

D Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung24.de

D

Einzelkochplatte Induktion

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieser ganz besonderen Kochplatte! Durch die Induktionstechnik sparen Sie viel Zeit, Energie und Sie gewinnen ein Plus an Sicherheit. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Speisen im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	2000 W
Anzahl der Kochstellen:	1
Größe der Kochstellen:	120 - 230 mm Ø
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 1,0 W

UNSER TIPP: Elektrische Geräte mit Modus „Standby“ benötigen auch im Ruhezustand Strom. Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

SICHERHEIT IN DER HANDHABUNG



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und das Kabel auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden (Risse, Sprünge, Brüche) aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- **Achtung: Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von Induktionskochtafeln fernhalten!** Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.
- **Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann.**
- **Vorsicht! Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- **Vorsicht! Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.**
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen.**



Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir den Einsatz von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d.h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie das Kochfeld und den Topfboden immer sauber und trocken.
- **Verwenden Sie keine Kochgefäße, die über die Kochfläche hinausragen.** Durch die Hitze des Geschirrs kann das Kunststoffgehäuse Schaden nehmen. Nur Geschirr mit **maximal 23 cm** Durchmesser verwenden und mittig auf die markierte Kochstelle stellen.
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche. Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.

- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (nicht aus Metall, keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- ⚠ Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- ⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

EINFÜHRUNG

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: **Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes.**

Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

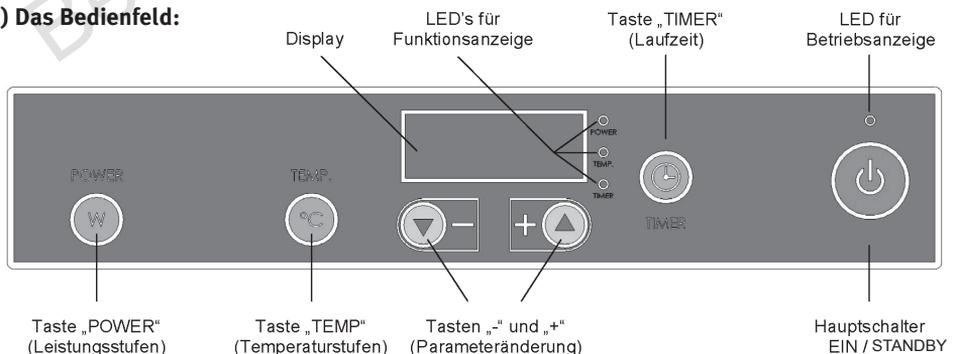
- Durch die unmittelbare Erhitzung des Topfbodens ist Kochen mit Induktion sehr **energiesparend** (bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden).
- Das Induktionskochfeld erzeugt bzw. unterbricht die Wärmezufuhr unmittelbar nach Bedienen der Steuerung. Durch diese effiziente Nutzung der Energie ist eine **exakte Steuerung der Wärmezufuhr** möglich und sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise 2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60 % schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit**: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass diese abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Kochfeld nicht verbrennen. Nach dem Kochen ist auf dem Glaskeramik-Kochfeld nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Kochfläche ist sehr **pflegeleicht**. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis sie abgekühlt ist.

Zur Wahl der Kochgefäße:

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 12 - 23 cm), die aus Eisen bestehen, wie z.B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen sowie Töpfe aus magnetischem Edelstahl.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, Töpfe aus unmagnetischem Edelstahl sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser unter 12 cm liegt.
- **Tipp:** Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

Lernen Sie Ihre Kochtafel kennen

a) Das Bedienfeld:



Jede Tastenbetätigung wird durch einen Quittungston bestätigt. Die Tasten bitte nur mit den Fingerkuppen betätigen, um Beschädigungen zu vermeiden.

b) Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (nicht aus Metall) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein kurzer Signalton und die rote LED für Betriebsanzeige leuchtet. Der Lüfter startet einen kurzen Funktionstest, dann befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Im Display erscheint der aktuelle Status zur Plattentemperatur (*Restwärmeanzeige*):

L (low = niedrig) für Temperaturen unter 50 °C oder

H (hot = hoch/heiß) für Temperaturen über 50 °C.

c) Einschalten

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochfläche und drücken Sie die ON/STANDBY Taste bis ein Signalton ertönt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, was durch ein Blinken der drei LEDs für die Funktionsanzeige signalisiert wird. Sie können nun die Leistung, die Temperatur oder die Zeit einstellen. Nach Drücken einer dieser Tasten leuchtet die LED „Power“ dauerhaft und das Gerät startet den Betrieb mit der Leistungsstufe 1300 W.

Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach Herstellung der Betriebsbereitschaft keine weitere Eingabe, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Standby-Modus.

d) Topferkennung

Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld erkannt, so erscheint im Display die Anzeige „- - -“ und ein periodisches Warnsignal ertönt.

Wird innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Falls während des Betriebes ein Topf vom Kochfeld entfernt wird, erscheint im Display die Anzeige „- - -“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 15 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter.

Wird jedoch innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

e) Ausschalten

Zum Ausschalten während des Betriebes oder in Betriebsbereitschaft betätigen Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt. Die Steuerung befindet sich nun im Standby-Modus und das Display zeigt den aktuellen Status zur Plattentemperatur (*Restwärmeanzeige*):

L (low = niedrig) für Temperaturen unter 50 °C oder

H (hot = hoch/heiß) für Temperaturen über 50 °C.

Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.

Hinweis: Ein Nachlaufen des Lüfters im Standby-Modus nach langer Betriebsdauer ist normal.

KOCHEN MIT IHRER INDUKTIONSKOCHTAFEL

10 Leistungsstufen - von 300 W bis 2000 W

Das Gerät startet den Betrieb immer mit der Leistungsstufe 1300 W. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED „POWER“ signalisiert.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Leistung bis auf 2000 W erhöhen.

Durch Betätigen der - Taste können Sie die Leistung bis auf 300 W reduzieren.

Hinweis: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte des Kochfeldes überwacht. Die maximal zulässige Temperatur für die Leistungsstufen-Funktion beträgt 200 °C. Die Leistungsstufen-Funktion ist daher ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen.

10 Temperaturstufen - von 60 °C bis 240 °C

Betätigen Sie die Taste „TEMP.“ um zur Temperaturstufen-Funktion zu wechseln. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED „TEMP.“ signalisiert.

Startwert nach der ersten Anwahl der Temperatur-Funktion ist 120 °C.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Temperaturvorgabe bis auf 240 °C erhöhen.
Durch Betätigen der - Taste können Sie die Temperaturvorgabe bis auf 60 °C reduzieren.

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, taktet die Regelung die Leistung so, dass die gewünschte Temperatur gehalten wird.

*Hinweis: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte des Kochfeldes gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten.
Die maximal zulässige Temperatur für die Temperaturstufen-Funktion beträgt 240 °C.
Die Temperaturstufen-Funktion ist daher ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren.*

Kochen kleiner Mengen

Die schnelle und direkte Wärmeübertragung der Induktionstechnik kann bei geringen Kochgutmengen zu einer kurzfristigen Überhitzung führen. Wir empfehlen daher, beim Erwärmen von Speisen zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit kleiner Leistungsstufe (Stufe 01 – 03) zu starten und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.

Kochen großer Mengen

Im Modus „Temperaturstufen“ ist die Leistungsabgabe des Gerätes im oberen Leistungsbereich reduziert. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden, ist es oftmals sinnvoll, bei größeren Kochgutmengen (>1500 ml) zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit großer Leistungsstufe (Stufe 09 – 10) zu beginnen und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.

Wechsel zwischen Leistungsstufen- und Temperaturstufen-Funktion

Durch eine geschickte Kombination der beiden Funktionsarten lassen sich die Vorteile des Induktionskochens komfortabel nutzen.

Sie können jederzeit von der Leistungsstufen-Einstellung zur Temperaturstufen-Einstellung und umgekehrt wechseln.

