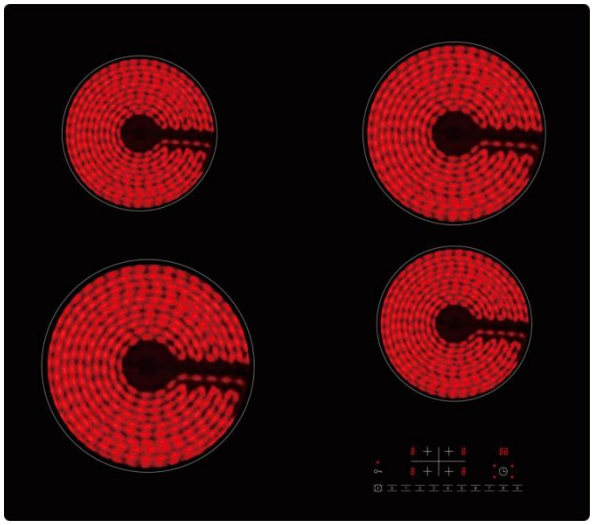
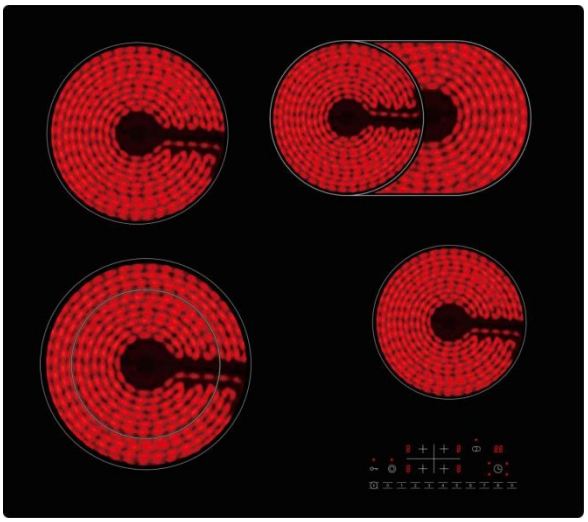
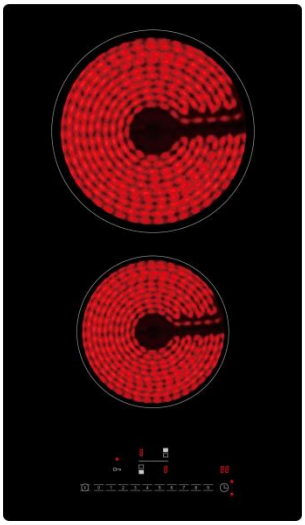
Acopino

Benutzer- und Installationshandbuch





Model: KM4, KM4-2,



KM2

CE

Herzlichen Glückwunsch

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für unser Glaskeramikkochfeld entschieden haben. Wir sind sicher, dass Sie Ihr neues Gerät als angenehm empfinden und es eine große Bereicherung in Ihrer Küche darstellen wird.
Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir Ihnen, das gesamte Benutzerhandbuch zu lesen. Es enthält eine Beschreibung des Produkts und seiner Funktionen.

Um Risiken zu vermeiden, die bei der Verwendung eines Kochgeräts immer bestehen, ist es wichtig, dass das Gerät korrekt installiert ist und dass Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig lesen, um Missbrauch und Gefahren zu vermeiden. Bewahren Sie diese Broschüre zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Nutzungsbedingungen

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen:

- Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Bauernhäusern
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Frühstückspensionen

Tragen Sie hier Modell und Seriennummer ein:

Model:.....

Seriennummer:.....

Die Symbole, die Sie in dieser Broschüre sehen, haben diese Bedeutung:

⚠ WARNUNG

Zeigt Informationen zu Ihrer persönlichen Sicherheit an.

⚠ VORSICHT

Zeigt Informationen an, wie Sie eine Beschädigung des Geräts verhindern können.

ⓘ WICHTIG

Zeigt Tipps und Informationen zur Verwendung des Geräts an.

UMWELTTIPPS

Zeigt Tipps und Informationen zur wirtschaftlichen und ökologischen Verwendung des Geräts an.

ⓘ WICHTIG

Wichtig – auf Beschädigungen oder Markierungen prüfen.

Wenn Sie feststellen, dass das Gerät beschädigt ist, müssen Sie es innerhalb von 7 Tagen melden, wenn Sie die Schäden im Rahmen der Herstellergarantie geltend machen möchte. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben hiervon unberührt.

UMWELTTIPPS

Informationen zur Entsorgung für den Anwender

Die meisten Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Bitte entsorgen Sie diese Materialien, indem Sie sich an Ihre örtlichen Behörden wenden und nach der richtigen Entsorgungsmethode fragen.

INHALT

Sicherheitshinweise……3
Beschreibung des Geräts……4
Tägliche Benutzung……6
Tipps zum Kochen und Braten……6
Reinigung und Wartung……7
Fehlerbehandlung……8
Installationsanweisungen……9
Elektrische Verbindungen……9
Einbau……10
Anschluss des Gerätes……12
Entsorgungshinweis...……13
Technische Daten……13
Benutzung von Kochgeschirr……14
Gewährleistungsbedingungen……15

Generelle Sicherheit

⚠ Vorsicht

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen. Wenn Sie dies nicht tun, wird der daraus resultierende Schaden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Generelle Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von geschulten und registrierten Servicetechnikern installiert und angeschlossen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur verwendet werden, wenn sie eingebaute Einheiten und Arbeitsflächen haben, die den Standards entsprechen.
- Bei Störungen am Gerät oder Beschädigungen der Glaskeramik (Risse, Kratzer), muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von geschulten, registrierten Servicetechnikern durchgeführt werden.

