

Bedienungsanweisung Induktionskochplatte

Modell CT-35 A

Best.-Nr. 301-1005



- 1.) Allgemeine Hinweise
- 2.) Sicherheitshinweise
- 3.) Sicherheitsvorkehrungen
- 4.) Bedienungsanweisung
- 5.) Technische Angaben
- 6.) Graphische Darstellung
- 7.) Störungen / Behebungen

1.) Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie diese in der Nähe des Gerätes auf.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob es sich in einwandfreiem Zustand befindet. Falls etwas beschädigt ist, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern verständigen Sie Ihren Händler.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, wofür es entwickelt wurde. Missbräuchlicher Gebrauch kann zu Schäden führen und zum Verlust der Garantie.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob die Stromart, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrem Stromnetz übereinstimmt.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion setzen Sie nichts auf das Gerät. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler.

2.) Sicherheitshinweise

1. Stellen Sie die Induktionskochplatte auf einen stabilen, waagerechten Untergrund und mindestens 10 cm von der Wand und anderen Gegenständen entfernt. Beachten Sie, dass die Öffnungen für den Lufteinlass (s. Abb. Nr. 11) und Luftablass (Abb. 12) stets frei sein müssen, da es sonst zu einer Überhitzung kommen kann.
2. Verwenden Sie für dieses Gerät nur induktionsgeeignete Töpfe und Pfannen (am besten zwischen 14 und 26 cm Durchmesser).
3. Berühren Sie nicht die Oberfläche der Keramikplatte. Die Platte erhitzt sich zwar nicht, jedoch hinterlässt der Topf Hitze!
4. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Topf leer ist. Wenn Sie es trotzdem tun, wird automatisch der Überhitzungsschutz aktiv und das Gerät vorübergehend ausgeschaltet.
5. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen.
7. Benutzen Sie die Induktionskochplatte nicht, wenn das Kabel schadhaft ist oder nachdem Störungen oder Schäden in irgendeiner Form aufgetreten sind. Verständigen Sie dann Ihren Händler, der die Reparatur mit Originalersatzteilen vornimmt.
8. Das Gerät darf nicht aufgestellt werden in der Nähe von heißen Flächen (Gas- oder Elektroherden) bzw. offenem Feuer oder Wasserarmaturen.
9. Während des Kochvorganges versetzen Sie das Gerät niemals!
10. Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Die Glaskeramikoberfläche ist stabil und hart. Falls trotzdem etwas mit der Oberfläche passiert (Bruch, Kratzer, Sprünge o.ä.), schalten Sie sofort das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
12. Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags, dürfen keine Gegenstände, wie Eisendraht oder Werkzeug in die Lufteinlass- bzw. Luftausgangsöffnung gelangen.
13. Legen Sie keine metallhaltigen Küchenutensilien (Topfdeckel, Messer etc.) oder Alufolie auf die Induktionskochplatte. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können diese Gegenstände heiß werden. Auch dürfen keine magnethaltigen Dinge, wie Kreditkarten, Kassetten o.ä. auf das Gerät gelegt werden.
14. Wissenschaftliche Tests haben ergeben, dass das Induktionskochen an sich keine Gefahr ist. Trotzdem sollten Personen mit einem Herzschrittmacher während des Kochvorgangs einen Abstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten.
15. Sollte etwas Wasser auf die Kochplatte gekommen sein, so wischen Sie sofort die Platte mit einem Tuch ab.

3.) Sicherheitsvorkehrungen

- 1.) Wenn man einen Topf oder eine Pfanne länger als 2 Stunden auf der Kochplatte stehen lässt oder man betätigt keine Funktion in dieser Zeit, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus. Das ist auch so, wenn die Induktionskochplatte länger als 60 Sekunden ohne einen Topf darauf eingeschaltet ist.
- 2.) Falls Sie einen Topf gebrauchen, der nicht induktionsgeeignet ist, wird das Gerät nicht arbeiten. Die Kontrolllampe leuchtet dann auch nicht auf. Verwenden Sie immer induktionsgeeignete Töpfe und Pfannen.
- 3.) Die Induktionskochplatte ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch wird, aktiviert das den Überhitzungsschutz. Das Gerät wird automatisch abgeschaltet.
- 4.) Reinigen Sie von Zeit zu Zeit den Luftfilter unter dem Gerät und versichern Sie sich, dass die Frischluftzufuhr unbehindert ist.

