

BergHOFF[®] TRONIC

Betriebsanleitung





1. Allgemein	- 4 -
1A. Informationen zur Bedienungsanleitung	- 4 -
1B. Symbolerklärung	- 4 -
1C. Haftung und Gewährleistung	- 4 -
1D. Urheberschutz	- 5 -
1E. Konformitätserklärung	- 5 -
2. Sicherheit	- 6 -
2A. Allgemein	- 6 -
2B. Sicherheitshinweise für die gewerbliche Nutzung des Gerätes	- 6 -
2C. Bestimmungsgemäße Verwendung	- 7 -
3. Technische Daten	- 7 -
3A. Technische Angaben	- 7 -
3B. Bedienfeld / Folientastatur	- 8 -
4. Verpackung, Lagerung und Transport	- 8 -
4A. Transportinspektion	- 8 -
4B. Verpackung	- 8 -
4C. Lagerung	- 9 -
5. Installation und Bedienungstipps	- 9 -
5A. Funktionsweise und Produktvorteile	- 9 -
5B. Sicherheitshinweise	- 10 -
5C. Induktionsgeeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr	- 11 -
5D. Aufstellung und Anschluss	- 12 -
5E. Betrieb des Gerätes	- 12 -
6. Reinigung und Wartung	- 13 -
6A. Sicherheitshinweise	- 13 -
6B. Reinigung	- 14 -
6C. Sicherheitshinweise zur Wartung	- 14 -
7. Entsorgung	- 14 -



1. Allgemein

1.A Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des BergHOFF Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis und Beachtung aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten. Die BergHOFF Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.B Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Diese Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Ein Warnungssymbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Dieses Symbol macht auf Gefahren-Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des BergHOFF Gerätes zu beachten sind.

1.C Updates und Übersetzung

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende belgische Version dieser Bedienungsanleitung. Alle Informationen und Instruktionen in dieser Gebrauchsanweisung beinhalten allgemeine Sicherheitsbestimmungen, sowie den gegenwärtig bekannten technischen Stand und die Erfahrung, die wir bei BergHOFF seit 1994 gemacht haben.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder aufgrund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die BergHOFF Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.D Urheberrechte

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Veröffentlichung des Inhaltes, sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwendung ist strafbar.

1.E Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung, die wir Ihnen auf Anforderung gerne zukommen lassen.



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der ETL. Dies bescheinigen wir in der ETL- Konformitätserklärung
Bei Anforderung lassen wir Ihnen gerne eine Kopie der ETL-Liste, Haushaltsgebrauch konform mit UL, NSF zukommen.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte. Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet den sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2A Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2B Sicherheitshinweise für die gewerbliche Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Benutzer verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Landesbestimmungen einzuhalten. Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen unbedingt fernhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

- Das Gerät soll nur im Innenbereich benutzt werden.

2C Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet. Die Behebung technischer Probleme, sowie Montagearbeiten und Wartung sollten ausschliesslich von einem qualifizierten Servicecenter ausgeführt werden. Der Induktionskocher ist zum Zubereiten und Aufwärmen von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Der Induktionskocher darf unter anderem nicht verwendet werden für:

- das Erwärmen von Räumen
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe
- das Erhitzen von verschlossenen Dosen. Die Dosen könnten explodieren!

ACHTUNG! VORSICHT!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Induktionskochers ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Benutzer.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählt auch die korrekte Einhaltung der Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungsbestimmungen aus der Gebrauchsanweisung.

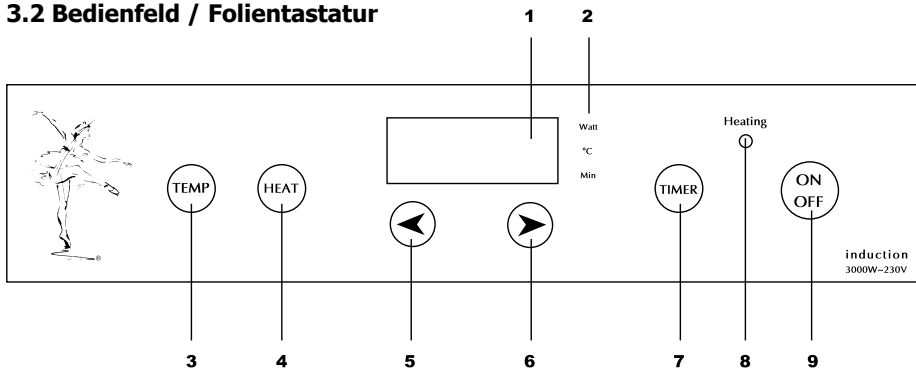
3. Technische Daten

3A Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher
Artikel-Nr.	1810010
Model:	BHI_01SS
Kochfeld:	Schott Ceran (Glaskeramik-Kochfläche)
Temperaturbereich:	60° bis 240° C (10 Stufen)
Leistung:	3000 Watt (10 Stufen 400 bis 3000 W)
Anschluss:	220-240 V 50 Hz
Abmessungen:	B 330 x T 390 x H 100 mm
Gewicht:	5,40 kg

Änderungen vorbehalten!

3.2 Bedienfeld / Folientastatur



1. LED-Anzeige
2. LED-Kontrollleuchten für Leistung (WATT), Temperatur (TEMP.) und Timer (min)
3. Temperaturstufenwähler
4. Leistungsstufenwähler
5. Wahltaste (-), Reduzierung der Dauer, Temperatur oder Leistung
6. Wahltaste (+), Dauer, Temperatur oder Leistung kann erhöht werden
7. Timer
8. Kontrollleuchte
9. ON/OFF Taste

4. Verpackung, Lagerung und Transport

4A Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten. Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

4B Verpackung

Werfen Sie die Umverpackung Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen sie eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Servicestelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie umgehend mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

4C Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren
- Trocken und staubfrei aufbewahren
- Keinen aggressiven Substanzen aussetzen
- Vor Sonneneinstrahlung schützen
- Mechanische Erschütterungen und Vibrationen vermeiden
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.

5. Installation und Bedienung

5A Funktionsweise und Produktvorteile

Bei Induktionskochen wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entsteht ein Magnetfeld, welches direkt den Inhalt des Kochgeschirres erwärmt. Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht, wie in herkömmlichen Kochfeldern, zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt. Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten. Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen. Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da die Kochstelle nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht anbrennen und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Inhalts des Kochgeschirrs.
- Nimmt man das Kochgeschirr von der Kochstelle, schaltet das Gerät unverzüglich in den Standby-Modus.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf der Kochstelle ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.
- Bei Betrieb der Kochstelle mit einem leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

5B Sicherheitshinweise

WARNUNG! Stromschlaggefahr.

Das Gerät darf nur an geerdeten Steckdosen betrieben werden. Kein anderes Gerät an die gleiche Steckdose anschließen.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

ACHTUNG!

Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß. Heiße Geräteteile nicht berühren. Verbrennungsgefahr! Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung

kommt.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten, Kabel nicht in Wasser eintauchen.
- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Stellen Sie keine leeren Gefäße auf dem Gerät ab.
- Stellen/legen Sie keine Metallgegenstände auf dem Gerät ab.
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Es wird empfohlen, keine kleinen 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.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf die Glasoberfläche legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5C Induktionsgeeignetes und nicht geeignetes Geschirr

Induktionsgeeignetes Kochgeschirr

- Stahl oder emailliertes Gusseisen
- Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen
- Edelstahl 18/0 und Aluminium (wenn es lt. Kochgeschirrbeschreibung als induktionsgeeignet gekennzeichnet ist)

Um richtig zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen ebenen, magnetischen

Boden (ein Magnet muss an ihm haften bleiben) haben. Um bessere Resultate zu erzielen, empfehlen wir Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 26 cm.

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Keramik, Glas
- Edelstahl, Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, es ist ausdrücklich für die Nutzung von Induktionskochfeldern gekennzeichnet
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als induktionskochertauglich ausgewiesen sind. Sollte der Kocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Deshalb sollte der Gebrauch von Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallischen Behältern vermieden werden.

5D Aufstellung und Anschluß

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Platz.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussleitung unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie, dass die Netzanschlussleitung keinen Kontakt mit scharfen Kanten und/ oder heißen Oberflächen hat.
- Keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.

ACHTUNG!

Die heiße Oberfläche des Glaskochfeldes nicht berühren. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr erwärmt aber die Kochstelle!

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.

5E Betrieb des Gerätes

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Ein akustisches Signal ertönt.
- Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr zentriert auf die Kochstelle stellen.
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die „AN/AUS“- Taste. Die Kontrollleuchte „POWER“ blinkt und ein akustisches Signal ertönt.
- Drücken Sie anschließend die Taste „HEAT“ oder „TEMP“.
- Die Kontrollleuchte erlischt.

● "HEAT"

Die voreingestellte Leistungsstufe „1600 W“ wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.

(Leistungsstufen: 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000, 2200, 2600 und 3000 W).

Mit den Pfeiltasten können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich 400 – 3000 W ändern. LED-Anzeige „WATT (w)“ leuchtet auf.

● "TEMP"

Die voreingestellte Temperaturstufe „120°C“ wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.

(Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C) Mit den Pfeiltasten

können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich von 60 – 240°C ändern. LED-Anzeige „TEMP (°C)“ leuchtet auf.

● Timerfunktion:

Nach der Wahl der Betriebsart (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) betätigen Sie die Taste „Timer“. Im Display erscheint die Ziffer „0“ und neben dem Display leuchtet die LED-Anzeige „TIMER (min)“ auf. Mit den Pfeiltasten können Sie nun die Betriebsdauer in 5-Minuten-Intervallen (bis maximal 120 Minuten) anwählen. Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei das Display zur vorherigen Anzeige zurückspringt (HEAT, TEMP). Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS!

Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Pfeiltasten jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

Ebenso können Sie in die Leistungsstufenwahl bzw. die Temperaturstufenwahl abändern, ohne dass sich die Zeitvorgabe ändert.

- Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorganges, den Netzstecker von der Steckdose trennen!

- Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Glaskochfeld stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.

6. Reinigung und Wartung

6A Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen Induktionskocher von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und das Gerät abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie NIEMALS irgendeine Art von groben Reinigern oder Scheuerballen, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Einfaches Spülmittel und Wasser reichen absolut aus, um Fingerabdrücke, Verschmierungen oder Schmutz zu entfernen.
- Gelegentlich können auch übliche nicht-grobe Küchenreiniger oder handelsübliche Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberfläche benutzt werden.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6B Reinigung

- Gerät ausschalten und den Netzstecker von der Steckdose trennen.
- Gerät erst abkühlen lassen.
- Glaskochfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die

Kunststoffteile (Bedienfeld) nicht zu beschädigen.

- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Glaskochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde und abgetrocknet ist, bevor es weiter benutzt wird oder längere Zeit ausgeschaltet bleibt.

6C Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

