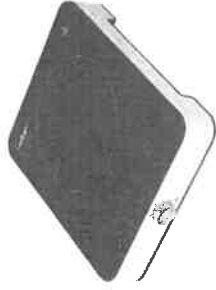




Bedienungsanleitung

Induktions-Einzelkochplatte
Induktions-Doppelkochplatte



Mod.: IKF-E 18 S



Mod.: IKF-D 31 S

Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns recht herzlich, dass Sie unser Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie die Hinweise dieser Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie das Gerät kennen lernen und es richtig benutzen. Sie finden hier wichtige Hinweise für den Gebrauch, Ihre Sicherheit, die Pflege und die Wartung des Gerätes. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Gerätes kein Problem sein.

Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Stellen Sie einen Transportschaden fest, so wenden Sie sich bitte mit einer genauen Schadensangabe an die Stelle, wo Sie das Gerät gekauft haben bzw. Ihren zuständigen Kundendienst.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Die Bedienungsanleitung gehört zum Gerät und ist inklusive Garantieschein, Kassenbono und nach Möglichkeit Originalkarton mit Innenverpackung sorgfältig aufzubewahren. Bei Besitzerwechsel muss die Anleitung mit ausgehändigt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.

Achtung!

Bedienen Sie das Gerät erst, wenn Sie sich mit den Hinweisen und dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Sicherheitsvorschriften

Das Gerät darf nur, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden! Jeder andere Gebrauch ist unzulässig! Bei Schäden durch falsche Bedienung oder Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften erlischt jegliche Haftung und Garantie! Bei Besitzerwechsel muss diese Anleitung weitergegeben werden.



**Warnung: Heiße Oberfläche!
Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!**
Gehäuse und Kochstelle(n) werden während des Betriebes heiß. Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte auch nach der Benutzung noch für eine kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen.

Achtung! Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktion (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit und Funktion dieser Geräte nicht durch das Induktionskochgerät gestört wird.

- Das Gerät nur an einer einphasigen Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung anschließen.
- Nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb, wenn das Gerät, die Netzanschlussleitung oder der Netzstecker in irgendeiner Form eine Beschädigung aufweist.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel

an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- **Kinder**, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und seiner Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Zuleitung darf während des Betriebes nicht mit dem Gerät in Berührung kommen. Auch Anschlussleitungen von anderen Elektrogeräten in der Nähe dürfen heiße Kochstellen nicht berühren. **Brandgefahr!**
- Die Netzanschlussleitung nicht herunter hängen lassen, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Schützen Sie die Netzanschlussleitung vor scharfen Kanten, Einklemmen sowie vor jeder Hitzeeinwirkung und legen oder wickeln Sie es niemals über oder um das Gerät.
- Das Gerät nur mit vollständig abgewickelter Netzanschlussleitung betreiben. **Überhitzungsgefahr!**
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! **Lebensgefahr!**

- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen berühren! **Lebensgefahr!**
- Kleine Kinder oder Haustiere unbedingt vom Gerät fern halten. **Verbrennungsgefahr!**
- **Betreiben Sie das Gerät stets nur unter Aufsicht!**
- **WARNUNG:** Beim Arbeiten mit Ölen und Fetten sollte das Gerät wegen Brandgefahr nicht unbeaufsichtigt bleiben. Fette, Öl und Alkohol können sich entzünden. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Umgebung eines Heizgerätes, Herdes, Heizkörper, Öfen oder anderen Produkten die Wärme erzeugen oder an offenem Feuer betrieben werden.
- Das Gerät nicht in Feuer- oder Explosion gefährdeten Räumen oder leicht entzündlicher Atmosphäre benutzen. **Brandgefahr!**
- Keine leicht entflammaren Stoffe oder Sprays in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen! **Brandgefahr!**
- **WARNUNG:** Beim Auftreten von Rissen, Brüchen oder Sprüngen der Glaskeramik oder des Kochgerätes ist das Gerät sofort außer Betrieb zu nehmen und vom

- Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Durch defekte Stellen können überkochende Speisen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik in der Bedienungsanleitung.
- Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- **Nach jedem Gebrauch und bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes, vor jeder Reinigung und Pflege ist der Netzstecker zu ziehen.**
- Bei auftretenden Störungen oder nicht einwandfreien Betrieb des Gerätes schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Kundendienst erfolgen.
- Die Steckdose muss jederzeit zugänglich sein, um ein schnelles Entfernen des Netzsteckers zu ermöglichen. Der Netzstecker ist nicht an der Netzanschlussleitung aus der Steckdose zu ziehen.
- Vor jeder Benutzung das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker auf Fehler überprüfen. Ist der Netzstecker, die Netz-

anschlussleitung oder das Gerät beschädigt, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkungssystem bedient werden.
- Das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auch nicht von der Unterseite in das Gerät eindringen kann.
- Das Gerät niemals in einem Geschirrspüler reinigen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen!
- Das Gerät darf nicht als Ablagefläche benutzt werden. Treffen Sie Maßnahmen gegen mögliche Brandrisiken.
- Das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen verwenden!

- Nach dem Gebrauch ist die Induktionskochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen aususchalten und der Netzstecker zu ziehen. Verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung. Das Gerät ist erst durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt!
- Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Kochfeldes keine brennbaren Stoffe befinden, die sich unter dem Einfluss der Wärmestrahlung oder durch direkte Berührung (z.B. Vorhänge, Gardinen etc. durch zufällige Luftbewegung) entzünden können.
- Stellen Sie den Kocher nicht unter Schränke oder unter anderen leicht entzündlichen Materialien! Brandgefahr!
- **Der Raum über dem Gerät muss frei sein.** Auch der Betrieb unter einer Dunstabzugshaube ist aufgrund der nicht einzuhaltenden Sicherheitsabstände nicht möglich.
- Wenn Sie das Gerät bewegen oder auf einen anderen Platz stellen möchten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen der Netzanschlussleitung oder wenn sich auf dem Gerät Kochgeschirr befinden sollte.
- Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass das Kabel des Elektrogerätes nicht mit der heißen Kochstelle in

Berührung kommt. Netzanschlussleitungen von elektrischen Geräten dürfen heiße Kochstellen nicht berühren.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metall- oder lackierten Flächen, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Gerätes oder Möbel beschädigt werden können.
- Die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht abdecken oder blockieren. **Überhitzungsgefahr!**
- Das Gerät muss stets frei ventilieren können.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze des Gerätes. **Stromschlaggefahr!**
- Keine Behälter oder Gefäße aus Aluminium, Kunststoff, oder Aluminiumfolie auf heiße Oberflächen der Kochzonen stellen. Benutzen Sie kein Geschirr aus Aluminium. Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, welches entsprechend den Angaben des Herstellers zur Benutzung auf Induktionskochgeräten geeignet ist.
- Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder, Grate oder **scharfe Kanten** aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer auf dem Glas.
- Zucker in fester oder flüssiger Form sowie Kunststoff darf nicht auf das heiße Kochfeld gelangen. Beim

Erkalten können Risse oder Brüche der Glaskeramik auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf heiße Kochzonen gelangt sein, müssen diese mit dem Klingenschaber abgeschabt werden.

