-1800W, Rechte Seite: 200W-1300W
- 3) Spannung: 220~240V, 50Hz
- 4) Temperatur: Linke Seite: 60 °C-240 °C, Rechte Seite: 60 °C-240 °C

2. WICHTIG

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

- 1) Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- 2) Stecken Sie das Gerät nicht in eine Verlängerung mit mehreren Steckdosen, wo bereits viele andere Geräte angesteckt sind
- 3) Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist, oder wenn der Netzstecker nicht richtig in die Steckdose passt. Versichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Spannung am Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- 4) Verändern sie nichts an den Teilen, und reparieren Sie nichts selbst.
- 5) Platzieren Sie das Gerät nicht neben Feuer, oder nassen Plätzen.
- 6) Stellen Sie das Gerät nicht in die Reichweite von Kindern und lassen sie Kinder nicht zu diesem Gerät. Kinder können die Gefahren, die bei dem Umgang mit Elektrogeräten entstehen, nicht verstehen. Halten Sie sie deshalb von diesem Gerät fern!
- 7) Stellen Sie dieses Gerät nicht auf unebene oder instabile Flächen.
- 8) Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich ein Topf oder eine Pfanne auf ihm befindet.
- 9) Beheizen Sie niemals den leeren Topf und überhitzen Sie ihn nicht.
- 10) Legen Sie NIEMALS Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Kannen oder Aluminium Folie auf die Heizplatten.
- 11) Halten Sie ausreichend viel Abstand von dem Gerät. Lassen Sie einen Freiraum vor und hinter dem Gerät, sowie auf der rechten und linken Seite davon.
- 12) Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen und Tischdecken, oder in der Nähe von anderen leicht brennbaren Gegenständen (Vorhängen usw).
- 13) Geben Sie kein Papier zwischen den Topf und die Platte, das Papier würde zu brennen beginnen.
- 14) Sollte die Platte zerbrechen, schalten Sie das Gerät sofort aus (ziehen Sie auch den Stecker aus der Steckdose), und bringen Sie das Gerät sofort zur Reparatur.
- 15) Verdecken und behindern Sie nicht die Luftzirkulation (weder die Luftzugs- noch die Entlüftungsöffnungen)
- 16) Berühren Sie das Gerät nicht direkt nach dem Gebrauch, da die Platte sehr heiß ist und sie Zeit zum Abkühlen braucht.
- 17) Platzieren Sie das Gerät nicht neben Objekten, die mit Magnet funktionieren wie z.B. Radios, Fernseher, Kassetten, etc.
- 18) Das Stromkabel darf nur von einer Elektrofachkraft repariert und ersetzt werden.
- 19) Die Oberfläche wird beim Gebrauch heiß – geben Sie Acht, dass Sie sich nicht verbrennen!

20) Verwenden Sie niemals eine Steckdose die weniger Nennstrom als 16A hat.

3. Funktionsweise des Gerätes (sie ist für beiden Platten gleich)



- 1) Platzieren Sie die zu verwendenden Kochutensilien in der Mitte der Hauptplatte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und das Display wird leuchten.
- 2) Ein/Aus ist für das Einschalten, während Heizen (Heating)/Temperatur (Temp.) /Zeitschalter (Timer) für andere Funktionen stehen. Die 4-stellige digitale Anzeige zeigt Informationen zu den Funktionen an.
- 3) Heizen ist die vorgegebene Funktion, wenn man das Gerät startet. Wenn man den Ein/Aus Schalter betätigt, wird das "POWER" beginnen zu leuchten, und die linke Seite des Geräts wird auf 1600W heizen, während die rechte Seite auf 1200W erhitzt. Die Leistung kann durch die Knöpfe "▲" oder "▼" abgeändert werden. Bitte beachten Sie, dass die Temperatur der linken Seite von 200W bis 1800W und die Temperatur der rechten Seite von 200W bis 1300W eingestellt werden kann.
- 4) Wenn Sie den Knopf „Temp“ (Temperatur) betätigen, wird die Kontrolllampe der Temperaturanzeige aufleuchten. Die Grundeinstellung der Temperatur auf der linken und der rechten Seite ist 240°. Die Temperatur kann durch das Drücken von "▲" oder "▼" abgeändert werden. Die Temperatur der linken Platte reicht von 60°C bis zu 240°C und die der rechten Seite kann von 60°C bis 240°C eingestellt werden.
- 5) Wenn Sie den Knopf Timer (Zeitschalter) drücken, erleuchtet das Kontrolllicht vom Timer und eines der Lichter von „Heating“ oder „Temp“. Die Zeit kann durch "▲" oder "▼" von 0 auf 180 Minuten eingestellt werden. Fünf Sekunden später, wird es sich umschalten und die Leistung anzeigen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Um die Count-down Funktion (Rückwärtszählfunktion) einzustellen, muss man noch einmal auf den Timerknopf drücken.

