

Rosenstein & Söhne®

Induktions-Kochplatte



NC-3050-675

Bedienungsanleitung



Inhalt

Ihre neue Induktions-Kochplatte	4
Lieferumfang.....	4
Produktdetails.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise.....	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	6
Konformitätserklärung	6
Passendes Zubehör	7
Induktionsfähige Kochgeräte	7
Nichtinduktionsfähige Kochgeräte.....	7
Verwendung	8
Aufbewahrung und Reinigung	10
Technische Daten	10
Fehlerbehebung	11

Ihre neue Induktions-Kochplatte

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf dieser Induktions-Kochplatte. Mit der Induktions-Kochplatte können Sie sich energiesparend Essen zubereiten – das Gerät verbraucht weit weniger Strom als eine herkömmliche Kochplatte. Zusätzlich ist die Induktionsplatte sicherer als gewöhnliche Herdplatten: Es wird nur die Fläche, auf der der Topf steht, heiß. Verbrannte Finger gehören damit der Vergangenheit an.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die Hinweise und Tipps, damit Sie die Induktions-Kochplatte optimal nutzen können.

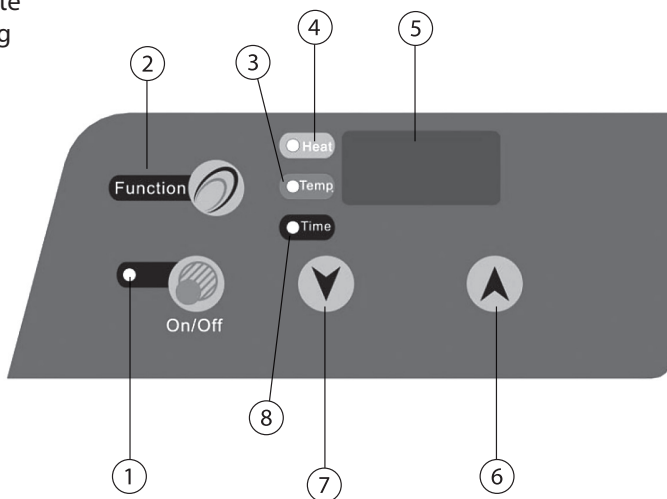
Weitere Informationen finden Sie unter:
www.rosensteinundsoehne.de
 Klicken Sie einfach auf die Seite
 ► *Antworten auf häufig gestellte Fragen!*

Lieferumfang

Induktions-Kochplatte
 Bedienungsanleitung

Produktdetails

1. Ein/Aus-Taste
2. Funktionstaste
3. Temperatur-Anz
4. Heat-Anzeige
5. LED-Display
6. ▲-Taste
7. ▼-Taste
8. Timer-Anzeige



Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schließen Sie das Induktionsgerät direkt an eine Stromquelle an, benutzen Sie keine Mehrfachsteckdosen dafür.
- Benutzen Sie die Induktionsplatte nur, wenn das Stromkabel unversehrt ist und der Stecker richtig in die Steckdose passt.
- Benutzen Sie das Induktionsgerät nicht in der Nähe von offenem Feuer oder an feuchten Orten.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht in die Nähe des Gerätes kommen können.
- Stellen Sie das Induktionsgerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Transportieren Sie das Kochfeld nicht, wenn ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.
- Erhitzen und überhitzen Sie einen Topf nicht, wenn er leer ist.
- Bitte legen Sie niemals metallene Gegenstände wie z.B. Gabeln, Messer, Löffel, Dosen oder Alufolie auf das Induktionskochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass es genügend freien Raum um die Kochplatte gibt. Halten Sie mindestens eine Entfernung von 5 bis 10 cm zur Wand und anderen Gegenständen ein.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf Unterlagen steht, die nicht hitzebeständig sind, wie z.B. Teppiche und bestimmte Kunststoffoberflächen.
- Legen Sie kein Papier zwischen Topf oder Pfanne und Kochplatte. Das Papier könnte brennen.
- Blockieren Sie nicht die Be- und Entlüftung.
- Vorsicht! Die Kochfeldoberfläche bleibt auf Grund der Strahlungswärme noch eine gewisse Zeit nach der Erhitzung heiß!

