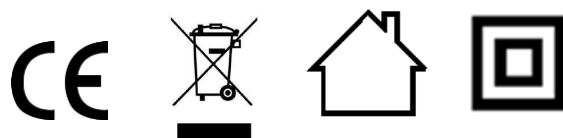


CASO®  
DESIGN

# Original- Bedienungsanleitung

FonDue white (2280) /  
FonDue black (2282)



---

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de)

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf  
unserer Homepage [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Dokument-Nr.: 2280-2282 21-04-2021

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware  
sind technisch bedingt möglich.

© 2021 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung</b> .....	<b>11</b>
1.1	Allgemeines .....	11
1.2	Informationen zu dieser Anleitung .....	11
1.3	Warnhinweise .....	11
1.4	Haftungsbeschränkung .....	12
1.5	Urheberschutz .....	12
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b> .....	<b>12</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	13
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	13
2.3	Gefahrenquellen .....	15
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld.....	15
2.3.2	Verbrennungsgefahr.....	15
2.3.3	Explosionsgefahr.....	16
2.3.4	Brandgefahr.....	16
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom.....	17
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>18</b>
3.1	Sicherheitshinweise.....	18
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion.....	18
3.3	Auspacken .....	19
3.4	Entsorgung der Verpackung .....	19
3.5	Aufstellung.....	19
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort.....	19
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen .....	20
3.6	Elektrischer Anschluss.....	20
<b>4</b>	<b>Aufbau und Funktion</b> .....	<b>21</b>
4.1	Bedienelemente und Anzeigen .....	21
4.1.1	Bedienfeld und Display.....	21
4.1.2	Überhitzungsschutz.....	21
4.1.3	Typenschild .....	21
<b>5</b>	<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>21</b>
5.1	Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen.....	21
5.2	Sicherheitshinweise.....	22
5.3	Betrieb des Gerätes .....	23
5.3.1	Einschalten und Temperatur-Einstellung.....	23
5.3.2	Timer .....	23
5.3.3	Ausschalten.....	23
<b>6</b>	<b>Tipps für die Zubereitung</b> .....	<b>24</b>

---

---

<b>7</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>24</b>
<b>7.1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>25</b>
<b>7.2</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>25</b>
<b>8.1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>26</b>
<b>8.2</b>	<b>Störungsanzeigen</b> .....	<b>26</b>
<b>8.3</b>	<b>Störungsursachen und -behebung</b> .....	<b>26</b>
<b>9</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes</b> .....	<b>27</b>
<b>10</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>28</b>
<b>11.1</b>	<b>General</b> .....	<b>30</b>
<b>11.2</b>	<b>Information on this manual</b> .....	<b>30</b>
<b>11.3</b>	<b>Warning notices</b> .....	<b>30</b>
<b>11.4</b>	<b>Limitation of liability</b> .....	<b>31</b>
<b>11.5</b>	<b>Copyright protection</b> .....	<b>31</b>
<b>12</b>	<b>Safety</b> .....	<b>31</b>
<b>12.1</b>	<b>Intended use</b> .....	<b>31</b>
<b>12.2</b>	<b>General Safety information</b> .....	<b>32</b>
<b>12.3</b>	<b>Sources of danger</b> .....	<b>33</b>
12.3.1	Danger due to Electromagnetic Field .....	33
12.3.2	Danger of Burning .....	34
12.3.3	Danger of Explosion .....	35
12.3.4	Danger of Fire .....	35
12.3.5	Dangers due to electrical power .....	36
<b>13</b>	<b>Commissioning</b> .....	<b>36</b>
<b>13.1</b>	<b>Safety information</b> .....	<b>37</b>
<b>13.2</b>	<b>Delivery scope and transport inspection</b> .....	<b>37</b>
<b>13.3</b>	<b>Unpacking</b> .....	<b>37</b>
<b>13.4</b>	<b>Disposal of the packaging</b> .....	<b>37</b>
<b>13.5</b>	<b>Setup</b> .....	<b>38</b>
13.5.1	Setup location requirements: .....	38
13.5.2	Preventing Radio interference .....	38
<b>13.6</b>	<b>Electrical connection</b> .....	<b>39</b>
<b>14</b>	<b>Design and Function</b> .....	<b>39</b>
<b>14.1</b>	<b>Operating elements and displays</b> .....	<b>39</b>
14.1.1	Operating panel and Display .....	39
14.1.2	Overheating Protection Facility .....	40
14.1.3	Rating plate .....	40

---

---

<b>15</b>	<b>Operation and Handling</b> .....	<b>40</b>
<b>15.1</b>	<b>Functioning and Advantages of Induction cooktops</b> .....	<b>40</b>
<b>15.2</b>	<b>Safety Instructions</b> .....	<b>41</b>
<b>15.3</b>	<b>Operating the Appliance</b> .....	<b>41</b>
15.3.1	Switching on and Temperature stages .....	41
15.3.2	Timer .....	42
15.3.3	Switching Off .....	42
<b>16</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>42</b>
<b>16.1</b>	<b>Safety information</b> .....	<b>42</b>
<b>16.2</b>	<b>Cleaning</b> .....	<b>43</b>
<b>17</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>43</b>
<b>17.1</b>	<b>Safety notices</b> .....	<b>43</b>
<b>17.2</b>	<b>Fault indications</b> .....	<b>43</b>
<b>17.3</b>	<b>Causes and rectification of faults</b> .....	<b>44</b>
<b>18</b>	<b>Disposal of the Old Device</b> .....	<b>44</b>
<b>19</b>	<b>Guarantee</b> .....	<b>45</b>
<b>20</b>	<b>Technical Data</b> .....	<b>45</b>
<b>21</b>	<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>47</b>
<b>21.1</b>	<b>Généralités</b> .....	<b>47</b>
<b>21.2</b>	<b>Informations relatives à ce manuel</b> .....	<b>47</b>
<b>21.3</b>	<b>Avertissements de danger</b> .....	<b>47</b>
<b>21.4</b>	<b>Limite de responsabilités</b> .....	<b>48</b>
<b>21.5</b>	<b>Protection intellectuelle</b> .....	<b>48</b>
<b>22</b>	<b>Sécurité</b> .....	<b>48</b>
<b>22.1</b>	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>49</b>
<b>22.2</b>	<b>Consignes de sécurités générales</b> .....	<b>49</b>
<b>22.3</b>	<b>Sources de danger</b> .....	<b>51</b>
22.3.1	Danger de champs électromagnétiques .....	51
22.3.2	Danger de brûlure .....	51
22.3.3	Risque d'explosion .....	52
22.3.4	Danger d'incendie .....	53
22.3.5	Dangers du courant électrique .....	53
<b>23</b>	<b>Mise en service</b> .....	<b>54</b>
<b>23.1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>55</b>
<b>23.2</b>	<b>Inventaire et contrôle de transport</b> .....	<b>55</b>
<b>23.3</b>	<b>Déballage</b> .....	<b>55</b>
<b>23.4</b>	<b>Elimination des emballages</b> .....	<b>55</b>

---

---

<b>23.5</b>	<b>Mise en place</b> .....	<b>56</b>
23.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation .....	56
23.5.2	Prévention des interférences radio .....	56
<b>23.6</b>	<b>Raccordement électrique</b> .....	<b>57</b>
<b>24</b>	<b>Structure et fonctionnement</b> .....	<b>57</b>
<b>24.1</b>	<b>Éléments de commande et d'affichage</b> .....	<b>57</b>
24.1.1	Panneau d'exploitation .....	57
24.1.2	Protection de surchauffe.....	58
24.1.3	Plaque signalétique .....	58
<b>25</b>	<b>Commande et fonctionnement</b> .....	<b>58</b>
<b>25.1</b>	<b>Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction</b> .....	<b>58</b>
<b>25.2</b>	<b>Affichages de sécurité</b> .....	<b>59</b>
<b>25.3</b>	<b>Fonctionnement de l'appareil</b> .....	<b>59</b>
25.3.1	Mise en marche et réglage de la température .....	59
25.3.2	Minuterie.....	60
25.3.3	Mettre hors circuit .....	60
<b>26</b>	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>60</b>
<b>26.1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>61</b>
<b>26.2</b>	<b>Nettoyage</b> .....	<b>61</b>
<b>27</b>	<b>Réparation des pannes</b> .....	<b>61</b>
<b>27.1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>61</b>
<b>27.2</b>	<b>Affichage d'incidents</b> .....	<b>62</b>
<b>27.3</b>	<b>Causes de pannes et réparation</b> .....	<b>62</b>
<b>28</b>	<b>Élimination des appareils usés</b> .....	<b>62</b>
<b>29</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>63</b>
<b>30</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>63</b>
<b>31</b>	<b>Istruzione d'uso</b> .....	<b>65</b>
<b>31.1</b>	<b>In generale</b> .....	<b>65</b>
<b>31.2</b>	<b>Informazioni su queste istruzioni d'uso</b> .....	<b>65</b>
<b>31.3</b>	<b>Indicazioni d'avvertenza</b> .....	<b>65</b>
<b>31.4</b>	<b>Limitazione della responsabilità</b> .....	<b>66</b>
<b>31.5</b>	<b>Tutela dei diritti d'autore</b> .....	<b>66</b>
<b>32</b>	<b>Sicurezza</b> .....	<b>66</b>
<b>32.1</b>	<b>Utilizzo conforme alle disposizioni</b> .....	<b>67</b>
<b>32.2</b>	<b>Indicazioni generali di sicurezza</b> .....	<b>67</b>
<b>32.3</b>	<b>Fonti di pericolo</b> .....	<b>69</b>
32.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico.....	69
32.3.2	Pericolo di ustioni .....	69

