

# Bedienungsanleitung

- für Artikelnummer 12285 -



## **Vorwort**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen.

Beachten Sie insbesondere die Hinweise zur Sicherheit auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf, und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

## **Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen**

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb der Glaskeramik eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es werden nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskeramik erwärmt. Ein weiterer Vorteil liegt – aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften – in der sehr kurzen Ankochzeit.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, wo 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 dem Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht festbrennen und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskeramik ist allein eine Folge des heißen 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.

## **Vor der Inbetriebnahme**

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

Die Netzanschlussleitung und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, ist vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vorzunehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen. Betreiben Sie bitte den Induktionskocher nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung.

### Achtung:

Um die Gefahr von Verletzungen oder elektrischem Schlag zu vermeiden, beachten Sie bitte folgendes:

- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
- Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen.
- 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.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, beschädigt ist oder fallengelassen wurde.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß fernhalten.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Einweisung wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
- 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!
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit Ihrem Arzt besprechen.

## Aufstellung des Gerätes

- 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 die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- 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.
- Das Gerät sollte maximal an ein 3 m langes, ausgerolltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 2 mm angeschlossen werden. Ein eventueller Zwischenschalter muss für min. 16 A. ausgelegt sein.

## Inbetriebnahme des Gerätes

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Spannungsversorgung in ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Personenschäden führen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Glaskeramik. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, das 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.
- Achten Sie darauf, dass das um den Topfboden erwärmte Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. **Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.**
- 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.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen-/stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Induktionskochers zerstören kann.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- Keine verschlossenen Dosen auf dem Induktionskocher erhitzen. Eine erhitzte Dose könnte explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker zu ziehen.

## **Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr**

### **Geeignetes Kochgeschirr**

- nur Kochgeschirr mit magnetischem Boden
- Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen, emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden
- Kochgeschirr-Durchmesser von 12 bis 26 cm
- max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 6 KG

### **Nicht geeignetes Kochgeschirr**

- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Keramiktöpfe, hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

## **Betrieb des Gerätes**

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Die Kontrollleuchte der „AN/AUS“ - Taste leuchtet auf und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr zentriert auf die Kochstelle setzen.
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die „AN/AUS“ - Taste. Die Kontrollleuchte blinkt und ein akustisches Signal ertönt.
- Drücken Sie anschließend die Taste Temperatur erhöhen. Die voreingestellte Leistungsstufe „3“ wird angewählt und das Gerät schaltet ein.
- Mit den **Wahltasten**. + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1-5 ändern.
- **Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Keramikfeld** 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.
- Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wieder betrieben werden.
- Beim Kochen empfehlen wir Ihnen, wie vom konventionellen Herd gewohnt, die Leistungsstufen 1-5 zu benutzen.

## **Reinigung und Pflege**

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Bitte 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.
- Keramikfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die Kunststoffteile (auch Gehäuse und Bedienfeld) nicht zu beschädigen.
- Bitte 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.
- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Keramikfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

## **Hinweise zum Umweltschutz**

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

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 wieder verwertbar. 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.

## Technische Daten

<b>Bezeichnung</b>	<b>Induktionskocher Basic 12285</b>
Modell	C20L2
Artikel-Nr.	12285
Temperaturbereich	60° bis 240°C
Leistung	Bis 2000 Watt / abhängig vom Kochgeschirr
Stand-by	2 Watt
Anschluss:	220-240V / 50Hz
Abmessungen H/B/T	65x355x355mm

## EG – Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen  
nach Lieferung anzuzeigen.  
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes an unten stehende Adresse (immer mit Kaufbeleg!)  
mit uns in Verbindung.

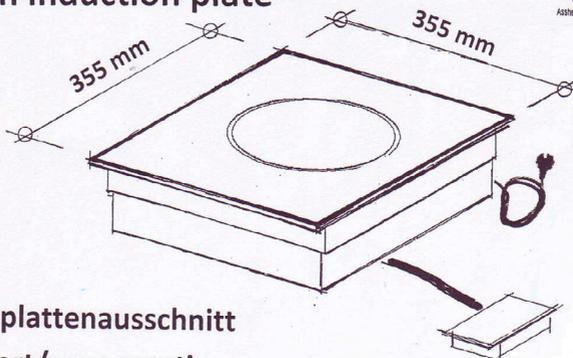


Assheuer + Pott GmbH & Co. KG  
Talweg 11  
59846 Sundern  
Germany  
info@aps-germany.de

# Einbau-Induktionskochplatte

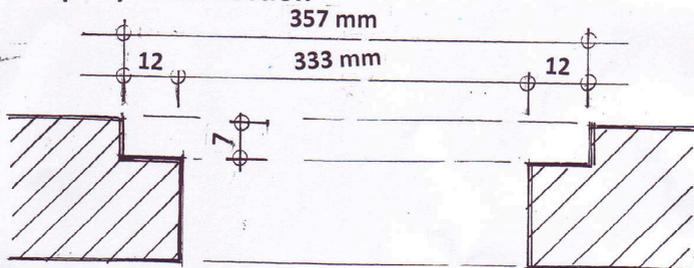
## built-in induction plate

**APS**  
GERMANY  
Assheuer+Pott GmbH & Co. KG  
D-59846 Sundern

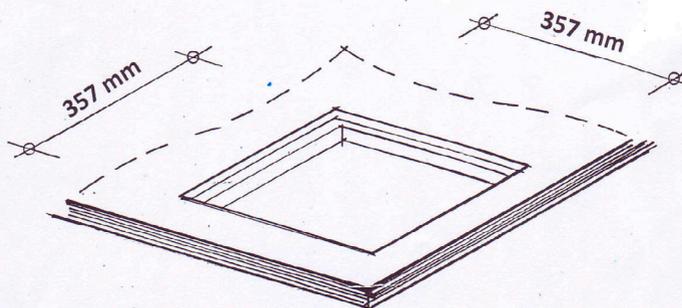


### Arbeitsplattenausschnitt

### table part/ cross section



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.



**Assheuer + Pott GmbH & Co. KG**  
Talweg 11, D-59846 Sundern  
Postfach 1107, D-59831 Sundern  
Germany

**Einbau-Induktionskochplatte**  
inklusive Kabel-Fernbedienung  
Leistung in 5 Stufen regelbar  
60° - 240° C  
mit Schott-Ceranglas