- Gegenstände, die ein Magnetfeld haben oder anziehen, wie z.B. Radios, Fernseher, Magnetkarten, Magnetbandkassetten, können die Funktion der Induktionsplatte beeinträchtigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf metallenen Oberflächen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3050 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1–3, 79426 Buggingen, Deutschland

Leiter Qualitätswesen
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
12.11.2014

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de.
Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3050 ein.

Passendes Zubehör

Induktionsfähige Kochgeräte

Töpfe und Pfannen mit Flachboden aus Stahl oder Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl mit einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.

Nichtinduktionsfähige Kochgeräte

Töpfe, Pfannen und Schüsseln aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

Töpfe und Pfannen mit abgerundetem Boden und/oder einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm.



HINWEIS:

Machen Sie einen Test mit einem Magneten: Ist der Topf magnetisch, dann ist er für die Induktions-Kochplatte geeignet.

Verwendung



HINWEIS:

Verwenden Sie die Kochplatte nur auf einer ebenen, feuerfesten Fläche. Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe auf und blockieren Sie keinesfalls die Lüftungsschlitze der Kochplatte.

- Verbinden Sie die Kochplatte mit der Stromversorgung. Es ertönt ein Signalton und die LED neben der Ein/Aus-Taste blinkt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne aus geeignetem Material auf die Kochplatte. Geeignete Materialien sind alle Arten von Eisen. Nicht geeignet sind Aluminium, Keramik und hitzeresistentes Glas.
- Verwenden Sie keine Kochgeräte mit einem Durchmesser von weniger als 12 Zentimeter oder mit Standfüßen.
- Schalten Sie die Kochplatte mit der Ein/Aus-Taste ein. Die LED neben der Ein/Aus-Taste leuchtet nun.
- Wählen Sie über die Funktionstaste eine der drei möglichen Funktionen „Heat“, „Temp.“ oder „Time“ aus. Wenn Sie keine Funktion auswählen, schaltet sich die Platte nach kurzer Zeit automatisch in den Standby-Modus.
- Drücken Sie die Funktionstaste einmal, um die „Heat“-Funktion aufzurufen.
- Wenn Sie die Funktion „Heat“ wählen, können Sie die Kochplatte auf 10 unterschiedliche Hitzestufen (P01 bis P10) einstellen. Die voreingestellte Kochstufe ist 5.
- Verwenden Sie die Tasten ▼ und ▲, um die gewünschte Kochstufe einzustellen. Drücken Sie die Funktions-Taste, um zu einer anderen Funktion zu wechseln. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Eingabe abzubrechen.

- Drücken Sie die Funktionstaste zweimal, um die „Temperatur“-Funktion aufzurufen.
- Wenn Sie die Funktion „Temp“ wählen, können Sie eine Temperatur zwischen 60 °C und 240 °C wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 120 °C. Verwenden Sie die Tasten ▼ und ▲, um die Temperatur in 20 °C-Schritten zu ändern. Drücken Sie die Funktionstaste, um zu einer anderen Funktion zu wechseln. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Eingabe abzubrechen.
- Drücken Sie die Funktionstaste drei- bzw. viermal, um die „Time“-Funktion aufzurufen. Verwenden Sie diese Funktion, um den Timer einzustellen.

**HINWEIS:**

Drücken Sie die Funktionstaste **dreimal**, um den Timer für die Heat-Funktion einzustellen. Es leuchten nun die Heat- und die Time-Anzeige gleichzeitig. Drücken Sie die Funktionstaste **viermal**, um den Timer für die Temperatur-Funktion einzustellen. Es leuchten nun die Temp.- und Time-Anzeige gleichzeitig.