Sicherheit von Kindern

- Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie daher kleine Kinder immer vom Gerät fern.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Richtige Verwendung

- Dieses Gerät sollte nur zum normalen Kochen und Braten von Lebensmitteln im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsfläche verwendet werden.
- Ergänzungen oder Änderungen an dem Gerät sind nicht zulässig.
- Stellen oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, leicht entflammbaren Materialien oder schmelzbaren Gegenstände (z.B. Kunststofffolie, Kunststoff, Aluminium) auf oder in der Nähe des Geräts ab.

Sicherheit während des Gebrauchs

- Entfernen Sie Aufkleber und Folien von der Glaskeramik.
- Bei unachtsamer Verwendung besteht Verbrennungsgefahr durch das Gerät.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Oberflächen des Geräts oder des heißen Kochgeschirrs nicht berühren.
- Überhitzte Fette oder Öle können sich sehr schnell entzünden. Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Sicherheit beim Reinigen

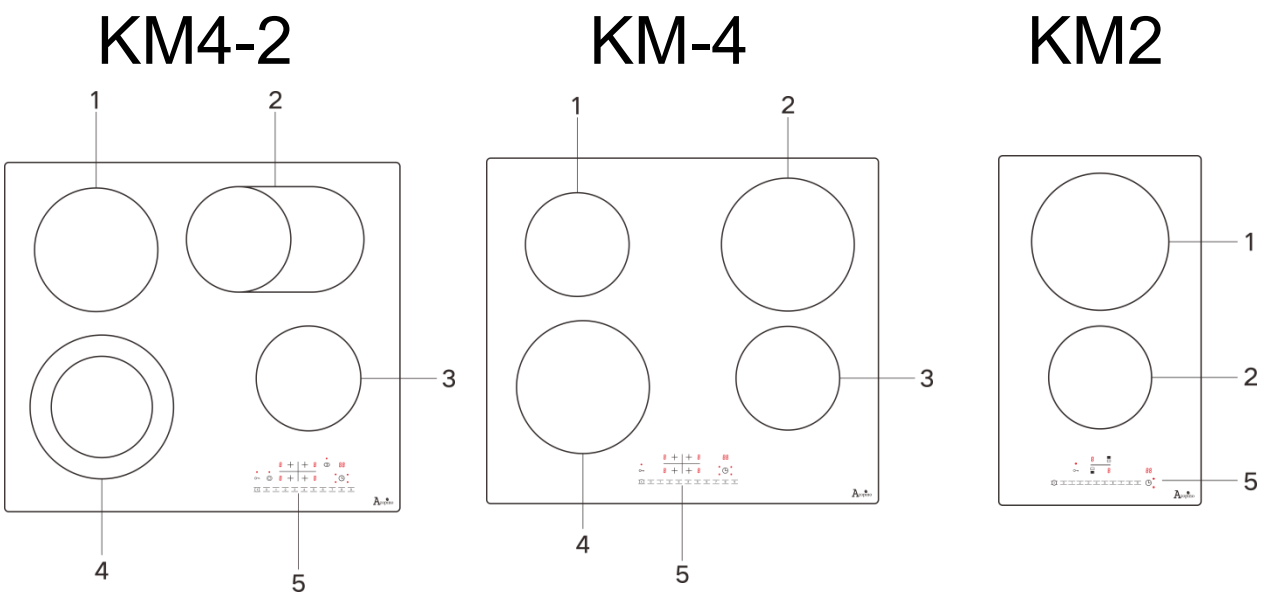
- Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt werden.
- Aus Sicherheitsgründen ist die Reinigung des Geräts mit Dampfstrahl oder Hochdruckreinigungsgeräten nicht ausgestattet.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch darauf fallende Gegenstände beschädigt werden.
- Der Rand der Glaskeramik kann durch Stöße mit dem Kochgeschirr beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminiumguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik zerkratzen, wenn es über die Oberfläche geschoben wird.
- Rückstände, die beim Kochen entstehen, und Speisereste können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Um eine Beschädigung von Kochgeschirr und Glaskeramik zu vermeiden, lassen Sie Töpfe oder Bratpfannen nicht trocken kochen.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.

Beschreibung

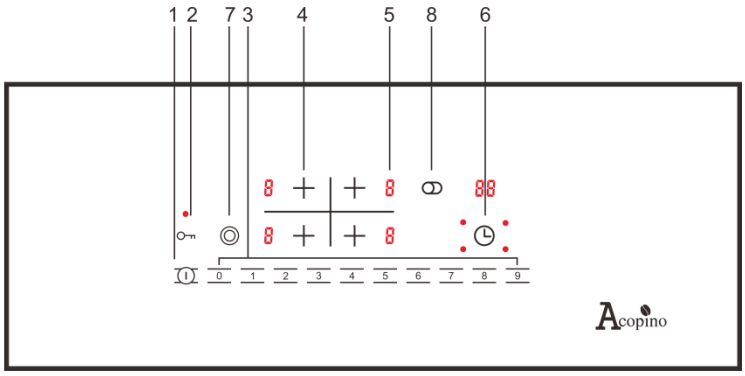
Kochfeldoberflächen



1. Kochzone 2. Kochzone 3. Kochzone 4. Kochzone 5. Bedienfeld

Layout des Bedienfelds

Verwenden Sie die Sensorfelder, um das Gerät zu bedienen. Die Grafiken zeigen an, welches Symbol für welche Funktion zuständig ist.



