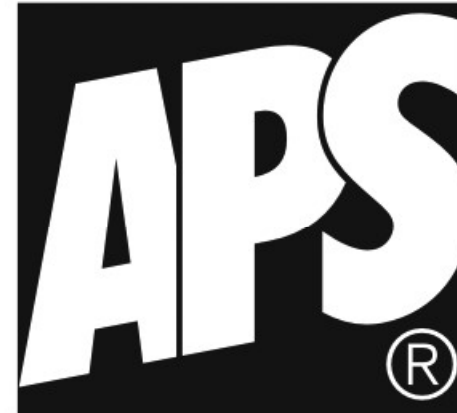


Instruction manual

-For Item number 12295-



Foreword

Dear Customer,

please read these operating instructions carefully before commissioning the induction hotplate. Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the hotplate away to someone else.

The function mode and product advantages of induction hotplates

With induction hotplates, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass ceramics. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.

This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the element and the glass ceramics. Due to the technical characteristics described above, another advantage is very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction hotplate reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction hotplate:

- As the hotplate is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly not any danger of burns for user. The glass ceramics is only heated up by the hot cookware.
- Once you take the cookware off the hotplate, the device automatically switches to standby mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed in the hotplate. If this is not the case, no energy is transmitted.

Prior to commissioning

Check the device for visible damage.

The power connections and the plug may not show any damages. If you detect damage, have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid any danger. This device is suitable for the intended use only. It is not intended for commercial use.

General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!

Attention:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the device and the power plug with wet hands.
- Do not connect the device to the same outlet with other devices. Connect the device to a suitable outlet.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Do not move the induction hotplate during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not operate the device on top of any other electric appliances such as ceramic hob or electronic oven etc.
- Do not operate the device on any metallic surface which is too thin and easy to become deformed.
- Check the main connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the main connection cable shows defects, let a qualified electrician exchange it.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other incompetent persons as well as persons under influence of drugs or alcohol away from the device.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or who lack necessary experience and/or skills unless these persons act under the supervision of a person responsible for their safety or they were instructed by such a person on how to use the appliance.
- Do not submerge the device in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.

- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should clear with their doctor whether to take care of some special handling advices.

Installing the device

- Place the device on a stable and level non-metallic surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a minimum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the main connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the main connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The device should be connected to a rolled-out extension cable with a maximum length a 3 m and a cross-section of 2 mm. If an intermediate switch is used, it must be rated at min 16 A.

Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The hotplate surface consist of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- **Place the hot pans in the hob area only. Never place them on the control panel or the frame.**
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.

- In order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device. Warning: Please do not put the induction cooker on an iron/steel board, while operating. Due to electromagnetic reason, the iron/steel board may heat and damage the bottom of the induction cooker.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may Cause electric shocks.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- Do not heat up any unopened tins on the induction hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid under all circumstances beforehand.
- If you do not use the device for an extended period, we recommend you disconnect it from the electric outlet.

Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware

- Pots and pans with magnetic bottom, as stainless steel pots with iron bottom, cast iron enameled pans
- Flat bottom pans and pots with a diameter of 12 to 19 cm with magnetic bottom
- Max. weight pot and content 6 kg.

Unsuitable cookware

- Pots and pans with a diameter of less than 12 cm
- Ceramic pots, heat-proof glass
- Copper pots and pans, aluminium pots and pans
- Cookware with feet
- Containers with a curved bottom

Operating the device

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- The control lamp of the ON/OFF switch lights up and an acoustic signal sounds.
- Now the device is in standby mode.
- Place the suitable cookware in the centre of the hotplate.
- Now press the ON/OFF switch to turn on of the induction hotplates on. The control lamp “Stage” blinks and an acoustic signal sounds.
- Press the Function Key . The preset power stage “3” is selected and the device turn on.
- Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and device turns off.
- Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.

Cleaning and maintenance

- Pull the power plug prior to cleaning the device. Do not use any caustic cleaningagents and make sure that no water penetrates the device.
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any petrol products to not damage the plastic parts and the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please Recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.
(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Technical data

Name	Induction Hotplate Basic 12295
Item no.	12295
Temperature range	60°C to 140°C
Power	Up to 900 Watt / dependent on the cookware
Connection	220-240V / 50HZ
Dimensions h/b/t	Ø 24 cm / Height 7,5 cm

Noise emission

The workplace related noise emission of this appliance is lower than 70 dB(A).