---

---

32.3.3	Pericolo d'esplosione.....	70
32.3.4	Pericolo d'incendio.....	70
32.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica .....	71
<b>33</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>72</b>
<b>33.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>72</b>
<b>33.2</b>	<b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto .....</b>	<b>72</b>
<b>33.3</b>	<b>Disimballaggio.....</b>	<b>73</b>
<b>33.4</b>	<b>Smaltimento dell'involucro.....</b>	<b>73</b>
<b>33.5</b>	<b>Posizionamento .....</b>	<b>73</b>
33.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento .....	73
33.5.2	A scanso di malfunzionamenti.....	74
<b>33.6</b>	<b>Connessione elettrica .....</b>	<b>74</b>
<b>34</b>	<b>Struttura e funzione .....</b>	<b>75</b>
<b>34.1</b>	<b>Comandi e display.....</b>	<b>75</b>
34.1.1	Pannello comandi .....	75
34.1.2	Protezione surriscaldamento .....	75
<b>34.2</b>	<b>Targhetta di omologazione.....</b>	<b>75</b>
<b>35</b>	<b>Utilizzo e funzionamento .....</b>	<b>75</b>
<b>35.1</b>	<b>Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione .....</b>	<b>76</b>
<b>35.2</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>76</b>
<b>35.3</b>	<b>Funzionamento dell'apparecchio.....</b>	<b>77</b>
35.3.1	Accensione e impostazione della temperatura .....	77
35.3.2	Timer .....	77
35.3.3	Spegnimento .....	77
<b>36</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>78</b>
<b>36.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>78</b>
<b>36.2</b>	<b>La pulizia .....</b>	<b>78</b>
<b>37</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti.....</b>	<b>79</b>
<b>37.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>79</b>
<b>37.2</b>	<b>Visualizzazione malfunzionamenti.....</b>	<b>79</b>
<b>37.3</b>	<b>Cause dei malfunzionamenti e soluzioni.....</b>	<b>80</b>
<b>38</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto .....</b>	<b>80</b>
<b>39</b>	<b>Garanzia.....</b>	<b>80</b>
<b>40</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>81</b>
<b>41</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>83</b>
<b>41.1</b>	<b>Algemeen .....</b>	<b>83</b>

---

---

<b>41.2</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing</b>	<b>83</b>
<b>41.3</b>	<b>Waarschuwingsinstructies</b>	<b>83</b>
<b>41.4</b>	<b>Aansprakelijkheid</b>	<b>84</b>
<b>41.5</b>	<b>Auteurswet</b>	<b>84</b>
<b>42</b>	<b>Veiligheid</b>	<b>84</b>
<b>42.1</b>	<b>Gebruik volgens de voorschriften</b>	<b>84</b>
<b>42.2</b>	<b>Algemene veiligheidsinstructies</b>	<b>85</b>
<b>42.3</b>	<b>Bronnen van gevaar</b>	<b>86</b>
42.3.1	Gevaar door elektromagnetisch veld	86
42.3.2	Verbrandingsgevaar	87
42.3.3	Explosiegevaar	88
42.3.4	Brandgevaar	88
42.3.5	Gevaar door elektrische stroom	89
<b>43</b>	<b>Ingebruikname</b>	<b>90</b>
<b>43.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>90</b>
<b>43.2</b>	<b>Leveringsomvang en transportinspectie</b>	<b>90</b>
<b>43.3</b>	<b>Uitpakken</b>	<b>90</b>
<b>43.4</b>	<b>Verwijderen van de verpakking</b>	<b>90</b>
<b>43.5</b>	<b>Plaatsen</b>	<b>91</b>
43.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing	91
43.5.2	Voorkomen van frequentiestoring	91
<b>43.6</b>	<b>Elektrische aansluiting</b>	<b>92</b>
<b>44</b>	<b>Opbouw en functie</b>	<b>92</b>
<b>44.1</b>	<b>Bedieningspaneel en display</b>	<b>92</b>
44.1.1	Bedieningspaneel en displays	92
<b>44.2</b>	<b>Thermische beveiliging bij oververhitting</b>	<b>93</b>
<b>44.3</b>	<b>Typeplaatje</b>	<b>93</b>
<b>45</b>	<b>Bediening en gebruik</b>	<b>93</b>
<b>45.1</b>	<b>Werking en productvoordelen van inductiekookplaten</b>	<b>93</b>
<b>45.2</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>93</b>
<b>45.3</b>	<b>Gebruik van het apparaat</b>	<b>94</b>
45.3.1	Inschakelen en temperatuurinstelling	94
45.3.2	Timer	95
45.3.3	Uitschakelen	95
<b>46</b>	<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>95</b>
<b>46.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>95</b>
<b>46.2</b>	<b>Reiniging</b>	<b>96</b>
<b>47</b>	<b>Storingen verhelpen</b>	<b>96</b>

---



---

<b>47.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>96</b>
<b>47.2</b>	<b>Storingmeldingen</b> .....	<b>97</b>
<b>47.3</b>	<b>Oorzaken van storingen</b> .....	<b>97</b>
<b>48</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat</b> .....	<b>97</b>
<b>49</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>98</b>
<b>50</b>	<b>Technische gegevens</b> .....	<b>98</b>
<b>51</b>	<b>Manual del usuario</b> .....	<b>100</b>
<b>51.1</b>	<b>Generalidades</b> .....	<b>100</b>
<b>51.2</b>	<b>Información acerca de este manual</b> .....	<b>100</b>
<b>51.3</b>	<b>Advertencias</b> .....	<b>100</b>
<b>51.4</b>	<b>Limitación de responsabilidad</b> .....	<b>101</b>
<b>51.5</b>	<b>Derechos de autor (copyright)</b> .....	<b>101</b>
<b>52</b>	<b>Seguridad</b> .....	<b>101</b>
<b>52.1</b>	<b>Uso previsto</b> .....	<b>102</b>
<b>52.2</b>	<b>Instrucciones generales de seguridad</b> .....	<b>102</b>
<b>52.3</b>	<b>Fuentes de peligro</b> .....	<b>104</b>
52.3.1	Peligro por campo electromagnético .....	104
52.3.2	Peligro de quemaduras .....	104
52.3.3	Peligro de explosión .....	105
52.3.4	Peligro de incendio .....	105
52.3.5	Peligro de electrocución .....	106
<b>53</b>	<b>Puesta en marcha</b> .....	<b>107</b>
<b>53.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>107</b>
<b>53.2</b>	<b>Ámbito de suministro e inspección de transporte</b> .....	<b>108</b>
<b>53.3</b>	<b>Desembalaje</b> .....	<b>108</b>
<b>53.4</b>	<b>Eliminación del embalaje</b> .....	<b>108</b>
<b>53.5</b>	<b>Colocación</b> .....	<b>108</b>
53.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....	108
53.5.2	Cómo evitar radioperturbaciones.....	109
<b>53.6</b>	<b>Conexión eléctrica</b> .....	<b>109</b>
<b>54</b>	<b>Estructura y funciones</b> .....	<b>110</b>
<b>54.1</b>	<b>Mandos e indicadores</b> .....	<b>110</b>
54.1.1	Panel de mando y pantalla de indicación .....	110
54.1.2	Protección contra el sobrecalentamiento.....	110
<b>54.2</b>	<b>Placa de especificaciones</b> .....	<b>110</b>
<b>55</b>	<b>Operación y funcionamiento</b> .....	<b>110</b>
55.1.1	Ventajas de la cocina de inducción .....	111

---

<b>55.2 Seguridad</b> .....	<b>111</b>
<b>55.3 Funcionamiento del aparato</b> .....	<b>111</b>
55.3.1 Encendido y ajuste de temperatura.....	111
55.3.2 Temporizador .....	112
55.3.3 Apagado .....	112
<b>56 Limpieza y conservación</b> .....	<b>113</b>
<b>56.1 Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>113</b>
<b>56.2 Limpieza</b> .....	<b>113</b>
<b>57 Resolución de fallos</b> .....	<b>114</b>
<b>57.1 Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>114</b>
<b>57.2 Indicaciones de avería</b> .....	<b>114</b>
<b>57.3 Posibles problemas y solución de problemas</b> .....	<b>115</b>
<b>58 Eliminación del aparato usado</b> .....	<b>115</b>
<b>59 Garantía</b> .....	<b>115</b>
<b>60 Datos técnicos</b> .....	<b>116</b>

---

# 1 Bedienungsanleitung

## 1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

## 1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## 1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **▲GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **▲WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## VORSICHT

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

### 1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

### 1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

---

## 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Bereiten eines Fondues bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

### **▲ WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

### **HINWEIS**

#### **Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 – 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

## HINWEIS

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Keramik. 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.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

---

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

#### **▲WARNUNG**

**Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ▶ Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, mindestens 60 cm Abstand zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist. Außerdem sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.
- ▶ Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ▶ Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

### 2.3.2 Verbrennungsgefahr

#### **▲WARNUNG**

**Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.

#### ⚠️ WARNUNG

- ▶ Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ▶ Stellen Sie keine leeren Gefäße auf dem Gerät ab.
- ▶ Um das Verschütten bzw. Überlaufen heißer Flüssigkeit zu vermeiden bitte Haushaltsgeräte immer, unter Verwendung der Griffe (falls vorhanden), so aufstellen, dass ein sicherer Stand des Gerätes gewährleistet ist.

### 2.3.3 Explosionsgefahr

#### ⚠️ WARNUNG

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ▶ Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.

### 2.3.4 Brandgefahr

#### ⚠️ WARNUNG

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:



### **▲ WARNUNG**

- ▶ Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.

### **HINWEIS**

Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:

- ◆ **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung ausschalten)**
- ◆ **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch. AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**
- ◆ **Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.**

## **2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom**

### **▲ GEFAHR Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

## **⚠ GEFAHR**

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen.
- ▶ Warnung: Wenn die Oberfläche rissig oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
- ▶ Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.