	SENSOR	FUNKTIONEN
1		Schaltet das Gerät ein/aus.
2		Sperrt/entsperrt das Bedienfeld.
3	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Erhöht oder senkt die Temperatur der Kochzone.
4		Aktiviert die Kochzone.
5	Anzeige der Wärmeeinstellung	Zeigt die Wärmeeinstellung.
6		Timer – Wählen Sie die Kochzone und erhöhen Sie die Zeit.
7 8		Wählen Sie den Bereich der Kochzone.

Wärmeeinstellungen

ANZEIGE	BESCHREIBUNG
0	Die Kochzone ist deaktiviert.
1 - 9	Die Kochzone arbeitet.
E	Es gibt eine Fehlfunktion.
H	Eine Kochzone ist noch warm. (Restwärme)
-	Die automatische Ausschaltung ist aktiv.
L	Die Sperre/ Kindersicherung ist aktiv.

Restwärmeanzeige

⚠ WARNUNG

H Es besteht ein Risiko, sich an der Restwärme zu verbrennen.

Tägliche Benutzung

Aktivierung und Deaktivierung

Berühren ⏻ Sie 1 Sekunde lang, um das Gerät zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Automatische Abschaltung

Die Funktion deaktiviert das Gerät automatisch, wenn:

- Alle Kochzonen sind deaktiviert (0).
- Sie stellen die Wärmeeinstellung nicht ein, nachdem Sie das Gerät aktiviert haben.
- Sie verschütten etwas oder legen etwas länger als 10 Sekunden auf das Bedienfeld (eine Pfanne, ein Tuch, usw.). Entfernen Sie das Objekt oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Sie aktivieren keine Kochzone und ändern die Wärmeeinstellung nicht. - Nach einiger Zeit wird das Gerät deaktiviert. Siehe unten.
- Die Beziehung zwischen der Wärmeeinstellung und den Zeiten der automatischen Ausschaltfunktion:
- 1 - 2 — 6 Stunden.
- 3 - 4 — 5 Stunden.
- 5 — 4 Stunden.
- 6 - 9 — 1.5 Stunden.

Die Auswahl der Kochzone

Berühren Sie zum Einschalten einer Kochzone das Sensorfeld ◉ für diese Zone. Das Display markiert die Anzeige der Wärmeeinstellung (0).

Die Wärmeeinstellungen

Aktivieren Sie die Kochzone. Berühren Sie die Kochzone Berühren Sie danach + um die Wärmeeinstellungen zu erhöhen.

Berühren Sie **-**, um die Wärmeeinstellung zu verringern. Das Display zeigt die Wärmeesteinstellung.

Kochen und Braten

ⓘ WICHTIG

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung von Lebensmitteln, insbesondere in stärkehaltigen Produkten, aufgrund von Acrylamiden ein Gesundheitsrisiko darstellen. Daher empfehlen wir Ihnen, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu kochen und die Lebensmittel nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr

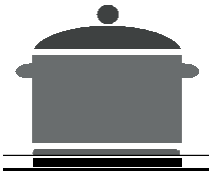
Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, sobald die entsprechende Zone heiß ist.

Energie sparen

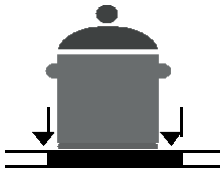
Umwelttipps

Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf die entsprechende Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.
Wenn möglich, setzen Sie immer einen Deckel auf die Töpfe und Pfannen. Das spart viel Energie und verkürzt die Garzeit.
Schalten Sie die Kochrzonen vor Ablauf der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
Der Boden der Töpfe und Pfannen sollte der Größe des Kochfeldes entsprechen.

Falsch.



Richtig.



Für eine kleine Kochstelle, nutzen Sie kleines Kochgeschirr.

Für eine große Kochstelle nutzen Sie großes Kochgeschirr.

Reinigung und Wartung

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

⚠ WARNUNG

Scharfe Gegenstände und ätzende Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

⚠ WARNUNG

Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch!

1. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab
2. Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.

Ablagerungen entfernen

1. Legen Sie einen Schaber schräg auf die Glaskeramikoberfläche.
2. Entfernen Sie Rückständen, indem Sie die Klinge über die Oberfläche schieben.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
4. Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.

	ENTFERNEN		
Art	Unverzüglich	Nach dem Erkalten	Benutzung
Speisen mit Zucker, Zucker	JA	-	Schaber*
Plastik Dünne Folie	JA	-	Schaber*
Kalk Wasser-flecken	-	JA	Reiniger für Glaskeramik und Edelstahl
Fettspritzer	-	JA	Reiniger für Glaskeramik und Edelstahl
Metallisch glänzende Verfärbung	-	JA	Reiniger für Glaskeramik und Edelstahl

- Schaber und Reiniger für Glas und Edelstahl können in Fachgeschäften gekauft werden.

ⓘ WICHTIG

Hartnäckige Rückstände mit einem Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl entfernen.

Fehlerbehandlung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Sie können das Gerät nicht einschalten oder damit arbeiten.	Das Gerät ist nicht mit der Stromversorgung verbunden oder die Verbindung ist nicht korrekt.	Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt ist an die Stromversorgung angeschlossen (siehe Schaltplan).
		Aktivieren Sie das Gerät erneut und stellen Sie die ein Hitzeeinstellung in weniger als 10 Sekunden.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder zur gleichen Zeit berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf der Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettflecken.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Das Gerät wird deaktiviert.	Sie legen etwas auf das Sensorfeld.	Entfernen Sie das Objekt aus dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige geht nicht an.	Die Kochzone ist nicht heiß, weil es nur für kurze Zeit betrieben wurde.	Wenn die Kochzone ausreichend lange aktiviert war, kontaktieren Sie das Service Center.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder es steht zu nahe am Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr auf die hinteren Zonen, falls erforderlich.
Das Kochfeld geht an.	Die automatische Abschaltung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie das Gerät und aktivieren Sie es nochmal.
Das Kochfeld geht an und die Wärmeeinstellungen sind aktiv.	Bei dem Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie Ihren Servicepartner.

