

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch, um produktionsbedingte Rückstände zu entfernen. Beachten Sie dazu das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

FUNKTIONSWEISE

Während normale Kochplatten heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld selber wird nicht erhitzt, sondern es wird heiß, wenn Lebensmittel in einem Topf darauf erhitzt werden und die Hitze im Topf auf das Kochfeld zurückstrahlt (Rückerwärmung). Hierfür sorgt ein Energiefeld, das nur in magnetisch leitfähigen Materialien Hitze erzeugt, z. B. Töpfen aus Eisen. In anderen Materialien, wie z. B. Porzellan, Glas, oder Keramik, kann das Energiefeld keine Hitzewirkung erzeugen.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr für Induktionskochfelder, wie:

- Töpfe und Pfannen mit einem Boden oder Einlagen aus Stahl oder Gusseisen. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung am Topf oder benutzen Sie einen Magneten zur Prüfung.
- Ungeeignet sind alle nichtferromagnetischen Metalle, z. B. Aluminium, Kupfer, Edelstahl und nicht-metallische Gefäße, z. B. aus Keramik, Glas, Kunststoff usw. Bei ungeeignetem Kochgeschirr erscheint im Display **E0**.
- Dünne Topfböden sind zum Induktionskochen besser geeignet als bspw. dicke Sandwichböden. Die Reaktionszeiten auf Änderungen der Einstellung sind bei dicken Topfböden länger.
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr von geeigneter Größe und Form. Der Durchmesser des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als 12 cm und aufgrund der

Kochfeldgröße auch nicht größer als 22 cm sein, um nicht überzustehen. Der Bodendurchmesser darf nicht größer als 22 cm sein. Der Topfboden darf nicht konkav oder konvex sein, sondern muss vollständig eben aufliegen.

ENERGIESPARENDES KOCHEN

Zum umweltbewussten und energiesparenden Kochen beachten Sie nachfolgende Punkte.

- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld.
- Decken Sie, wenn möglich, das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- Erwärmen Sie nur die benötigten Mengen an Speisen oder Wasser.
- Kochen Sie mit der niedrigst möglichen Temperatur bzw. Leistung und vermeiden Sie das Überkochen von Speisen oder Wasser.

AUFSTELLEN

Die Kochplatte benötigt Luftzirkulation. Die Öffnungen am Gerät dürfen nicht blockiert werden. Beachten Sie folgende Anforderungen:

- min. 10 cm Freiraum rundherum, z.B. bis zur nächsten Wand
- min. 60 cm Freiraum nach oben, z.B. bis zum Hängeschrank
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gardinen, Vorhängen oder anderen Textilien auf, die an das Gerät kommen könnten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ferromagnetische metallische Untergründe, da sich diese stark erhitzen können. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischdecken oder Textilien und speziell nicht auf flauschige Oberflächen, da das Gerät an der Unterseite Luft zur Kühlung ansaugt.
- Halten Sie min. 1 m Abstand zu empfindlichen Geräten, wie z.B. zu Bildschirmen, Uhren, magnetischen Speichermedien, elektronischen Geräten, usw. ein.

BETRIEB

Es lassen sich 10 Leistungs- oder Temperaturstufen auswählen. Zum Umschalten zwischen temperatur- oder leistungsbezogenem Garen drücken Sie den Funktionsschalter. Die jeweils eingestellte Funktion wird durch die Kontrollleuchten P oder °C angezeigt.

Leistungsstufen und entsprechende Leistungen: L01=200W; L02=400W; L03=600W; L04=800W; L05=1000W; L06=1200W; L07=1400W; L08=1600W; L09=1800W; L10=2000W. Temperaturstufen in °C: 60; 80; 100; 120; 140; 160; 180; 200; 220; 240.

BEDIENUNG

Achtung! Insgesamt darf das Gewicht des Kochgeschirrs mit Inhalt nicht mehr als 10 kg betragen, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.

Ziehen Sie den Netzstecker erst aus der Steckdose, wenn der Lüfter nicht mehr arbeitet, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.