### **3 Inbetriebnahme**

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

#### **3.1 Sicherheitshinweise**

##### **⚠ WARNUNG**

**Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

#### **3.2 Lieferumfang und Transportinspektion**

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochplatte
- Fonduetopf
- Bedienungsanleitung
- Spritzschutz/Halterung für Fonduegabeln
- 8 FonDue-Gabeln

##### **HINWEIS**

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

## HINWEIS

- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

### 3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

### 3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

## HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

### 3.5 Aufstellung

#### 3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.
- 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 das FonDue nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das FonDue 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.
  - Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
  - Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

### **3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen**

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

## **3.6 Elektrischer Anschluss**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

---

## 4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

### 4.1 Bedienelemente und Anzeigen

#### 4.1.1 Bedienfeld und Display

- 1 Display
- 2 Temperatur Taste
- 3 Timer Taste
- 4 An/Standby Schalter
- 5 Taste (-) Reduzierung der Temperatur oder Dauer
- 6 Taste (+) Erhöhung der Temperatur oder Dauer



#### 4.1.2 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode angezeigt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

#### **HINWEIS**

- Nähere Informationen zu den Fehleranzeigen finden Sie im Kapitel „**Störungsanzeigen**“.

#### 4.1.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

## 5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glas-Keramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den wärme- erzeugenden Strom induziert.

---

## Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

## 5.2 Sicherheitshinweise

### **⚠️ WARNUNG**

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- ▶ Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ▶ Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ▶ Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren.  
Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ▶ Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Es besteht Verletzungsgefahr.

### **HINWEIS**

- ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- ▶ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

---

## 5.3 Betrieb des Gerätes

### 5.3.1 Einschalten und Temperatur-Einstellung

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Das Display zeigt die Temperatur der Oberfläche des Induktionskochfeldes an: Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird „-L-“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display „-H-“. Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Heiplatte.
- Drücken Sie den An/Standby Schalter, das LED-Display zeigt „---“. Es ist nun für den Kochvorgang bereit.
- Drücken Sie Taste **„Temperatur“** einmal.  
Die voreingestellte Temperatur von 120° C erscheint im Display.
- Mit den Tasten 5. und 6. + / - können Sie die Einstellung im Bereich 60 – 240°C ändern. (Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C).

#### HINWEIS

- ▶ Zusätzlich gibt es die Stufe LP (Eco-Low Power Modus). In dieser Stufe erhitzt das Gerät besonders langsam bis maximal 170 °C. Diese Stufe können Sie zum Beispiel für Stangenfett benutzen.

### 5.3.2 Timer

- Timerfunktion: Drücken Sie nach der Auswahl der Temperatur die Taste **„Timer“** einmal. Das Display zeigt die Zahl „0“ an. Mit den Wahltasten 5. und 6. + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 180 Minuten in 1-Minuten-Intervallen (bis maximal 180 Minuten) anwählen.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

#### HINWEIS

- ▶ Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahltasten +/- jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Temperaturstufe unverändert.

### 5.3.3 Ausschalten

- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird (ber „An/Standby“), zeigt das Display die Restwärme der Oberfläche des Induktionskochfeldes an. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird „-L-“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display „-H-“.
- Wenn Sie während dem Betrieb das Kochgeschirr entfernen, wird ein akustisches Signal für 15 Sekunden ertönen, dann geht das Gerät in den Standby-Modus.
- Wenn der Kochprozess abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, ziehen Sie bitte den Netzstecker.

## HINWEIS

- ▶ 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.

## 6 Tipps für die Zubereitung

### Fleisch-Fondue

Fettbrühe oder Fett in den Topf geben. Die Temperatur auf 180°C stellen. Fettbrühe oder Fett ca. 15-20 Minuten vorheizen, bevor begonnen wird.

### Käse-Fondue

Zutaten:

- 350g Greyerzer-Käse, grob geraspelt
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1 EL Speisestärke
- Muskatnuss
- 350g Emmentaler, grob geraspelt
- 400ml Weißwein (trocken)
- 2cl Obstbrand
- Pfeffer

200ml Wein in den Topf geben.

Die Temperatur auf 160°C stellen.

Unter ständigem Rühren langsam den Käse und den Knoblauch einarbeiten.

Dabei den restlichen Wein unterrühren bis sich der Käse komplett mit dem Wein verbunden hat.

Mit Speisestärke und Obstbrand glatt rühren und mit Muskat und Pfeffer würzen.

Die Temperatur auf 100°C stellen.

Mit dem Fondue beginnen.

## 7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.



---

## 7.1 Sicherheitshinweise

### ▲VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben. Das Zubehör ist nicht spülmaschinentauglich.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

## 7.2 Reinigung

### ◆ Keramik-Kochfeld

- Das Keramik-Kochfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

### ◆ Gehäuse und Bedienfeld

- Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.

### ▲VORSICHT

- ▶ Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Keramikfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.

## 8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

## 8.1 Sicherheitshinweise

### ▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

## 8.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E01:	Elektronischer Hinweis auf zu geringe Spannung (<145V) Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, betrieben wird.
E02:	Elektronischer Hinweis auf zu hohe Spannung (> 275V) Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, betrieben wird.
E03 und E06	Elektrischer oder technischer Defekt Bitte senden Sie das Gerät an den Kundendienst.
E07	Überhitzungsschutz im Temperatur-Modus aktiviert Beseitigen Sie den Auslöser der Überhitzung. Sobald das Kochfeld abgekühlt ist, kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden. Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.
E08	Temperatursensor Fehlfunktion Bitte senden Sie das Gerät an den Kundendienst

### HINWEIS

- ▶ Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

## 8.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Anzeige	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	Sicherung einschalten

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

---

## 9 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

### HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

## 10 Garantie

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 sind, 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.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

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 (immer mit Kaufbeleg!) mit unserem Service in Verbindung.

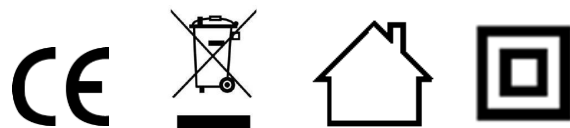
---

## 11 Technische Daten

Gerät	Fondue-Gerät
Name	FonDue white (2280) / black (2282)
Anschlussdaten	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
	Standby "gemäß ErP stufe 2"
Temperaturbereich	60°C – 240 °C
Außenabmessungen (Durchmesser x Höhe)	263 x 116mm
Gewicht	3,37 kg

---

**Original**  
**Operating manual**  
**FonDue white (2280) /**  
**FonDue black (2282)**



---

# 11 Operating Manual

## 11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your induction cooker will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

## 11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction cooktop (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

## 11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

### **▲GEFAHR** DANGER

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

### **▲WARNUNG** WARNING

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

### **VORSICHT** ATTENTION

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## **11.4 Limitation of liability**

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

## **11.5 Copyright protection**

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

## **12 Safety**

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

### **12.1 Intended use**

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for preparing a fondue.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

**▲WARNING****Warning**

**Danger due to unintended use!** Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

## 12.2 General Safety information

**HINWEIS**

Please note

**Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.**

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ The appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.



**HINWEIS**

Please note

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ The hotplate's surface consists 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.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## 12.3 Sources of danger

### 12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

**▲WARNING** WARNING

**The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects.**

Adhere to the following safety instructions:

- ▶ People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.

**▲WARNING****WARNING**

- ▶ Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation. In addition, persons with a pacemaker should clear with their doctor whether to take care of some special handling advises.
- ▶ Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ Do not remove any coverings on the appliance.

### 12.3.2 Danger of Burning

**▲WARNING****WARNING**

**The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.** Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ▶ Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- ▶ Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ▶ Do not touch the hot surface of the ceramic hob.  
The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hot plate.
- ▶ Do not place any empty containers on the device.
- ▶ Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

---

### 12.3.3 Danger of Explosion

**▲WARNUNG** WARNING

**Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced.**

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

- ▶ Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated. A can is best heated by opening it and placing it in a pot filled with a little water.

### 12.3.4 Danger of Fire

**▲WARNUNG** WARNING

**There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.**

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.

**HINWEIS** Please note

If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:

- ◆ **Switch the appliance off (if necessary, unplug the mains plug from the socket or switch off the fuse)**
- ◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**  
**NEVER EXTINGUISH WITH WATER!**
- ◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

---

## 12.3.5 Dangers due to electrical power

**⚠GEFAHR** Danger

### **Mortal danger due to electrical power!**

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Never move the device by pulling on the power cable.
- ▶ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ▶ Do not connect the device to the same outlet with other devices.
- ▶ Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.

## **13 Commissioning**

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

---

## 13.1 Safety information

### **▲WARNUNG** Warning

**Personal and property damages can occur during commissioning of the device!**

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

## 13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the FonDue is delivered with the following components:

- Induction cookplate
- FonDue pot
- Splatter Cover / Holding for FonDue forks
- 8 FonDue-forks
- Operating Instructions

### **HINWEIS** Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

## 13.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

## 13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

### **HINWEIS** Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

---

## 13.5 Setup

### 13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- The induction cooktop must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance's hot surface.
- The appliance is not intended as a built-in appliance.
- 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 min. distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not set up the FonDue in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: Radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- Do not place FonDue next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

### 13.5.2 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.
- Connect the appliance to a different socket, so that different electric circuits are being used for the appliance and the receiver experiencing interference.
- Use a correctly installed aerial for the receiver in order to ensure good reception.

---

## 13.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Do not connect the device to the same outlet with other devices.
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device  
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.  
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.



### 14.1 Operating elements and displays

#### 14.1.1 Operating panel and Display

- 1 Display
- 2 Temp – Temperature Button
- 3 Timer Button
- 4 On/Standby – Button
- 5 Taste (-) Reduction of temperature or duration.
- 6 Taste (+) Increase of temperature or duration.

---

### 14.1.2 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched off and then back on again.

#### **HINWEIS**

#### **Please note**

- ▶ You will find more detailed information on error messages in the chapter entitled „**Fault indications**“.

### 14.1.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

## 15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

#### **⚠️ WARNUNG**

#### **Warning**

- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

### 15.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

With an induction cooktop the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

#### **Advantages of the Induction Hob**

- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.



---

## 15.2 Safety Instructions

### **⚠️ WARNUNG** Warning

- ▶ Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- ▶ Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hot plate.
- ▶ Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.
- ▶ In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- ▶ Do not touch the hot surface of the ceramic hob.  
Although the induction cooktop itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- ▶ Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

### **HINWEIS** Please note

- ▶ Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.
- ▶ If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.