Wenn Sie die oben genannten Lösungen ausprobiert haben und das Problem nicht beheben können, sprechen Sie mit Ihrem Händler oder dem Kundendienst. Geben Sie die Daten des Typenschilds und die Fehlermeldung an, die aufleuchtet.

Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät ordnungsgemäß betrieben haben.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie auf Ihrer Rechnung.

Installation

Sicherheitshinweise

Die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind zu beachten (Sicherheitsvorschriften, ordnungsgemäßes Recycling gemäß den Vorschriften, usw.).

Die Installation darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Einheiten sind zu beachten.

Die Installation muss einen Stoßschutz bieten. Beispielsweise dürfen Schubladen nur mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden. Die Schnittflächen der Werkstatt sind mit einem geeigneten Dichtmittel vor Feuchtigkeit zu schützen. Das Dichtmittel dichtet das Gerät spaltlos an der Arbeitsplatte ab.

Stellen Sie das Gerät nicht neben Türen und unter Fenstern auf. Andernfalls kann heißes Kochgeschirr beim Öffnen der Türen von den Kochfeldern gestoßen werden.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom:

- Der elektrische Netzanschluss ist unter Spannung.
- Lösen Sie das Gerät von der Netzspannung.
- Anschluss-Schema beachten!
- Beachten Sie die elektrischen Sicherheitsregeln.
- Stellen Sie den Anti-Schock-Schutz durch korrekte Installation durch einen qualifizierten Elektriker sicher.
- **Das Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.**

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

Lose und ungeeignete Steckverbindungen können zu einer Überhitzung des Geräts führen.

- Lassen Sie die Klemmverbindungen von einem qualifizierten Elektriker korrekt installieren.
- Verwenden Sie eine Zugentlastungsklemme am Kabel.

  VORSICHT: Die Oberflächentemperatur überschreitet 95°C!
- Versorgungskabel müssen eine Temperatur von mindestens 105°C standhalten.

Elektrische Verbindung

Überprüfen Sie vor dem Anschließen die Netzspannung des Geräts, d.h. die auf dem Typenschild angegebene Spannung, entspricht der verfügbaren Versorgungsspannung.

Das Typenschild befindet sich am unteren Gussteil des Kochfelds.

Die Heizelementspannung beträgt AC230V~. Das Gerät funktioniert auch mit einer Netzspannung von 220V – 240V.

Das Kochfeld ist so an das Stromnetz anzuschließen, dass es ermöglicht, das Trennen des Geräts vom Stromnetz an alle Pole mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3mm, z.B. automatische Leitungsschutzabschaltung, Erdschlussauslösung oder Sicherung. Ein Kabel mit einer Mindesttemperatur von V90HT oder ein Netzanschlusskabel mit höherer Qualität muss verwendet werden. Der Anschluss muss wie in der Abbildung S. 12 gezeigt erfolgen. Die Verbindungsglieder sollten entsprechend des Schaltplans angebracht werden. Das Erdungskabel muss länger sein als die Kabel, die elektrischen Strom führen.

Die Kabelverbindungen müssen gemäß den Vorschriften hergestellt werden und die Anschlussschrauben müssen fest angezogen werden.

Schließlich ist das Verbindungskabel mit einer Netzklamme zu sichern und die Abdeckung durch festes Drücken einrasten zu lassen. Vor dem ersten Einschalten müssen Schutzfolie und/oder Aufkleber von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden.

⚠ VORSICHT

Überprüfen Sie nach dem Anschließen an das Stromnetz, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie sie kurz nacheinander mit der maximalen Einstellung einschalten.