Betätigen Sie während des Betriebes in der Leistungsstufen-Funktion die Taste „TEMP.“ um zu der Temperaturstufen-Funktion zu wechseln.

Betätigen Sie während des Betriebes in einer Temperaturstufen-Funktion die Taste „POWER“ um zur der Leistungsstufen-Funktion zu wechseln.

Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

Laufzeit-Einstellung (Timer) - bis 180 Minuten

Die Laufzeit-Einstellung kann sowohl bei der Leistungsstufen- als auch bei der Temperaturstufen-Funktion aktiviert werden.

Betätigen Sie die Taste „TIMER“ um die Laufzeit-Einstellung zu aktivieren. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED „TIMER“ signalisiert.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Laufzeitvorgabe bis auf 180 Minuten jeweils in 5-Minuten-Schritten erhöhen.
Für minutengenaues Einstellen der Laufzeit können Sie durch wiederholtes Betätigen der - Taste die Laufzeitvorgabe in 1-Minuten-Schritten bis auf 1 Minute reduzieren.

Achtung: Reduzieren Sie die Laufzeit manuell bis auf 0 Minuten, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus!

Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Laufzeitvorgabe im Rhythmus von 0,5 Sekunden.

Ca. 5 Sekunden nach der Einstellung der Laufzeit wechselt die Anzeige wieder zur ursprünglichen Funktion. Das Leuchten der LED „TIMER“ signalisiert nun, dass zusätzlich die Timer-Funktion aktiv ist. Bei erneuter Betätigung der Taste „TIMER“ wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Display angezeigt, diese kann dann auch erneut verändert werden. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Standby-Modus.

Hinweis: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Diese Kochtafel ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

a) Betätigungsüberwachung

Wird am Bedienfeld eine Taste betätigt, so sind automatisch alle anderen Tasten bis auf den Hauptschalter gesperrt, um Fehlfunktionen zu vermeiden. Die Steuerung kann während des Betriebes jederzeit durch den Hauptschalter ausgeschaltet werden, auch wenn noch andere Schalter betätigt sind.

b) Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe. Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochtafel erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

c) Restwärmeanzeige

Hat die Temperatur auf der Kochfläche durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 50 °C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Display ein H (= heiß). Sinkt die Temperatur unter 50 °C, zeigt das Display ein L (= niedrig) .

Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige im Display.

d) Netzüberwachung

Überströme, die durch starke Schwankungen der Netzspannung verursacht werden können, werden von der Steuerung erkannt und führen zu einer Selbstabschaltung des Gerätes.

e) Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und im Display erscheint ein Fehlercode.

Fehlercode-Tabelle:

- E1 Elektroniküberwachung Unterspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160 V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.
- E2 Elektroniküberwachung Überspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (→ 270 V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.
- E3 Leistungsteil:** An dem IGBT-Leistungsteil des Gerätes ist ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.
- E4 Kurzschluss:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.
- E5 Überhitzungsschutz (Leistungsstufen-Funktion):** Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Leistungsstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 200 °C. (z.B. durch heißes Öl oder Fett, oder einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
*Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden
Nutzen Sie anschließend für konstante, höhere Temperaturen über 200 °C die Temperaturstufen-Funktion.*
- E6 Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte ist defekt
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.
- E7 Überhitzungsschutz (Temperaturstufen-Funktion):** Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Temperaturstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 240 °C (z.B. durch einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.
- E8 Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert ein undefiniertes Signal.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher das sich keine Metallgegenstände oder sonstige Fremdkörper auf dem Kochfeld befinden.
- E11 Innentemperatur:** Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hoher Umgebungstemperatur).
Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.

Hinweis: Wird während der Fehlercodeanzeige E1 oder E2 die Fehlerursache beseitigt, so läuft das Gerät mit der letzten Einstellung automatisch wieder an.

Bei allen anderen Fehlercodeanzeigen müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers zurücksetzen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.

Die kalte Glasfläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Glaskochflächen, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Auch spezielle Reinigungsmittel zur Pflege des Kunststoffgehäuses erhalten Sie bei Bedarf im Handel.

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Bedienungsanleitung24.de