

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER



Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

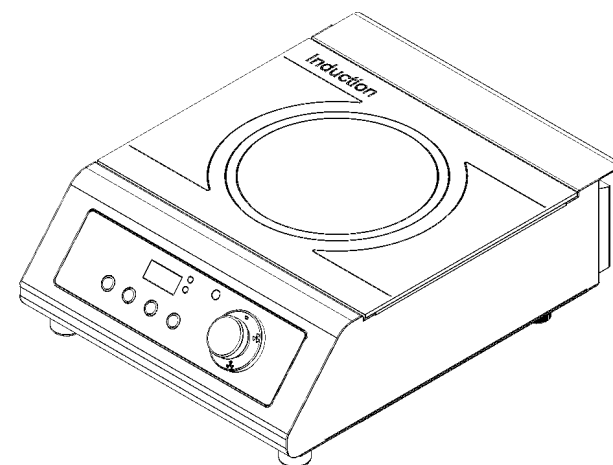
Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER**



BENUTZERHANDBUCH



INDUKTIONSKOCHPLATTEN

Mod. 51GPI35122LF

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN
WESENTLICHE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

**VOR GEBRAUCH SÄMTLICHE ANLEITUNGEN
GENAUESTENS LESEN**

1. 230VOLT, 15 AMPERE– Anschluss benutzen.
2. Die Belüftungsöffnungen frei halten, um Überhitzungen zu vermeiden (*Abb. 2 - Bez. 6*).
3. Durchmesser der Töpfe von mindestens 14 bis max. 26 cm.
Auf der nächsten Seite sind die geeigneten und ungeeigneten Töpfe für diese Art von Kochplatte aufgelistet.
4. Die heiße Oberfläche der Glaskeramikplatte NICHT berühren. HINWEIS: Die Induktionsplatte wird während des Kochens nicht heiß, die Wärme wird aber vom erhitzten Topf an die Platte abgegeben!
5. Leere Töpfe oder Pfannen dürfen nicht auf die Kochplatte gestellt werden. Sollte sich ein leerer Topf erhitzen, springt eine Sicherung ein und das Gerät schaltet ab.
6. Die Induktions-Kochplatte muss auf einer waagrechten Ebene, mindestens 10 cm von der Mauer oder eventuellen anderen Gegenständen entfernt, aufgestellt werden, damit eine genügende Belüftung garantiert werden kann.
7. Am Belüftungspaneel keine Gegenstände oder Werkzeuge einführen, es besteht Stromschlaggefahr.
8. Gerät, Kabel oder Stecker NICHT ins Wasser tauchen oder neben Wasser oder anderen Flüssigkeiten legen.
9. Wenn das Gerät eingeschaltet ist oder wenn Kinder in der Nähe sind, muss es überwacht werden.
10. Ein defektes oder schlecht funktionierendes Gerät darf NICHT benutzt werden, sondern muss zur Reparatur einer Kundendienststelle zugeführt werden.
11. Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
12. Das Speisekabel von der Hitze entfernt halten.
13. Die Induktionskochplatte darf NICHT auf oder neben freien Flammen, elektrischen Platten, eingeschalteten Öfen oder anderen Hochtemperatur-Geräten gestellt werden.
14. Keine geschlossenen Lebensmittelverpackungen erwärmen, Explosionsgefahr.
15. Die Platte, während des Kochens oder wenn der Topf noch heiß ist, NICHT bewegen.
16. Nach Abkühlen der Induktionskochplatte, das Speisekabel ausstecken und das Gerät wie folgt reinigen:
KERAMIKPLATTE: mit feuchtem Tuch oder neutraler, nicht scheuernder Reinigungslösung.
GEHÄUSE: Schaltfeld mit weichem Tuch reinigen oder eine neutrale Reini-

EIGENSCHAFTEN:

<i>Modell</i>	P.I 3,5 kW
Spannung	230V ~ 50 Hz
Glaskeramikplatte	330 x 275 mm
Energieverbrauch	max 3.500 Watt
Speisung	230V/50Hz
Sicherheitseinrichtungen	Überhitzung (2 Stunden) Automatische Abschaltung Erkennung Materialkompatibilität Erkennung kleiner Gegenstände Überhitzung
Abmessungen	340 x 460 x H 135 mm
Nettogewicht	11 Kg
Hinweis:	Die Arbeitsfrequenz wird bei den verschiedenen Leistungsstufen automatisch überwacht.

STÖRUNGEN-URSACHEN-MÖGLICHE LÖSUNGEN:

<i>Störung.....</i>	<i>mögliche Ursache.....</i>
Spannungs-Kontrollleuchte "on" schaltet nicht ein	Kabel/Stecker nicht angesteckt Sicherung im Kreislauf geschmolzen oder Schutzschalter ihres Labors ausgelöst .
Erhitzungsleuchte schaltet nicht ein. Es erfolgt keine Erwärmung durch das Gerät	Topf nicht geeignet. Topf nicht in der Mitte aufgestellt Topf mit Durchmesser unter 5 cm. Überhitzungsschutz eingesprungen.
Das Gerät erhitzt während der Tätigkeit plötzlich nicht mehr.	Raumtemperatur zu hoch. Lufteinlass verstopft. Überhitzungsschutz ausgelöst.

