

# QUIGG®

## **BEDIENUNGSANLEITUNG INDUKTIONSKOCHPLATTE IK 4014.15**



## EINFÜHRUNG

**Vielen Dank, dass Sie sich für eine Induktionskochplatte von QUIGG entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.**

**Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.**

## EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



Vertrieben durch:

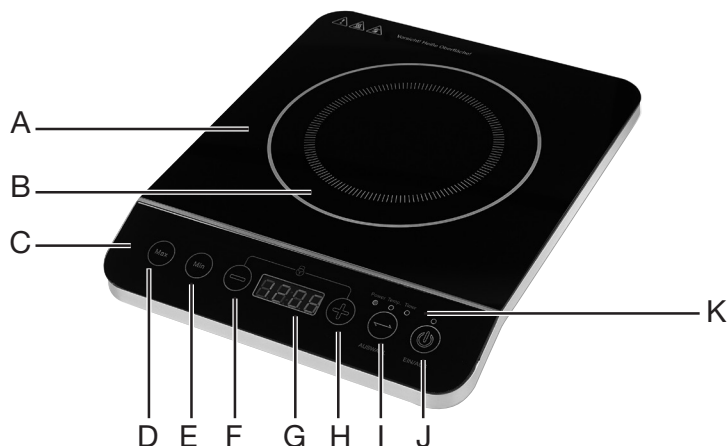
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG  
Schlagenhofener Weg 40  
D-82229 Seefeld

Herausgeber der Anleitung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG  
Schlagenhofener Weg 40  
D-82229 Seefeld

Ausgabedatum: 09/03/15

## GERÄTEBESCHREIBUNG / LIEFERUMFANG



- A) Glasplatte
- B) Kochplatte
- C) Bedienfeld (darauf D, E, F, G, H, I, J und K)
- D) Auswahltaste: „MAX“ (sofort auf maximale Leistung)
- E) Auswahltaste: „MIN“-Taste (sofort auf minmale Leistung)
- F) Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
- G) LED – Display
- H) Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
- I) Auswahltaste: Auswahl -> Leistung, Timer oder Temperatur
- J) Ein-/Aus-Taste
- K) Kontrollleuchten für Betriebsmodus und Timerfunktion
  - 1. Leuchte (Power): Betriebsmodus für Leistungsstufen,
  - 2. Leuchte (Temp): Betriebsmodus für Temperaturstufen,
  - 3. Leuchte (Timer): Timerfunktion.
- L) Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

**INHALTSANGABE****Seite**

<b>Einführung</b> .....	<b>02</b>
<b>EU-Konformitätserklärung</b> .....	<b>02</b>
<b>Gerätebeschreibung / Lieferumfang</b> .....	<b>03</b>
<b>Inhaltsangabe</b> .....	<b>04</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>05</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	05
<b>Sicherheit</b> .....	<b>06</b>
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	06
<b>Aufbau und Montage</b> .....	<b>11</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	11
<b>Bedienung</b> .....	<b>12</b>
Benutzung des Gerätes .....	12
<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b> .....	<b>19</b>
<b>Störung und Behebung</b> .....	<b>20</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>22</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>23</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>24</b>
Garantiebedingungen .....	24
Garantiekarte .....	25

## **ALLGEMEINES**

### **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.

## SICHERHEIT



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

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

#### **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 Fernwirkssystem 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 Zubehöerteile 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“.

## SYMBOLERKLÄRUNG



**Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.**

**Gefahr - bezieht sich auf Personenschäden**  
**Achtung - bezieht sich auf Sachschäden**



**Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.**



**Vorsicht! heiße Oberfläche! Bitte nicht berühren!**

## AUFBAU UND MONTAGE

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



**Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden - um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und 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 Verpackungsstaubresten, 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



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



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 10–12 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 Zubehöerteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!**



Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze (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 beispielweise 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.



Stellen Sie niemals leere Kochbehälter auf die betriebsbereite Glasplatte. Die extreme Hitzeentwicklung beschädigt diese 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. 30 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 (B). Das Kochgeschirr darf nicht leer sein.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (I)(J). Die Kontrollleuchte über der Ein-/Aus-Taste (I)(J) leuchtet und die Leuchte (Power) blinkt. Die Induktionskochplatte befindet sich nun im Standby-Modus.

