

Bedienungsanweisung

Einbau-Induktionskochfeld

Modell **ZITA CB-35A**

Best.-Nr. 301-1050

Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie diese in der Nähe des Gerätes auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, muss die Bedienungsanweisung mit ausgehändigt werden.
- 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, und zwar für das Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Missbräuchlicher Einsatz 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 ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Original-Ersatzteilen ausführen.
- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.
- Beachten Sie auch die geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsvorschriften.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

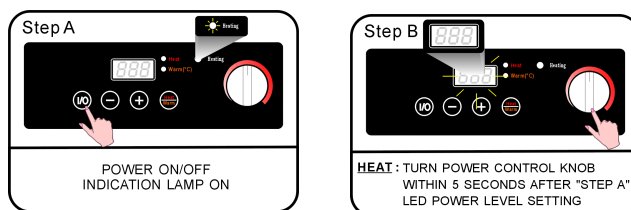
Sicherheitshinweise

1. Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen und tauchen Sie beides nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenecken hängen. Achten Sie auch darauf, dass das Kabel nicht mit der heißen Geräteoberfläche oder mit Wasser in Berührung kommt.
4. Achten Sie stets darauf, dass das Kabel nicht beschädigt ist und korrekt in die Steckdose passt. Im Falle einer Beschädigung muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
5. Verwenden Sie für dieses Gerät **nur induktionsgeeignete** Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von **12 bis 26 cm**. Das Kochgeschirr ist entsprechend gekennzeichnet.
6. Achten Sie darauf, dass sich folgende Dinge nicht in der Nähe des Induktionskochfeldes befinden:
 - brennbare Gegenstände, wie z. B. Gardinen
 - Gas- oder Elektroherde
 - offnes Feuer
 - Wasserarmaturen
 - Geräte mit Magneten, wie z. B. Radios, Fernseher, Kassettenrekorder.

7. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Kinder können die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen.
8. Legen Sie keine metallhaltigen Küchenutensilien, wie z. B. Topfdeckel, Messer usw. (auch keine Alu-Folie) auf das Gerät. Wenn die Induktionskochplatte eingeschaltet ist, können diese Gegenstände heiß werden. Auch dürfen keine magnethaltigen Dinge, wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf das Gerät gelegt werden oder Papier zwischen Topf/Pfanne und Kochplatte. Das Papier könnte brennen.
9. Stellen Sie keine leeren Gefäße auf das Gerät.
10. Berühren Sie nicht direkt nach Entfernen des Topfes bzw. der Pfanne die Kochplatte, da sie dann noch heiß ist. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt die Kochstelle.
11. Wenn Sie das Gerät nicht brauchen und vor jeder Reinigung, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie vorher das Gerät abkühlen.
12. Die Glaskeramikoberfläche ist stabil und hart. Falls trotzdem etwas mit der Oberfläche passiert (Riss, Bruch oder Sprünge), schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen den Netzstecker und informieren Sie Ihren Händler.
13. Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags, dürfen keine Gegenstände, wie Eisendraht oder Werkzeug in die Luftenlass- bzw. Luftausgangsöffnung gelangen.
14. Sollte etwas vom Kochgut auf die Geräteplatte gekommen sein, so wischen Sie die Platte mit einem Tuch ab.

Sicherheitsvorrichtungen

- Zur Erfüllung der CE – Sicherheitsvorschriften sind für das Einschalten des Kochfeldes 2 Vorgänge notwendig:
 1. Drücken der ON/OFF Taste
 2. Drücken der Plus- (+) oder Minus (-) Taste oder Drehen am Knopf, und zwar innerhalb von 5 Sekunden.

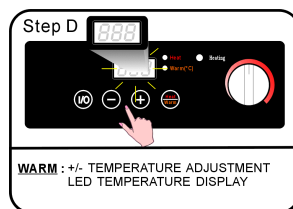
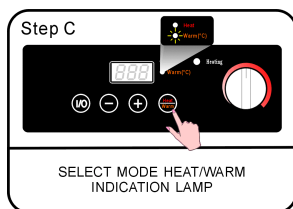


- Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn sich 60 Sekunden lang kein Topf bzw. keine Pfanne auf dem Kochfeld befindet.
- Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet nicht auf:
 1. wenn der Topf oder die Pfanne ungeeignet ist für Induktionskochfelder
 2. wenn der Durchmesser kleiner als 5 cm ist
- Das Kochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn die Temperatur der Pfanne 250°C erreicht und 60 Sekunden lang anhält, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet und ein kurzes Warnsignal ertönt. Sobald das Kochfeld abgekühlt ist, wird das Gerät automatisch wieder eingeschaltet.