## 15.3 Operating the Appliance

### 15.3.1 Switching on and Temperature stages

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- The temperature of the cooker plate surface displayed: is the temperature of the surface of the induction cooker lower than 50°C, the display shows „-L-“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „-H-“. An acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.
- Place the cookware on the hotplate.
- Press “On/Standby” once, LED display shows "---". Now it is ready for cooking.
- Press function key TEMP once.
- The preset temperature stage "120°C" is selected and the device turns on.
- With the + / - keys, you can change the settings at any time in a range from 60 – 240°C. (Temperature stages: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)

### **HINWEIS** Please note

- ▶ There is also the LP stage (Eco-Low Power Mode). In this stage, the device heats up very slowly to a maximum of 170 ° C. You can use this stage for example for vegetable fat.

---

### 15.3.2 Timer

- Timer Function. After the selection of the temperature then press function key TIMER once. The display shows the number "0". With +/- keys, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 180 minutes).
- Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

#### HINWEIS

#### Please note

- ▶ During timer operation, you can change the duration at any time with the +/- keys. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

### 15.3.3 Switching Off

- When you switch off the device via "On/Standby" and the temperature of the cooker plate surface is lower than 50°C, the display shows „-L-“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „-H-“.
- During operation, remove the cookware, the device shall be an acoustic signal sounds for 15S, then on "stand-by" mode.
- Once the cooking process is finished and the device is cooled down, disconnect the plug from the out-let!

#### HINWEIS

- ▶ Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the 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.

## 16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 16.1 Safety information

#### ▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.

## **▲VORSICHT** Attention

- ▶ Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher. The accessory is not dishwasher-safe.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

## 16.2 Cleaning

### ◆ Ceramic hob,

- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.

### ◆ Housing and Operating Panel

- Clean the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.

## **▲VORSICHT** Attention

- ▶ In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.
- ▶ 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.

## 17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 17.1 Safety notices

## **▲VORSICHT** Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

### 17.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Display	Description
E01	Electronic control of low voltage. (<145V). Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

E02	Electronic control of excess voltage (>275V) Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E03 and E06:	Electrical or mechanical failure Please send the device to our customer service.
E07	Overheating Protection Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again. If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.
E08	Temperature sensor malfunction Please send the device to our customer service.

### HINWEIS

### Please note

- ▶ If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.

## 17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
Display is empty	Power plug not plugged in	▶ Insert plug into mains socket
	Fuse switch not switched on	▶ Switch on fuse switch

### HINWEIS

### Please note

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

## 18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.



If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### HINWEIS

### Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

---

## 19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact our service prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

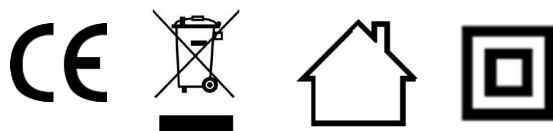
## 20 Technical Data

Device	Fondue Device
Name	FonDue white (2280) / black (2282)
Mains data	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Power consumption	1000 W
	Standby "according ErP level 2"
Temperature Range	60°C – 240 °C
External measurements (diameter x height)	263 x 116mm
Net weight	3,37 kg

---

# Mode d'emploi original

## FonDue white (2280) / FonDue black (2282)



---

## 21 Mode d'emploi

### 21.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre Plaque chauffante à induction vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

### 21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

**▲GEFAHR**

**Danger**

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

**▲WARNING**

**Attention**

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

**VORSICHT****Prudence**

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

**HINWEIS****Remarque**

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

## 21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

## 21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

## 22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.



---

## 22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique dans des locaux fermés pour la préparation d'une fondue. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

### **▲** **WARNUNG** Attention

**Danger en cas d'utilisation non conforme !** En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

## 22.2 Consignes de sécurités générales

### **HINWEIS** Remarque

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :**

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ La surface du point de cuisson est en céramique résistante à la chaleur. Si elle est endommagée, même s'il ne s'agit que d'une petite fêlure, débrancher immédiatement l'appareil du secteur et contacter le service clients.
- ▶ L'appareil et le câble de branchement qui en fait partie doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande .

---

## 22.3 Sources de danger

### 22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

**▲WARNING** ATTENTION

**Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ▶ Des tests scientifiques ont montré que les appareils de cuisson à induction ne présentent pas de danger. Cependant, les personnes porteuses d'un pace-maker doivent se tenir à au moins 60 cm de l'appareil quand il fonctionne. Les personnes porteuses d'un pace-maker doivent en outre également se concerter avec leur médecin concernant d'éventuelles consignes de protection à respecter. Des tests ont montré que les appareils à induction ne présentent aucun danger.
- ▶ Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- ▶ N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

### 22.3.2 Danger de brûlure

**▲WARNING** ATTENTION

**Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

**▲WARNING** ATTENTION

- ▶ Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ▶ Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ▶ Ne pas poser de récipients vides sur l'appareil.
- ▶ Pour éviter de renverser ou de faire déborder des liquides chauds, placez toujours les appareils ménagers à l'aide des poignées (si elles sont fournies) de façon à ce que l'appareil soit dans une position sûre.

### 22.3.3 Risque d'explosion

**▲WARNING** ATTENTION

**En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

- ▶ Ne chauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater. Une boîte se réchauffe le mieux en l'ouvrant et en la plaçant dans un pot rempli d'eau.

---

## 22.3.4 Danger d'incendie

### **▲WARNUNG** ATTENTION

**En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

- ▶ Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.

### **HINWEIS** REMARQUE

En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :

- ◆ **Mettez l'appareil hors circuit (tirer éventuellement la fiche secteur de la prise ou mettre le coupe-circuit hors circuit)**
- ◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**
- ◆ **Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

## 22.3.5 Dangers du courant électrique

### **▲GEFAHR** DANGER

**Danger de mort par électrocution !**

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation électrique.
- ▶ ATTENTION: Si la surface est fêlée ou cassée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique.
- ▶ Ne branchez jamais l'appareil en même temps que d'autres appareils à la même prise électrique.
- ▶ Ne pas rentrer d'objets tels que du fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération et d'évacuation d'air. Attention : ceci pourrait provoquer des décharges électriques.

## **23 Mise en service**

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

---

## 23.1 Consignes de sécurité

### **⚠️** WARNUNG Attention

**Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !**

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

## 23.2 Inventaire et contrôle de transport

FonDue est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Plaque de cuisson à induction
- Marmite à fondue
- Système anti-éclaboussures/Support pour fourchettes à fondue
- 8 fourchettes à fondue
- Mode d'emploi

### **HINWEIS** Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

## 23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.



## 23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

### **HINWEIS** Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

---

## 23.5 Mise en place

### 23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne posez jamais l'appareil sur une base inflammable (par exemple nappe, tapis, etc.).
- Ne pas boucher ni recouvrir les fentes d'aération et d'échappement d'air de l'appareil. Ceci pourrait surchauffer l'appareil. Respecter une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou aux objets.
- Ne positionnez pas FonDue à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- Ne pas poser FonDue à proximité de feux à l'air libre, d'électrodes, de fours électriques ou autres fours ou d'autres sources de chaleur
- Assurez-vous que le câble électrique n'est pas abîmé et n'est pas coincé sous l'appareil.
- Vérifiez que le câble électrique n'est pas en contact avec des arêtes vives et/ou des surfaces chaudes.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

### 23.5.2 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables.

Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

- Placez la radio ou le téléviseur etc. dans la mesure du possible loin de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une autre prise, de façon à utiliser des circuits différents pour l'appareil et le récepteur dérangé.



- 
- Utilisez une antenne dûment installée pour le récepteur pour garantir une bonne réception.

## 23.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Ne branchez pas l'appareil en même temps que d'autres appareils sur la même prise électrique.
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.  
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## 24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

### 24.1 Eléments de commande et d'affichage

#### 24.1.1 Panneau d'exploitation

- 1 Display
- 2 Temp – Touche température
- 3 Touche minuteur
- 4 On/Standby – Interrupteur marche/arrêt (Standby)
- 5 Touche (-) Baisse de la température ou de la durée
- 6 Taste (+) Augmentation de la température ou de la durée



---

### 24.1.2 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur correspondant s'affiche. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant.

Après la phase de refroidissement l'appareil peut être éteint et remis en marche.

#### **HINWEIS**

#### **REMARQUE**

- ▶ Des informations plus amples sur les signalisations des pannes se trouvent au chapitre «Affichages d'incidents».

### 24.1.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

## 25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

#### **▲WARNING**

#### **Attention**

- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

### 25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

Avec un champ de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transférée par le récipient de cuisson d'un élément de chauffage aux aliments à cuire, mais la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient de cuisson par induction électrique.

Une bobine d'induction au-dessous de la table de cuisson de céramique en verre produit un champ électromagnétique alternatif qui traverse la plaques de cuisson vitrocéramique et induit dans le fond des récipients de cuisson l'électricité produisant la chaleur.

#### **Avantages du champ de cuisson à induction**

- Cuire économiquement par transfert d'énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Danger de brûlure faible car la table de cuisson n'est réchauffée que par le fond du récipient de cuisson.
- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent plus.

- 
- Réglage rapide et précis de l'utilisation d'énergie.

## 25.2 Affichages de sécurité

### **▲WARNING** ATTENTION

- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.
- ▶ Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- ▶ Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ▶ Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltré entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.

### **HINWEIS** REMARQUE

- ▶ Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et gardez votre sécurité.
- ▶ Si vous n'utilisez l'appareil pas pendant une longue période, nous recommandons de tirer la fiche secteur de la prise.

## 25.3 Fonctionnement de l'appareil

### 25.3.1 Mise en marche et réglage de la température

- Branchez l'appareil à une prise appropriée.
- Le display montre la température de la table céramique. Si la température est moins que 50°C, le display montre „-L-“, si la température de la table céramique est plus que 50°C, le display montre „-H-“. Un signal sonore est audible. L'appareil est dorénavant en mode de veille.
- Posez la marmite sur la plaque chauffante.
- Appuyez sur l'interrupteur « On/Standby » ; l'écran LED affiche « --- ». L'appareil est prêt à chauffer.
- Appuyez une fois sur la touche « **Temp** ».
- La température prédéfinie « 120°C » est sélectionnée et l'appareil est branché.