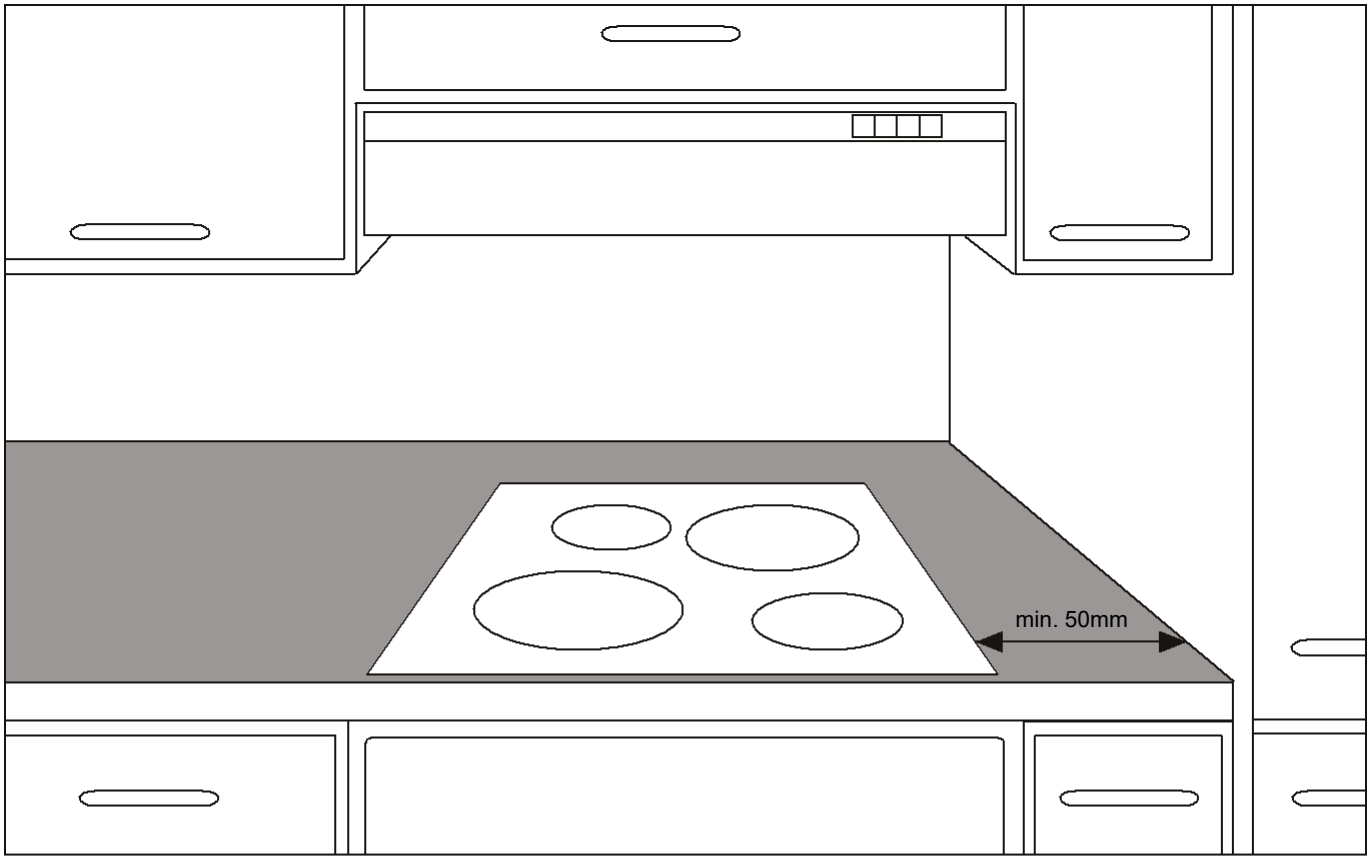
Das Kochfeld mit der Arbeitsplatte verkleben:

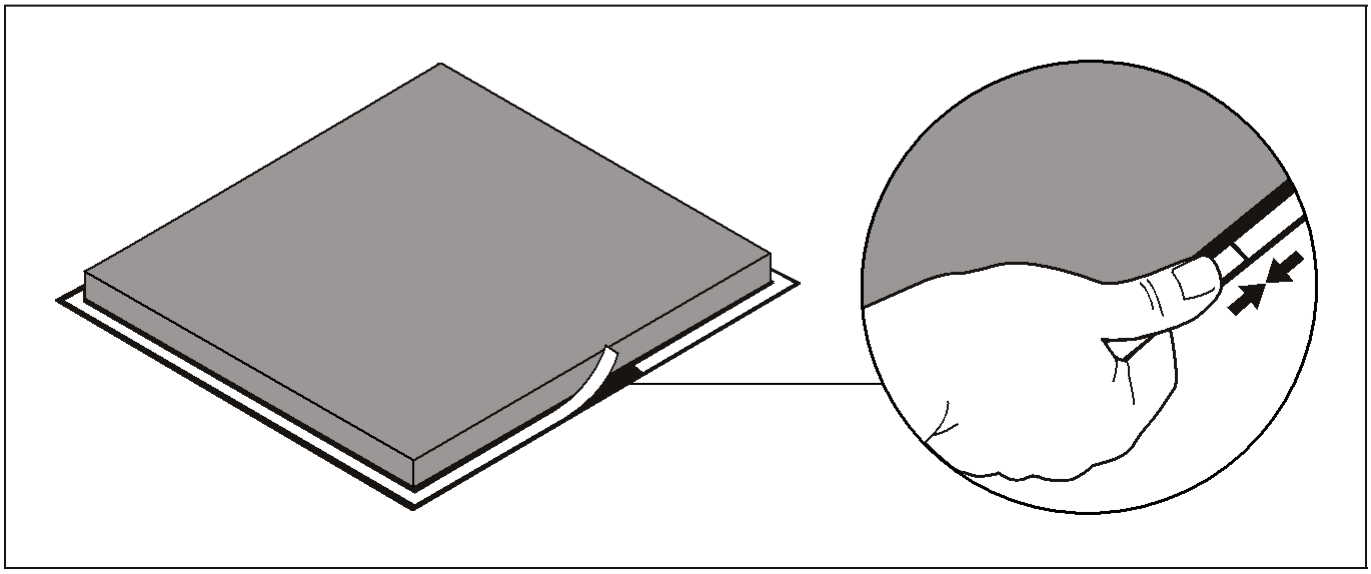
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich
- Kleben Sie eine Seite des Klebebands an die Unterseite des Kochfelds um die Außenkante und achten Sie darauf, dass das Klebeband dabei nicht gedehnt wird. Die beiden Enden des Bandes sollten sich in der Mitte einer Seite verbinden. Drücken Sie die beiden Enden zusammen, nachdem Sie das Band zugeschnitten haben (2-3mm überlappen lassen).