1. Stellen Sie das geeignete Kochgeschirr mit Inhalt mittig auf das Kochfeld.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es leuchten kurz alle Kontroll-LEDs auf. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Im Display wird **-L-** angezeigt, wenn die Temperatur des Kochfeldes weniger als 60°C beträgt und **-H-**, wenn das Kochfeld eine Temperatur von über 60°C hat (z.B. nach vorherigem Kochvorgang).
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Im Display erscheint die Leistungsstufe **0** und die Kontrollleuchten **P** und die Betriebs-LED leuchten. **Hinweis:** Wenn Sie innerhalb von ca. 30 Sekunden kein geeignetes

Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen oder Einstellungen vornehmen, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

4. Drücken Sie die Funktions-Taste um zwischen temperatur- oder leistungsbezogenem Garen zu wählen. - Im leistungsbezogenen Modus erscheint im Display die voreingestellte Leistungsstufe **L05** und die Kontrollleuchte **P** leuchtet. In diesem Modus erfolgt das Garen in Abhängigkeit von der eingestellten Leistung. Beachten Sie dazu die Angaben im Punkt **Betrieb**. Das Kochgeschirr wird konstant mit der eingestellten Leistung erhitzt. - Im temperaturbezogenen Modus erscheint im Display die voreingestellte Temperatur 120°C und die Kontrollleuchte **°C** leuchtet. In diesem Modus erfolgt das Garen in Abhängigkeit von der eingestellten Temperatur. Beachten Sie dazu die Angaben im Punkt **Betrieb**. Das Kochgeschirr wird auf die eingestellte Temperatur erhitzt und immer wenn die eingestellte Temperatur unterschritten wird, erneut aufgeheizt, sodass die Temperatur relativ konstant gehalten wird.

Hinweis:

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsabschaltung.

Die Kochtopf-Erkennung schaltet das Gerät zur Sicherheit automatisch in den Standby-Modus, wenn Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen oder kein Kochgeschirr darauf steht.

- Wenn Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen, ertönen für ca. 2 Minuten Signaltöne. Im Display wird die Fehlermeldung **E0** angezeigt. Wenn Sie innerhalb von diesen 2 Minuten das Kochgeschirr wieder auf das Kochfeld stellen, bleiben die zuvor vorgenommenen

Einstellungen erhalten. Ansonsten erlischt E0 nach 2 Minuten und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

5. Stellen Sie mit den Tasten + / - die gewünschte Leistungsstufe oder Temperatur ein.
6. Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Alle Kontrollleuchten erlöschen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Hinweis: Wird über 2 Stunden keine Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und der Garvorgang wird gestoppt. Wollen Sie ein Gericht länger als 2 Stunden kochen/warmhalten, stellen Sie die gewünschte Zeit von bis zu 3 Stunden mit Hilfe des Timers ein (siehe Punkt **Timer**).

Timer

Sie können eine Zeit von 1-180 Minuten in 1-Minuten-Schritten einstellen.

1. Starten Sie den Kochvorgang wie im Punkt **Bedienung** beschrieben.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Im Display erscheint **0**. Die Timer-LED leuchtet.
3. Durch Drücken der + Taste erhöhen Sie die Zeit um je 10 Minuten. Durch Drücken der - Taste verringern Sie die Zeit um je 1 Minute. Halten Sie die + Taste gedrückt, um die Zeit schnell in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen. 5 Sekunden nach der letzten Eingabe, startet der Timer.
4. Im Display erscheint abwechselnd die eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufe und die restliche Zeit.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das Kochfeld schaltet selbständig in den Standby-Modus.

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie den Garvorgang beschleunigen. Drücken Sie während des Betriebs die **B**-Taste. Das Gerät schaltet für ca. 30 Sekunden in die höchste Leistungsstufe. Das Display zeigt **L10** an, die **B**-Kontroll-LED leuchtet. Um die Funktion vorzeitig zu beenden, drücken Sie die **B**-Taste erneut. Nach Ablauf der ca. 30 Sekunden schaltet das Kochfeld selbständig in die zuvor eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufe zurück und die **B**-Kontroll-LED erlischt.

Milch

Nutzen Sie das Milch-Programm, um Milch schonend und ohne Überkochen zu erwärmen. Die Milch wird bei niedriger Leistung auf ca. 60°C erwärmt und für 20 Minuten bei ca. 60°C warmgehalten. Drücken Sie während des Betriebs die Milchfunktions-Taste. Die Milchfunktions-LED leuchtet. Im Display erscheint abwechselnd **60** (°C) und die restliche Zeit bis zum Ende, beginnend bei **20** (Minuten).

Hinweis: Sie können im aktiven Milch-Programm die Boost-Funktion einschalten. Das Milch-Programm wird unterbrochen und nach Ablauf der 30 Sekunden fortgesetzt. Wenn Sie im aktiven Milch-Programm die Warmhaltefunktion aktivieren, wird das Milch-Programm abgebrochen. Auch durch Drücken der Funktions-Taste wird das Milch-Programm abgebrochen und das Kochfeld schaltet in den voreingestellten Garmodus **L05**.

Warmhalten

Mit der Warmhaltefunktion werden die Speisen schonend bei ca. 60°C für 2 Stunden warm gehalten. Drücken Sie während des Garens die Warmhaltefunktions-Taste. Im Display erscheint **60** (°C), die Warmhaltefunktion-LED leuchtet.