- Les touches + / - vous permettent de modifier les paramètres à tout moment dans une fourchette de 60 à 240°C. (Les différentes températures sont les suivantes : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C) .

#### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ En outre, il existe le niveau LP (mode Eco-Low Power). Dans ce mode, l'appareil chauffe particulièrement lentement jusqu'à une température maximale de 170 °C. Vous pouvez utiliser ce mode par exemple pour la graisse végétale.

### 25.3.2 Minuterie

- Fonction minuterie : après avoir sélectionné la température, appuyez une fois sur la touche « **Timer** ». L'écran affiche le chiffre « 0 ».
- Les touches +/- vous permettent alors de sélectionner la durée par intervalle d'1 minute (jusqu'à 180 minutes max.).
- Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille.

#### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ Lors du minutage, vous pouvez modifier la durée à tout moment grâce aux touches +/- . Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, les paramètres de tension et de température demeurent ici inchangés.

### 25.3.3 Mettre hors circuit

- Si vous touchez le bouton « On/Standby », le display montre le Chaleur rémanente. Si le temperature de la table céramique est encore moins de 50°C, le display montre „-L-“, si le temperature de la table céramique est encore plus que 50°C, le display montre „-H-“.
- Si, en cours de fonctionnement, vous retirez la marmite, un signal acoustique retentit pendant 15 secondes puis l'appareil se met en mode veille.
- Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a refroidi, débranchez la prise électrique.

#### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ Ne posez aucun accessoire de cuisine vide sur la céramique. Si vous chauffez un pot ou une casserole vide, la protection de surchauffe est activée et l'appareil est éteint.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si son fonctionnement n'est pas correct.
- ▶ Le fabricant déconseille l'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange car elle risque d'occasionner des dégâts ou des blessures.

## 26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

---

## 26.1 Consignes de sécurité

### **▲VORSICHT** Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la table d'induction est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle. Cet accessoire ne doit pas être passé au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

## 26.2 Nettoyage

### ◆ La table d'induction, boîte de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la table d'induction, le boîte de l'appareil et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.

### **▲VORSICHT** Prudence

- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Veillez à ce que les fonds des marmites ne grattent pas la surface du plan en céramique, bien qu'une surface rayée n'ait aucune incidence sur l'utilisation.

## 27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

### 27.1 Consignes de sécurité

#### **▲VORSICHT** Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

## 27.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Affichage	Description
E01 :	Commande électronique de basse tension. (<145 V) Assurez-vous que l'appareil est utilisé à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
E02 :	Commande électronique de haute tension (> 275V) Assurez-vous que l'appareil est utilisé à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
E03 et E06	Défaut électrique ou technique Veuillez envoyer l'appareil au service clients.
E07	Protection anti-surchauffe activée Éliminez la cause de la surchauffe. Dès que le plan de cuisson a refroidi, l'appareil peut être remis en marche. Si des messages d'erreurs continuent à apparaître après un certain temps d'attente et un redémarrage, l'appareil doit être envoyé au service clients pour contrôle.
E08	Détecteur de température dysfonctionnement Envoyez l'appareil au service clients.

### HINWEIS

### REMARQUE

- Si après une attente prolongée et remise en fonction de l'appareil, des signalisations de pannes devaient toujours apparaître, l'appareil doit alors être envoyé pour contrôle au service après vente.

## 27.3 Causes de pannes et réparation

Le tableau suivant vous assiste lors de la localisation et de la réparation de dérangements mineurs.

Erreur	Cause possible	Réparation
Pas d'affichage	Fiche secteur non branchée.	► Enfoncez la fiche secteur.
	Coupe circuit activé.	► Désactiver le coupe-circuit.

### HINWEIS

### Remarque

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

## 28 Élimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



---

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

#### **HINWEIS**

#### **Remarque**

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

## **29 Garantie**

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

## **30 Caractéristiques techniques**

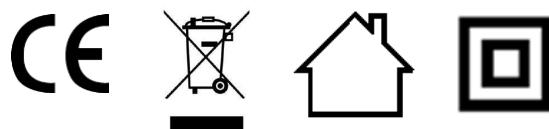
Appareil	Appareil à fondue
Nom	FonDue white (2280) / black (2282)
Données de raccordement	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Puissance consommée	1000 W
	Standby « conforme le ErP niveau 2 »
Variation de température	60°C – 240 °C
Dimensions externes (diamètre x hauteur)	263 x 116mm
Poids net	3,37 kg



---

# Istruzioni d'uso originali

**FonDue white (2280) /  
FonDue black (2282)**





---

## 31 Istruzione d'uso

### 31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a fornello a Induzione Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

### 31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del fornello a Induzione (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

### 31.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:



#### Pericolo

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.



#### Avviso

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**VORSICHT****Attenzione**

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**HINWEIS****Indicazione**

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

### **31.4 Limitazione della responsabilità**

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

### **31.5 Tutela dei diritti d'autore**

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

## **32 Sicurezza**

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

---

## 32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in ambiente domestico, al chiuso per la preparazione di fondute.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

### **▲WARNING** Avviso

#### **Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

## 32.2 Indicazioni generali di sicurezza

### **HINWEIS** Indicazione

#### **Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.

- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.
- ▶ La superficie del vano cottura è composta di ceramica resistente alle temperature. In caso di danneggiamento, anche se si tratta di una piccola incrinatura, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione di corrente e informare il Servizio Clienti.
- ▶ L'apparecchio e il cavo di collegamento appartenente devono essere irraggiungibili per bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

---

## 32.3 Fonti di pericolo

### 32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

**▲WARNING** Avviso

**A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- ▶ Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.
- ▶ Test scientifici hanno dimostrato, che i fornelli a induzione non rappresentano un rischio. Però le persone munite di peacemaker dovrebbero mantenere una distanza minima di 60 cm dall'apparecchio quando questo è in funzione. Inoltre le persone che hanno un pacemaker, prima dell'uso dovrebbero consultare il loro medico riguardo alle avvertenze di protezione eventualmente da rispettare.
- ▶ Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- ▶ Non tolga le coperture dall'apparecchio.

### 32.3.2 Pericolo di ustioni

**▲WARNING** Avviso

**Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.

**▲WARNING** Avviso

- ▶ Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.
- ▶ Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.
- ▶ Non appoggiare nessun recipiente vuoto sull'apparecchio.
- ▶ Per evitare la fuoriuscita o il traboccamento di liquidi scottanti, posizionare sempre gli elettrodomestici, utilizzando i corrispondenti manici (se previsti), in modo tale che l'apparecchio possa stare saldamente in posizione.

### 32.3.3 Pericolo d'esplosione

**▲WARNING** Avviso

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ▶ Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi. Una scatola di conserva la si scalda preferibilmente, aprendola e posizionandola in una pentola riempita con un po' d'acqua.

### 32.3.4 Pericolo d'incendio

**▲WARNING** Avviso

**In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

**▲ WARNUNG** Avviso

- ▶ Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.

**HINWEIS** Indicazione

Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:

- ◆ **Spenga l'apparecchio (estrarre eventualmente la spina dalla presa o far scattare il salvavita)**
- ◆ **Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato.  
ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!**
- ◆ **Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.**

### 32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

**▲ GEFAHR** Pericolo

#### **Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.

**▲GEFAHR****Pericolo**

- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Mai spostare l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione.
- ▶ **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- ▶ Non collegare l'apparecchio insieme a altri apparecchi alla stessa presa di corrente.
- ▶ Non infilare oggetti come fili metallici o utensili nelle fessure d'aria (aria di mandata e di scarico). Attenzione: questi possono causare scosse elettriche.

### 33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

#### 33.1 Indicazioni di sicurezza

**▲WARNING****Avviso**

**Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

#### 33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

FonDue viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Piastra elettrica a induzione
- Pentola di fonduta
- Paraspruzzi/Supporto per forchette da fonduta
- 8 forchette da FonDue
- Istruzioni d'uso



- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

### 33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, estraiga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

### 33.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

### 33.5 Posizionamento

#### 33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l'apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio.
- Mai appoggiare l'apparecchio su un piano incendiabile (come ad es.: tovaglia, tappeto, ecc.).
- Non bloccare o coprire le fessure d'aria per la ventilazione e la disaerazione dell'apparecchio. Questo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio. Mantenere una distanza minima di 5 \endash 10 cm dalle pareti o dagli oggetti.
- Non posizioni l'apparecchio FonDue nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- Non piazzare il FonDue nelle vicinanze di punti aperti al fuoco, forni elettrici, stufe o altri fonti di calore.

- 
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione corrente non sia danneggiato e che non sia incastrato sotto l'apparecchio.
  - Verificare che il cavo di alimentazione corrente non abbia contatto con spigoli taglienti e/o con superfici calde.
  - La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
  - Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

### **33.5.2 A scanso di malfunzionamenti**

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Posizioni la radio, il televisore ecc. il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Collegli l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

### **33.6 Connessione elettrica**

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica :

- Non collegare l'apparecchio insieme ad altri apparecchi alla stessa presa di corrente.
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16 A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

## 34 Struttura e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

### 34.1 Comandi e display

#### 34.1.1 Pannello comandi



- 1 Display
- 2 Temp – Tasto temperatura
- 3 Tasto Timer
- 4 On/Standby – interruttore On/Standby
- 5 Tasto (-) riduzione della temperatura o della durata
- 6 Tasto (+) aumento della temperatura o della durata

#### 34.1.2 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell'apparecchio supera il limite critico, viene visualizzato il rispettivo codice d'errore. L'apparecchio disattiva l'ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riacceso.

#### **HINWEIS**

#### Indicazione

- Troverà ulteriori informazioni a proposito degli avvisi d'errore nel capitolo “Visualizzazione malfunzionamenti”.