- Vermeiden Sie Kochgeschirr mit nassem oder feuchtem Boden auf das Kochfeld zu stellen, da dies zu irreversiblen Veränderungen oder Verfärbungen des Kochfeldes führen kann.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leer kochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Gegenstände aus Metall, wie zum Beispiel Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können. Verbrennungsgefahr!
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können in ungünstigen Fällen zu Rissen und Brüchen in der Glaskeramik führen.
- Die Induktionskochplatte ist nur für Haushaltszwecke zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist unzulässig. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

- Wird das Induktionskochgerät in unmittelbarer Nähe einer Radio-, TV oder sonstigen Sendeanlage oder Computer, oder anderen Speichermedien betrieben, muss abgeklärt werden, ob die Bedienung gewährleistet ist, da diese Geräte empfindlich auf Magnetfelder reagieren.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von autorisierten Vertragswerkstätten / Fachleuten durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen verursachen schwerwiegende Gefahren für den Benutzer.
- Das Gerät nur im abgekühlten Zustand reinigen, transportieren oder verpacken.
- Lassen Sie zur Sicherheit Ihrer Kinder keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor usw.) erreichbar liegen.

Verpackung

- Nach dem Auspacken das Gerät auf Transportschäden und den Lieferumfang auf Vollständigkeit überprüfen! Bei Schäden oder unvollständiger Lieferung wenden Sie sich bitte an Ihr Fachgeschäft, wo Sie das Gerät gekauft haben.
- Werfen Sie den Originalkarton nicht weg, dieser wird zum Aufbewahren oder zum Versenden benötigt.

Kochgeschirr

- **Benutzen Sie nur Kochgeschirr oder Pfannen, welche für Induktionskochgeräte geeignet sind.**
Geeignet sind Töpfe/Pfannen, welche aus Eisen bestehen, d.h. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder magnetischem Edelstahl.
- **Hinweis:** Testen Sie die Eignung des Kochgeschirrs mit Hilfe eines Magneten. Bleibt der Magnet am Topfboden haften, ist der Topf bzw. die Pfanne für Induktion geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Topfboden. Dieser muss vollständig eben sein, damit die Beheizung optimal funktionieren kann.

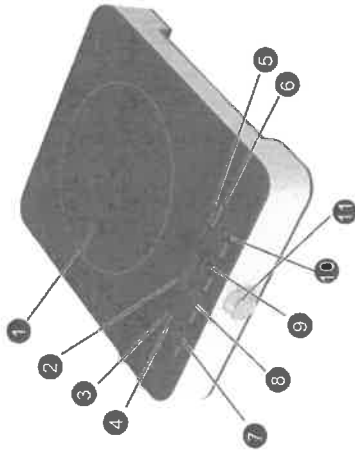
- Stellen Sie nur Töpfe/Pfannen mit trockenem Topfboden auf die Kochstelle.
- Nur Kochgeschirr benutzen, das keine Ränder, Grate oder scharfe Kanten aufweist.
- Schieben Sie die Töpfe/Pfannen niemals von der Kochzone, um die Glaskeramik nicht zu zerkratzen.
- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr und einem der entsprechenden Kochstelle angepassten Durchmesser nutzen Sie die Vorteile der Induktion voll aus.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Vergessen Sie beim Kochen nicht den Topfdeckel und vermeiden Sie unnötiges Öffnen. Kochen mit Topfdeckel verbraucht weniger Energie als ohne.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Das Kochfeld und die Topfböden sollten stets sauber gehalten werden. Verschmutzungen führen zu Störungen in der Wärmeübertragung.
- Bitte ebenfalls die aufgeführten Hinweise im Punkt „Sicherheitshinweise“ beachten.

Standort

- **Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 1 m zu allen brennbaren Gegenständen, Wänden oder Bauteilen ein. Brandgefahr!**
- Stellen Sie das Gerät auf einen hitzebeständigen, stabilen, trockenen, offenen und für Kinder nicht zugänglichen Platz und nur auf ebener Fläche auf.
- Nicht auf Metall- oder lackierten Flächen aufstellen.
- Die Luftzirkulation des Gerätes muss nach allen Seiten frei gewährleistet sein.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Beachten Sie die aufgeführten Sicherheitshinweise.

