



Bedienungs- anleitung

Da bin ich mir sicher.

AMBIANO

INDUKTIONSKOCHPLATTE



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr ALDI-Serviceportal

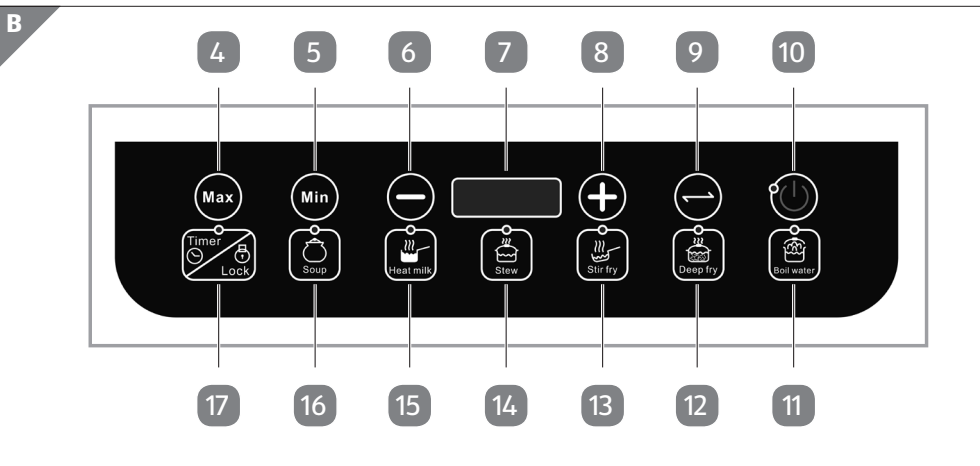
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.





















Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
Zeichenerklärung und weitere Informationen	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheitshinweise	9
Aufbau und Montage	15
Vor dem ersten Gebrauch	15
Bedienung.....	16
Benutzung des Gerätes	16
Grundlegende Vorbereitung.....	18
Bedienung des Gerätes	18
Wartung, Reinigung und Pflege.....	27
Störung und Behebung	28
Technische Daten	30
Konformitätserklärungen	31
Entsorgung.....	31
Verpackung entsorgen.....	31
Gerät entsorgen	31



Lieferumfang/Geräteteile

- 1  Glasplatte
- 2  Kochplatte
- 3  Bedienfeld (darauf **4** bis **17**)
- 4  Auswahltaste: „MAX“ (sofort auf maximale Leistung)
- 5  Auswahltaste: „MIN“-Taste (sofort auf minimale Leistung)
- 6  Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
- 7  LED – Display
- 8  Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
- 9  Auswahltaste: Auswahl -> Leistung oder Temperatur
- 10  Ein-/Aus-Taste
- 11  Programmtaste: Kochen (Boil Water)
- 12  Programmtaste: Frittieren (Deep fry)
- 13  Programmtaste: Braten (Stir fry)
- 14  Programmtaste: Schmoren (Stew)
- 15  Programmtaste: Milch (Heat Milk)
- 16  Programmtaste: Suppe (Soup)
- 17  Taste: Timer/Sperren (Timer/Lock)
- 18  Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Induktionskochplatte. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Induktionskochplatte einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Induktionskochplatte führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Induktionskochplatte an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Geräte, die der Schutzklasse II entsprechen.



Vorsicht! Heiße Oberflächen! Bitte nicht berühren!



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass dieses Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen bzw. Kochen von Lebensmitteln, mit geeignetem Kochgeschirr, bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre, fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern
 - **Erstickengefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z.B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen!
Stromschlaggefahr!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb der Induktionskochplatte

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (wie z.B. Gabel, Messer oder Löffel) auf der Glasplatte ab, da diese je nach Art und Menge des Metalls unkontrolliert erhitzt werden. Es besteht die Gefahr einer Verbrennung.
- Benutzen Sie die Glasplatte nicht als Ablagefläche und halten Sie spitze und schwere Gegenstände fern, um die Glasplatte nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Gerät niemals mit beschädigter Glasplatte in Betrieb. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages. Sollte die Glasplatte während des Betriebes beschädigt werden, schalten Sie das Gerät sofort ab, trennen es vom Netz und kontaktieren eine Fachwerkstatt.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Die

Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine stabile und feuerfeste Unterlage. Achten Sie darauf, dass um die Kochplatte herum mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen oder Wänden besteht, um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten. Verwenden Sie keine weiche Unterlage, der Lüfter an der Geräteunterseite könnte blockiert werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer Unterlage aus Metall.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen
– **Brandgefahr!**
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Glasplatte usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
Verletzungsgefahr!
- Die Glasplatte ist auch nach der Benutzung des Gerätes noch heiß, fassen Sie daher nicht auf die Glasplatte.
Verbrennungsgefahr!
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Gegenstände, Speisen oder Flüssigkeiten darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**
- Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten müssen vor Inbetriebnahme einen Facharzt aufsuchen, um die Verträglichkeit der Induktionskochplatte mit dem Implantat zu klären.

- Stellen Sie nur geeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt „Welches Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen etc.) ist für dieses Gerät geeignet?“) auf die Induktionskochplatte.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Magnetkassetten oder andere magnetisierbare Gegenstände während des Betriebes auf die Glasplatte. Dies könnte zu Datenverlust führen. Wir müssen darauf hinweisen, dass wir keine Haftung für einen eventuellen Datenverlust übernehmen.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die eingeschaltete Induktionskochplatte. Dies beeinträchtigt die Lebensdauer des Gerätes.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb solange an der Steckdose angesteckt, bis der Lüfter im Inneren die Kochplatte abgekühlt hat. Ziehen Sie den Netzstecker erst, wenn kein Lüftungsgeräusch mehr hörbar ist.
- Vorsicht! Gegenstände wie z. B. Schmuck, Ringe, Uhren etc. können heiß werden, wenn Sie in die Nähe der Kochstelle gelangen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Speisen, keinesfalls für andere Zwecke.
- Erwärmen Sie keine verschlossenen Dosen auf dem Gerät, **es besteht Explosionsgefahr!**
- Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose betreiben, sondern ausschließlich an eine Wandsteckdose anschließen. Der Stromkreis der Wandsteckdose muss mit mindestens 16A abgesichert sein.
- Nur Original Zubehör verwenden! Bei Verwendung von nicht Original Zubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.
Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Berücksichtigen Sie jedoch, dass unter Umständen Kunststoff oder Lack von Möbeln die Gummifüße des Gerätes angreifen können. Verwenden Sie ggf. eine geeignete, rutschfeste sowie hitzebeständige Unterlage (die Unterlage darf nicht weich sein).

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir Ihnen 3-4 mal Wasser in einem geeigneten Topf aufzukochen, um evtl. vorhandene, fertigungsbedingte Rückstände von der Induktionskochplatte zu beseitigen. Hierbei evtl. auftretender Geruch oder Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung z.B. durch Öffnen eines Fensters.

Bedienung

Benutzung des Gerätes

HINWEIS!

Achtung! Bitte benutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche für Induktionskochplatten geeignet sind.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen etc.) mit ebenem Boden. Der Boden darf über die gesamte Fläche keinerlei Unebenheiten aufweisen. Insbesondere beim Erhitzen von Öl vermeiden Sie so eine eventuelle Fehlfunktion des Gerätes, die zu Gefährdungen durch überhitztes Öl führen könnte.

Welches Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen etc.) ist für dieses Gerät geeignet?

- Stahltöpfe und Pfannen oder emailliertes Gusseisen
- Kochgeschirr aus Materialien wie Eisen, Stahl oder nicht emailliertem Gusseisen
- Kochgeschirr aus Materialien wie Edelstahl und Aluminium, sofern dies als tauglich für Induktionsherde gekennzeichnet ist. (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)

Um korrekt zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen ebenen und magnetischen Boden (ein Magnet muss daran haften bleiben) haben, der einen Durchmesser von mindestens 12 cm aufweist. Der Durchmesser der Töpfe und Pfannen sollte 26 cm nicht überschreiten.

