

DE Gebrauchsanweisung	4 - 9
FR Notice d'utilisation	10 - 15
IT Istruzioni per l'uso	16 - 21
NL Gebruiksaanwijzing	22 - 27

Gebrauchsanweisung
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

CO 116 ..



800 525 08

Inhalt	Seite
Umweltschutz	
Hinweise zur Entsorgung	5
Worauf Sie achten müssen	
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	6
Sicherheitshinweise	6
Der Schaltkasten	7
Kochen	
Kochstellenschalter	7
So stellen Sie ein	7
Kochtabelle	8
Kochfeld	8
Pflege	9
Störungen / Kundendienst	9

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung: Das Gerät ist defekt!“

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Worauf Sie achten müssen

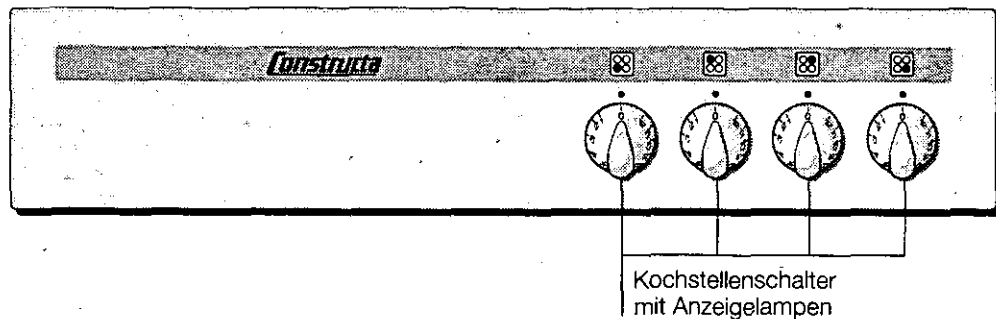
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Montage und Anschluß des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlußbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schäden der Garantieanspruch.

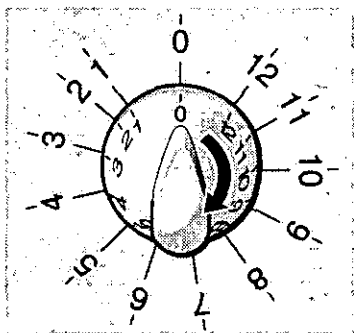
Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden. Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen. Verbrennungsgefahr!
Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus.
- ☐ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung aus.
- ☐ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Der Schaltkasten



Kochstellenschalter



Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen stufenlos ein.

1 = niedrigste Leistung

12 = höchste Leistung

So stellen Sie ein:

Wählen Sie Stufe 12 zum Ankochen und Anbraten und stellen Sie dann auf die passende Kochstufe zurück.

Kochen

Tabelle

Denken Sie bitte daran, daß Kochzeiten von Art, Gewicht, Qualität der Lebensmittel, Beschaffenheit der Töpfe und Größe der Kochstellen abhängen.

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe)
250 ml Wasser, Salz

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm-Kochstelle setzen. Schalten Sie auf Stellung 12. Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser. Stellen Sie zurück auf 4 und lassen Sie die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen.

Kochtabelle	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre Gelatine, Butter	1 1 1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose) Brühe	4 - 5 9 - 11
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2 - 3
Dünsten	Fisch	6 - 8
Kochen	Reis Pellkartoffeln* Salzkartoffeln* Gemüse, frisch* Gemüse, tiefgekühlt* Fleischbrühe	4 - 5 4 - 5 5 - 6 5 - 6 4 - 5 5 - 6
Braten	Pfannkuchen (Flädle) Fischstäbchen Schnitzel	7 - 9 8 - 10 9 - 11
Schmoren	Schmorbraten Rouladen	4 - 5 4 - 5

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung, sowie Angaben zu Pflege und Reinigung.

Pflege

Gerätevorderseite

Es genügt, wenn Sie den Schaltkasten vorne feucht abwischen. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Der Schaltkasten läßt sich nicht einschalten:

- ☐ Sehen Sie nach, ob die Sicherungen für das Gerät in Ordnung sind.
- ☐ Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Reparatur

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-technikern vornehmen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite der Gebrauchsanweisung.

Table des matières	Page
Respect de l'environnement	
<i>Conseils pour la mise au rebut</i>	11
Remarques importantes	
<i>Avant de brancher votre appareil</i>	12
<i>Consignes de sécurité</i>	12
Le bandeau de commande	13
Cuire	
<i>Commutateur des zones de chauffe</i>	13
<i>Réglage</i>	13
<i>Tableau de cuisson</i>	14
<i>Zones de chauffe</i>	14
Entretien	15
Pannes / Réparation	15

Respect de l'environnement

Conseils pour la mise au rebut

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable.

