



## Bedienungsanweisung

# Induktionskocher Modell CT-70

mit 2 hintereinanderliegenden Kochfeldern

Best.-Nr. 301-1070





## Bedienungsanweisung

# Induktionskocher Modell CT-70

mit 2 hintereinanderliegenden Kochfeldern

Best.-Nr. 301-1070

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

### 1.) Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanweisung mit ausgehändigt werden.
- Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Das Gerät ist nur für die Zubereitung und das Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Missbräuchlicher Gebrauch kann zu Schäden führen und zum Verlust der Garantie.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion unterbrechen Sie den Stromkreislauf und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Original-Ersatzteilen ausführen.
- Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

### 2.) Sicherheitshinweise

- Stellen Sie den Induktionskocher auf einen stabilen, waagerechten Untergrund und mindestens 10 cm von der Wand und anderen Gegenständen entfernt.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob es sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Der Induktionskocher muss von einem autorisierten Fachmann unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften angeschlossen werden. Ein allpoliger Schalter mit einer Sicherung für den Fall der Überlastung ist unbedingt erforderlich. Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.
- Beachten Sie, dass die Öffnungen für den Lufteinlass und Luftablass stets frei sein müssen, da es sonst zu einer Überhitzung kommen kann.
- Das Gerät darf nicht aufgestellt werden in der Nähe von heißen Flächen (Gas- oder Elektroherden) bzw. offenem Feuer oder Wasserarmaturen.

- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit induktionsgeeigneten Töpfen und Pfannen, die einen Durchmesser zwischen 12 und 26 cm haben. Wenn der Durchmesser des Topfes unter 5 cm ist, dann bleibt das Gerät außer Funktion.
- Berühren Sie während der Benutzung nicht die Oberfläche der Kochfelder. Diese erhitzt sich zwar nicht, jedoch überträgt sich die Hitze hierauf.
- 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.
- Das Kabel darf nicht über Tischecken bzw. über scharfe Kanten hängen.
- Das Kabel darf nicht mit heißen Gegenständen oder mit Wasser in Berührung kommen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Bleiben Sie während des Kochvorgangs immer in der Nähe des Gerätes. Lassen Sie dann auch Kinder nicht unbeaufsichtigt, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können.
- Versetzen Sie das Gerät niemals während eines Kochvorgangs!
- Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Glaskeramikoberfläche ist stabil und hart. Falls trotzdem etwas mit der Oberfläche passiert (Bruch, Sprünge o.ä.), schalten Sie sofort das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags, dürfen keine Gegenstände, wie Eisendraht oder Werkzeug in die Lufteinlass- bzw. Luftausgangsöffnung gelangen.
- 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.
- Wissenschaftliche Tests haben ergeben, dass das Induktionskochen an sich keine Gefahr ist. Trotzdem sollten Personen mit einem Herzschrittmacher während des Kochvorgangs einen Abstand von 30 cm zu dem Gerät einhalten.
- Sollte etwas Wasser auf die Kochplatte gekommen sein, so wischen Sie sofort die Platte mit einem Tuch ab.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn etwas beschädigt ist. Führen Sie auf gar keinen Fall selber irgendwelche Reparaturen durch. Verständigen Sie in solchen Fällen Ihren Händler, der Original-Ersatzteile verwenden wird.

### **3.) Sicherheitsvorkehrungen**

1. Wenn die Induktionskochplatte länger als 60 Sekunden eingeschaltet ist und es wird während dieser Zeit kein Topf bzw. keine Pfanne auf die Kochplatte gestellt, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus.
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 täglich den Luftfilter (4) unter dem Gerät und versichern Sie sich, dass die Frischluftzufuhr ohne Behinderung erfolgt.