### 34.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

## 35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

#### **⚠️ WARNUNG**

#### Avviso

- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

---

## 35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d'induzione. Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

### Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della pentola.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Basso pericolo di ustione, visto che la superficie di cottura viene riscaldata esclusivamente mediante il fondo della pentola.
- Il prodotto da cuocere che trabocca non si attacca bruciando.
- Regolazione veloce e di precisione dell'apporto energetico.

## 35.2 Indicazioni di sicurezza

### ▲WARNING

### Avviso

- ▶ Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.
- ▶ Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.
- ▶ Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.
- ▶ Non appoggiare fogli d'alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell'apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- ▶ Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica.  
Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.
- ▶ Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ Spenga l'apparecchio dopo l'utilizzo. In questo modo evita un'inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.
- ▶ Quando non utilizza l'apparecchio per un certo tempo, consigliamo di estrarre la spina dalla presa.

---

## 35.3 Funzionamento dell'apparecchio

### 35.3.1 Accensione e impostazione della temperatura

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta.
- Le Display LED indicare la temperatura di cottura. Quando la temperatura di cottura è inferiore 50°C, le display LED indicare „-L-“, Quando la temperatura di cottura è oltre 50°C, le display LED indicare „-H-“. Viene emesso un segnale acustico. Ora il dispositivo è in modalità standby.
- Mettere delle stoviglie di cottura sopra la piastra calda.
- Premere l'interruttore ON/STANDBY, il display a LED visualizza „---“. La procedura di cottura ora è disponibile
- Premere una volta il tasto „Temp“. Viene selezionato il livello di temperatura preselezionato "120°C" e il dispositivo si accende.
- Con i pulsanti + / -, è possibile variare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 60 a 240°C. (Livelli di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C).

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ Inoltre, è disponibile il livello LP (modalità Eco-Low Power). A questo livello, l'apparecchio riscalda particolarmente lentamente fino a un massimo di 170 °C. Questo livello lo puoi usare ad esempio per il grasso vegetale.

### 35.3.2 Timer

- Funzione Timer: Dopo la selezione della temperatura premere una volta il tasto „Timer“. Il display visualizza la cifra „0“.
- Con le +/-, potete selezionare il tempo di funzionamento con intervalli di 1 minuto (sino a un massimo di 180 minuti).
- Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ Durante il funzionamento del timer, potete in qualsiasi momento modificare la durata con i comandi a +/- . Con la funzione di memoria del dispositivo, il livello di potenza o le impostazioni di temperature restano invariate.

### 35.3.3 Spegnimento

- Premere l'interruttore On/Standby 1 per disattivare il fornelli a induzione. Le Display LED indicare calore restante. Quando la temperatura di cottura è inferiore 50°C, le display LED indicare „-L-“, Quando la temperatura di cottura è oltre 50°C, le display LED indicare „-H-“.
- Se durante il funzionamento rimuovete le stoviglie di cottura, per 15 secondi suona un segnale acustico e poi l'apparecchio va in modalità di standby.
- Tirare la spina quando il processo di cottura è concluso e l'apparecchio si è raffreddato.

**HINWEIS****Indicazione**

- ▶ Non lasciate nessuna pentola vuota sul piano in ceramica. Il riscaldamento di una pentola o di una padella vuota attiva la protezione antisurriscaldamento e il dispositivo si spegne.
- ▶ Non adoperare il dispositivo se danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona correttamente.
- ▶ L'uso di accessori e ricambi non consigliati dal fabbricante può danneggiare il dispositivo e causare lesioni.

## 36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

### 36.1 Indicazioni di sicurezza

**▲VORSICHT****Attenzione**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ La cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie. L'accessorio non è idoneo al lavaggio nella lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

### 36.2 La pulizia

**◆ Cottura**

Tenga pulito la cottura del fornello. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti delle cotture.

---

In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

#### ◆ **Alloggiamento dell'apparecchio e comandi**

Pulisca il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido.

#### **▲VORSICHT** **Attenzione**

- ▶ Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.
- ▶ Fare attenzione che i fondi dei recipienti di cottura non strofinano sopra la superficie del campo di ceramica, anche se una superficie graffiata non pregiudica l'uso.

## **37 Eliminazione malfunzionamenti**

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### **37.1 Indicazioni di sicurezza**

#### **▲VORSICHT** **Attenzione**

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

### **37.2 Visualizzazione malfunzionamenti**

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

<b>Display</b>	<b>Descrizione</b>
E01:	Comando elettronico della bassa tensione.. (<145V) Assicurarsi che l'apparecchio venga fatto funzionare con la tensione indicata sulla targhetta identificativa.
E02:	Comando elettronico della sovratensione (> 275V) Assicurarsi che l'apparecchio venga fatto funzionare con la tensione indicata sulla targhetta identificativa.
E03 & E06	Difetto elettrico o tecnico Inviare l'apparecchio al Servizio Clienti.
E07	Protezione da surriscaldamento attivata Eliminare la causa del surriscaldamento. L'apparecchio può essere nuovamente fatto funzionare non appena il campo di cottura si è raffreddato. Se dopo un tempo di attesa prolungato e riavvio dell'apparecchio dovessero essere visualizzati ancora degli errori, allora inviare l'apparecchio al Servizio Clienti per farlo controllare.

E08	Funzione errata del sensore termico Inviare l'apparecchio al Servizio Clienti
-----	--

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

### 37.3 Cause dei malfunzionamenti e soluzioni

La seguente tabella aiuta nella localizzazione e la soluzione di piccoli malfunzionamenti.

Errori	Cause possibili	Soluzione
Nessuna visualizzazione	La spina non è stata inserita	▶ Inserire la spina
	La sicura non è stata accesa	▶ Accendere la sicura
	La ventola non funziona	▶ Inviare l'apparecchio al servizio clienti

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

### 38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

### 39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.



---

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

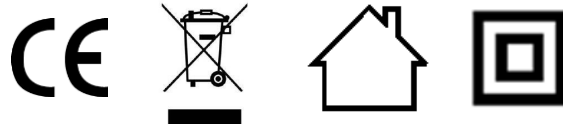
## 40 Dati tecnici

Apparecchio	Apparecchio FonDue
Nome	FonDue white (2280) / black (2282)
Dati connessione	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Potenza assorbita	1000 W
	Standby "secondo ErP livello 2"
Intervallo temperature	60°C – 240 °C
Misure esterne (diametro x altezza)	263 x 116mm
Peso netto	3,37 kg

---

# Originele Gebruiksaanwijzing

FonDue white (2280) /  
FonDue black (2282)



---

## 41 Gebruiksaanwijzing

### 41.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw inductiekookplaat als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### 41.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de inductiekookplaat (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

### 41.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

**▲GEFAHR**

#### GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

**▲WARNING**

#### WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**VORSICHT**

#### VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**HINWEIS**

#### TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

---

## 41.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

## 41.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

## 42 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

### 42.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimten voor het bereiden van fondue.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

#### **⚠️ WARNUNG**    WAARSCHUWING

##### **Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

---

## 42.2 Algemene veiligheidsinstructies

### HINWEIS

### Tip

#### **Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0-8 jaar. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.

**HINWEIS**

## Tip

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Het oppervlak van de kookplaten bestaan uit temperatuurvast keramiek. In geval van beschadiging, ook als het maar een klein scheurtje is, het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact trekken en de klantenservice op de hoogte stellen.
- ▶ Het apparaat is er niet voor bedoeld om met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.

## 42.3 Bronnen van gevaar

### 42.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld

**⚠️ WAARSCHUWING**

**Door bij gebruik ontstane magnetische velden kunnen leiden tot belemmeringen:**

Let u op de volgende veiligheidstips:

- ▶ Personen met een verhoogde electrosensibiliteit moeten niet langer dan nodig in de directe omgeving van het apparaat blijven
- ▶ Zet of leg geen gemagnetiseerde voorwerpen zoals bv. kredietkaarten, informatiedragers of cassettes op of in de directe omgeving van het apparaat.

**▲WAARNUNG****WAARSCHUWING**

- ▶ Wetenschappelijke tests hebben aangetoond dat inductiekookstellen niet gevaarlijk zijn. Personen met een pacemaker moeten echter minstens een afstand van 60 cm afstand tot het apparaat bewaren, als dit in werking is. Daarnaast moeten personen met een pacemaker eventueel in acht te nemen beschermende maatregelen voor het gebruik met hun arts bespreken.
- ▶ Verwijder geen dichtingen van het apparaat.

**42.3.2 Verbrandingsgevaar****▲WAARNUNG****WAARSCHUWING**

**Het in dit apparaat bereidde voedsel alsook het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.** Let u op de volgende veiligheidsvoorschriften om u zelf of anderen niet te verbranden:

- ▶ Bescherm bij het werken van het warme apparaat of met kookgerei uw handen met warmte-isolerende ovenhandschoenen, pannenlappen of iets dergelijks..
- ▶ Leg geen keukengereedschappen, pannendecksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookzone.
- ▶ De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken. De inductiekoker ontwikkelt tijdens het koken zelf geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookzone.
- ▶ Plaats geen lege schalen op het apparaat.
- ▶ Om morsen of overlopen van hete vloeistoffen te voorkomen, dient u huishoudelijke apparaten altijd aan de handgrepen (indien aanwezig) zo neer te zetten, dat het apparaat zich in een veilige positie bevindt.

---

### 42.3.3 Explosiegevaar

#### **▲WARNUNG** WAARSCHUWING

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.**

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te vermijden:

- ▶ Verwarm nooit gerechten of vloeistoffen in gesloten bakjes zoals bv. conservenblikjes. Door de ontstane overdruk kan de verpakking springen. Een conservenblikje verwarmt u het beste door het te openen en in een met een beetje water gevulde pan te zetten.

### 42.3.4 Brandgevaar

#### **▲WARNUNG** WAARSCHUWING

**Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.** Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Verwijder tijdens het gebruik alle licht ontvlambare voorwerpen (bv. schoonmaakmiddelen, sprays, pannenlappen, theedoeken, etc.) uit de directe omgeving van het apparaat.