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage où rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Remarques importantes

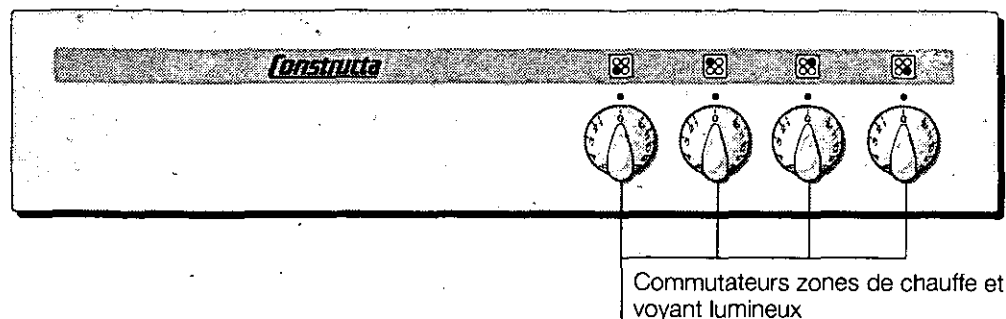
Avant de brancher votre appareil

- ☐ Lisez la notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
- ☐ Conservez les notices d'emploi et d'utilisation. Elles pourraient servir éventuellement à un autre utilisateur.
- ☐ Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- ☐ Le montage et le raccordement de votre appareil doivent être effectués par un spécialiste, et cela conformément à la notice de montage et aux schémas électriques. Si ces consignes ne sont pas respectées, vous risquez de perdre vos droits de garantie.

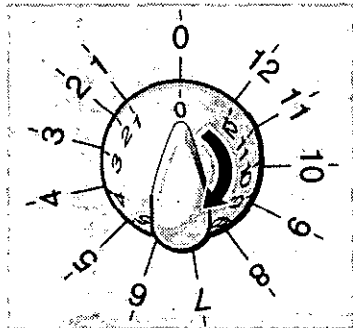
Consignes de sécurité

- ☐ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires.
- ☐ Les surfaces des appareils de cuisson deviennent très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants éloignés.
- ☐ Restez à proximité de la table de cuisson lorsque vous préparez des mets avec de la matière grasse ou de l'huile car elles risquent de s'enflammer si elles surchauffent. Ne versez jamais d'eau sur de la matière grasse ou de l'huile enflammée. Risques de brûlures. Couvrez le récipient afin d'étouffer le feu puis éteignez le foyer.
- ☐ Les cordons de branchement des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec les foyers brûlants car ils risqueraient d'endommager la gaine isolante des cordons.
- ☐ En cas de panne, retirez le fusible.
- ☐ Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens du SAV formés par le constructeur. Toute réparation inexperte peut entraîner des risques considérables.

Le bandeau de commande



Commutateur des zones de chauffe



Les commutateurs permettent le réglage de la puissance de chauffe, au choix 12 degrés de puissance.

1 = puissance minimale

12 = puissance maximale

Réglage:

Sélectionnez la position 12 pour cuire et rôtir et redescendez sur le degré de puissance souhaité.

Cuire

Tableau

Les temps de cuisson sont fonction de la nature, du poids et de la qualité des aliments ainsi que de la nature des récipients et de la grosseur des zones de chauffe.

Exemple:

750 g de pommes de terre entières, cuites avec la peau (de grosseur moyenne), 250 ml d'eau, sel.

Mettez les pommes de terre, le sel et l'eau dans une casserole que vous posez sur le foyer de 14,5 cm. Positionnez le commutateur sur position 12. L'eau bout dans les 4 à 6 minutes. Positionnez alors le sélecteur sur la position 4 et laissez cuire les pommes de terre 30 à 35 minutes.

Tableau de cuisson	Exemples	Position
Faire fondre	chocolat gélatine beurre	1 1 1 - 2
Réchauffer	légumes (en conserves) bouillon	4 - 5 9 - 11
Réchauffer et garder chaud	plat unique, par ex. aux lentilles.	2 - 3
Etuver	poisson	6 - 8
Faire cuire	riz pommes de terre en robe des champs* pommes vapeur au sel* légumes frais* légumes surgelés* bouillon de viande	4 - 5 4 - 5 5 - 6 5 - 6 4 - 5 5 - 6
Rôtir	crêpes quenelles de poisson escalope	7 - 9 8 - 10 9 - 11
Faire mijoter	bœuf mode roulades	4 - 5 4 - 5

* Les sels minéraux et les vitamines sont facilement extraits, aussi convient-il de procéder comme suit: Une faible quantité d'eau est favorable à la conservation des sels minéraux et des vitamines. Des temps de cuisson réduits: les légumes restent croquants.