1. Eine schlecht funktionierende Induktionskochplatte muss nicht unbedingt beschädigt sein. Jedenfalls sollten Sie die in Tabelle "Störungen-Ursachen-mögliche Lösungen" angeführten Hinweise überprüfen.
2. Sollten Sie Ihr Problem nicht lösen können, wenden Sie sich unverzüglich an eine Kundendienststelle.

Schaltfeld:

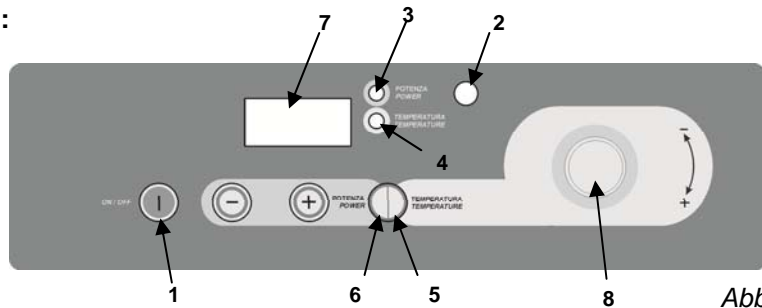


Abb. 1

1. On/ Off Taste
2. Kontrollleuchte "Riscaldamento" (Erhitzung)
3. Funktionsleuchte "Potenza" (Leistung)
4. Funktionsleuchte "Temperatura" (Temperatur)
5. Funktionstaste "Temperatura" (Temperatur)
6. Funktionstaste "Potenza" (Leistung)
7. Display.
8. Drehknopf zur Leistungsregulierung.

EIGENSCHAFTEN & BESCHREIBUNG:

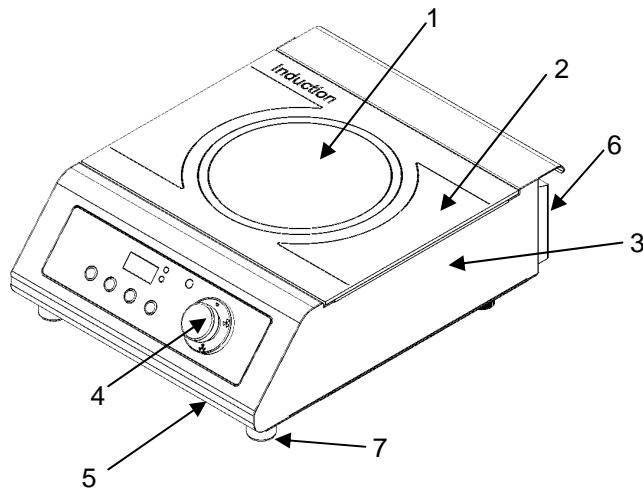


Abb.2

1. Induktions-Kochfeld 3500 Watt
2. Glaskeramikoberfläche
3. Struktur
4. Drehknopf zur Leistungsregulierung
5. Belüftungsöffnung
6. Luftausgang
7. Füße

- gungslösung benutzen.
17. Die Platte nur für die hier angegebenen Zwecke verwenden.
 18. Die Platte ausstecken, wenn sie nicht gebraucht wird.
 19. Keine Gegenstände auf die Platte stellen, wenn die Platte nicht gebraucht wird.
 20. Herzschrittmacher müssen bei Gebrauch von Induktions-Kochflächen (Flachoberflächen) 2 Fuß (ca. 60 cm) von der Heizzone entfernt sein.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN!!!

GEEIGNETE KÜCHENUTENSILIEN FÜR INDUKTIONSKOCHPLATTEN

GEEIGNETE TÖPFE

1. Eisen
 2. Gusseisen
 3. Edelstahl
 4. Email
- Alle Töpfe und Pfannen müssen einen magnetisierbaren Boden haben.
Alle Töpfe und Pfannen müssen einen flachen Boden haben.
Alle Töpfe und Pfannen müssen einen Durchmesser von 14 bis 26 cm haben.

NICHT GEEIGNETE TÖPFE

1. Töpfe mit Durchmesser unter 5 cm.
2. Edelstahlpfannen mit Alu-Boden
3. Keramiktöpfe
4. Glastöpfe
5. Aluminiumtöpfe
6. Bronzetöpfe
7. Kupfertöpfe
8. Töpfe mit Füßen

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Erkennung: zu lange Kochzeit

Bleibt die Pfanne über zwei Stunden auf der Platte oder wird die Platte innerhalb von zwei Stunden nicht wieder betätigt, schaltet die Platte automatisch ab.