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser weniger als 12 cm misst.
- Keramik- und Glasgeschirr
- Kochgeschirr aus Edelstahl, Aluminium, Bronze und Kupfer, es sei denn, das Behältnis ist ausdrücklich als tauglich für Induktionsherde gekennzeichnet.
- Kochbehälter mit unebenem Boden (z. B. kleine Füße oder Abstandshalter)
- Behälter mit gewölbtem Boden



Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen, benutzen Sie wärmeisolierte Kochhandschuhe! Das Gerät sowie die Zubehörteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!

HINWEIS!

Decken Sie niemals die Lüftungsslitze (Rückseite und Unterseite des Gerätes) des Gerätes ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen (min. 10 cm).

Achten Sie auf ausreichenden Abstand zu Geräten und Gegenständen (z. B. Fernseher, Radio, Kassettenrecorder etc.), die empfindlich auf Magnetfelder reagieren.



Viele Lebensmittel sind nicht dafür geeignet bei zu hohen Temperaturen zubereitet bzw. frittiert zu werden, da diese sonst nicht gleichmäßig gegart werden oder sich bei stärkehaltigen Produkten, wie beispielsweise Pommes Frites, Acrylamid bilden kann. Beim Erhitzen von größeren Mengen Öl müssen Sie daher die Einstellungen am Gerät über die Temperaturstufen vornehmen. In diesem Betriebsmodus können Sie einstellen auf welche Temperatur Ihr Öl erhitzt werden soll und vermeiden so eine zu hohe Temperatur für die Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel. Wird die gewünschte Öltemperatur/das gewünschte Garergebnis mit dem verwendeten Topf nicht zufriedenstellend erreicht, sollte ein Topf aus einem anderen Material als bei dem zuerst verwendeten Topf benutzt werden.

Grundlegende Vorbereitung



Reinigen Sie die Glasplatte und den jeweiligen Topfboden vor der Benutzung von eventuellen Verschmutzungen und legen Sie keine Tücher, Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen Topfboden und Glasplatte.

HINWEIS!

Stellen Sie niemals leere Kochbehälter auf die betriebsbereite Glasplatte. Die extreme Hitzeentwicklung beschädigt möglicherweise den jeweiligen Kochbehälter oder lässt emaillierte Beschichtungen abplatzen! Zudem würde der Überhitzungsschutz des Gerätes aktiviert und dadurch das Gerät abgeschaltet. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Danach kann es wieder in Betrieb genommen werden.




- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose (mit einer Netzspannung gemäß Typenschild) auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Steckdose.
- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Bedienung des Gerätes



Die Induktionskochplatte erkennt, wenn sie ohne Kochgeschirr in Betrieb genommen wird oder wenn das Kochgeschirr während des Betriebes entnommen wird. In diesen Fällen ertönt ein sich wiederholendes akustisches Signal, auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E0“ und das Gerät schaltet sich nach ca. 60 Sekunden ab.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass die einzelnen Bedienelemente auf dem Bedienfeld aus Sicherheitsgründen (für Kinder) nicht bei sehr kurzen Berührungen reagieren. Tippen Sie das Bedienelement also nicht nur kurz mit Ihrer Fingerspitze an, sondern berühren Sie es möglichst großflächig mit der Innenseite des obersten Fingergliedes. Ein akustisches Signal zeigt an, dass das Gerät reagiert hat.

- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Ein akustisches Signal zeigt die Verbindung an.
- Stellen Sie nun ein geeignetes Kochgeschirr (z. B. Topf oder Pfanne etc.) mittig auf die Kochplatte **2**. Das Kochgeschirr darf nicht leer sein.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **10** und halten Sie für kurze Zeit gedrückt. Die Kontrollleuchte der Ein-/Aus-Taste  **10** leuchtet und im Display erscheint das Wort „on“ und signalisiert, dass das Gerät bereit für den Betrieb bzw. weitere Einstellungen ist. Wenn Sie nun keine weiteren Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät nach kurzer Zeit wieder automatisch ab. Drücken Sie also gleich die Auswahlstaste  **9** um den Heizvorgang zu starten oder weitere Einstellungen vorzunehmen. Die Vorgehensweise wird auf den folgenden Seiten näher beschrieben.