Zones de chauffe

Une notice d'utilisation est jointe spécialement à la plaque de cuisson. Vous trouverez toutes les observations concernant l'utilisation, l'entretien et le nettoyage de votre plaque.

Entretien

Partie extérieure

Nettoyez simplement le bandeau de commande avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits détergents ou abrasifs. Des traces mates pourraient apparaître.

Que faire en cas de panne?

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez que vous ne poussez pas résoudre le problème vous-mêmes.

Le bandeau de commande ne s'allume pas?

- ☐ Vérifiez le fusible.
- ☐ Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.

Réparation

Si les conseils ne vous ont pas permis de remédier à la panne, vous devez faire appel au service après-vente. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialistes en la matière. Un appareil mal réparé peut être très dangereux. Vous trouverez l'adresse du SAV dans l'annuaire téléphonique.

Indiquez au service après-vente le E-Nr. et le FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve au verso du mode d'emploi.

Indice

Pagina

Tutela ecologica

Avvertenze per lo smaltimento	17
-------------------------------	----

A cosa si deve fare attenzione

Prima dell'allacciamento	18
Avvertenze di sicurezza	18

Cassetta di manovra 19**Cuocere sul piano di cottura**

Interruttore del fornello	19
Si regola così	19
Tabella	20
Piano di cottura	20

Manutenzione 21**Un guasto, che fare?** 21**Guasti / Riparazioni** 21

Tutela ecologica

Avvertenze per lo smaltimento

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.

Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

A cosa si deve fare attenzione

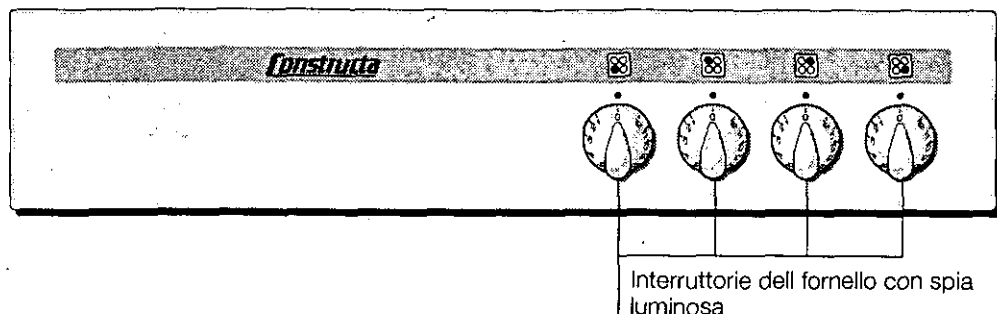
Prima di allacciare il nuovo apparecchio

- ☐ Prima di usare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza e per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ☐ Conservare le istruzioni per l'uso e per il montaggio, se è il caso, per il successivo utente.
- ☐ Se l'apparecchio è danneggiato, esso non deve essere messo in funzione.
- ☐ Fare eseguire il montaggio e l'allacciamento dell'apparecchio da un tecnico qualificato solo secondo le istruzioni e la pianta di allacciamento allegate. Se l'apparecchio è allacciato in modo sbagliato, la richiesta di garanzia non è più valida.

Avvertenze di sicurezza

- ☐ Usare l'apparecchio solo per la preparazione delle pietanze.
- ☐ Durante il funzionamento, le superfici degli apparecchi da riscaldamento e da cucina diventano roventi. Per principio tenere lontano i bambini.
- ☐ Sorvegliare sempre il piano di cottura durante la preparazione di pietanze con olio o con grassi. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi. Mai versare acqua nei grassi o nell'olio in fiamme. Pericolo di scottature! Coprire la stoviglia, per soffocare il fuoco, e poi disinserire la zona di cottura.
- ☐ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ☐ Nel caso di difetto disinserire il fusibile.
- ☐ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza addestrati dal produttore. Le riparazioni effettuate in modo incompetente possono causare danni considerevoli all'utente.

Cassetta di manovra

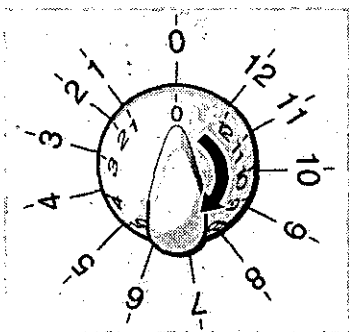


Interruttore del fornello

Con gli interruttori regolate la potenza calorifica dei fornelli.