Automatische Abschaltung

Bleibt die Induktionsplatte mehr als 60 Sekunden ohne Topf eingeschaltet, oder setzt man einen ungeeigneten Topf drauf, schaltet das Gerät automatisch ab.

Erkennung kleiner Gegenstände

Nur Gegenstände oder Utensilien mit Durchmesser über 5 cm, die in die Mitte gestellt werden, können von der Induktionsplatte erkannt werden. Bestens geeignet sind Töpfe mit Durchmessern zwischen 14 und 26 cm.

Überhitzungsschutz

Wenn ein Topf über 60 Sekunden lang überhitzt wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Es ertönt nach dem automatischen Abschalten ein kurzes Warnsignal.

WIE FUNKTIONIERT EINE INDUKTIONSKOCHPLATTE?

Eine Hochfrequenz Induktionsspule (20-35 KHz), die sich unter der Glaskeramikplatte befindet, erhitzt das Topfinnerer durch elektromagnetische Wirbelströme. Die Wärme entsteht direkt im Topf. Die elektronische Steuerung der Platte ermöglicht vielseitige Funktionen und erhöhte Leistungen.

Während des Kochens erfolgt zwischen Platte und Kochgut keine Energieverschwendung. Nach Abschalten der Platte, wird auch der Kochprozess unverzüglich gestoppt.

VOR GEBRAUCH IHRER INDUKTIONSKOCHPLATTE ZU BEACHTEN

1. Die Glasoberfläche ist fest, nicht porös. Bei Brüchen, selbst kleineren Sprüngen, das Gerät sofort ausstecken und den Kundendienst benachrichtigen.
2. Das Gerät erkennt kleine Gegenstände, es wird empfohlen keine Metallutensilien, Deckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf das Kochfeld zu stellen. Eine eingeschaltete Platte könnte den Gegenstand erhitzen.
3. Während des Gebrauchs, keine Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. neben die Induktionsplatte legen.
4. Wissenschaftliche Tests haben bewiesen, dass Induktionskochplatten nicht gefährlich sind. Trotzdem sollten Personen mit Herzschrittmacher die Platte im Abstand von 1 m bedienen.
5. Um Überhitzungen zu vermeiden, keine Alu-Folien oder Bleche auf die Platte legen.
6. Das Gerät auf einer ebenen Fläche, 5-10 cm von der Mauer oder anderen Gegenständen entfernt, aufstellen.
7. Keine Gegenstände wie Drähte oder Metallutensilien in die Belüftungsöffnungen einführen, um Stromschläge zu vermeiden.
8. Sollte Wasser auf der Platte verschüttet werden, die Platte sofort trocknen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Das Speisekabel in eine Steckdose CEI 230V/50Hz - 25A stecken, das Gerät über einen geeigneten magnetthermischen Fehlerstromschutzschalter 20 A, $\Delta I = 0,03A$ anschließen.
2. Sich vorerst vergewissern, dass der Kochtopf zum Induktionskochen geeignet ist, dann mittig auf das Kochfeld stellen.
3. Zum Einschalten, Taste ON/OFF drücken.
4. Den Drehknopf (Abb.2 – Bez.4) drehen, das Display wird dann einschalten.
5. Den gewünschten Modus "Potenza o Temperatura (Leistung oder Temperatur" (Abb.1 – Bez.6-5) wählen. Die entsprechende Kontrollleuchte (Abb.1-Bez. 3-4), seitlich am Display, wird einschalten.
6. Ein Bip-Signal weist darauf hin, dass der Topf fehlt oder zu klein ist.

Leistung:

1. Der Modus "Potenza (Leistung)" wird durch Aufleuchten der entsprechenden Kontrollleuchte angezeigt.
2. Durch Drehen des Reglerknopfs, können im Display die Nummern von 1-19 aufgezeigt werden.
3. Mit dem Reglerknopf die gewünschte Leistung einstellen. Die Leistungsstufe 1 entspricht der Mindestleistung, Leistungsstufe 19 der Höchstleistung.

Temperatur:

1. Der Modus "Temperatura (Temperatur)", wird durch Aufleuchten der entsprechenden Kontrollleuchte angezeigt.
2. Mit + oder – Taste die gewünschte Temperatur einstellen, die eingestellte Temperatur wird im Display aufgezeigt (min. 80°C - max. 230°C).
3. Die Kontrollleuchte für Temperatur, wird bis zur Erreichung der eingestellten Temperatur blinken.
4. Das Gerät ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der das Gerät kurz ausschaltet, wenn die Platte 230° (+/- 20°C) erreicht. Das Gerät schaltet nach Sinken der Temperatur unter 230° (+/- 20°C) wieder automatisch ein.
5. Wenn Sie einen leeren Topf aufstellen und die Höchststufe einstellen, wird dieser sehr schnell die Temperatur von 230°C. erreichen. Der eingebaute Überhitzungsschutz wird einspringen und das Gerät vorübergehend ausschalten, die Temperatur-Kontrollleuchte wird blinken.