Original-Bedienungsanleitung

Einbau-Induktionskochfeld mit zwei Kochzonen Master E2



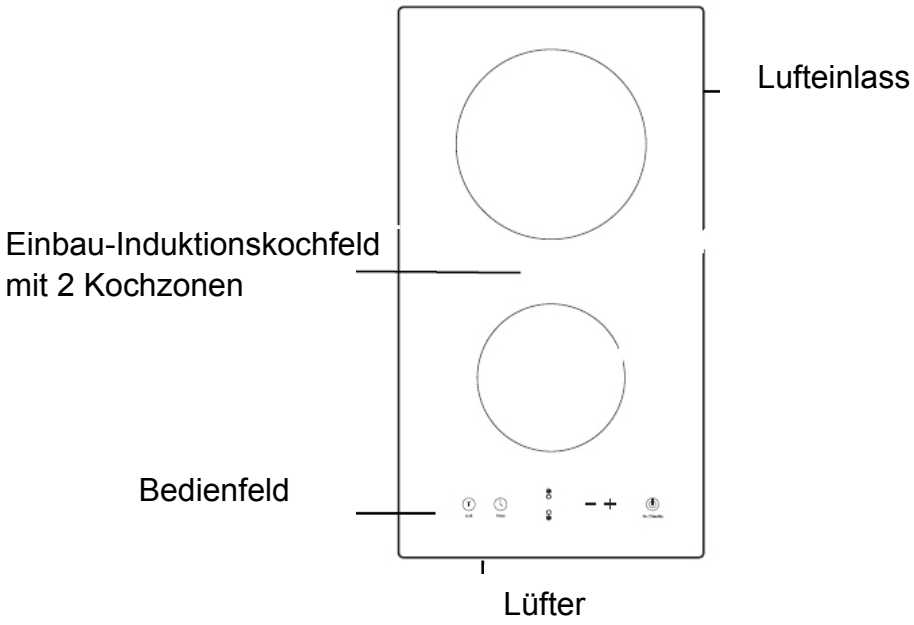
Artikel-Nr. 3041

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.1.1 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis und das anzeigen von „H“ im Display dient zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

⚠VORSICHT

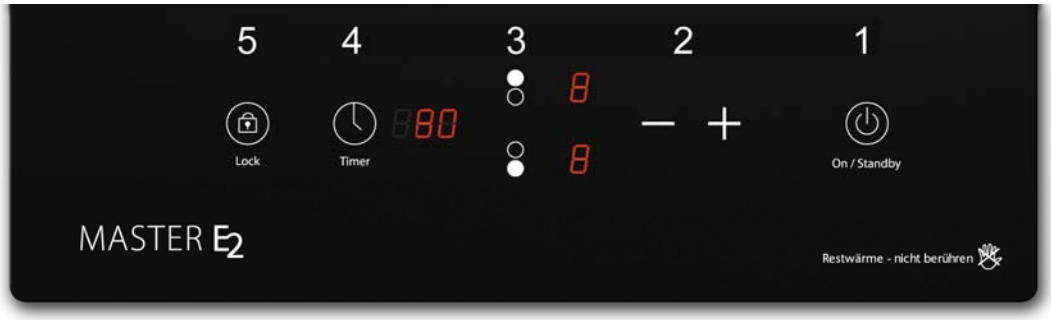
Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

- ► Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display)
- ► Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

4.2 Bedienelemente und Displays

4.2.1 Bedienfelder und Displays



1. Hauptschalter An/Standby
2. Auswahltasten zum Anwählen der Leistungsstufen oder des Timers (+ und -)
3. Auswahltaste des oberen oder unteren Kochfeldes
4. Timer
5. Lock / Fixierung der Einstellungen gegen unbeabsichtigtes Verstellen / Kindersicherung

4.2.2 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

4.2.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

Stellen Sie **kein** leeres Kochgeschirr auf die Kochfelder. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

4.2.4 Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltung ausgerüstet.