- Die voreingestellte Zeit beträgt „00“ Minuten. Sie können zwischen 0 und 180 Minuten wählen. Nach dieser Zeit schaltet sich die Kochplatte automatisch aus. Verwenden Sie die Tasten ▼ und ▲, um den Timer in Schritten von jeweils fünf Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Kochplatte auszuschalten.

**HINWEIS:**

Halten Sie eine der Pfeiltasten gedrückt, um schnell zwischen den unterschiedlichen Einstellungsstufen zu wechseln.

**ACHTUNG!**

Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät ab und verwenden Sie es nicht weiter, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden!

Aufbewahrung und Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Ziehen Sie dafür den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis die Herdplatte vollständig abgekühlt ist.
Achtung Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie ungesäuberte Töpfe benutzen, kann dies zu Verfärbungen und Flecken auf der Kochplatte führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Induktions-Kochplatte niemals Benzin, Farbverdünner, eine Bürste oder Poliermittel.
Verwenden Sie keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel oder Gegenstände, die die Oberfläche der Kochplatte verkratzen können.
- Putzen Sie das Gerät mit Geschirrspülmittel und einem feuchten, weichen Tuch.
- Benutzen Sie einen Staubsauger, um Schmutz aus der Be- und Entlüftung zu entfernen.
- Vermeiden Sie es, das Gerät mit fließendem Wasser in Berührung zu bringen. Wenn Wasser in das Innere des Gerätes gelangt, kann dies zu Fehlfunktionen und Beschädigungen kommen.

Technische Daten

Spannung: 220 V – 240 V, 50 Hz

Maximale Leistung: 1800 Watt

Maße: 350 x 320 x 60 mm

Gewicht: 2,6 kg

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht, obwohl es am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.	Sie verwenden ein Verlängerungskabel. Die Sicherung ist defekt. Das Netzteil ist nicht korrekt mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie das Netzteil korrekt mit der Steckdose. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Überprüfen Sie die Sicherung.
Das Gerät wärmt nicht mehr und Sie hören einen Signalton.	Sie verwenden nichtinduktionsfähiges Kochgeschirr. Das Kochgeschirr sitzt nicht richtig auf der Kochplatte.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr mit Flachboden. Setzen Sie das Kochgeschirr genau auf die Kochplatte.
Das Gerät funktioniert in der „Heat“-Einstellung nicht mehr.	Das Kochgeschirr ist leer. Die Temperatur ist zu hoch. Die Be- und Entlüftung ist verschmutzt. Die Kochplatte ist bereits länger als 2 Stunden dauerhaft in Betrieb, ohne dass Sie weitere Einstellungen vorgenommen haben.	Setzen Sie nur befülltes Kochgeschirr auf die Kochplatte. Reinigen Sie die Be- und Entlüftung. Verändern Sie über den Timer oder die Funktionstaste die Einstellungen.
Fehleranzeige		
E00	Interner Spannungsfehler	Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie es gegebenenfalls von einer Fachkraft überprüfen.

E01	Leeres oder ungeeignetes Kochgeschirr	Verwenden Sie ausschließlich geeignetes Kochgeschirr. Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie es abkühlen und schalten Sie es wieder ein.
E02	Überhitzungsschutz. Ungeeignetes Kochgeschirr	Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie es abkühlen und schalten Sie es wieder ein. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
E03 bis E04	E03: Zu hohe Netzspannung E04: Zu niedrige Netzspannung	Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie es gegebenenfalls von einer Fachkraft überprüfen.
E05 bis E06	Sensorfehler	Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie es von einer Fachkraft überprüfen.
E07	Überhitzungsschutz	Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie es abkühlen und schalten Sie es wieder ein. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.

Kundenservice: 0 7631 / 360 - 350
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02
Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 / 12. 11.2014 - MB//TH//FrG