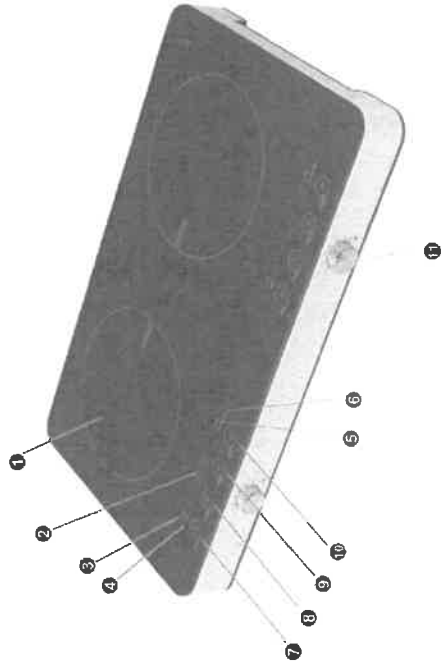
Produktbeschreibung

Induktions-Einzelkochplatte (IKF-E 18 S)



- 1 Kochzone
- 2 Display
- 3 Anzeigelampe "Timer" Funktion
- 4 Anzeigelampe "Lock" Funktion
- 5 Betriebsanzeigelampe
- 6 Anzeigelampe Temperaturwahl
- 7 Sensortaste "Lock" Funktion: Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)
- 8 Sensortaste "Timer" Funktion: Laufzeiteinstellung
- 9 Sensortaste "Function": Einstellung Temperaturwahl / Leistungsstufe
- 10 Sensortaste "ON/OFF"
- 11 Drehknopf

Induktions-Doppelkochplatte (IKF-D 31 S)



13

- 1 Kochzone
- 2 Display
- 3 Anzeigelampe "Timer" Funktion
- 4 Anzeigelampe "Lock" Funktion
- 5 Betriebsanzeigelampe
- 6 Anzeigelampe Temperaturwahl
- 7 Sensortaste "Lock" Funktion: Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)
- 8 Sensortaste "Timer" Funktion: Laufzeiteinstellung
- 9 Sensortaste "Function": Einstellung Temperaturwahl / Leistungsstufe
- 10 Sensortaste "ON/OFF"
- 11 Drehknopf

Wichtige Hinweise:

Achtung: Die Induktionskochplatte funktioniert nur mit aufgesetztem Kochgeschirr und Pfannen, welche für Induktionskochgeräte geeignet sind.

Ist kein Kochgeschirr aufgesetzt oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen sofort ab.

Inbetriebnahme:

Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch sorgfältig trocken wischen. Das Gerät darf nur in vollständig trockenem Zustand in Betrieb genommen werden. Beachten Sie die Hinweise zur „Pflege und Reinigung“ der Glaskeramik.

Achtung! Das am Topfboden erwärmte Kochgeschirr darf nur mittig auf der Kochstelle stehen. Es darf nicht auf dem Bedienfeld oder am Rand abgestellt werden.

- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochstelle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein kurzer Signalton und im Display wird „L“ angezeigt. Ihr Gerät ist nun betriebsbereit.
- Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ (10). Im Display wird „ON“ angezeigt. Jetzt können Sie die weiteren Einstellungen vornehmen:

Sensortaste „Function“ (9) - Auswahl der Leistungsstufe sowie der Temperatur:

Modell „IKF-E 18 S“:

- Drücken Sie die Taste „Function“ (9). Im Display leuchtet die Standardanzeige „1600“ auf und die Anzeigelampe (5) leuchtet.
- Durch Drehen des Drehknopfes (11) nach links oder rechts können Sie die gewünschte Leistungsstufe einstellen: **200-350-500-800-1000-1200-1400-1600-1800W**

Modell „IKF-D 31 S“:

- Wählen Sie die gewünschte Kochstelle aus und drücken Sie die Taste „Function“ (9). Im Display der linken Kochstelle leuchtet die Standardanzeige „1600“ auf und im Display der rechten Kochstelle die Anzeige „1200“ und die entsprechende Anzeigelampe (5) leuchtet.
- Durch Drehen des Drehknopfes (11) nach links oder rechts können Sie die gewünschte