1 = potenza minima

12 = potenza massima



Si regola così:

Selezionate il grado 12 per la prima cottura e riportate poi indietro al grado di cottura adeguato.

Cuocere

Tabella

Tenete presente che i tempi di cottura dipendono da tipo, peso, qualità dei prodotti, consistenza delle pentole e dimensione dei fornelli.

Esempio:

750 g di patate lesse con la buccia (grandezza media)
250 ml acqua, sale

Mettere patate, acqua e sale in una pentola adatta sul fornello da 14,5 cm. Senza dispositivo automatico di prima cottura, commutate sulla posizione 12. Dopo 4-6 minuti l'acqua bolle. Riportate allora indietro su 4 e fate continuare a cuocere le patate da 30 a 35 minuti.

Tabella di cottura	Esempi	Grado di cottura
Fondere	cioccolata, glassa	1
	gelatine	1
	burro	1 - 2
Riscaldare	verdura (scatola)	4 - 5
	brodo	9 - 11
Riscaldare e mantenere caldo	piatto unico (p. es. di fenticchie)	2 - 3
Stufare	pesce	6 - 8
Cuocere	riso	4 - 5
	patate lesse con buccia*	4 - 5
	patate lesse*	5 - 6
	verdura, fresca*	5 - 6
	verdura, surgelata*	4 - 5
	brodo di carne	5 - 6
Arrostire	omelette	7 - 9
	bastoncini di pesce	8 - 10
	cotolette	9 - 11
Stufare lentamente	stufato	4 - 5
	involtini	4 - 5

* I minerali e le vitamine abbandonano facilmente l'alimento, perciò: Poca acqua - vitamine e minerali vengono risparmiati. Brevi tempi di cottura - verdura croccante.

Piano di cottura

Al piano di cottura è allegato un libretto d'istruzioni per l'uso. In esso trovate altre istruzioni per l'impiego ed indicazioni per la cura e la pulizia.

Manutenzione

Manutenzione della parte esterna dell'apparecchio

Basta pulire la cassetta di manovra con un panno umido. Non usare mai detersivi potenti ed abrasivi; altrimenti si formano delle macchie opache.

Cosa fare in caso di guasto?

Se subentra un guasto, spesso si tratta di una piccola cosa, prima di chiamare il servizio clienti, si prega di osservare le seguenti avvertenze.

La cassetta di manovra non s'inserisce:

- ☐ Controllare se sono a posto i fusibili.
- ☐ Controllare se manca la corrente.

Riparazioni

Se i suggerimenti per apportare un aiuto non hanno dato risultati positivi, il servizio clienti è a Vostra disposizione. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati del servizio clienti. Se il Vostro apparecchio viene riparato inappropriatamente, possono sussistere per Voi notevoli pericoli. L'indirizzo ed il numero telefonico del centro di servizio clienti più vicino si trova nell'elenco telefonico. Anche i centri di servizio clienti elencati Vi forniscono volentieri l'indirizzo del servizio clienti a Voi più vicino.

Dare al servizio clienti sempre il numero del prodotto (no. E) e il numero di fabbrica (no. FD) del Vostro apparecchio. La targhetta del modello con i numeri si trova a tergo di queste istruzioni per l'uso.

Inhoud blz.

Millieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer	23
-----------------------------	----

Waar u op moet letten

Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat	24
--	----

Aanwijzingen voor de veiligheid	24
---------------------------------	----

Dit is uw schakelpaneel 25

Koken op het kookplateau

Schakelaars voor de kookplaten/zones	25
--------------------------------------	----

Zo stelt u in	25
---------------	----

Kooktabellen	26
--------------	----

Het kookplateau	26
-----------------	----

Onderhoud 27

Storingen / Reparatie 27

Milieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt.

Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Waar u op moet letten

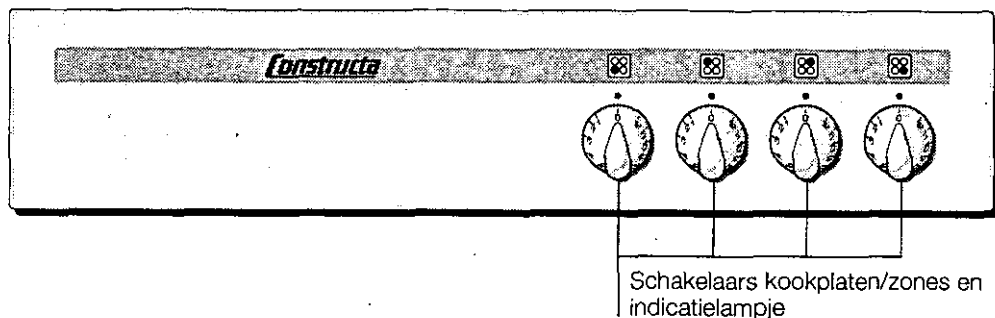
Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat

- ☐ Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.
- ☐ Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen.
- ☐ Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift en aansluitschema door een vakkundig monteur laten plaatsen en aansluiten. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als het apparaat verkeerd wordt aangesloten.