Wenn Sie vergessen haben das Gerät auszuschalten, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Die Zeiten variieren je nach gewählter Leistungsstufe:

Leistungsstufe	automatische Abschaltung nach
1~3	8 Stunden
4~6	4 Stunden
7~9	2 Stunden

Wenn Sie den Topf von der Herdplatte nehmen, schaltet sich die Energiezufuhr sofort nach dem akustischen Signal ab.

4.2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

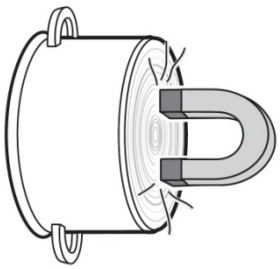
Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Vergewissern Sie sich, dass am Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:



- **Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.**

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Kochgeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 20 cm

HINWEIS

- Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

VORSICHT

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- ► Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- ► Das maximal zulässige Gewicht von allen Töpfen mit Inhalt **darf 12 kg** nicht überschreiten.
- ► Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.
- ► Lassen Sie die Oberfläche des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche kratzen. (Eine zerkratzte Glaskeramikoberfläche beeiträchtigt nicht den Gebrauch des Gerätes).

5.3 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- ► Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- ► Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ► Keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- ► Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ► Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ► Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

HINWEIS

► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 Ausschalten



Das gesamte Gerät wird über den **Hauptschalter An/Standby (1)** ausgeschaltet.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.

5.4.2 Einschalten



Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

Schalten Sie das Gerät über den **Hauptschalter An/Standby (1) an.** Es ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet in den Standby Modus.



Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld (Ø 140 mm und 180 mm) und wählen sie dieses an (**Auswahltaste Kochfeld (3)**).

Nun drücken Sie die **Taste +/- (2)** um die passende Leistungsstufe einzustellen.

5.4.3 Leistungsmodus



Um die Leistungsstufe auszuwählen, drücken Sie die **Auswahltaste +/- (2)**. Mit der voreingestellten Leistungsstufe „5“ schaltet sich das Gerät ein.

Sie können die Leistungsstufen 1-9 wählen.



Drücken Sie beide Auswahltaste +/- (2) gleichzeitig, wir die Leistungsstufe „0“ gewählt.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

5.4.4 Timer



Nach der Wahl der Leistungsstufe drücken Sie die **Timer Taste (4)** so lange, bis der Timer leuchtet.



Mit den **Tasten + oder –** lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen (bis max. 99 min.) einstellen.

Wird die Taste + oder – lange gedrückt, lässt sich die Dauer in 10 Minuten Schritten einstellen.



Wenn Sie gleichzeitig die Taste + und – drücken, wird ebenfalls „00“ angezeigt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät, bzw. das Kochfeld begibt sich in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ► Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den **Tasten +/-** einstellen. Durch die Memory-Funktion bleibt die Einstellung der Leistungsstufe unverändert bestehen.
- ► Während des Kochvorgangs kann die Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

5.4.5 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder das unbeabsichtigte Verstellen der Tasten.



Aktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste **Lock (5) 3 sec.** bis die Timeranzeige „Lo“ aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten außer des Hauptschalters An-/Aus (1) deaktiviert. Die Kochfelder heizen weiter, entsprechend der zuvor eingestellten Leistungsstufen.



Deaktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste **Lock (5)**, bis die Funktionsanzeige erlischt.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
- ► Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

6.2 Reinigung

◆ Keramik-Kochfeld, Gehäuse und Bedienfeld

Das Keramik-Kochfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Bei starken Verschmutzungen können Sie etwas Weißweinessig verwenden.