Hinweis: Das Gerät verfügt über 2 verschiedene Betriebsmöglichkeiten, mit denen Sie Einstellungen für die Kochplatte **2** vornehmen können.

1. Einstellung über Leistungsstufen: Hier können Sie verschiedene Leistungsstufen auswählen, mit denen das Gerät betrieben wird. Auf dem LED-Display **7** wird die Leistungsstufe in „Watt“ angezeigt.
2. Einstellung über Temperaturstufen: In diesem Betriebsmodus können Sie zwischen verschiedenen Temperaturstufen wählen, das LED-Display **7** zeigt die gewählte Temperaturstufe in „Grad Celsius (°C)“ an.

Hinweis: Sowohl beim Betrieb über die Leistungsstufen als auch beim Betrieb über Temperaturstufen ist eine Betriebszeit von 2 Stunden voreingestellt. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Timerfunktion“.



Ihr Gerät verfügt über eine Auswahlstaste „MAX“ und eine Auswahlstaste „MIN“. Durch Drücken der Auswahlstaste „MAX“ können Sie, unabhängig davon, ob Sie sich im Leistungsmodus oder im Temperaturmodus befinden und welche Einstellung Sie im jeweiligen Modus vorgenommen haben, die höchste Stufe (2000 W bzw. 240 °C) aktivieren. Durch Drücken der Auswahlstaste „MIN“ aktivieren Sie sofort die niedrigste Stufe (200 W bzw. 60 °C). Falls Sie eine Zeiteinstellung über die Timer-Funktion vorgenommen haben, bleibt diese vom Wechsel in die höchste bzw. niedrigste Temperatur- bzw. Leistungsstufe unberührt.

Die Vorgehensweise zur Auswahl der jeweiligen Betriebsmöglichkeit und die Einstellung der jeweiligen Leistungs- bzw. Temperaturstufe wird im Folgenden näher beschrieben.

Leistungsstufen für die Kochplatte **2**

Stufe (1-5)	Leistung [W]	Stufe (6-10)	Leistung [W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000




Hinweis: Die Angaben können ggf. abweichen.




Sie können beim Betrieb des Gerätes zwischen 10 verschiedenen Leistungsstufen wählen. Möchten Sie lieber mit dem Temperaturmodus arbeiten, bietet Ihnen das Gerät 10 verschiedene Temperaturstufen zur Auswahl.

Auswahl der Leistungsstufen

Durch einmaliges Drücken der Auswahltaste  **9** wird die voreingestellte Leistungsstufe „8“ (1600 W) auf dem LED-Display  **7** angezeigt und das Gerät bzw. die Kochplatte  **2** ist eingeschaltet.




Mit der Auswahltaste  **6** oder der Auswahltaste  **8** können Sie nun jederzeit die gewünschte Leistungsstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Leistungsstufe wird auf dem LED-Display  **7** angezeigt.

Temperaturstufen für die Kochplatte **2**

Wenn Sie statt der Leistungsstufen lieber mit den Temperaturstufen arbeiten möchten, wechseln Sie durch weiteres Drücken der Auswahltaste  **9** in den Temperaturmodus.

Stufe (1-5)	Temperatur [°C]	Stufe (6-10)	Temperatur [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Hinweis: Die Angaben können ggf. abweichen.

Die voreingestellte Temperatur (200°C) wird angezeigt. Mit der Auswahltaste  **6** oder der Auswahltaste  **8** können Sie nun jederzeit die gewünschte Temperaturstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Temperaturstufe wird auf dem LED-Display  **7** angezeigt. (Temperaturstufen in 20°C-Intervallen von 60°C – 240°C wählbar; ggf. Abweichungen möglich).





Nach dem Aufheizvorgang wird die Temperatur des Kochgutes (automatisch) in etwa konstant gehalten (je nach eingestellter Temperaturstufe).

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden (wenn der Lüfter im Inneren die Platte abgekühlt hat und zum Stillstand gekommen ist), indem der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.




Timerfunktion



Sowohl beim Betrieb über die Leistungsstufen als auch beim Betrieb über Temperaturstufen ist eine Betriebszeit von 2 Stunden voreingestellt.


Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit, eine bestimmte Zeit für den Betrieb einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab bzw. in den Standby – Modus, so dass kein Heizvorgang mehr stattfindet. Während des Betriebes können Sie jederzeit durch Drücken der Auswahlstaste  **6** oder der Auswahlstaste  **8** die Zeiteinstellung verändern, die eingestellte Leistungs- bzw. Temperaturstufe bleibt unverändert.

Wenn Sie diese Funktion nutzen möchten, gehen Sie wie folgt vor:


Wählen Sie zunächst den Leistungs- oder Temperaturmodus aus, je nachdem mit welchem Modus Sie arbeiten möchten und nehmen die gewünschten Einstellungen vor. Drücken Sie dann einmal kurz die Taste Timer/Sperren (Timer/Lock)  **17** um in den Timermodus zu gelangen. Im LED-Display wird die voreingestellte Zeit von 2:00 Stunden blinkend dargestellt. Während die Zahl blinkt, können Sie durch Drücken der Auswahlstaste  **8** (oder der Auswahlstaste  **6**) die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 1 Minuten-Schritten von 1 Minute bis max. 180 Minuten (3:00 Stunden)). Die eingestellte Zeit wird blinkend dargestellt und leuchtet nach kurzer Zeit durchgehend. Danach wird die eingestellte Zeit in Minutenschritten heruntergezählt.



Wenn Sie die Auswahlstasten  **8** oder  **6** gedrückt halten, läuft die Zeit in 10 Minuten-Schritten durch.


Die Anzeige im LED-Display  **7** wechselt dabei ständig von der Anzeige der Zeit zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Sie können die von Ihnen gewählten Einstellungen hinsichtlich Leistungs- bzw. Temperaturstufe jederzeit nach Ihren Wünschen verändern, das Gerät arbeitet stets mit den zuletzt vorgenommenen Einstellungen.



Um die Timerfunktion vorzeitig zu beenden, das Gerät an der Ein-/Aus-Taste  abschalten (ggf. wieder einschalten).

Sperrfunktion



Die Kochplatte verfügt über eine Sperrfunktion, mit der Sie nach den vorgenommenen Einstellungen sämtliche Auswahltasten (außer die Ein-/Aus-Taste) sperren können, um so ein ungewolltes Verändern der Einstellungen zu verhindern. Die Sperrfunktion wird durch das langandauernde (ca. 2-3 Sekunden) Drücken der Taste Timer/Sperren (Timer/Lock)  17 aktiviert. Die Sperrfunktion wird durch die Buchstaben „Loc“ im LED-Display angezeigt. Solange die Sperrfunktion aktiv ist, wechselt die Anzeige im LED-Display ständig von der Anzeige „Loc“ zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Wenn Sie die Sperrung wieder aufheben möchten, drücken Sie nochmals langandauernd (ca. 2-3 Sekunden) die Taste Timer/Sperren (Timer/Lock), das „Loc“ erscheint nicht mehr im LED-Display und ein akustisches Signal ertönt, die Auswahltasten sind wieder frei gegeben.

	4	Auswahltaste: „MAX“: Sofortiger Wechsel auf höchste Leistungsstufe
	5	Auswahltaste: „MIN“: Sofortiger Wechsel auf kleinste Leistungsstufe
	6	Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
	8	Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
	9	Auswahltaste: Auswahl-> Leistung oder Temperatur
	10	Ein-/Aus-Taste
	11	Programmtaste: Kochen (Boil Water)
	12	Programmtaste: Frittieren (Deep fry)
	13	Programmtaste: Braten (Stir fry)
	14	Programmtaste: Schmoren (Stew)
	15	Programmtaste: Milch (Heat milk)
	16	Programmtaste: Suppe (Soup)
	17	Taste: Timer/Sperren (Timer/Lock)


Voreingestellte Programme:

Zusätzlich zu den Einstellmöglichkeiten über Leistungs- oder Temperaturstufen ist Ihr Gerät mit sechs voreingestellten Kochprogrammen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmtasten auswählen können.

Folgende Programmtasten und somit Kochprogramme stehen Ihnen zur Verfügung.