14

Leistung für die jeweilige Kochstelle einstellen:

Leistungsstufen (Kochstelle links):

200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800W

Leistungsstufen (Kochstelle rechts):

200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300W

Auswahl der Temperatur (Modell „IKF-E 18 S / IKF-D 31 S“):

- Durch nochmaliges Drücken der Taste „Function“ (9) gelangen Sie in den Modus Temperatureinstellung. Im Display leuchtet als Standardanzeige „ 240 °“ und die entsprechende Anzeigelampe (6) leuchtet.
- Durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links können Sie die gewünschte Temperatur einstellen: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C

Sensortaste „ Timer “ (Modell „IKF-E 18 S / IKF-D 31 S“):

- Drücken Sie die Taste „Function“ (9) und wählen die gewünschte Kochstufe und die Temperatur.
 - Drücken Sie die Taste „Timer“ (8). Im Display leuchtet die Standardanzeige „ 0:00 “ und die entsprechende Anzeigelampe (3) leuchtet.
 - Durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links können Sie den gewünschten Zeitablauf von 1 – 180 min. einstellen.
 - Hinweis: Das Display zeigt abwechselnd die aktuell abgelaufene Zeit und die zuletzt voreingestellte Temperatur an.
- Nach Ablauf der Zeit wird die ausgewählte Kochstelle abgeschaltet. Das Gerät befindet sich weiterhin im Betriebszustand.

Topferkennungsfunktion (Modell „IKF-E 18 S / IKF-D 31 S“):

Die Topferkennungsfunktion ist nach Aktivierung der Kochstelle aktiv. Falls Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs von der Kochstelle nehmen, ertönt ein Signalton und im Display wird „ E0 “ angezeigt und die Anzeigelampe blinkt auf. Wird innerhalb weniger Sekunden das Kochgeschirr wieder aufgesetzt, laufen die vorgewählten Einstellungen weiter. Wird das Zeilimit überschritten, schaltet das Gerät in den „Standby“ Modus.

Kindersicherung / Verriegelungsfunktion (Modell „IKF-E 18 S / IKF-D 31 S“):

Nach dem Einschalten der Steuerung kann diese Funktion aktiviert werden. Drücken Sie die Taste „ Lock “ (7). Die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (4). Die Elektronik bleibt im verriegelten Zustand und es kann keine andere Funktion eingegeben werden, bis die Verriegelung wieder aufgehoben wird. Zum Aufheben der Verriegelungsfunktion drücken Sie die Taste „ Lock “ (7) bis die entsprechende Anzeigelampe (4) nicht mehr aufleuchtet. Die Verriegelungsfunktion ist aufgehoben.

Hinweis für Modell „IKF-D 31 S“:

Die Verriegelungsfunktion kann nur für die jeweilig ausgewählte Kochstelle aktiviert werden.

Überhitzungsschutz (Modell „IKF-E 18 S / IKF-D 31 S“):

Die Induktionskochplatte ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte Ihre Kochplatte überhitzen (z.B. leerer Topf) ertönt ein anhaltender Signalton und die Kochfunktion schaltet sich nach einigen Minuten automatisch ab.

Lüfter (Modell „IKF-E 18 S / IKF-D 31 S“):

Nach Auswahl der Kochstelle startet ein Lüfter, welcher die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und vor einer Überhitzung schützt. Ein Nachlaufen des Lüfters nach Ausschalten des Gerätes und nach langer Betriebsdauer ist normal.