⚠VORSICHT

► Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

Fehler	Möglicher Grund	Korrigieren
E1/E2	Ungewöhnliche Spannung	► Die Versorgungsspannung liegt nicht im geforderten Bereich. Geeignete Steckdose verwenden.
E3/E4	Abnormale Temperatur	► Wählen Sie einen anderen Topf/kontrollieren Sie ihn
E5/E6	Überhitzungsschutz Temperatursensor offener oder zu kurzer Kreislauf	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
F0/F1/F2	Fehler im Lüfter	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
F3-F8	Fehler des Thermostats	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
F9-FE	Fehler des Temperatursensors	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

Original
Operating Manual

Induction cooker with two hobs for assembly
Master E2



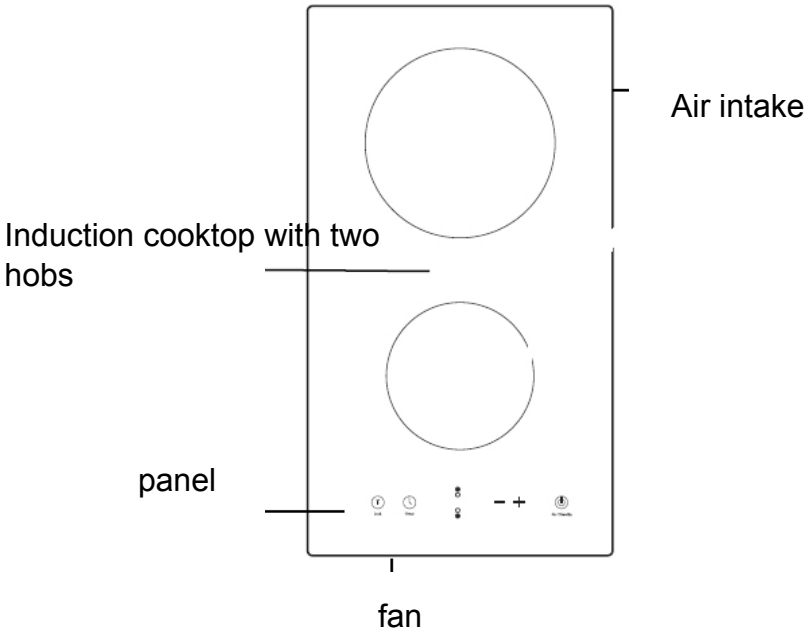
Item No. 3041

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



14.1.1 Details on the device



This instruction and when “H” is displayed, is to warn that the ceramic hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

⚠VORSICHT ATTENTION

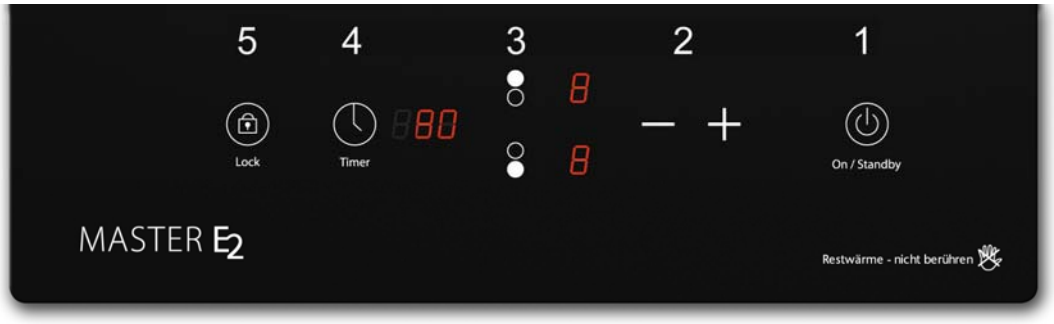
Risk of burning due to hot surface!

- ► Do not touch the surface of the ceramic hob while it is still hot (“H” is displayed)
- ► Do not place any objects on the hot ceramic hob.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

14.2 Operating elements and displays

14.2.1 Operating panels and Displays



1. Master On/Standby switch
2. Selection button for power stage and timer (+/-)
3. Selection button for cooktop
4. Selection button for timer
5. Lock function (setting protection / child safety lock

14.2.2 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

14.2.3 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed and an acoustic signal sounds. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched on again.

HINWEIS

► Do not place any empty cookware on the cooking area. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off automatically.

