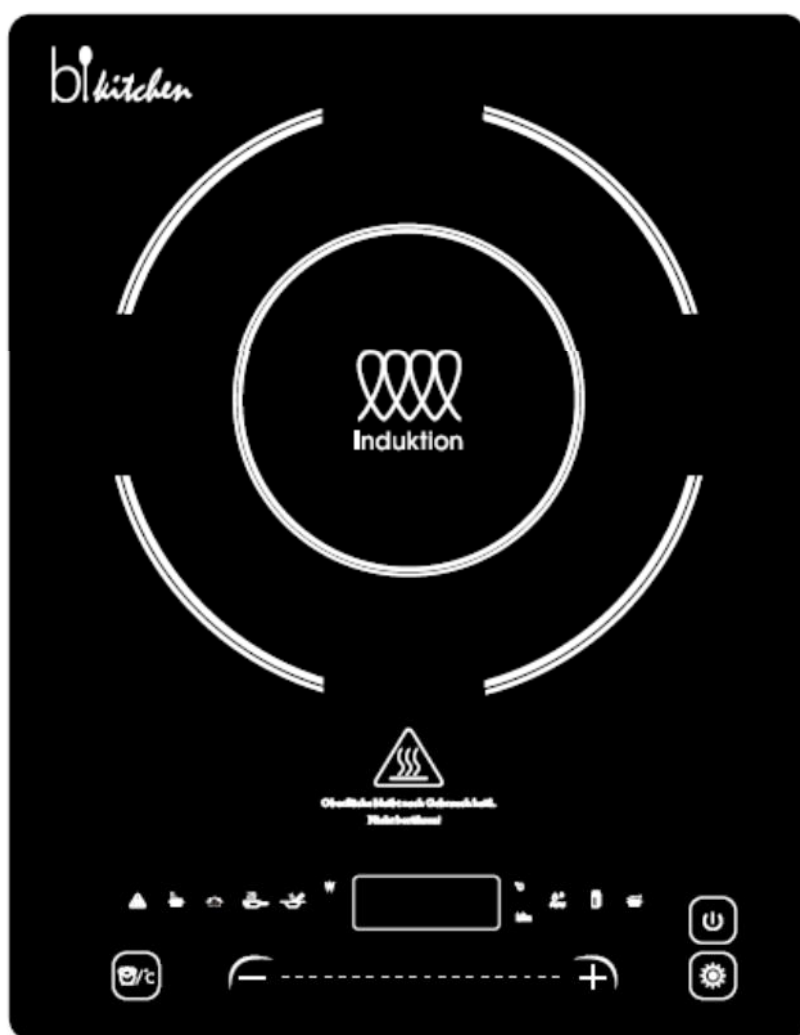


## Induktionskochplatte





### Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Verwendung gut auf!

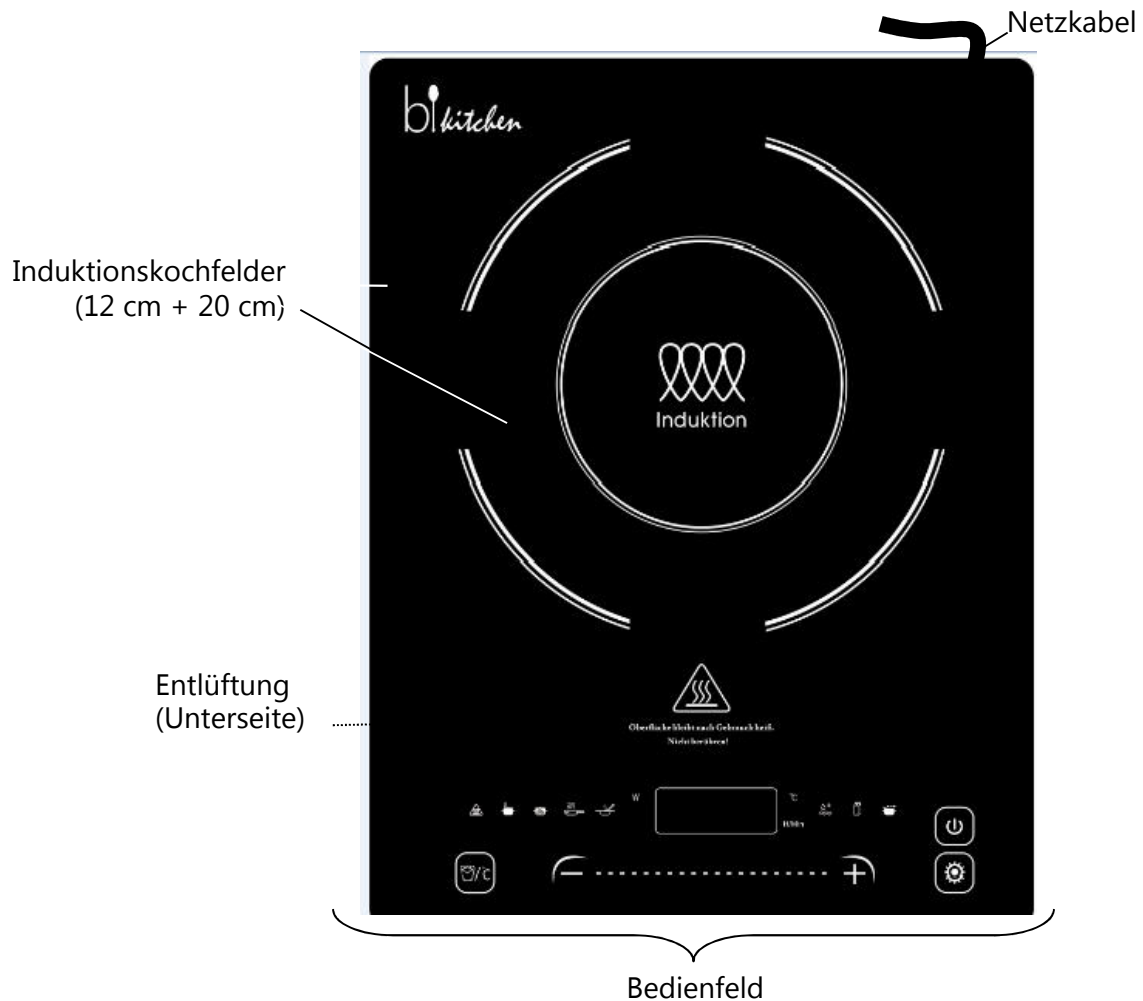
## Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahre sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Personen, die einen Herzschrittmacher implantiert haben, müssen vor der Verwendung dieses Gerätes den Arzt befragen, da die Inbetriebnahme dieses Gerätes die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigen könnte.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gerät noch die Anschlussleitung äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt wird (z. B. Herdplatte).
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch-/Arbeitsflächenkante hinunter hängen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht gequetscht wird, dadurch kann es beschädigt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn
  - das Gerät nicht in Verwendung ist.
  - eine Störung während des Betriebs auftritt.
  - Sie das Gerät reinigen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose, fassen Sie den Netzstecker an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Dadurch könnten nicht sichtbare Schäden entstehen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand – lassen Sie es immer vorher abkühlen!
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen.
-  Stromschlaggefahr! Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Zum Schutz vor Stromunfällen dürfen das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt.
- Das Gerät darf niemals unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht an einen anderen Ort transportiert/gestellt werden.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden, stellen Sie es nicht im Freien auf.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Hängeschränken, Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank oder eine Arbeitsplatte eingebaut werden.
- Halten Sie das Bedienfeld trocken und sauber.
- Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen benutzt werden.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Betrieb bestimmt sondern ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, in Kaffeeküchen von Büros oder Werkstätten sowie in Appartement-Häusern, Frühstückspensionen, Motels oder Bed & Breakfast Einrichtungen, o. Ä.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch des Netzkabels.
- Wenden Sie sich daher im Falle eines auftretenden Defekts an Ihren Händler oder wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.
- Dieses Gerät ist mit einem Erdungskabel und mit einem Erdungsnetzstecker ausgestattet.
- Verwenden Sie keinen Stromverteiler oder Mehrfach-Steckdosen, an den/der bereits andere Geräte angeschlossen wurden.
- Sollten Netzkabel und/oder Stecker beschädigt sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger um das Gerät zu reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
- Das Gerät darf keinesfalls auf leicht entzündlichen Materialien stehen (Teppich, Vinyl, etc.).
- Das Gerät darf nicht auf Metalloberfläche gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht bewegt werden, wenn sich ein Topf oder eine Pfanne darauf befinden.
- Erhitzen Sie das Kochfeld nicht mit leerem Topf.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie zum Beispiel Messer, Gabel, Löffel, Deckel, Dosen oder Alufolie auf oder unter das Gerät.
- Legen Sie kein Papier zwischen Kochfeld und Topf oder Pfanne. ENTZÜNDUNGSGEFAHR!
- Das Gerät sollte frei stehen, der Mindestabstand zur Wand oder anderen Gegenständen soll mindestens 5 bis 10 cm betragen.
- Schlagen Sie nicht mit harten Gegenständen auf das Gerät.
- Weist das Gerät Risse auf, verwenden Sie es auf keinen Fall weiter. Schalten und stecken Sie es sofort aus, um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Die Belüftungsschlitze dürfen nicht blockiert werden.
-  Vorsicht! Das Kochfeld bleibt nach dem Ausschalten noch für eine Weile heiß, nicht berühren!
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem und sauberem Boden.
- Achten Sie darauf, dass das Geschirr richtig auf dem Kochfeld steht, ansonsten könnte der Sensor der Induktionskochplatte beschädigt werden und Fehlfunktionen wie Überhitzung oder Brand zur Folge haben.
- Das Gerät kann Störungen bei Geräten hervorrufen, die magnetisch aufgeladen sind oder magnetische Felder erzeugen, zum Beispiel Radios, Fernseher, Chipkarten oder Kassettenrecorder.
- Nehmen Sie das Gerät nicht unmittelbar nach dem Kochvorgang vom Netz, sondern warten Sie mindestens 15 Sekunden, bis es abgekühlt ist.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

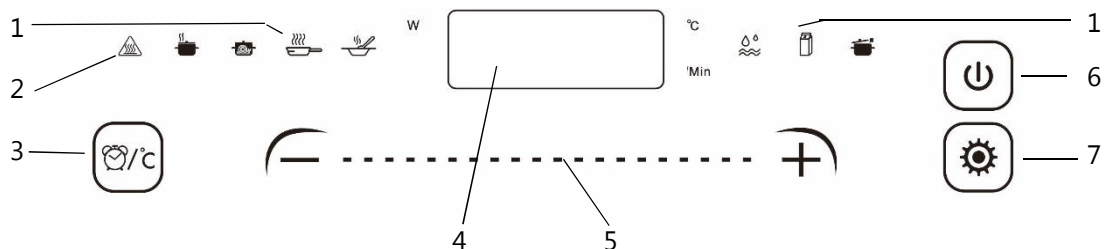
## Bedienelemente

### Gerät:



### Bedienfeld:

Das Gerät verfügt über ein Touch-Bedienfeld: die Funktionen und Einstellungen werden durch Berühren des jeweiligen Symbols ausgewählt (außer Direktwahlprogramme- diese werden durch Drücken auf „Funktionswahl“ ausgewählt). Es ist daher notwendig, das Bedienfeld immer sauber zu halten, damit die Touch-Sensibilität nicht beeinträchtigt wird.



- 1) Direktwahlprogramme
- 2) Restwärmeanzeige
- 3) Kochzeit / Leistung
- 4) Display

- 5) Leistungsstufenregler
- 6) Ein-/Ausschalter
- 7) Funktionsauswahl

## Anschluss

- Stecken Sie den Netzstecker an eine Haushaltssteckdose.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Erdung reduziert die Gefahr eines elektrischen Schlages im Falle eines Kurzschlusses.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen (220-240V ~ 50 Hz).
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.

## Allgemeine Information

Bei den Induktionskochplatten wird die Energie mit einem magnetischen Wechselfeld in den Kochtopfboden übertragen. Die Technologie hat gleich mehrere Vorteile gegenüber herkömmlichen Kochfeldern. Es gibt, wie bei Gas, keine Vorwärmzeit. Unnötiger Energieverbrauch ist somit ausgeschlossen. Eine Änderung der Kochtemperatur erfolgt sofort. Ein weiterer Vorteil ist, dass nur das metallische Kochgeschirr erhitzt wird, somit ist ein direktes Verbrennen auf der Herdplatte ausgeschlossen. Auch Wärmeverluste sind durch das Induktionsverfahren ausgeschlossen. Die zugeführte Energie geht direkt in das Kochgeschirr über. Die [Induktionsplatten](#) verbrauchen bis zu 30 % Prozent weniger an Strom.

Ein Induktionskochfeld dient zum Aufwärmen und Kochen von Lebensmitteln. Für die Verwendung der Induktionskochplatte ist Kochgeschirr mit speziellen Eigenschaften notwendig – siehe Absatz „Geschirr“.

## Geschirr

### Praxistest:

Sie können leicht feststellen, ob Ihr Geschirr für die Verwendung auf der Induktionskochplatte geeignet ist oder nicht: Wenn ein Magnet vom Kochtopfboden angezogen wird, handelt es sich um geeignetes Geschirr.

**Beachten Sie:** Ist das verwendete Geschirr nicht geeignet, erkennt das Kochfeld das aufgestellte Geschirr nicht und das Induktionskochfeld lässt sich nichts bedienen.

### geeignet:

- Material:  
Geschirr aus Eisen oder magnetischem Edelstahl (ferromagnetischer Boden).  
Achten Sie beim Kauf auf den Hinweis „Geeignet für Induktionskochfelder“.
- Form:  
Flacher Boden, Durchmesser 12–20 cm, maximales Gewicht (inkl. Nahrungsmittel) 6 kg.



Edelstahlkessel



Eisenpfanne



magnetischer Eisen-/Emailtopf



Eisentopf



magnetischer  
Edelstahltopf



Eisen-Flachpfanne

## ungeeignet:

- Material:  
Geschirr mit Nicht-Eisen-Boden, wie z. B. Keramik, Glas, Aluminium oder Kupfer.
- Form:  
Unebener Boden, Durchmesser kleiner als 12 cm oder größer als 20 cm.



Aluminiumkessel



Pyrex-Geschirr



Keramiktopf



Töpfe mit konkavem/  
konvexem Boden



Geschirr mit zu  
kleinem Durchmesser



Geschirr mit Standfüßen

## Bedienung

### Allgemeines:

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Es ertönt ein akustisches Signal („Biep“) und die Lüftung schaltet sich kurz ein. Am Display erscheint „-L-“ und die LED-Bereitschaftsanzeige leuchtet auf
- Anzeige „-L-“ bedeutet, dass die Oberfläche des Kochfeldes 48°C oder weniger hat. Ab 52°C erscheint in die Anzeige „-H-“.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr zentriert auf das Induktionskochfeld.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein. „----“ erscheint am Display, das Gerät ist betriebsbereit (Standby-Modus).

#### Beachten Sie:

- Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Funktion ausgewählt wird, schaltet sich das Gerät wieder aus.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion (siehe nachstehende Absätze). Bei jedem Druck ertönt ein akustisches Signal.

### Funktionen:

#### Ein-/Ausschalter:



Durch Drücken dieses Touch-Feldes schalten Sie das Gerät entweder ein oder wieder aus. Wird nach dem Einschalten länger als 30 Sek. keine andere Einstellung getätigt, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.



#### Leistungsregler:

Mit diesem Regler können Sie die Leistung (W), die Temperatur (°C) und die Zeit (Min) erhöhen bzw. reduzieren – beachten Sie dabei die Anzeige am Display:

**Leistung:** Der Leistungsbereich ist in 9 Stufen eingeteilt. Streichen Sie mit dem Finger nach links (-), um die Leistung zu reduzieren (min. Stufe 1 / 100 W) bzw. nach rechts (+), um die Leistung zu erhöhen (max. Stufe 9 / 2000 W).

**Temperatur:** Streichen Sie mit dem Finger nach links (-), um die Temperatur zu reduzieren (min. 80°C) bzw. nach rechts (+), um die Temperatur zu erhöhen (max. 240°C).  
**Zeit:** Streichen Sie mit dem Finger nach rechts (+), um die Minuten zu erhöhen (max. 180 Min), nach links (-), um die Minuten zu vermindern (min. 0 Min.).



**Funktionswahl:**

Durch Drücken dieses Touch-Feldes können Sie die einzelnen Direktwahlprogramme auswählen.



**Kochzeit (Timer)/ Leistung:**

Hier wechseln Sie von Leistungs- auf Zeiteinstellung (Timer) bzw. umgekehrt. Drücken Sie nach der Wahl der Funktion auf dieses Touch-Feld, um anschließend mit dem Leistungsregler die gewünschte **Kochzeit** einzustellen (0 -180 Min.). Drücken Sie dieses Touch-Feld nochmals, nun können Sie wiederum mit dem Leistungsregler die gewünschte **Leistung** einstellen (Stufe 1 – 9 / 400 – 2.000 W). Beachten Sie dabei auch die LED-Anzeigen „W“, „°C“ und „Min“.



**Restwärme:**

Die LED-Anzeige leuchtet auf, solange das Induktionskochfeld noch heiß ist.

**Kocheinstellungen / Programme:**

---

Die Kocheinstellungen werden durch Drücken auf das Funktions-Touch-Feld angesteuert. Drücken Sie wiederholt, bis die LED-Beleuchtung des gewünschten Programmes aufleuchtet:



**Kochen:**

Voreinstellung: Leistung Stufe 5 (1300 Watt) / Zeit: keine

- Die LED-Beleuchtung „W“ leuchtet, im Display erscheint „5“ für Leistungsstufe.
- Mit dem Leistungsregler kann die Leistung abgeändert bzw. der Timer (0 – 180 Min) gesetzt werden.
- Wird keine Abschaltzeit eingestellt, schalten Sie nach Kochende das Gerät mit dem Ein-/ Ausschalter aus.  
Wurde der Timer gesetzt, schaltet sich das Gerät nach eingestellter Zeit automatisch aus.
- Die Kochtemperatur bleibt immer bei ca. 150°C und wird durch Heizen in Intervallen stabil gehalten.
- In dieser Funktion können Sie z. B. Eintöpfe oder Gulasch kochen. Verwenden Sie diese Funktion jedoch nicht zum Erwärmen von Milch, sie würde anbrennen.



**Schongaren:**

Voreinstellung: Leistung 400 Watt / Zeit: 120 Min

- Mit dem Leistungsregler kann lediglich die Zeit abgeändert werden.
- Das Gerät schaltet sich nach den voreingestellten 120 Minuten oder nach der von Ihnen eingestellten Zeit ab.
- Diese Funktion eignet sich zum schonenden Garen von empfindlichen Lebensmitteln unter dem Siedepunkt.



**Anbraten:**

Voreinstellung: Temperatur: 240°C / Zeit: keine;

- Mit dem Leistungsregler kann die Temperatur (80 – 240°C) abgeändert, bzw. der Timer (0 – 180 Min) gesetzt werden.

- Wird keine Abschaltzeit eingestellt, schalten Sie nach Kochende das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus.  
Wurde der Timer gesetzt, schaltet sich das Gerät nach eingestellter Zeit automatisch aus.
- Diese Funktion eignet sich zum Braten von Fleisch o. Ä.
- Beachten Sie: In dieser Funktion unterscheidet sich die Leistungstabelle zu der in den anderen Funktionen (siehe Abs. Leistungstabelle).



### **Suppe:**

Voreinstellung: Leistung: 2000 W / 1200 W / Zeit: 120 Min.

- Verwenden Sie dieses Programm zum Zubereiten von Suppen und Brühen.
- Das Gerät heizt auf mit maximaler Leistung (2000 W) 4 Minuten auf und hält die Temperatur 15 Minuten konstant (Leistung 1200 W). Danach zeigt das Display „end“ und startet die Warmhaltefunktion bei minimaler Leistung (400 W). Die Temperatur wird bei ca. 65°C gehalten- bei ca. 64°C schaltet die Heizfunktion ein, bei ca. 66°C schaltet die Heizfunktion wieder aus.
- Die Kochzeit kann zwischen 30 und 180 Minuten eingestellt werden, die Einstellung ist nur in den ersten 5 Minuten des Kochvorgangs möglich.
- Nach 120 Minuten (oder der abgeänderten Zeit) schaltet sich das Gerät aus und geht in Standby-Modus.



### **Wasser:**

Voreinstellung: Leistung: 2000 W / Zeit: 13 Min.

- Wenn Sie diese Funktion auswählen, erscheint „A1“ im Display.
- Diese Funktion wird zum Aufheizen von Wasser verwendet. Bei maximaler Leistung wird Wasser 13 Minuten lang gekocht.  
Sollte währenddessen das Wasser komplett verdunsten, ist das Gerät mit einer Trockengeh-Schutzfunktion ausgestattet: Das Gerät gibt 5 Signaltöne ab und startet einen Intervall-Heizzyklus – 3 Sek. ein / 3 Sek. aus – bis sich das Gerät nach 10 Minuten auf Standby-Modus ausschaltet.



### **Milch:**

Voreinstellung: Leistung: Stufe 1 (400 W) / Zeit: 20 Min.

- In dieser Funktion wird Milch bei minimaler Leistung auf die geeignete Temperatur erwärmt, sodass ein Überkochen verhindert wird.
- Das Induktionskochfeld heizt auf und schaltet rechtzeitig ab. Wird die Temperatur zu weit unterschritten, schaltet die Heizfunktion wieder ein.
- Nach 20 Minuten oder nach der von Ihnen eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch aus.



### **Dampfgarfunktion:**

Voreinstellung: Leistung: 2000 / 1200W / Zeit: 30 Min.


- Hier kann lediglich die Garzeit auf 10 – 60 Min. während der ersten 5 Betriebs-Minuten abgeändert werden.
- Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen von Gemüse, Meeresfrüchten, o. Ä.
- Das Induktionskochfeld heizt bei maximaler Leistung (2000 W) 7 Minuten lang auf und heizt dann bei einer Leistung von 1200 W weiter. Das Gerät schaltet nach 30 Min. (oder nach der von Ihnen abgeänderten Kochzeit) automatisch aus.










**Beachten Sie:**

Alle Funktionen außer „Kochen“ und „Anbraten“ sind Automatik-Funktionen, d. h., das Gerät schaltet sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

**Leistungstabelle:**

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperatur °C	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Leistung W	400	800	1000	1200	1300	1500	1600	1800	2000
Leistung W in Funkt. 	1000	1000	1000	1200	1300	1500	1600	1800	2000

**Funktionstabelle:**

Funktion	Zeit / Minuten	mögliche Zeiteinstellung / Min.	Leistung
	0	0 - 180	5 / 1300 W
	120	0 - 180	400 W
	0	0 - 180	240 °C
	120	30 - 180	2000 / 1200 / 400 W
	13	---	2000 W
	20	0 - 180	400 W
	30	10 - 60	2000 / 1200 W

## Fehlercodes und hilfreiche Hinweise

Wird von der Induktionskochplatte ein Fehler festgestellt, erscheint am Display ein Fehlercode und das Gerät funktioniert nicht mehr. Befolgen Sie die nachstehenden Hinweise, um den aufgetretenen Fehler zu beheben. Danach sollte das Gerät wieder einwandfrei funktionieren. Sollte das nicht der Fall sein, bringen Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

Fehlercode	Problem	Lösungsvorschlag
E1	Netzspannung unter 100 V	Kontrollieren Sie Ihre Stromleitung. Die vorgeschriebene Spannung für dieses Gerät beträgt 220 – 240 V.
E2	Netzspannung ist über 275 V	
E3	Thermischer Widerstand unterbrochen / Kurzschluss	Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und kontrollieren Sie Ihre Haushaltssicherung. Stecken Sie den Stecker wieder ein und bedienen Sie das Gerät erneut.