ⓘ WICHTIG

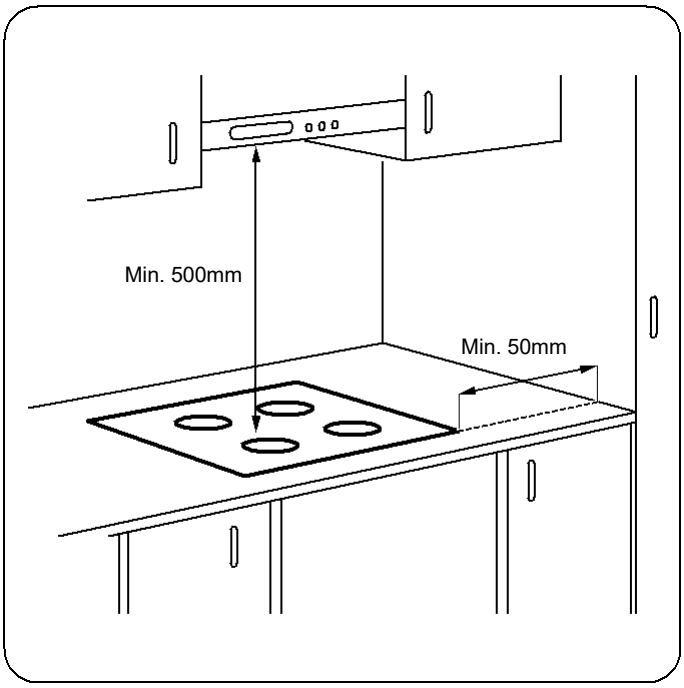
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist in der Zeichnung mit den Abmessungen 560 * 490mm dargestellt. Das Gerät kann auch in einen kleineren Ausschnitt mit den Abmessungen 560 * 485mm eingebaut werden.

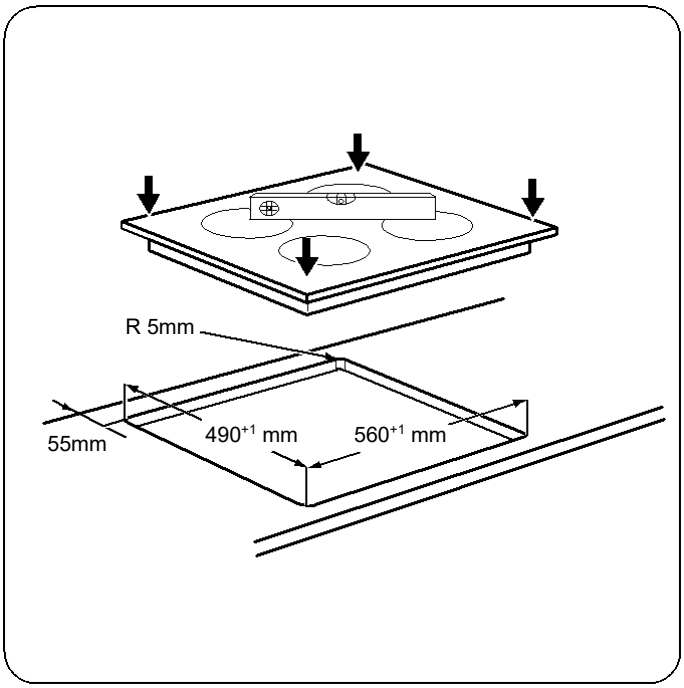
Einbau





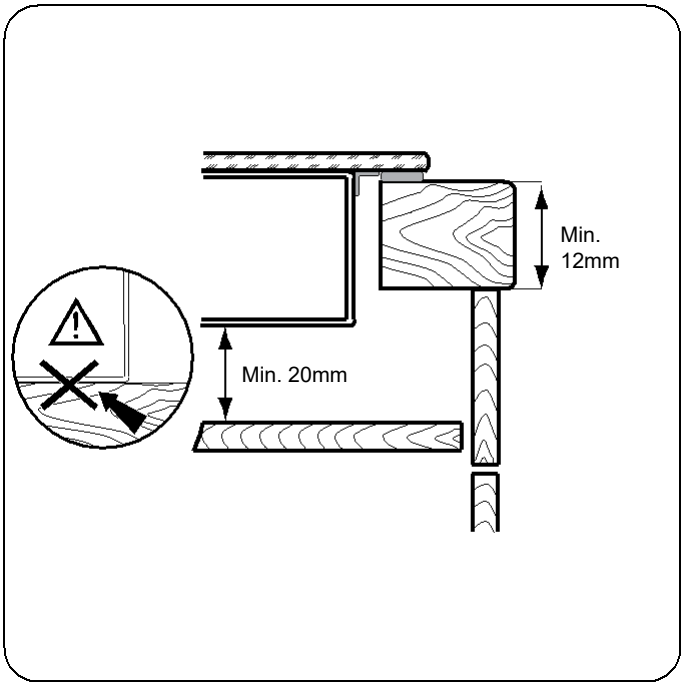
Einbau





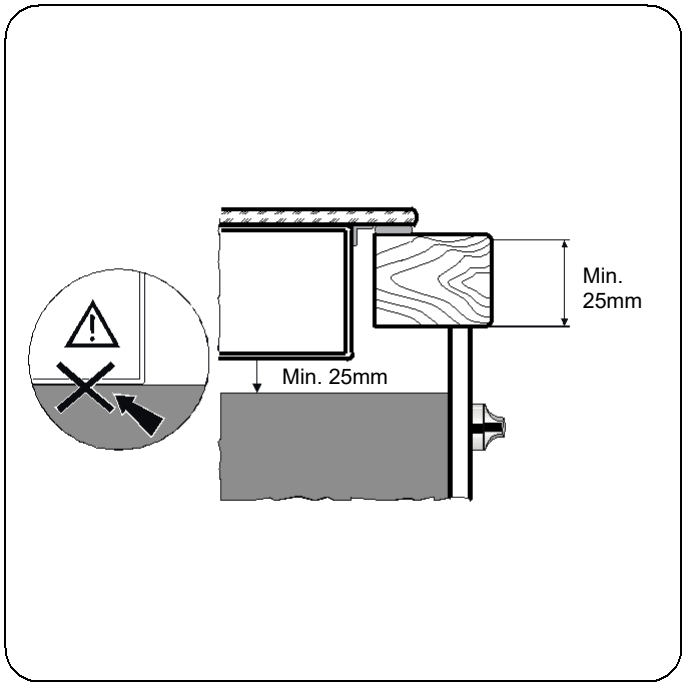
Installation über Schränken und Schubladen