#### **HINWEIS** TIP

Mocht er op de kookzone brand ontstaan, ga dan als volgt te werk:

- ▶ Schakel het apparaat uit (indien nodig de stekker uit het stopcontact trekken of de zekering uitschakelen)
- ▶ Verstik de vlammen met een grote pannendecksel, bord of een vochtige theedoek. **NOOIT MET WATER BLUSSEN!**
- ▶ Nadat de brandhaard geblust is, potten en pannen én het apparaat laten afkoelen en voor voldoende toevoer van frisse lucht zorgen.



---

### 42.3.5 Gevaar door elektrische stroom



#### Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ▶ Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- ▶ Het apparaat nooit met de stekker uit het stopcontact trekken.
- ▶ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gescheurd is, het apparaat uitschakelen om de mogelijkheid van voorkomen elektrische schok.
- ▶ Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact.
- ▶ Geen voorwerpen zoals metalen draden of gereedschap in de ventilatieopeningen (toe- en afvoer) steken. Let op: dit kan elektrische schokken veroorzaken.

---

## 43 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 43.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **⚠️** **WAARSCHUWING**

**Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!**

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

### 43.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De **FonDue** wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Inductiekookplaat
- Sproeibeschermer/houder voor fonduevorken
- 8 FonDue-vorken
- Fonduepan
- Gebruiksaanwijzing

#### **HINWEIS** Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

### 43.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.



### 43.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

#### **HINWEIS** TIP

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

---

## 43.5 Plaatsen

### 43.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de inductiekookplaat plus de naar verwachting zwaarste potten en pannen geplaatst worden.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaats het apparaat nooit ope en brandbare ondergrond (zoals bijv.: tafellaken, tapijt, etc.).
- De ventilatieopeningen voor de luchttoevoer en -afvoer van het apparaat niet blokkeren of afdekken. Dit kan tot oververhitting van het apparaat leiden. Een minimumafstand van 5 – 10 cm aanhouden tot wanden en voorwerpen.
- Plaats de FonDue niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio's, televisies, cassetterecorders, etc. )
- FonDue niet in de buurt van open vuur, elektro-ovens, kachels of andere warmtebronnen plaatsen.
- Verzeker u ervan dat de net aansluiting niet beschadigd is en niet onder het apparaat is vastgeklemd.
- Controleer of de netaansluiting geen contact maakt met scherpe randen en/of hete oppervlakken.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

### 43.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

---

## 43.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact.
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.  
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## 44 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

### 44.1 Bedieningspaneel en display

#### 44.1.1 Bedieningspaneel en displays

- 1 Display
- 2 Temp – Temperatuurtoets
- 3 Timer-toets
- 4 On/Standby – Aan/standby-schakelaar
- 5 Toets (-) Verlaging van de temperatuur of de tijdsduur
- 6 Toets (+) Verhoging van de temperatuur of de tijdsduur



---

## 44.2 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting.

Wanneer binnenin de temperatuur de kritische grens overschrijdt, verschijnt in het display de bijbehorende code van de foutmelding. Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit.

Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

### HINWEIS

### TIP

► Meer informatie over de foutmeldingen vindt u in hoofdstuk „Storingmeldingen“.

## 44.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

# 45 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

## 45.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten

Bij een inductiekookplaat wordt de warmte niet door een verwarmingselement via de pan op de etenswaren overgedragen maar de benodigde warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gebracht. Een inductiespoel onder de glazen keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat door dringt in de glazen keramische kookplaat en in de bodem van de pan de warmte opwekkende stroom induceert.

Voordelen van een inductiekookplaat

- Energiezuinig koken door directe energieoverdracht op de pan.
- Verhoogde veiligheid, doordat de energie alleen wordt overgedragen als er een pan op staat.
- Energieoverdracht tussen inductiekookzones en panbodem met hoog rendement..
- Hoge opwarmsnelheid
- Gering verbrandingsgevaar omdat de kookoppervlakte alleen door de bodem van de pan wordt verwarmd.
- Overgelopen etenswaren branden niet aan.
- Snelle, lichte regeling van de energietoevoer.

## 45.2 Veiligheidsvoorschriften

### ⚠️ WARNUNG

### WAARSCHUWING

- Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.
- Het apparaat niet tijdens het gebruik of met heet kookgerei van zijn plaats bewegen.

**⚠️ WAARNING****WAARSCHUWING**

- ▶ Let er op dat het kookgerei in het midden van de kookplaat staat. Het mag niet op het bedieningspaneel of op de rand neergezet worden.
- ▶ Geen keukengereedschap uit metaal, potten- of pannendecksels, messen of andere voorwerpen uit metaal op de kookplaat leggen. Als het apparaat wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen verhit worden.
- ▶ Geen aluminiumfolie of metalen bladen op de oppervlakte van het apparaat leggen, om oververhitting te vermijden.
- ▶ De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken. De inductiekookplaat ontwikkelt tijdens het koken zelf geen hitte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat.
- ▶ Houdt u de kookplaat en de onderkant van de pannen altijd droog en schoon. Als er vloeistof tussen de onderkant van de pan en de kookplaat komt, kan de vloeistof verdampen en door de ontstane druk kan de pan in de lucht vliegen. Kans op verwonding.

**HINWEIS****TIP**

- ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.
- ▶ Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

## 45.3 Gebruik van het apparaat

### 45.3.1 Inschakelen en temperatuurinstelling

- Stekker in een geschikt stopcontact steken.
- Het display geeft de temperatuur van de oppervlakte van het inductiekookveld aan. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50°C ligt, wordt „-L-“ aangegeven, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50°C ligt, geeft de display „-H-“ aan. Een akoestisch signaal weerklinkt. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-by stand.
- Plaats het kookgerei op de hete plaat. Druk nu op de AAN/Standby-schakelaar, op de LED-display verschijnt „---“. Deze is nu gereed voor het koken.
- Druk een keer op de toets „Temp“.
- De vooringestelde temperatuur van 120° C verschijnt in de display. Met de keuzeknoppen 5 en 6 + / - kunt u de instelling van 60 - 240°C veranderen. (Temperatuurniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240°C)

**HINWEIS****Tip**

- ▶ Bovendien is er de stand LP (Eco-Low Power Modus). In deze stand wordt het apparaat extra langzaam opgewarmd tot maximaal 170 °C. Deze stand kan bijvoorbeeld worden gebruikt voor plantaardig vet.

### 45.3.2 Timer

- Timerfunctie: Druk na selectie van de temperatuur een keer op de toets „Timer“. Op de display verschijnt het getal „0“. Met de keuzetoetsen 5 en 6 + / - kunt u de instelling van 1 – 180 minuten instellen. In het display wordt de duur in minutentact naar beneden geteld.
- Is de tijd afgelopen, dan hoort u een akoestisch signaal en schakelt het apparaat automatisch in de standby stand.

#### HINWEIS

#### Tip

- ▶ Gedurende de looptijd van de timer kunt u de tijdsduur met behulp van de keuzetoetsen +/- elk moment veranderen. Door de geheugenfunctie van het apparaat blijft de instelling van de temperatuur / vermogen onveranderd.

### 45.3.3 Uitschakelen

- Als het apparaat uitgeschakeld wordt (via „On/Standby“), geeft het display de restwarmte van de oppervlakte van het inductiekookveld aan. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50°C ligt, wordt „-L-“ aangegeven, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50°C ligt, geeft de display „-H-“ aan.
- Als u tijdens de werking het kookgerei verwijdert, klinkt er gedurende 15 seconden een geluidssignaal, daarna gaat het apparaat in de stand-bymodus.
- Als het kookproces is afgesloten en het apparaat afgekoeld, trekt u de netstekker eruit.

#### HINWEIS

#### Tip

- ▶ Kookgerei niet zonder inhoud op de keramische plaat zetten. Het verhitten van een lege pot of pan activeert de thermische beveiliging bij oververhitting en schakelt het apparaat uit.
- ▶ Het apparaat niet in gebruik nemen als het op een of andere manier beschadigd is of niet juist functioneert.
- ▶ Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen assecoires en vervangende onderdelen kan tot verwondingen en beschadigingen aan het apparaat leiden

## 46 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

### 46.1 Veiligheidsvoorschriften

#### ▲ VORSICHT VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

## **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

- ▶ De kookplaat is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Het apparaat niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen. De accessoires zijn niet geschikt voor de afwasmachine.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## 46.2 Reiniging

### ◆ **Keramische kookplaat**

- De keramische kookplaat met een zachte, lichtvochtige doek of met een milde, niet schurende zeepoplossing schoonwissen.

### ◆ **Frame en bedieningspaneel**

- Met een zachte, lichtvochtige doek .

## **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

- ▶ Gebruikt u geen oploshoudende reinigingsmiddelen zoals bv. benzine, om de kunststof delen niet te beschadigen.
- ▶ Let erop dat de bodem van de pan niet over het oppervlak van de keramische plaat schuurt, hoewel een gekrast oppervlak geen invloed heeft op het gebruik.