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

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



Ihr Gerät verfügt über je eine Auswahltaste „MAX“ und je eine Auswahltaste „MIN“. Durch Drücken der Auswahltaste „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 Leistungsstufe (2000 W) aktivieren. Durch Drücken der Auswahltaste „MIN“ aktivieren Sie sofort die niedrigste Leistungsstufe (200 W). Falls Sie eine Zeiteinstellung über die Timer-Funktion vorgenommen haben bleibt diese vom Wechsel in die höchste bzw. niedrigste Leistungsstufe unberührt.

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

**i** 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.

**i** Über der der jeweiligen Auswahl Taste  $\ominus$  „Auswahl --> Leistung, Timer oder Temperatur“ befinden sich 3 Kontrollleuchten, die Ihnen anzeigen, in welchem Betriebsmodus (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) Sie sich befinden oder ob die Timerfunktion zusätzlich aktiv ist. Die Kontrollleuchten sind folgendermaßen angeordnet (von links nach rechts):

- 1. Leuchte (Power): Betriebsmodus für Leistungsstufen,**
- 2. Leuchte (Temp): Betriebsmodus für Temperaturstufen,**
- 3. Leuchte (Timer): Timerfunktion.**

### Auswahl der Leistungsstufen

Durch einmaliges Drücken der Auswahl Taste  $\ominus$  (I) wird die voreingestellte Leistungsstufe „6“ (1200 W) auf dem LED-Display (G) angezeigt und das Gerät bzw. die Kochplatte (B) ist eingeschaltet.


Mit der Auswahl Taste  $\ominus$  (F) oder der Auswahl Taste  $\oplus$  (H) können Sie nun, jederzeit, die gewünschte Leistungsstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Leistungsstufe wird auf dem LED-Display (G) angezeigt.

### Leistungsstufen für die Kochplatte (B)

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.

**Temperaturstufen für die Kochplatte (B)**

Wenn Sie statt der Leistungsstufen lieber mit den Temperaturstufen arbeiten möchten, wechseln Sie durch weiteres, zweimaliges Drücken der Auswahl Taste  (I) 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 (180°C) wird angezeigt. Mit der Auswahl Taste  (F) oder der Auswahl Taste  (H) können Sie nun, jederzeit, die gewünschte Temperaturstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Temperaturstufe wird auf dem LED-Display (G) 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

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 Auswahl taste  $\ominus$  (F) oder der Auswahl taste  $\oplus$  (H) die Zeiteinstellung verändern, die eingestellte Leistungs- bzw. Temperaturstufe bleibt unverändert.

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

1. Zeiteinstellung im Leistungsmodus: Nachdem Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (J) eingeschaltet haben, wählen Sie den Leistungsmodus, wie zuvor beschrieben durch einmaliges Drücken der Auswahl taste  $\ominus$  (I) aus und stellen die gewünschte Leistungsstufe ein. Durch ein weiteres Drücken der Auswahl taste  $\ominus$  (I) befinden Sie sich im „Timermodus“ für Leistungsstufen, die Leuchte (TIMER) über der Auswahl taste  $\ominus$  (I) blinkt und im LED-Display erscheint die Ziffer „0“. Durch Drücken der Auswahl taste (H) (oder der Auswahl taste (F)) können Sie nun die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 5 Minuten-Intervallen bis max. 180 min.)
2. Zeiteinstellung im Temperaturmodus: Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, wählen Sie den Temperaturmodus, wie zuvor beschrieben durch insgesamt dreimaliges Drücken der Auswahl taste  $\ominus$  (I) aus und stellen die gewünschte Temperaturstufe ein. Durch ein weiteres Drücken der Auswahl taste  $\ominus$  (I) befinden Sie sich im „Timermodus“ für Temperaturstufen, die Leuchte (TIMER) über der Auswahl taste  $\ominus$  (I) blinkt und im LED-Display erscheint die Ziffer „0“. Durch Drücken der Auswahl taste (H) (oder der Auswahl taste (F)) können Sie nun die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 5 Minuten-Intervallen bis max. 180 min.)




Wenn Sie die Auswahl tasten (H) oder (F) gedrückt halten, läuft die Zeit in 10 Minuten-Schritten durch.