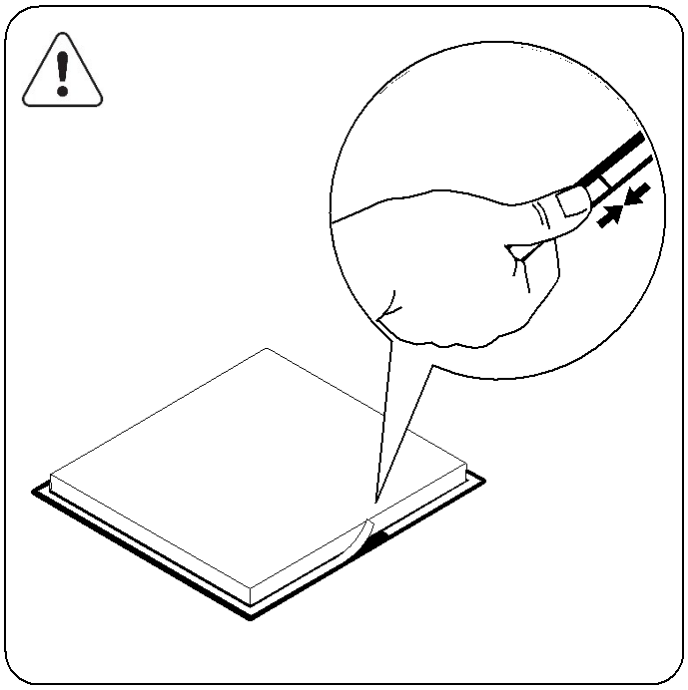
Der Zugang unter dem Kochfeld muss durch Hinzufügen eines Brettes beschränkt werden, die mindestens 20mm von der Unterseite des Kochfelds entfernt montiert ist

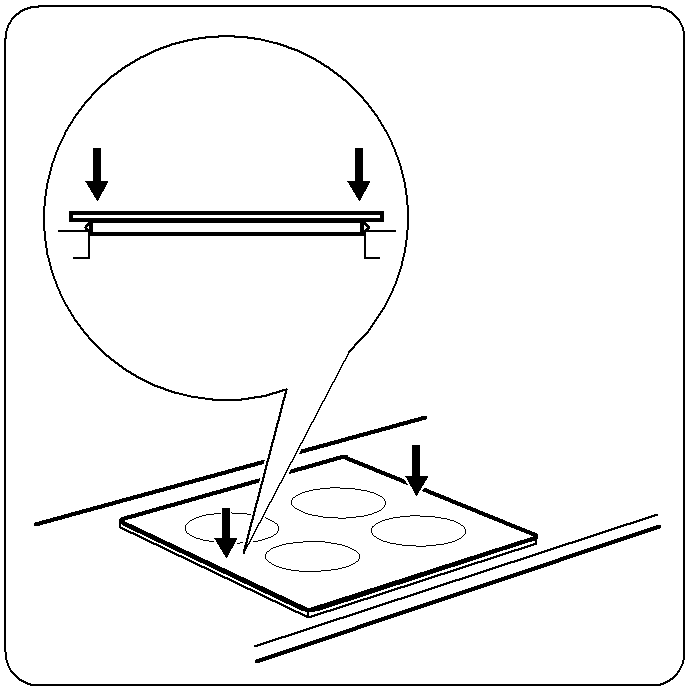


Installation über Schränken und Schubladen

Der Zugang unter dem Kochfeld muss mindestens 20mm von der Oberseite des Geräts entfernt montiert werden.







Anschluss des Gerätes

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, das die aktuellen Sicherheits- und Errichtungsvorschriften kennt, durchgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen an Personen oder Tieren und auch nicht für Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften, die in diesem Kapitel beschrieben werden, herrühren.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld von der Arbeitsplatte rausgezogen werden kann.
- Es muss sichergestellt sein, dass die Spannung des Gerätes (siehe Typenschild, das sich auf der Rückseite/dem Boden des Gerätes befindet) die gleiche wie die Leistung von Steckdose ist.

220-240V 50/60Hz 1 X 16A	1 2 3 4 5 L1 L2 N Braun/schwarz grau/Blau grün/gelb
400V 3-N 50/60Hz 2X16A	1 2 3 4 5 L1 L2 N Braun schwarz grau/Blau grün/gelb

Entsorgungshinweis

UMWELTTIPPS

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Die Kunststoffkomponenten sind durch Markierungen gekennzeichnet, z.B. „PE“, „PS“, usw.

Bitte entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien in dem entsprechenden Behälter in den kommunalen Abfallentsorgungseinrichtungen.

Altgeräte

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt möglicherweise nicht als Hausmüll behandelt wird. Stattdessen wird es an die zuständige Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch den unangemessenen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten.

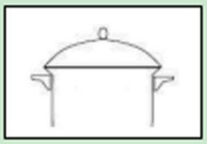
Wenden Sie sich an Ihr örtliches Stadtbüro oder an den Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst des Geschäfts, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Technische Daten

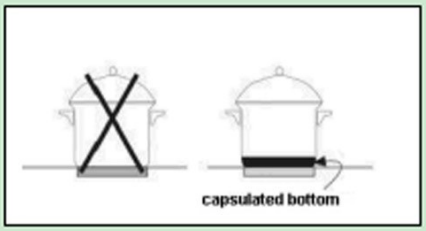
Modell	KM4	KM4-2	KM2
Produktmaße (B x T) mm	590*520	590*520	510*295
Ausschnittmaße (B x T) mm	560*490	560*490	495*275
Spannung (Volts)	220-240	220-240	220-240
Frequenz (Hz)	50-60	50-60	50-60
Kochzone (Leistung)			
Vorne Links	1200	1800	1800
Hinten Links	1800	2200	1200
Vorne Rechts	1800	2000	/
Hinten Rechts	1200	1200	/
Gesamt	6000	7200	3000

Benutzung von Kochgeschirr

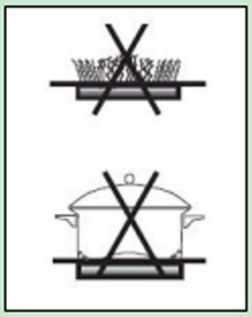
Die meisten Edelstahle, Emaillen, Eisen, Keramik und Kupferpfanne und -töpfe können auf abstrahlenden Kochfeldern verwendet werden.



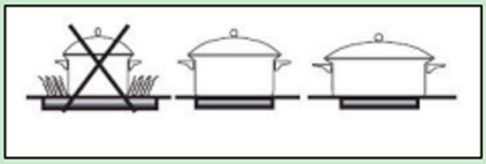
Empfohlen wir die Verwendung von Kochgeschirr mit Sandwich- oder Kapselboden.



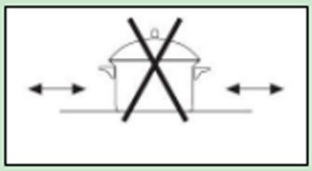
Kochplatten sollten nicht ohne Topf/ Pfanne eingeschaltet werden.
Der Boden des Kochgeschirrs sollte flach und trocken sein.
Töpfe/ Pfannen, die bereits auf Gasherden verwendet wurden, sind normalerweise nicht mehr komplett flach und absorbieren die Wärme des Kochfeldes schlechter.



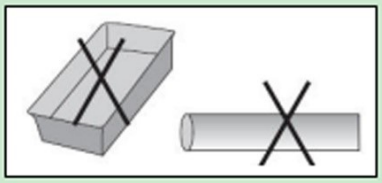
Vergewissern Sie sich, dass der Durchmesser des Topf/ Pfannenbodens mindestens dem Durchmesser der Kochzone entspricht.



Vermeiden Sie es, Pfannen und Töpfe über die Glaskeramikoberfläche zu ziehen. Dies kann zu Kratzern auf der Oberfläche führen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an.



Benutzen Sie niemals Plastikbehalter oder dünne Folien auf dem Kochfeld. Diese Materailien können schmelzen und sich in die Glaskeramikoberfläche einbrennen.



Gewährleistungsbedingungen
für dem privaten Endverbraucher

Gewährleistungszeit:

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kaufdatum des Gerätes und endet nach 24 Monaten. Berücksichtigt werden alle Ansprüche, die innerhalb des Gewährleistungszeitraums bei uns geltend gemacht werden.

Abwicklung der Gewährleistung:

Wird eine Serviceleistung notwendig, bitten wir Sie, uns das Produkt einzusenden. Ansprüche auf Gewährleistung können wir nur dann erfüllen, wenn das Produkt (sachgemäß verpackt und gereinigt) zusammen mit einer **Kopie der entsprechenden Kaufquittung**, einer möglichst genauen **Beschreibung des Sachmangels** sowie dem schriftlichen **Nachweis über die fachgerechte Montage** durch einen qualifizierten Fachmann eingesandt wird. Es liegt in unserem Ermessen, ob das mangelhafte Gerät durch eine Reparatur oder durch einen Austausch gegen ein mängelfreies Gerät erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Ausgenommen von der Gewährleistung sind:

- Fehler und Schäden infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs, fehlerhafter Aufstellung oder Installation.
- Fehler und Schäden infolge äußerer Einwirkungen durch Stöße, Schläge oder Glasbruch.
- Schäden, die durch Blitzschläge, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung oder andere von uns nicht zu verantwortende Gründe entstanden sind.
- Reparaturen und Abänderungen die von dritter, nicht autorisierter Seite, vorgenommen wurden.
- Missbrauch und zweckentfremdete Verwendung des Gerätes.
- Das Entfernen/Abtrennen des Gerätekabels.
- Das Gleiche gilt, wenn Teile im Rahmen des vorschriftsmäßigen Gebrauchs besonders beansprucht und dadurch abgenutzt sind.

Das Kochfeld ist nicht für eine Gewerbliche Nutzung vorhergesehen. Ein Gewährleistungsanspruch entfällt dadurch.

Für alle Gewährleistungsansprüche melden Sie sich bitte schriftlich per E-Mail an: service@acopino.de

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

1. Versuchen Sie, das Problem selbst mit Hilfe der "Fehlerbehebung" zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem behoben ist.

Wenn das Problem nach der oben genannten Prüfung nicht behoben ist, kontaktieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst.

Geben Sie folgende Sachen immer an:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers
- Produkttyp und das genaue Modell
- Ihre volle Adresse
- Ihre Telefonnummer

Sollten Reparaturen erforderlich sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um die Verwendung von Original-Ersatzteilen und eine sachgemäße Reparatur zu gewährleisten.

Acopino