- Kochen (Boil Water) : Durch Drücken dieser Taste ist eine Timer-Einstellung von 30 Minuten voreingestellt und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang bei einer Leistungseinstellung von 2000 W, um die Zutaten in kurzer Zeit zu erhitzen und zum Kochen zu bringen. Nach etwa 15 Minuten wechselt das Gerät zur Leistungseinstellung 1000 Watt, um die Temperatur der Zutaten etwa konstant zu halten und dabei Energie zu sparen. Sie können die Einstellung jederzeit an Ihre Bedürfnisse anpassen.
- Frittieren (Deep fry) : Hier ist eine Temperatureinstellung von 180°C und eine Timer-Einstellung von 45 Minuten voreingestellt. Sie haben die Möglichkeit die Temperatur- und Timer-Einstellung jederzeit anzupassen.
- Braten (Stir fry) : Bei diesem Programm ist eine Temperatur von 240°C und eine Timer-Einstellung von 20 Minuten voreingestellt, um so eine schnelle Erwärmung auf die zum Braten erforderliche Temperatur zu erreichen. Selbstverständlich können Sie auch hier jederzeit die eingestellte Temperatur und Zeit nach Ihren Wünschen anpassen.
- Schmoren (Stew) : Das Gerät beginnt den Kochvorgang mit einer Leistungseinstellung von 2000 W. Während des Programmdurchlaufes regelt das Gerät die Kochleistung in Abhängigkeit von der Temperatur der Zutaten im Kochgeschirr. Die Timer-Einstellung beträgt 90 Minuten. Sie können den Timer und die Kochleistung zwar jederzeit abändern, das Gerät wechselt jedoch möglicherweise nach ca. zwei Minuten selbstständig in eine andere Leistungsstufe, um die Zutaten bestmöglich zu schmoren.
- Milch (Heat milk) : Durch Drücken dieser Taste wird die Funktion zum Erhitzen von Milch aktiviert. Hierbei heizt das Gerät auf eine Temperatur von ca. 60°C. Die Timer-Einstellung ist auf 25 Minuten voreingestellt. Nach Erreichen der Temperatur von 60°C werden die Zutaten vom Gerät warmgehalten. Die Timer- und Temperatureinstellung lassen sich bei diesem Programm nicht ändern.

Hinweis: Bei diesem Programm (Milch) haben Sie die Möglichkeit eine verzögerte Startzeit von 1 Minute bis 24 Stunden festzulegen. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Abschnitt „Verzögerter Start“.



- Suppe (Soup) : Dieses Programm startet mit einer Leistungseinstellung von 1000W. Während des Programmdurchlaufes regelt das Gerät die Kochleistung in Abhängigkeit von der Temperatur der Zutaten im Kochgeschirr. Die Timer-Einstellung beträgt 90 Minuten und kann nicht geändert werden. Sie können die Kochleistung zwar jederzeit abändern, das Gerät wechselt jedoch möglicherweise nach ca. zwei Minuten selbstständig in eine andere Leistungsstufe, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Hinweis: Bei diesem Programm (Suppe) haben Sie die Möglichkeit eine verzögerte Startzeit von 1 Minute bis 24 Stunden festzulegen. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Abschnitt „Verzögerter Start“.







Verzögerter Start

WARNUNG!


Stellen Sie sicher, dass Sie bei Nutzung des „Verzögerten Starts“ in der Nähe des Gerätes sind, sobald die Heizfunktion aktiviert wird. Das Gerät muss während des Heizvorganges beaufsichtigt sein.

Bei den Programmen Milch  15 und Suppe  16 haben Sie die Möglichkeit eine Zeitspanne zwischen 1 Minute und 24 Stunden festzulegen, nach der das Gerät das Programm starten soll.


Um diese Funktion zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor.

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste  10 drücken und für kurze Zeit gedrückt halten.
- Sobald das Wort „on“ im Display erscheint, drücken Sie die Taste Timer/Sperren (Timer/Lock)  17.
- Stellen Sie nun mit Hilfe der Auswahltaste  6 oder der Auswahltaste  8 eine Zeit für den verzögerten Programmstart zwischen 1 Minute und 24 Stunden ein. Der voreingestellte Wert für den verzögerten Programmstart liegt bei 30 Minuten. Mit jedem Tastendruck wird der Zeitwert um 1 Minute erhöht oder verringert. Wenn Sie die Auswahltasten  oder  gedrückt halten, läuft die Zeit in 10 Minuten-Schritten durch.