Die eingestellte Zeit wird nun in Minutenschritten heruntergezählt. Die Anzeige im LED-Display (G) wechselt dabei ständig von der Anzeige der Zeit zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Die Kontrollleuchten über der Auswahl taste  $\ominus$  (I) zeigen an, welcher Wert gerade angezeigt wird.





Sie können die von Ihnen gewählten Einstellungen 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 Auswahlstasten (außer die Ein-/Aus-Taste) sperren können, um so ein ungewolltes Verändern der Einstellungen zu verhindern. Die Sperrfunktion wird durch das gleichzeitige Drücken der Auswahlstaste  und der Auswahlstaste  aktiviert. Die Sperrfunktion wird durch den Buchstaben „L“ im LED-Display angezeigt. Solange die Sperrfunktion aktiv ist wechselt die Anzeige im LED-Display ständig von der Anzeige „L“ zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Wenn Sie die Sperrung wieder aufheben möchten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Auswahlstaste  und die Auswahlstaste , das „L“ erscheint nicht mehr im LED-Display und ein akustisches Signal ertönt, die Auswahlstasten sind wieder frei gegeben.



**D) Auswahlstaste: „MAX“: Sofortiger Wechsel auf höchste Leistungsstufe**



**E) Auswahlstaste: „MIN“: Sofortiger Wechsel auf kleinste Leistungsstufe**



**F) Auswahlstaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung**



**H) Auswahlstaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung**



**I) Auswahlstaste: Auswahl-> Leistung, Timer oder Temperatur**



**J) Ein-/Aus-Taste**

## WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE



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



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



**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 Lüftungsschlitze:

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

## STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das 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.	<p>Gerät wurde zu heiß</p> <p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, möglicherweise wurde leeres Kochgeschirr auf die Kochplatte gestellt. (Fehlermeldung „E02“)</p> <p>Die eingestellte Zeit ist abgelaufen, das Gerät hat den Aufheizvorgang abgeschaltet.</p> <p>Vorübergehende Unter- oder Überspannung (Fehlermeldung „E03“)</p>	<p>Trennen Sie das Gerät vom Netz und reinigen Sie ggf. die Lüftungsschlitze. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.</p> <p>Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie niemals leeres Kochgeschirr.</p> <p>Sollte Ihr Kochgut noch nicht ausreichend erhitzt sein, verlängern Sie ggf. die Kochzeit.</p> <p>Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.</p>
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 finden Sie unter „Garantiebedingungen“.


Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240 V~

Nennfrequenz: 50 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 (1kg) Wasser ist mit diesem Gerät ein Energieverbrauch von 186,3Wh erforderlich.
- Der Durchmesser der im Inneren des Gerätes befindlichen Metall-Spule, die zum Erhitzen des Kochgeschirrs verwendet wird, beträgt ca. 185mm.

## ENTSORGUNG



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



**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.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte ausgedruckte Service-Hotline zur Verfügung. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt - ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden - Folgendes:

- 1) Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
- 2) Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
- 3) Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an unseren Kundendienst. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt auch bei Einsatz eines Vor-Ort-Services.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.

### HUP-Kundendienst

**AVC Audio-Video-Communication Service GmbH • Sertronics Group**

**Ostring 999 • D-66740 Saarlouis**

**Tel.: 06831-4880-88 88 • Fax: 06831-4880-88 99**

**E-Mail: [info@hup-service.de](mailto:info@hup-service.de)**

Technische Änderungen vorbehalten! Technische Änderungen vorbehalten!





*Sehr geehrter Kunde, circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.*

*Wir möchten Sie daher bitten, **bevor** Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.*

## GARANTIEKARTE

Im Falle einer Reklamation wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst. Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie diese gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät an die vom Kundendienst genannte Anschrift.

**HUP-Kundendienst**  
**AVC Audio-Video-Communication Service GmbH**  
**Sertronics Group**  
**Ostring 999 • D-66740 Saarlouis**  
**Tel.: 06831-4880-88 88 • Fax: 06831-4880-88 99**  
**E-Mail: info@hup-service.de**

Gerät/Artikelbezeichnung: **IK 4014.15** 09/03/15

Kaufdatum: \_\_\_\_\_ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