Ausschalten des Gerätes

- Drücken Sie die Taste „ ON/OFF “ (10). Im Display wird „ H “ angezeigt, wenn die Temperatur > 60°C ist.
- Das Gerät beendet die eingestellte Funktion. Der Lüfter kann noch einige Zeit nachlaufen bevor das Gerät abschaltet. Das Gerät befindet sich immer noch im Betriebszustand.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG: Das Gerät ist erst ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt, wenn Sie den Netzstecker ziehen. Stets den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Reinigung und Pflege

Achtung! Vor jeder Reinigung, Pflege, Wartung oder Reparatur das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen.

- Halten Sie den „Touch-Control“ Bereich für die Kochstellen stets frei, sauber und trocken.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Nach jedem Gebrauch übergelaufene Speisereste (Fett oder Öl) mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel reinigen und trocknen.
- Keine trockenen, scheuernden und ätzenden Reinigungsmittel verwenden, welche die Glaskeramik oder das Gehäuse zerkratzen und ätzenden Reinigungsmittel verwenden, welche die Glaskeramik schädigen können!
- Keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung verwenden!
- Benutzen Sie keine Metallschwämme, Pulverreiniger oder korrodierende Reinigungssprays.
- Starke Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramikreiniger zu entfernen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glaskeramikschaber.
- Achten Sie darauf, dass nur die Klinge des Schabers mit der Glaskeramik in Berührung kommt. Das Gehäuse des Schabers kann das Glas zerkratzen. Verwenden Sie nur Klängen im einwandfreien Zustand!
- Geschmolzene Kunststoffpartikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden.
- Achtung! Gehen Sie beim Umgang mit dem Glasschaber vorsichtig vor! Die Klinge des Schabers kann Verletzungen verursachen!
- Das Gerät, die Netzanschlussleitung oder Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder mit übermäßig viel Wasser in Kontakt bringen. **Stromschlaggefahr!**
- Keine feuchten Töpfe aufsetzen und kein Zucker oder Salz auf die Oberfläche bringen.
- Das Kochfeld und die Topfböden sollten stets sauber gehalten werden. Verschmutzungen führen zu Störungen der Wärmeübertragung und können die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Halten Sie die Lüftungsschlitze / Ventilationsöffnungen frei von Staub und Flusen.

Fehlercode / Problem und Lösung:

Fehler Code	Problem mögliche Ursache	Maßnahmen
E0	Kochfeld arbeitet nicht Kein Topf/Pfanne aufgesetzt Ungeeignetes Kochgeschirr	Benutzen Sie nur für Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr/Pfannen
E1	Elektronikfehler	Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst zwecks Überprüfung.
E2	Temperaturfühler defekt	Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst zwecks Überprüfung
E3	Überspannung (zu hohe Netzspannung) Im Elektronikschaltkreis ist ein Fehler aufgrund zu hoher Netzspannung aufgetreten.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die korrekte Netzspannung angeschlossen ist, welche auf dem Typenschild vermerkt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie circa 2 Minuten und stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Sollte der Fehler wiederholt auftreten, kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
E4	Unterspannung (zu geringe Netzspannung) Im Elektronikschaltkreis ist ein Fehler aufgrund zu geringer Netzspannung aufgetreten.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die korrekte Netzspannung angeschlossen ist, welche auf dem Typenschild vermerkt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie circa 2 Minuten und stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Sollte der Fehler wiederholt auftreten, kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
E5	Überhitzungsschutz / mögliche Überschreitung der Kochstellen-temperatur Topf / Pfanne ist leer Topf/Pfanne hat eine zu hohe Temperatur	Warten Sie einige Minuten und lassen Sie die Kochstelle / Kochgeschirr abkühlen. Sollte der Fehler wiederholt auftreten, überprüfen Sie das Kochgeschirr bzw. kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
E6	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu hoch Lüfter defekt	Prüfen Sie, ob die Ventilationsöffnungen nicht blockiert sind und säubern Sie diese (siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“). Starten Sie das Gerät erneut. Sollte der Fehler wiederholt auftreten, kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.

Technische Daten / Produktinformation:

	Maßeinheit	Induktions Einzelkochplatte IKF-E 18 S	Induktions- Doppelkochplatte IKF-D 31 S
Breite	mm	280	580
Tiefe	mm	355	355
Höhe	mm	75	75
Gesamt-Leistung	Watt	1800W	3100W
Spannung / Frequenz	Volt	220-240V-50Hz	220-240V-50Hz


Erweiterte Produktinformation gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Mod.: IKF-E 18 S (BI-18V/-6(S))			
Modellbezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Art der Kochmulde	---	IKF-E 18 S freistehend	---
Anzahl der Kochzonen und/oder Flächen	---	1	---
Heiztechnologie (Induktion-Kochzone und Kochflächen, Strahl-Heizkörper-Kochzonen, Kochplatten):	---	Induktions-Heizelement	---
Für kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro Elektroheizung oder Umgebung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5 mm	∅	19.0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro Elektroheizung oder Umgebung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5 mm	L	---	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Breite der Nutzfläche pro Elektroheizung oder Umgebung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5 mm	W	---	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Flächenberechnung pro kg	EC <small>Elektrisches Kochen</small>	191.8	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg berechnet:	EC <small>Elektrisches Kochfeld</small>	191.8	Wh/kg

Erweiterte Produktinformation gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Mod.: IKF-D 31 S (BI-31V/-5-2)			
Modellbezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Art der Kochmulde	---	IKF-D 31 S freistehend	---
Anzahl der Kochzonen und/oder Flächen	---	2	---
Heiztechnologie (Induktion-Kochzone und Kochflächen, Strahl-Heizkörper-Kochzonen, Kochplatten):	---	Induktions-Heizelement	---
Für kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro Elektroheizung oder Umgebung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5 mm	∅	20.0 / 20.0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro Elektroheizung oder Umgebung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5 mm	L	---	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Breite der Nutzfläche pro Elektroheizung oder Umgebung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5 mm	W	---	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Flächenberechnung pro kg	EC <small>Elektrisches Kochen</small>	189.8 / 192.2	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg berechnet:	EC <small>Elektrisches Kochfeld</small>	191.0	Wh/kg

Gewährleistung und Kundenservice

- Die Gewährleistung für dieses Gerät erfolgt auf Basis der gesetzlichen Bestimmungen. Als Nachweis für den Gewährleistungsanspruch dient eine Kopie des Kaufbeleges.
- Schäden, die auf natürliche Abnutzung, Transportschäden, Überlastung, Nichtbeachtung der Montage-/Bedienungsanleitung oder unsachgemäße Behandlung zurück zu führen sind, bleiben von der Garantie ausgeschlossen. Der Hersteller haftet nicht für indirekte Folge- und Vermögensschäden.
- Beanstandungen können nur dann anerkannt werden, wenn das Gerät im Originalzustand und frachtfrei an den Lieferanten bzw. den Kundenservice des Herstellers zurück gesandt wird.
- Technische Änderungen in Bezug auf die Weiterentwicklung des Gerätes sind vorbehalten.

Entsorgung

 Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produktes schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer zuständigen örtlichen Entsorgungsstelle. Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Sonstige Hinweise:

Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren, da dies zum Verfall der Garantie führt und Personen und Sachschäden nach sich ziehen können. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Kundendienst durchgeführt werden.

CE-Kennzeichnung

Die CE-Kennzeichnung belegt, dass das Gerät alle grundlegenden Anforderungen erfüllt (Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (Richtlinie 2014/50/EU), „Niederspannungsrichtlinie (Richtlinie 2014/35/EU) und Richtlinie RoHS“ (Richtlinie 2011/65/EU).

Heller Elektro-Hausgeräte GmbH
Mühberger Straße 34
D – 04895 Falkenberg/Elster

Kundendienst: Tel.: 035365/430-15
Email: info@heller-elektro.de
www.heller-elektro.de