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Operating time limitation:

It counts from the last setting. The operating time limitation will cause the cook top to switch off automatically if no more further operation is activated in the next 2 hours.

CE Declaration of Conformity

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

Trouble Shooting

The control lamp of ON/OFF button flashing, a beep is heard every 3 seconds.

Self-help: this indicates there is no pot on cooking area, please place a suitable pot on cooking area.

The control lamp No.1 flashing (<100V)

Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

The control lamp No. 2 flashing (>275V)

Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

The control lamp No. 3 flashing

Self-help: the temperature sensor of IGBT open or short circuit. Please send back to customer service.

The control lamp No. 4 flashing

Self-help: press ON/OFF switch once to solve the problem.

The control lamp No. 5 flashing

Self-help: The temperature sensor underneath the ceramic glass is defective. Please send back to customer service.

The control lamps No. 1 and No. 2 both flashing

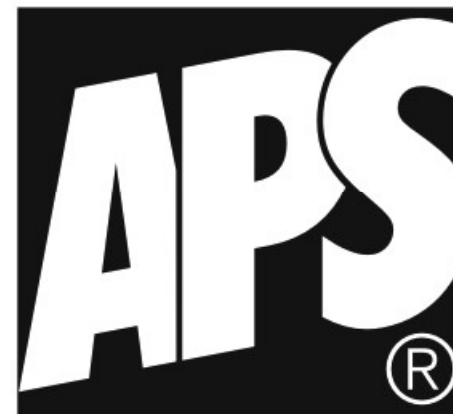
Self-help: Eliminate the course of overheating. Once the cook top has cooled down, the appliance can be put into operation again.

For this device we guarantee of 24 months, starting with the date of sale regarding defects due to faulty manufacture of material. Your legal warranty claims according to §439ff. BGB-E are not affected by this. This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplates essentially. Further on we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.

In case of legitimate claims we will decide whether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery. Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device (always together with the sale slip!) to the following address.



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

Instruction

Frame

Item no.: 12291



for „Globe“ 12398/ 12393/ 12403 (round)

Item no.: 12296

for „Globe“ 12394/ 12404 (square, GN 1/1)



Induction plate

The induction plate can only be used in relation with the relevant ring.

Item no.: 12295



1. First put the ring into the notch of the frame.



2. The wire of the induction plate has to be carried below the frame. Then please insert the induction plate into the ring to keep it firm.



3. Put the chafing dish on top and the induction plate can now be used.

Bedienungsanleitung

-Für Artikelnummer 12295-



Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Chafing Dish- 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 Chafing Dish

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen nicht metallischem Platz.
- 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.

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 nicht empfohlen, kleine metallische 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 erhitze 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 19 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.

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

Bezeichnung	Induktionskocher Basic 12295
Artikel-Nr.	12295
Temperaturbereich	60° bis 140°C
Leistung	Bis 900 Watt/ abhängig vom Kochgeschirr
Anschluss	220-240V / 50HZ
Abmessungen	Ø 24 cm / Höhe 7,5 cm

Geräusentwicklung

Die Geräusentwicklung während des Betriebs ist kleiner als 70 dB(A).

Das Gerät muss direkt mit der Steckdose verbunden sein. Eine Zeitschaltuhr bzw. ergänzende Steuerung der Stromzufuhr ist nicht möglich.

Maximaler Erwärmungszeitraum

Das Gerät ist auf eine permanente Betriebslaufzeit von 2 Stunden am Stück ausgelegt. Nach diesen 2 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab. Durch eine neue erneute Betätigung, des On Off Schalters kann die Laufzeit auf weitere 2 Stunden beliebig verlängert werden. Um einen Überhitzungseffekt zu vermeiden.

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

Anleitung

Metallrahmen

Art-Nr.: 12291



für „Globe“ 12398/ 12393/ 12403 (rund)

Art-Nr.: 12296

für „Globe“ 12394/ 12404 (rechteckig, GN 1/1)



Induktionskochplatte

Art-Nr.: 12295

Die Induktionskochplatte kann nur in Verbindung mit dem entsprechenden Ring genutzt werden.



1. Zuerst legt man den Ring direkt in die Einsparung des Gestells.



2. Das Kabel der Induktionskochplatte wird unten durch das Gestell geführt und die Induktionskochplatte wird in den Ring gelegt, damit die Induktionskochplatte fest sitzt.



3. Chafing Dish aufsetzen und die Induktionskochplatte kann genutzt werden.