Hinweis: Sie können gleichzeitig die Boost-Funktion aktivieren. Die Warmhaltefunktion wird dabei ca. 30 Sekunden unterbrochen und danach fortgeführt. Sollten Sie die Milchfunktions-Taste oder die Funktions-Taste drücken, wird Warmhalten abgebrochen.

Kindersicherung

Die Sicherung dient dazu unbefugtes Einschalten oder Ändern der Einstellungen durch Kinder zu verhindern. Weiterhin kann die Kindersicherung auch vermeiden, dass während des Abwischens des Tastenfeldes bei eingeschaltetem Gerät die Einstellungen unbeabsichtigt geändert werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und - um die Kindersicherung zu aktivieren. Ein Signalton ertönt und die Kindersicherung-LED leuchtet.
2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Tasten + und - gleichzeitig für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und die Kindersicherung-LED erlischt.
3. **Achtung!** Immer den Netzstecker ziehen, um das Produkt vollständig auszuschalten.

Hinweis: Wenn Sie die Kindersicherung während des Garens aktivieren, lässt sich das Gerät aus-, aber nicht wieder einschalten.



Nur geeignete Töpfe und Pfannen verwenden



Kochgeschirrgröße beachten



Produkt richtig aufstellen und Mindestabstände beachten



Netzstecker in Steckdose stecken



Kochtopf oder Pfanne auf die Herdplatte stellen



Gerät einschalten und gewünschte Funktion, Temperatur oder Leistung einstellen



Nach dem Kochen Kochfeld abstellen



Nach Gebrauch, aber erst wenn der Lüfter aus ist, Netzstecker ziehen

ENTSORGUNG

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden. Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

TECHNISCHE DATEN

Modell	15315601		
Bauform	Haushaltskochplatte		
Anzahl der Kochzone	1		
Heiztechnik	Induktionskochfeld		
Durchmesser der Kochzone (Ø)	--		
Bei nicht kreisförmigen Kochfeldern oder -bereichen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch geheiztem Kochfeld oder -bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm.	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energieverbrauch (EC _{electric cooking})	186,9 Wh/kg		
Energieverbrauch (EC _{electric hob})	186,9 Wh/kg		
Nennspannung	220 - 240 V ~		
Nennfrequenz	50/60 Hz		
Nenneingangsleistung	2000 W		
Schutzklasse	II		

KUNDENDIENST

Bei Rückfragen zum Gerät oder technischen Problemen schreiben Sie bitte per E-Mail an: **info@kodi.de**

Diese Bedienungsanleitung finden Sie auch im Internet zum Download unter: **www.kodi.de/tectro**

KODI Diskontläden GmbH
Zum Eisenhammer 52
46049 Oberhausen
Deutschland

15315601
V1.1_01.20



BEDIENUNGSANLEITUNG

Induktionskochplatte

15315601

2000 Watt

Schnelles und energieeffizientes Kochen

Glasgröße:
280 x 340mm



TECTRO

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TecTro-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteren Gebrauch auf. Bitte geben Sie diese Anleitung mit, wenn Sie das Produkt an andere Benutzer weitergeben.

PRODUKTÜBERSICHT

- | | |
|--|--|
| 1 Netzkabel mit Netzstecker (nicht abgebildet) | 11 Display |
| 2 Kochfeld | 12 - Taste |
| 3 Kontrollleuchte P , leistungsbezogen kochen | 13 Milchfunktions-Taste |
| 4 Kontrollleuchte C , temperaturbezogen kochen | 14 B -Taste (Boost-Funktion) |
| 5 Warmhaltefunktion-LED | 15 Timer-Taste |
| 6 Betriebs-LED | 16 Timer-LED |
| 7 Ein-/Aus-Taste | 17 B -Kontroll-LED |
| 8 Warmhaltefunktions-Taste | 18 Milchfunktions-LED |
| 9 Funktions-Taste, temperatur-/leistungsbezogen | 19 Kindersicherung-LED |
| 10 + Taste | |

Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr! Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – bitte aufmerksam durchlesen und für den späteren Gebrauch aufbewahren.

Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwerkssystem betrieben werden.

- Dieses Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Es ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.

- Achten Sie darauf, dass Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Netzsteckdose anschließen, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Netzsteckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Fassen Sie dabei immer den Stecker an, nicht das Netzkabel.

- Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.

- Schützen Sie das Kochfeld vor Beschädigungen: Belasten Sie es nicht ungleichmäßig und lassen Sie keine Gegenstände darauf fallen. Das Gerät darf nicht weiter verwendet werden, wenn das Kochfeld oder Gehäuse beschädigt ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät erst instand setzen.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Ist die Oberfläche der Kochplatte gerissen, ist der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

- Berühren Sie nicht die Fläche, auf der zuvor ein heißes Kochgefäß gestanden hat. Direkt danach kann die Fläche sehr heiß sein.