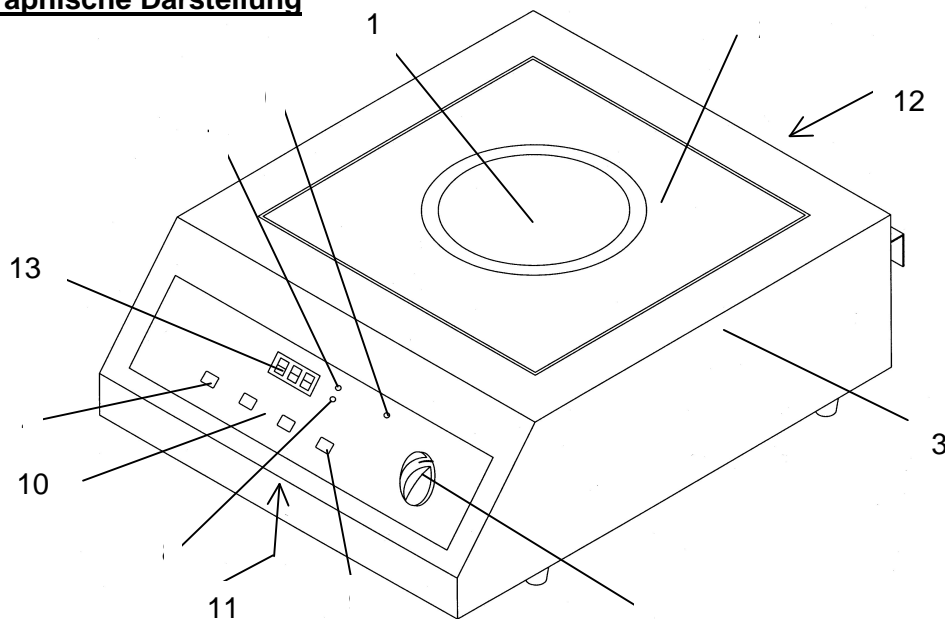
4.) Bedienungsanweisung

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (230V).
- Geben Sie die Kochzutaten in den Topf und setzen Sie ihn auf die Kochplatte.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste AN/AUS (4) drücken.
- Drücken Sie jetzt die Taste „ + „ (10) für ca. 5 Sekunden und das Display (13) leuchtet auf.
- Drehen Sie den Knebel (5) auf die gewünschte Heizstufe (1= Minimum bis 19= Maximum)
- Die Kontrolllampe „Heizung in Betrieb“ (6) zeigt an, ob ein induktionsgeeigneter Topf benutzt wird.
- Bemerkung:
- Diese Induktionskochplatte ist mit einem Temperaturfühler ausgestattet, d.h. wenn die Temperatur von 250°C erreicht wird, schaltet sich das Gerät automatisch für eine kurze Zeit aus und danach wieder ein.
- Wenn Sie das Kochgut warm halten wollen, drücken Sie die Taste „Warmhalten“ (9)
- Nach Beendigung des Kochvorgangs, schalten Sie das Gerät aus (4) und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Keramikplatte und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Wenn erforderlich, verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Danach trocknen Sie alles ab und ziehen dann den Netzstecker.

5. Technische Angaben

Modellbezeichnung	CT-35 A
Stromanschluss	230V / 50Hz / 1 Ph.
Stromverbrauch	max. 3,5 kW
Stromzufuhrbereich	von 350 Watt bis 3,5 kW (19 Stufen) 50° - 240° (alle 10°)
Sicherheitsvorkehrungen	a) Zeitbegrenzungsschutz (2 Stunden) s. Punkt 3
	b) automatische Abschaltung
	c) Materialüberprüfungsdetektor
	d) Überhitzungsschutz
Abmessungen:	385 b x 520 t x 197 (h) mm

6.) Graphische Darstellung



1. Induktionsheizzone
2. Keramikplatte
3. Gehäuse
4. An-/Aus-Schalter
5. Knebel (Einstellung von 1 „Minimum“ bis 19 „Maximum“)
6. Kontrolllampe „Heizung in Betrieb“
7. Kontrolllampe „Heizprogramm“
8. Kontrolllampe „Warmhalteprogramm“
9. Wähltaste „Heizen oder Warmhalten“
10. Temperatureinstellungen „+“ oder „-“
11. Lufteinlassöffnung
12. Luftauslassöffnung
13. Display

7.) Störungen und deren Behebung

Die Kontrolllampe (AN/AUS) leuchtet nicht auf.

Prüfen Sie, ob die Stromzufuhr unterbrochen ist.
Ist der Stecker in der Steckdose?
Ist das Kabel beschädigt?

Die Kontrolllampe „HEIZUNG“ leuchtet nicht auf:

Benutzen Sie einen Topf, der induktionsgeeignet ist? Wenn nicht, nehmen Sie den richtigen.
Wurde der Überhitzungsschutz aktiviert? Nach einiger Zeit wird das Gerät automatisch wieder eingeschaltet.

Das Gerät schaltet sich während des Kochvorgangs aus:

Haben Sie die Temperatur zu hoch eingestellt? Dadurch wurde evtl. der Überhitzungsschutz aktiviert. Nach einiger Zeit wird das Gerät automatisch wieder eingeschaltet.
Sind die Lufteinlassöffnung und -ablassöffnung frei? Wenn nicht, sorgen Sie dafür, dass nichts die Öffnungen blockiert.