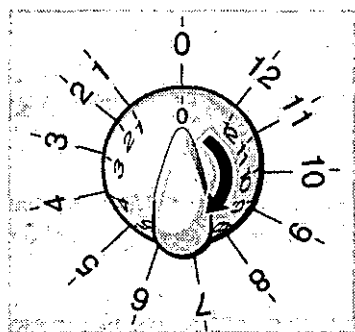
Aanwijzingen voor de veiligheid

- ☐ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Bij het gebruik van verwarmings- en kookapparatuur wordt het oppervlak heet. Kinderen altijd uit de buurt houden!
- ☐ Blijf in de buurt als u gerechten met olie of vet bereidt. Bij oververhitting kan de vlam in de pan slaan. Nooit water in brandend vet of brandende olie gieten. Verbrandingsgevaar! Sluit de pan om het vuur te doven en schakel de kookzone uit.
- ☐ Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken. De isolatie kan beschadigd raken.
- ☐ Bij een defect de zekering in de meterkast losdraaien of uitschakelen.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door servicemonteurs die door de fabrikant zijn opgeleid. Bij ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen er voor u ernstige gevaren ontstaan.

Schakelpaneel



Schakelaars voor de kookplaten/zones



Met de schakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookplaten/zones in.

1 = laagste stand

12 = hoogste stand

Zo stelt u in:

Om aan de kook te brengen en aan te braden kiest u stand 12. Daarna zet u de schakelaar op de gewenste stand terug.

Koken

De tabel

Denk eraan dat de kooktijden afhankelijk zijn van soort, gewicht en kwaliteit van de levensmiddelen, van de kwaliteit van de pannen en van de grootte van de kookplaten/zones.

Een voorbeeld:

750 g aardappelen in de schil (middelgroot)
250 ml water, zout

Aardappelen, water en zout in een passende pan op de kookplaat/zone van 14,5 cm zetten. Inschakelen op stand 12. Na 4-6 minuten kookt het water. Zet de schakelaar terug op stand 4 en laat de aardappelen nog 30-35 minuten doorkoken.

Kooktabel	Voorbeelden	Stand
Smelten	chocolade, couverture	1
	gelatine	1
	boter	1 - 2
Verwarmen	groente in blik	4 - 5
	bouillon	9 - 11
Verwarmen en warm houden	éénpansgerecht b. v. linzenschotel	2 - 3
Stoven	vis	6 - 8
Koken	rijst	4 - 5
	in de schil gekookte aardappelen*	4 - 5
	gekookte aardappelen*	5 - 6
	groente, vers*	5 - 6
	groente, diepgevroren*	4 - 5
	bouillon	5 - 6
Braden	pannekoekjes	7 - 9
	vissticks	8 - 10
	schnitzel	9 - 11
Smoren	stoofvlees	4 - 5
	rollade	4 - 5

* Minerale stoffen en vitaminen lopen licht uit. Derhalve geldt: Weinig water - vitaminen en minerale stoffen werden gespaard. Korte gaartijden - groenten knappend.

Kookplateau

Bij het kookplateau zit een aparte gebruiksaanwijzing. Daarin vindt u verdere gegevens over bediening, onderhoud en schoonmaken.

Onderhoud

Buitenkant van het apparaat

Het apparaat alleen met een vochtig doekje afnemen. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan. Mocht zo'n middel per ongeluk toch op het apparaat komen, was het dan onmiddellijk met water af.

Kleine storingen zelf verhelpen

Bij een storing gaat het vaak maar om een kleinigheid. Neem a.u.b. de volgende aanwijzingen in acht, voordat u de hulp van de Servicedienst inroept.

Het schakelpaneel kan niet worden aangezet:

- ☐ Controleer of de zekeringen voor het schakelpaneel in orde zijn.
- ☐ Controleer of de stroom is uitgevallen.

Reparatie

Als de tips u niet geholpen hebben, schakel dan de Servicedienst in. Reparaties mogen alleen door een door de fabriek opgeleid monteur worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen gevaar voor de gebruiker opleveren. Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen.

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan ommezijde van de gebruiksaanwijzing.

Notizen
Notes
Appunti
Notities



U523557