### 3.) Bedienungsanweisung

1. Geben Sie die Kochzutaten in den Topf und setzen Sie ihn auf das Kochfeld.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die AN/AUS-Taste (8) drücken. Die Kontrolllampe (9) wird aufleuchten, wenn ein induktionsgeeigneter Topf mit einem Durchmesser von mindestens 5 cm darauf steht.
3. Wenn die Kontrolllampe nicht aufleuchtet und das Gerät einen Piepton von sich gibt, dann steht kein Topf auf dem Kochfeld oder der Topf hat einen kleineren Durchmesser als 5 cm.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.  
Die Leistungsstufen werden im Display (11) durch einen Balken angezeigt. Sie beginnen mit der Stufe 1 (Minimum) und enden mit der Stufe 9 (Maximum).  
Für die Einstellung der Leistungsstufen bietet das Gerät folgende Möglichkeiten:
  - a) Drehen Sie den Knebel (12) innerhalb von 5 Sekunden, nachdem Sie die AN/AUS-Taste gedrückt haben, auf die gewünschte Leistungsstufe oder
  - b) drücken Sie auf eine der 4 Tasten (1, 4, 7 oder 9)
5. Dieses Gerät 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.
6. Nach dem Kochvorgang schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Sobald das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Keramikplatte und das Gehäuse mit einem feucht-warmen Tuch ab. Wenn erforderlich, verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Trocknen Sie alles gut ab.

### 5.) 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:

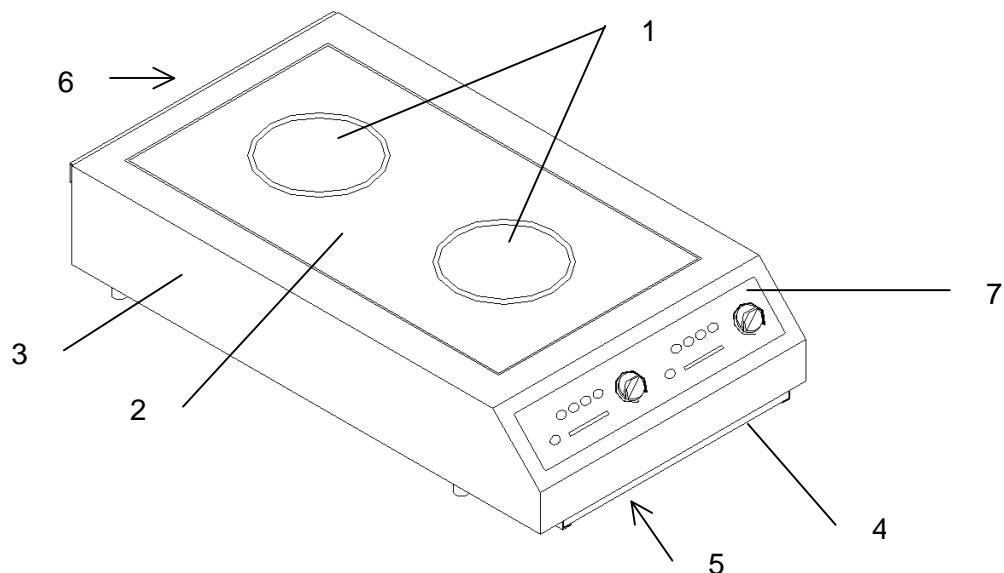
Haben Sie die Temperatur zu hoch eingestellt? Dadurch wurde evtl. der Überhitzungsschutz aktiviert. Nach einiger Zeit wird das Gerät automatisch wieder eingeschaltet.  
Sind die Lufteinlassöffnung und -ablassöffnung frei? Wenn nicht, sorgen Sie dafür, dass nichts die Öffnungen blockiert.

---

## 6. Technische Angaben

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Modellbezeichnung       | CT-70   |
| Stromanschluss          | 230V / 50Hz / 2 Ph.   |
| Stromverbrauch          | 2 x 3,5 kW  |
| Stromzufuhrbereich      | von 300 Watt bis 3,5 kW (9 Stufen)  |
| Sicherheitsvorkehrungen | a) automatische Abschaltung<br>b) Materialüberprüfungsdetektor<br>d) Durchmesserüberprüfungsdetektor<br>e) Überhitzungsschutz |
| Abmessungen:            | 400 B x 735 T x 197 H mm  |

## 7.) Graphische Darstellung



**7 Bedienfeld**

1. Kochfelder
2. Keramikplatte
3. Gehäuse
4. Luftfilter
5. Lufteinlassöffnung
6. Luftauslassöffnung
7. Bedienfeld
8. AN/AUS-Taste
9. Kontrollleuchte
10. Tasten: Leistungsstufen 1, 4, 7 und 9
11. Display „Leistungsstufen“
12. Knebel für Leistungsstufen