- Drücken Sie nun die Programmtaste Milch  15 oder die Programmtaste Suppe  16.
- Durch ein weiteres Drücken der Taste Timer/Sperren (Timer/Lock)  17 bestätigen Sie die Eingaben. Wenn Sie die Taste nicht drücken, werden die Eingaben nach einigen Sekunden von selbst bestätigt.

Die Kontrollleuchte der Ein/Aus-Taste  10 und die Kontrollleuchte der Taste Timer/Sperren (Timer/Lock)  17 leuchten auf. Die Kontrollleuchte der Taste für das ausgewählte Programm blinkt.

Auf dem Display 7 wird die verbleibende Zeit angezeigt, bevor sich das Gerät automatisch einschaltet.

- Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch ein. Wenn Sie den verzögerten Start abbrechen möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste  10.

Wartung, Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung der Lüftungsslitze:

Die Lüftungsslitze (Lufteinlass- und Abluftschlitze) in regelmäßigen Abständen mit einer geeigneten, weichen Bürste vorsichtig von Staub und Verschmutzungen reinigen.


Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Steckdose einstecken.
Das Gerät hat sich während des Betriebes abgeschaltet.	Gerät wurde zu heiß.	Trennen Sie das Gerät vom Netz und reinigen Sie ggf. die Lüftungsschlitze. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, möglicherweise wurde leeres Kochgeschirr auf die Kochplatte gestellt. (Fehlermeldung „E5“ oder „E6“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie niemals leeres Kochgeschirr.
	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen, das Gerät hat den Aufheizvorgang abgeschaltet.	Sollte Ihr Kochgut noch nicht ausreichend erhitzt sein, verlängern Sie ggf. die Kochzeit.
	Vorübergehende Unter- oder Überspannung (Fehlermeldung „E3“ oder „E4“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen, es piept und auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E0“	Auf der Kochplatte ist kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr. Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr welches für Induktionskochplatten geeignet ist. Beachten Sie die Hinweise zum Kochgeschirr.

Störung:	Ursache:	Behebung:
Die Kontrollleuchte über der Ein-/Aus-Taste leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Heizfunktion ist nicht aktiviert.	Wählen Sie eine Betriebsart z. B. Betrieb über Leistungsstufen oder über Temperaturstufen.
Das Gerät befand sich im Standby-Modus und hat selbst abgeschaltet.	Die automatische Abschaltung bei Nichtbenutzung hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es benutzen möchten.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Nennleistung:	2000 W
Schutzklasse:	II 

Weitere Hinweise zum Energieverbrauch der Induktionskochplatte:

- Der Energieverbrauch des Gerätes wurde nach DIN EN 60350-2:2014 ermittelt.
- Um den Energieverbrauch bei der Benutzung der Induktionskochplatte möglichst gering zu halten, empfehlen wir Ihnen die jeweilige Temperatur-/Leistungseinstellung nur so hoch als nötig zu wählen und ggf. während der Zubereitung Ihrer Speisen anzupassen/abzusenken. Verwenden Sie soweit möglich Töpfe mit Deckel.
- Zum Erhitzen von 1 Liter (1 kg) Wasser ist mit diesem Gerät ein Energieverbrauch von 190,5Wh erforderlich.
- Der Durchmesser der im Inneren des Gerätes befindlichen Metall-Spule, die zum Erhitzen des Kochgeschirrs verwendet wird, beträgt ca. 200 mm.

Konformitätserklärungen



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Gerät entsorgen



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



Da bin ich mir sicher.

AT

VERTRIEBEN DURCH:

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG
SCHLAGENHOFENER WEG 40
82229 SEEFELD
GERMANY

KUNDENDIENST

96852



AT

+43 6213 69941



hup-kundendienst@aon.at

MODELL:
IK 4017

10/2018

3

**JAHRE
GARANTIE**