14.2.4 Automatic shutdown protection

The device is equipped with an auto shut down safety protection function. If ever you forgot to turn off your hotplate, it shuts down automatically. The default working times for various power levels are:

Power level	automatic shutdown after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

14.2.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmachiene

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Functioning and Advantages of Induction Cookers

With an induction cooker the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

Advantages of the Induction Hob

- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

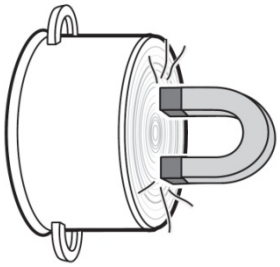
Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

15.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.

Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:



◆ **Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction hob.**

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots that do not sit flat on the hob
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 20 cm

HINWEIS Please note

► Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

VORSICHT Attention

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

- ► Only use pots with an induction-compatible base.
- ► The maximum permissible weight of all pots plus its contents **must not exceed 12 kg.**
- ► Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.
- ► Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.

15.3 Safety Instructions

⚠WARNUNG Warning

- ► Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- ► Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hob.
- ► Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.
- ► In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- ► Do not touch the hot surface of the ceramic hob. Although the induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- ► Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

HINWEIS

- ► Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.
- ► If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Switching Off



The complete appliance is switched off using the **Master On/Standby switch (1)**.

HINWEIS Please note

► Note that the appliance's fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.

15.4.2 Switching On



Press the **Master On/Standby switch (1),** the keys light up and an acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.



Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 140 mm - 180 mm). Now select the appropriate hob with the selection button (3).

15.4.3 Power Stage



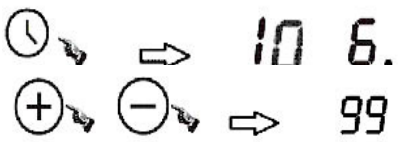
Press the **selection key +/- (2)** as long as necessary to select the power stage (Indicator lamp showing correct power stage). The preset power stage "5" is selected and the device turns on.



With the **+ / - Keys (2),** you can change the settings at any time in a range from 1 – 9.

If you press both selection buttons **+ / - Keys (2)** simultaniously, the power stage "0" will be selected.

15.4.4 Timer



After selecting the power level, select the **timer button (4)**. The display shows the number "0". With the **+ / - keys (2)**, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 99 minutes).

If you press the the **+ / - keys (2)** longer, you can select the operating time in 10-minute intervals.



If you press + and – simultaneously, the timer starts at "00". Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

HINWEIS Please note

- ► During timer operation, you can change the duration at any time with the **+ / - keys (2)**. With the memory function of the device, the power stage remain unchanged here.
- ► During the cooking process the power level and timer can be readjusted as you wish.

15.4.5 Lock function (children lock key)



Activation of Lock function:

Press the **Lock key (5) for 3 sec.** until the timer shows “Lo”. All keys will be blocked except Master **On/Standby** (1), to avoid mal-operation. After locking, induction hotplates continue to heat in the preset power stage. Also the timer continues counting.



De-activation of Lock function:

Press the **Lock key (5)** until all keys are free to use again.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

16Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- ► Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not immerse the appliance, its cables and the plug in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

16.2 Cleaning

◆ **Ceramic hob, Housing and Operating Panel**

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth or a mild detergent. If there are accumulations of dirt, apply white vinegar to the polluted zone.

⚠VORSICHT Attention

- ► In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.
- ► Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene

17.2 Causes and rectification of faults

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
E1/E2	Abnormal supply voltage.	► Make sure the appliance is connected to the voltage indicated
E3/E4	Abnormal temperature	► Please inspect the pot
E5/E6	Bad hotplate heat radiation	► Please restart after hotplate has cooled down
F0/F1/F2	Fan failure	► Please send back to customer serivce.
F3-F8	Thermostat failure	► Please restart after hotplate has cooled down.
F9-FE	Temperature sensor failure	► Please restart after hotplate has cooled down.

HINWEIS Please note

► If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmaschiene