


BETRIEBSANLEITUNG DER KOCHMULDE

Um die Kochmulde optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren sie zur späteren Verwendung gut auf.

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung gebrauchter Geräte

- Die Geräte werden aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.

Energieeinsparung

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

WICHTIGE HINWEISE

- Diese Kochmulde ist ausschließlich als Kochgerät von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
 - Vermeiden Sie es, die Kochmulde Witterungseinflüssen auszusetzen.
 - Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
 - Berühren Sie die Kochmulde nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie sie nicht, wenn Sie barfußig sind.
- Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:**
- von der Kochmulde im Allgemeinen, um Verletzungen zu vermeiden.
Die Kochmulde erreicht während des Betriebs und auch nach ihrem Ausschalten sehr hohe Temperaturen;
 - Verpackungsmaterial (Beutel, Polystyrol, Metallteile usw.);
 - von der Kochmulde, die entsorgt werden soll.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe der Kochmulde verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren.

- Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten. Öl und Fett können sich überhitzen und entzünden!
- Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie die Kochplatten/ -zonen nie ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie niemals Kunststoff, Aluminiumfolie, Tücher, Papier usw. auf die heißen Kochzonen.
- Die Kochmulde ist mit Platten/Zonen verschiedenen Durchmessers ausgestattet. Verwenden Sie nur Töpfe mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochplatte /-zone entspricht oder etwas größer ist.
 - Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem "Sandwichboden", die für Elektrokochmulden geeignet sind.
 - Töpfe und Pfannen mit gewölbtem Boden sind ungeeignet und können zu Schäden an Glaskeramik-Mulden führen.

VOR DER BENUTZUNG DER KOCHMULDE

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme:

- Haftetiketten von der Kochmulde;
- Kartonteile und Schutzfolien;
- Prüfen Sie die Kochmulde auf Transportschäden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

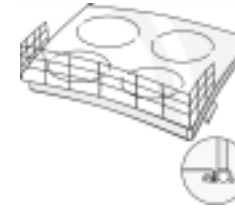
Vor ihrer ersten Inbetriebnahme müssen Gusskochplatten 3 Min. lang bei voller Leistung aufgeheizt werden, um von Bearbeitungsrückständen herrührende Gerüche zu eliminieren. Stellen Sie auf jede Kochzone einen mit Wasser gefüllten Topf.

BESONDERE HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON GLASKERAMIK-KOCHMULDEN

- Wurde die Kochmulde durch herabfallende Gegenstände oder harte Schläge beschädigt (Glasbruch), darf sie nicht weiter verwendet werden. Trennen Sie in diesem Fall die Kochmulde/Einbauherd von der Stromversorgung durch die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd auf "Aus" zu stellen und verstaendigen Sie den Kundendienst.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Kochmulde, um Kratzer zu vermeiden.
- Blicken Sie nicht für längere Zeit auf den Halogenring der eingeschalteten Kochzone.
- Zucker und zuckerhaltige Speisen dürfen nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommen, sonst könnte diese Schaden nehmen. Sollte dies doch einmal vorkommen, ist die Kochzone gemäß den Anweisungen in Kapitel "Pflege und wartung" zu reinigen.

ZUBEHÖR

Kindersicherung AMH 122
Dieses Zubehör kann beim Kundendienst unter der Bestellnummer 4819 310 18436 oder beim Vertragshändler unter der Bezugsnummer 017124 bezogen werden.



PFLEGE UND WARTUNG

Wichtig: Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Gusskochplatten:

Trennen Sie die Gusskochplatte von der Stromversorgung durch die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd auf "Aus" zu stellen.

- Verwenden Sie zur Reinigung ein Tuch und Seifenlauge.
Bitte beachten: Nach längerem Gebrauch kann die Kochplatte eine andere Färbung annehmen, die auf die hohen Betriebstemperaturen zurückzuführen ist.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, oder Metallschwämmchen.
- Lassen Sie keine sauren oder korrosiven Substanzen (Essig, Salz, Zitronensaft usw.) auf der Kochplatte.
- Besteht Ihre Kochplatte aus Edelstahl, sollten Sie zur Reinigung im Handel erhältliche Spezialpflegemittel verwenden.

Glaskeramik-Kochmulden:

- Lassen Sie die Kochmulde nach jedem Gebrauch erst abkühlen und reinigen Sie sie dann. Auf diese Weise beugen Sie stärkerer Verschmutzung vor und erleichtern sich die Reinigung.
- Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier / saubere Tücher und Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochmulden.
- Hartnäckigen Schmutz können Sie mit dem Glasschaber (falls mitgeliefert) und einem Spezialreinigungsmittel entfernen.
 - Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays oder Metallschwämmchen.
 - Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Die Kochmulde funktioniert nicht:

- Schalten Sie die Kochmulde aus und wieder an, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- Kontrollieren Sie, dass der Einstell-/Bedienknopf nicht auf "0" steht.
Stellen Sie die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd fuer einige Minuta auf "Aus" und dann wieder auf "An".

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Prüfen Sie, ob das Problem anhand der in Kapitel "Erst einmal selbst prüfen" beschriebenen Punkte gelöst werden kann.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Typ und Modell der Kochmulde;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild unter der Kochmulde). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Diese Kochmulde ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie 89/109.**
- Sie ist zur ausschließlichen Verwendung als Kochgerät bestimmt. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.**
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:**
 - Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
 - Schutzvorschriften der EG-Richtlinie "EMV" 89/336;
 - Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68.