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossene Behälter.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol warnt Sie davor, direkt nach Gebrauch das Kochfeld zu berühren. Verbrennungsgefahr!

- Überhitzte Speisen können zu brennen beginnen! Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

- Stellen Sie es deshalb auch niemals unter brennbare Gegenstände, insbesondere nicht unter Gardinen oder Vorhänge.

- Erhitzen Sie niemals einen dicht verschlossenen Behälter. Durch die Hitzeausdehnung kann es schnell zu einer Explosion kommen.

- Erhitzen Sie niemals einen leeren Behälter. Dieser würde schnell überhitzen und dadurch sowohl Verbrennungsgefahr hervorrufen, als auch das Kochfeld beschädigen.

- Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf dem Kochfeld ab, wie z. B. Küchenutensilien oder Besteckteile. Diese können in dem Induktionsfeld sehr heiß werden.

- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl! Stellen Sie keine hohe Leistungsstufe oder Temperatur ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen! Löschen Sie brennendes Öl niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen, indem Sie sie mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken.

- Betreiben Sie das Gerät niemals auf einem metallischen Tisch oder einer anderen metallischen Unterlage. Diese kann sich erhitzen und so zu einem Brand führen oder das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer textilen Oberfläche, wie z. B. einer Tischdecke.

- Das Gerät verfügt über ein Lüftungsgebläse auf der Unterseite. Achten Sie immer darauf, dass eine freie Luftzufuhr gewährleistet ist. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz

rund um das Gerät und 60 cm nach oben frei.

- Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Dieses Produkt ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet. Es ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie z.B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
 - in Frühstückspensionen,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen.

- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

- Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.

- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

- Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst (z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät fallengelassen wurde, etc.). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

- Dieses Gerät ist zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert. Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den empfohlenen Zubehörteilen und Komponenten. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.

- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.

- Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.

- Das Netzkabel, das Gerät und Verlängerungskabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht betreiben. Sofort den Netzstecker ziehen.

- Das Netzkabel oder ein verwendetes Verlängerungskabel so führen, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht in leicht erreichbaren Bereichen herunterhängt.

- Das Gerät niemals am Netzkabel hängend tragen oder ziehen. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen. Das Kabel nicht festklemmen oder knicken.

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

- Den Netzstecker niemals am Kabel oder mit nassen Händen herausziehen.

- Bei Fehlfunktionen während der Verwendung, vor dem Reinigen oder Transport und nach Verwendung den Netzstecker ziehen.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nicht nass werden.

- Das Gerät oder Netzkabel niemals auf offenem Feuer platzieren.

- Das in Betrieb befindliche oder angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht in explosions- oder brandgefährdeten Umgebungen verwenden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Produkt ist nur für das Aufwärmen und Kochen von Nahrungsmitteln im privaten, nicht professionellen Umfeld vorgesehen. Das Gerät ausschließlich gemäß diesen Anweisungen verwenden. Unsachgemäße Verwendung ist gefährlich und führt zum Verlust jeglicher Garantieansprüche. Bitte die Sicherheitshinweise beachten.

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
3. Reinigen Sie die Außenflächen des Produktes mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser (z.B. an den Schaltern) ins Produktinnere gelangt.
4. Nach jeder Reinigung alle Oberflächen der einzelnen Komponenten sorgfältig abtrocknen, bevor das Produkt erneut verwendet wird.

5. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.
6. Zum Entfernen festgebackener Speisereste auf dem Kochfeld verwenden Sie einen speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber.
7. Sollten sich die Luftschlitze unter dem Gerät mit Staub o.ä. zusetzen, können Sie diese von außen mit einem Staubsauger absaugen.

TIPPS ZUR AUSWAHL VON TÖPFEN/PFANNEN

- Nur Töpfe/Pfannen mit flachem Boden verwenden, um Beschädigung der Kochplatte zu vermeiden und bestmöglichen Flächenkontakt zu erzielen.
- Nur Töpfe/Pfannen verwenden, die mindestens so groß sind wie die Kochplatte, um zu vermeiden, dass Wärme verloren gehen oder die Kochplatte sich verziehen kann.

Energie einsparen

- Um den Energieverbrauch während des Kochvorgangs zu reduzieren, beachten Sie folgende Hinweise:
- Vor dem Einschalten das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Beim Kochen, das Kochgeschirr immer mit einem Deckel abdecken.
- Mit möglichst geringer Leistung kochen.