E4	Ausfall des keramischen Plattenwärmewiderstands	Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie einige Minuten, bis Sie den Stecker wieder in die Steckdose stecken.
E5	Unterbrechung / Kurzschluss des thermischen Plattenwärmewiderstandes	Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und kontrollieren Sie Ihre Haushaltssicherung. Stecken Sie den Stecker wieder ein und bedienen Sie das Gerät erneut.
E6	Überhitzungs- / Trockengehschutz	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es wieder verwenden.

- Ist kein oder kein passendes Geschirr auf der dem Kochfeld, wenn Sie das Gerät einschalten, so wird dies vom Gerät erkannt. Es gibt in kurzen Abständen 4 Signaltöne („Biep“) ab und schaltet sich wieder aus.
- Das gleiche gilt, wenn Sie das Geschirr während des Kochvorgangs vom Kochfeld nehmen.
- Wird länger als 30 Sekunden keine Einstellung am Gerät getätigt, schaltet es sich automatisch aus.
- Beachten Sie, dass das Kochergebnis auch immer von anderen, nicht mit den Einstellungen des Gerätes zusammenhängenden Faktoren abhängt, wie z. B. verwendetes Geschirr, Raumtemperatur, Zutaten, etc. Deshalb kann es bei gleichen Einstellungen zu unterschiedlichen Garergebnissen kommen.

## Reinigung und Pflege

Um gute Funktion und lange Lebensdauer der Induktionskochplatte zu erzielen ist es notwendig, das Gerät sauber zu halten. Aus diesem Grund muss das Gerät nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie die Induktionskochplatte auskühlen.
- Zum Reinigen des Kochfeldes verwenden Sie ein weiches, leicht angefeuchtetes Tuch und wischen die Rückstände von der Platte. Eventuell kann auch ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel, Seifenlauge) verwendet werden. Wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach.
- Gleichermaßen kann, falls notwendig, auch das Gehäuse gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit/Flüssigkeit in die Belüftungsschlitze eindringt.
- Verunreinigungen in der Belüftung können mit einem Staubsauger entfernt werden.
- Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Scheuermittel oder Reinigungsbenzin. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine harten Bürsten oder andere Gegenstände, die die Oberfläche der Kochplatte zerkratzen könnten.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger, um das Gerät zu reinigen.

-  Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät wird beschädigt und es besteht STROMSCHLAGEFAHR!
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, verstauen Sie es gut gereinigt im Karton und bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort für Kinder unerreichbar auf.

#### Verfärbungen der Kochplatte:

Aus verschiedenen Gründen kann es zu Farbveränderungen der Plattenoberfläche kommen (z.B. wenn der Boden des verwendeten Geschirrs nicht sauber ist, wenn Suppe überläuft, wenn die Kochplatte lange in Verwendung ist, etc.). **Diese Verfärbungen sind normal und beeinträchtigen die normale Funktion des Gerätes nicht.**

Um derartige Verfärbungen zu vermeiden beachten Sie folgende Punkte:

- Verwendetes Geschirr muss einen sauberen Boden haben.
- Wischen Sie übergelaufene Suppe nicht sofort weg, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
- Vermeiden Sie zu lange Verwendung.
- Beachten Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

### Technische Daten

Leistung:	2000 W
Netz-Spannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Temperatur:	80 – 240 °C
Leistungsstufen:	9, 400 W – 2000 W
Abmessungen (B x H x T):	280 x 42 x 360 mm



\*) Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

### Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

## Garantie

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

**Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.**  
**Gewerbeparkstraße 7**  
**A-5081 Anif**

### **Garantie:**

---

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

### **Gewährleistung:**

---

*Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.*