4. Kochtöpfe die verwendet werden dürfen

Emaillierter Eisenkochtöpfe, Emaillierter oder Eisen-Teekessel, Pfanne aus Gußeisen, Kochtopf aus Eisen, Frittierpfanne, Kochtopf aus purem Edelstahl, Eisenpfanne



Kochtöpfe die NICHT verwendet werden dürfen

Kochtöpfe mit abgerundetem Boden wie z.B Wokpfannen, Aluminium- Kupfer Kochtöpfe aller Art und Aluminium- Kupfer Teekessel, Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser mit weniger als 12 cm, Kochtöpfe mit Füßen, Keramik Kochtöpfe, Hitzebeständige Glas Töpfe, Edelstahltöpfe mit einer Aluminiumschicht im Inneren



5. Reinigung

- 1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät völlig abgekühlt ist. Erst danach darf die Reinigung beginnen.
- 2) Wenn die Kochtöpfe und Pfannen nicht gereinigt werden, bevor Sie auf die Platten gestellt werden, kann das Beschädigungen an Ihrem Gerät nach sich ziehen: z.B.: das Abgehen der Farbe
Wichtig: die Kochtöpfe und Pfannen müssen nach der Reinigung abgedrocknet werden und dürfen nicht im nassen Zustand auf die Heizplatten gestellt werden
- 3) Verwenden Sie zur Reinigung dieses Gerätes keinen Benzin, keine Lösungs- und Verdünnungsmittel, keine Scheuerbürsten, kein Polierpulver und keine anderen aggressiven Putzmittel
- 4) Zum Reinigen verwenden Sie ein feuchtes weiches Tuch (kein nasses!!) mit einwenig Geschirrspülmittel
- 5) Verwenden Sie den Handstaubsauger, um Schmutzteile von den Luftanzugs- und den Entlüftungsöffnungen zu entfernen
- 6) Uchten Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und leeren Sie niemals Flüssigkeiten über das Gerät, da diese in das Innere eindringen können und dies zu Funktionsstörungen und Fehlfunktionen führen können – das Gerät darf bei Funktionsstörungen nicht mehr verwendet werden und muß zur Reperatur gebracht werden

6. Fehlermeldungen:

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wird am Display
E x (x=0, 1, 2, 3, 4, 5, 6) angezeigt.

Bedeutung des Fehlercodes:

Code :Fehler

E0: Kein Kochtopf gefunden

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf aus Edelstahl (oder aus einem anderen geeigneten Material) besteht. Der Durchmesser des Bodens muss größer als 12cm sein.

E1: Innentemperatur Sensor funktioniert nicht

Lösung: Kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft um den Fehler zu beheben.

E2: Sensor für das System funktioniert nicht

Lösung: Kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft um den Fehler zu beheben.

E3:Die Netzspannung ist höher als 270V

Lösung: Stoppen Sie das Gerät bis die Netzspannung stabil ist.
(Die ideale Netzspannung ist 230V).

E4: Die Netzspannung ist niedriger als 140V

Lösung: Stoppen Sie das Gerät bis die Netzspannung stabil ist.

(Die ideale Netzspannung ist 230V).

E5: Die Platte ist überhitzt

Lösung: (Wenn die Platte trocken ist), stoppen Sie das Gerät, und lassen Sie die Platte abkühlen. Starten Sie die Platte danach erneut.

E6: Der innere Überhitzungsschutz stoppt, der automatische Betrieb wird unterbrochen.

Lösung: Lassen Sie die Platte abkühlen, und kontrollieren Sie danach, ob der Ventilator blockiert ist. Sollte dieses Problem wieder entstehen, kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft um den Fehler zu beheben.