Einbau und Betrieb

- Prüfen Sie, ob die Stromart, die auf dem Typenschild unter dem Gerät steht, mit Ihrem Stromnetz übereinstimmt.
- Beachten Sie für den Einbau die Abmessungen und Zeichnungen auf Seite 5 dieser Bedienungsanweisung.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie einen induktionsgeeigneten Topf bzw. Pfanne (12 bis 26 cm Durchmesser) mit dem Kochgut auf das Kochfeld. **ACHTUNG:** Das Kochfeld darf nicht eingeschaltet werden, wenn der Topf leer ist, weil das Erhitzen eines leeren Topfes den Überhitzungsschutz aktiviert.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die AN/AUS-Taste (ON/OFF) drücken. Drücken Sie danach die Plus- (+) Minus (-) Taste, und zwar innerhalb von 5 Sekunden. Die Kontrolllampe „Heating“ leuchtet auf und im Display wird die Leistungsstufe angezeigt.
- Sobald die Kontrolllampe aufleuchtet, wird das Kochgeschirr erhitzt.
- Mit der „Heat/Warm“-Taste können Sie 2 Funktionen wählen, und zwar die Einstellungen der Leistungsstufen und die Temperatureinstellungen. Die dazugehörigen Kontrolllampen zeigen an, welche der beiden Funktionen Sie gewählt haben.
- **„HEAT“ = Leistungsstufen**
Nachdem Sie diese Funktion gewählt haben, leuchtet die „HEAT“-Kontrolllampe auf. Sie können jetzt mit dem Drehknopf die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 19 einstellen. Auf dem Display erscheint die gewählte Leistungsstufe (s. nachfolgende Abb. „Step C“)

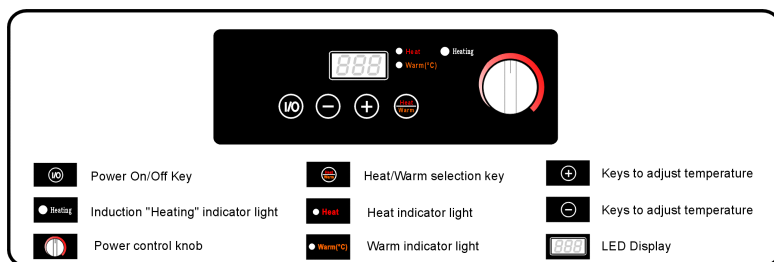


- **„WARM“ = Temperatur in °C**
Nachdem Sie diese Funktion gewählt haben, leuchtet die „WARM“-Kontrolllampe auf. Sie können jetzt mit den Plus-/Minus-Tasten die gewünschte Temperatur zwischen 50° und 240°C einstellen, und zwar in Schritten von 10° (s. Abb. „Step D“). Die „WARM“-Kontrolllampe blinkt so lange auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Während dieser Zeit ist der Drehknopf für die Einstellung der Leistungsstufen außer Funktion. Wenn Sie von „WARM“ auf „HEAT“ wechseln möchten, dann drücken Sie die Heat/Warm-Taste. Der Drehknopf für die Leistungsstufen-Einstellungen wird aktiviert und die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf.

Bemerkungen

- Wenn die Kontrolllampe aus ist und ein Signal ertönt, dann ist entweder kein Topf auf dem Gerät oder ein nicht induktionsgeeigneter bzw. ein Topf, der einen geringeren Durchmesser als 5 cm hat.
- Das Kochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn die Temperatur des Kochgeschirrs 250°C erreicht und 60 Sekunden lang anhält, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet und ein Warnsignal ertönt. Sobald das Kochfeld abgekühlt ist, schaltet es automatisch wieder ein.
- **Gründe für eine Überhitzung**
Wenn ein leerer Topf auf das Kochfeld gesetzt wird und die Leistungsstufe auf maximale Leistung steht, wird sehr schnell die höchste Temperatur erreicht und der Überhitzungsschutz ausgelöst.
Nimmt man den Topf vom Kochfeld oder gibt ein Lebensmittel hinein bzw. eine Flüssigkeit, wie z. B. Wasser, dann wird sehr schnell die Temperatur gesenkt. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie Wasser in einen heißen Topf schütten, weil das Wasser rasch verdampft. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Bedienfeld



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. AN/AUS Taste | 6. Kontrolllampe „Temperatur“ |
| 2. Kontrolllampe „Heizvorgang“ | 7. Einstelltaste „+“ für die Temperatur |
| 3. Regler „Leistungsstufen“ | 8. Einstelltaste „-“, für die Temperatur |
| 4. Wähltaste „Temperatur“ | 9. Display |
| 5. Kontrolllampe „Leistungsstufe“ | |

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wenn die Kochplatte abgekühlt ist, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein weiches, feucht-warmes Tuch (*kein nasses*) und ein mildes Reinigungsmittel und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät gelangt. Es darf kein benzinhaltiges, ätzendes oder scheuerndes Reinigungsmittel gebraucht werden!
- Trocknen Sie alles gut ab.

Technische Angaben

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Modellbezeichnung | ZITA CB-35 A |
| Stromanschluss | 230V / 50Hz / 1 Ph. |
| Leistung | 3,5 kW (19 Heizstufen) |
| Temperaturbereich | 50° - 240°C |
| Abmessungen | B 385 x T 385 x H 148 mm |
| Gewicht | netto 13 kg / brutto 15 kg |

Störungen und eventuelle Fehlerursachen

| Störung | Eventuelle Ursache |
|---|---|
| Kontrolllampe leuchtet nicht auf | Ist der Stecker in der Steckdose? Defekter Stromkreis? Kontrollieren! |
| Heizkontrolllampe leuchtet nicht auf bzw. blinkt. | Ungeeignetes Induktionsgeschirr Kein Topf auf der Kochplatte bzw. nicht genau in der Mitte platziert Der Durchmesser des Topfes hat weniger als 5 cm. |

Störungen
Eventuelle Ursache

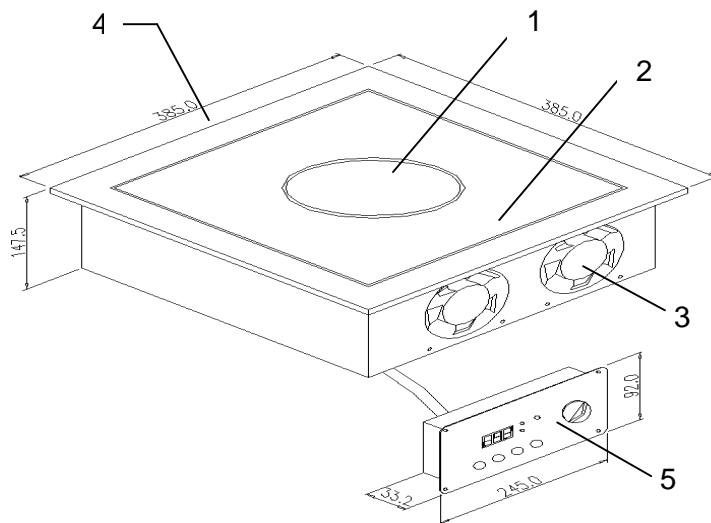
Das Gerät heizt plötzlich während des Kochvorgangs nicht mehr.

Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.

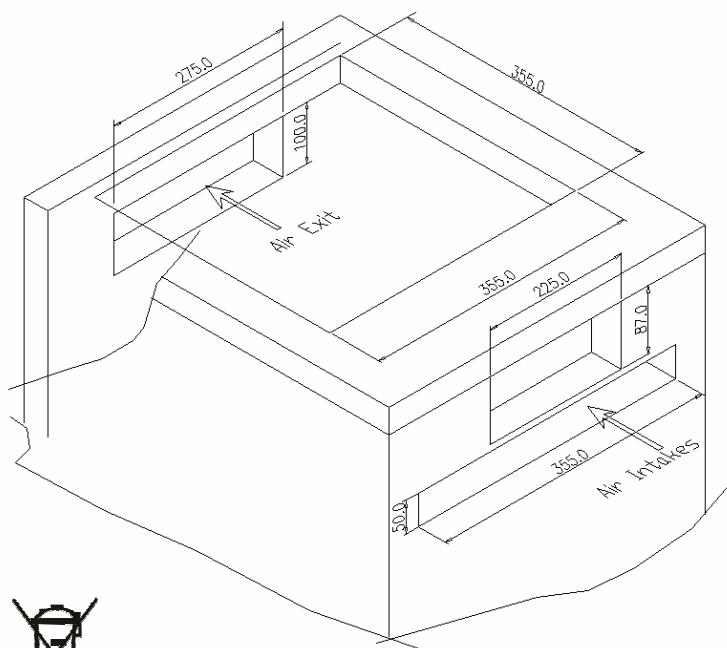
Die Lufteinfuhrschlitze sind blockiert.

Die Umgebungstemperatur ist zu hoch.

Falls Sie eine Störung nicht beseitigen können, verständigen Sie Ihren Händler.



1. Induktionskochbereich 3,5 kW
2. Oberfläche
3. Lufteinlassöffnung
4. Luftauslassöffnung
5. Regeleinheit / Bedienfeld


Einbau-Öffnungen

1. Regeleinheit: 87 mm (H) x 225 (B)
2. Lufteinlass: 50 mm (H) x 355 (B)
3. Luftauslass: 100 mm (H) x 275 (B)
4. Für das Kochfeld: 355 x 355 mm



Dieses Einbau-Induktionskochfeld gehört nicht in den normalen Hausmüll, sondern muss den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen übergeben werden