## 47 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 47.1 Veiligheidsvoorschriften

## **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.



## 47.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Weergave	Beschrijving
E01:	Elektronische bediening van de laagspanning. (<145V) Verzekert u ervan dat het apparaat wordt aangesloten op de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.
E02:	Elektronische bediening van de overspanning (> 275V) Verzekert u ervan dat het apparaat wordt aangesloten op de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.
E03 en E06	Elektrisch of technisch defect Stuur het apparaat naar de klantenservice.
E07	Oververhittingsbeveiliging geactiveerd Verwijder de veroorzaker van de oververhitting. Zodra de kookplaat is afgekoeld, kan het apparaat weer in gebruik worden genomen. Mochten er na een lange wachttijd en nieuwe start van het apparaat opnieuw foutmeldingen verschijnen, dan moet het apparaat ter controle naaar de klantenservice worden gestuurd.
E08	Temperatuursensor foutfunctie Stuur het apparaat naar de klantenservice

### HINWEIS

### TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

## 47.3 Oorzaken van storingen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Geen aanduiding	Stekker er niet ingestopt	▶ Stekker erin steken
	Zekering niet ingeschakeld	▶ Zekering inschakelen

### HINWEIS

### TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

## 48 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

#### HINWEIS

#### TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.



## 49 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

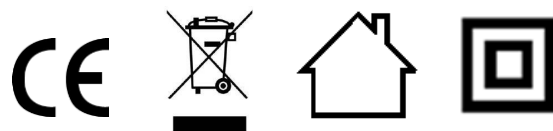
## 50 Technische gegevens

Apparaat	Fondue-apparaat
Naam	FonDue white (2280) / FonDue black (2282)
Aansluitgegevens	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Vermogensopname	1000 W
	Standby "volgens ErP niveau 2"
Temperatuurbereik	60°C – 240 °C
Afmetingen buitenkant diameter x hoogte)	263 x 116mm
Netto gewicht	3,37 kg

---

# Manual del usuario

**FonDue white (2280) /  
FonDue black (2282)**



---

## 51 Manual del usuario

### 51.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su cocina de inducción le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

### 51.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

### 51.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

**▲GEFAHR**

#### Peligro

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.**

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

**▲WARNING**

#### Advertencia

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**VORSICHT****Precaución**

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**HINWEIS****Nota**

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

**51.4 Limitación de responsabilidad**

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

**51.5 Derechos de autor (copyright)**

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

**52 Seguridad**

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

---

## 52.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para la preparación de fondues.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

### **▲WARNING** Advertencia

#### **Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

## 52.2 Instrucciones generales de seguridad

### **HINWEIS** Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ No está permitido que niños de 0 a 8 años de edad utilicen este equipo. Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- ▶ El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ▶ No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ La cocina está hecha de cerámica termorresistente. En caso de daños, incluso si solo se trata de una pequeña fisura, desconecte el aparato de inmediato de la alimentación eléctrica y avise al servicio técnico.
- ▶ El equipo no está previsto para su uso en combinación con un temporizador externo o un sistema remoto separado.

---

## 52.3 Fuentes de peligro

### 52.3.1 Peligro por campo electromagnético

**▲WARNING** Advertencia

**Los campos magnéticos generados durante el funcionamiento del aparato pueden causar daños en el mismo.** Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

- ▶ Las personas con electrosensibilidad aguda no deben permanecer durante más tiempo del necesario cerca del aparato.
- ▶ Los ensayos científicos realizados han demostrado que las cocinas de inducción no representan ningún riesgo. No obstante, las personas que lleven marcapasos deben permanecer a una distancia de 60 cm mientras el aparato esté en funcionamiento. Además, las personas que lleven marcapasos deben consultar previamente con su médico para tomar las medidas de precaución necesarias antes del uso.
- ▶ No coloque objetos magnetizables como, p.ej. tarjetas de crédito, soportes de datos o casetes ni los coloque cerca del aparato.
- ▶ No retire las tapas del aparato.

### 52.3.2 Peligro de quemaduras

**▲WARNING** Advertencia

**Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ▶ Proteja sus manos en todos los trabajos realizados en el aparato caliente o cocina utilizando guantes termoaislantes, un paño de cocina o similares.



**▲WARNING** Advertencia

- ▶ No coloque utensilios de cocina, tapaderas de olla o sartén, cuchillas u otros objetos de metal sobre el fogón. Cuando se enciende el aparato, estos aparatos pueden calentarse mucho.
- ▶ No coloque recipientes vacíos sobre el aparato.
- ▶ No toque la superficie caliente del campo cerámico.  
La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, aunque la temperatura de la vajilla de cocción calienta los fogones.
- ▶ Es preciso colocar siempre los equipos electrodomésticos —utilizando los asideros previstos en su caso para ello— de modo que pueda asegurarse una posición estable y segura del equipo, a fin de impedir que el líquido caliente pueda derramarse o rebosar.

### 52.3.3 Peligro de explosión

**▲WARNING** Advertencia

**El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ▶ Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.

### 52.3.4 Peligro de incendio

**▲WARNING** Advertencia

**El uso indebido del aparato implica peligro de incendio.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

**▲WARNUNG** Advertencia

- ▶ Durante el funcionamiento, retire todos los objetos fácilmente inflamables (p.ej. limpiadores, botes de spray, paños de cocina, bayetas, etc.) de la zona cercana al aparato.

**HINWEIS** Nota

Si se produjera un incendio sobre el fogón, proceda del siguiente modo:

- ◆ **Apague el aparato (si fuera preciso, desconecte el fusible).**
- ◆ **Extinga las llamas con una tapa de pota grande, un plato o un paño de cocina húmedo.**  
**NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!**
- ◆ **Una vez extinguida la llama, espere hasta que los recipientes de cocción y el aparato se hayan enfriado y proporcione una ventilación suficiente de aire fresco.**

### 52.3.5 Peligro de electrocución

**▲GEFAHR** Peligro

#### **Peligro de muerte por electrocución**

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.

**⚠GEFAHR****Peligro**

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ▶ Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ Nunca desplace el aparato de un lugar a otro tirando del cable de alimentación.
- ▶ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de tensión implica peligro de electrocución.
- ▶ No conecte el aparato junto con otros aparatos a la misma toma de alimentación.
- ▶ No inserte objetos de alambre metálico o herramientas a través de la ranura de ventilación (ventilación y expulsión de aire). Advertencia: esto puede causar electrocución.

## 53 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 53.1 Instrucciones de seguridad

**⚠WARNING****Advertencia**

**Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales.** Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

---

## 53.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El FonDue incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Placa de inducción (cocina)
- Olla de fondue
- Protección frente a salpicaduras/ soporte para tenedores de fondue
- 8 tenedores de fondue
- Manual del usuario

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

## 53.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.



## 53.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

## 53.5 Colocación

### 53.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- Nunca coloque el aparato sobre una base inflamable (por ejemplo: sobre un mantel, alfombra, etc.).

- 
- No bloquee ni cubra la ranura de ventilación para la ventilación o expulsión de aire del aparato. Esto puede causar el sobrecalentamiento del aparato. Mantenga una distancia mínima de separación de 5 a 10 cm con respecto a paredes u otros objetos.
  - No coloque FonDue de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
  - No coloque FonDue cerca de llamas abiertas, hornos eléctricos, estufas u otras fuentes de calor.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no presenta daños y no queda atrapado bajo el aparato.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
  - La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
  - La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

### **53.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones**

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares. Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Limpie la puerta y las juntas del aparato.

Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.

Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.

Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

## **53.6 Conexión eléctrica**

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- No conecte el aparato junto con otros aparatos a la misma toma de alimentación.
- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 54 Estructura y funciones



Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

### 54.1 Mandos e indicadores

#### 54.1.1 Panel de mando y pantalla de indicación

- 1 Pantalla
- 2 Botón de temperatura (temp.)
- 3 Botón de temporizador
- 4 Botón ON/STANDBY (encendido/apagado Standby)
- 5 Botón (-) reducción de la temperatura o duración
- 6 Botón (+) aumento de la temperatura o duración

#### 54.1.2 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato supera el límite crítico establecido, el aparato corta la alimentación eléctrica por motivos de seguridad.

Tras una fase de enfriado, el aparato puede apagarse y volver a encenderse.

#### HINWEIS

#### TIP

- Los detalles de los mensajes de error, consulte el capítulo "indicaciones de avería".

### 54.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

## 55 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

---

### 55.1.1 Ventajas de la cocina de inducción

Cocinado económico gracias a la transmisión directa de energía hasta la olla.

Aumenta la seguridad, ya que la energía sólo se transmite con la olla colocada.

Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y la base de la olla con un elevado rendimiento.

Calentamiento rápido.

Bajo riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción sólo se calienta a través de la base de la olla.

Los residuos de cocción no se solidifican.

Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

## 55.2 Seguridad

### **▲WARNING** Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ No toque la superficie caliente del campo cerámico.  
La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, sino que la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.
- ▶ No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o con ollas calientes encima.
- ▶ Controle que las ollas estén centradas en la zona de cocción. Estas no deben asentarse sobre el panel de control ni el marco.
- ▶ No deje utensilios de cocina, tapas u otros objetos de metal sobre la superficie de cocción. Al encender el aparato podrían calentarse.
- ▶ Para evitar sobrecalentamiento, no deje papel de aluminio o bandejas de metal encima del aparato.
- ▶ Mantenga el fogón y la base de la olla siempre secos y limpios. Si entre la base de la olla y el fogón cae líquido, puede evaporarse y la olla puede saltar hacia arriba debido a la presión generada. Peligro de sufrir lesiones.

### **HINWEIS** Nota

- ▶ Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.
- ▶ Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, le recomendamos que desconecte el enchufe de la toma de alimentación.

## 55.3 Funcionamiento del aparato

### 55.3.1 Encendido y ajuste de temperatura

- Introducir a ficha numa tomada adequada.
- No ecrã surge a temperatura da superfície da placa de indução. Se a temperatura da superfície for inferior a 50 °C é exibido „-L-“, se a temperatura for superior a 50 °C é exibido no ecrã „-H-“. Soa um sinal acústico. O aparelho encontra-se agora no modo standby.
- Coloque la vajilla sobre la placa caliente.

- 
- Pulse el botón ON/STANDBY y la pantalla LED mostrará “---”. Ahora, ya está preparado para el proceso de cocción
  - Pulse el botón “Temp” una vez.
  - A temperatura predefinida de 120 °C surge no ecrã.
  - Com os selectores 5. e 6. + / - pode alterar o ajuste entre 60 e 240 °C. (Níveis de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C) .

**HINWEIS****Nota**

- ▶ A esto se suma el nivel LP (modo Eco - Low Power). En este nivel, la temperatura aumenta de modo especialmente lento hasta un máximo de 170 °C. Puede utilizar este nivel, por ejemplo, para grasa vegetal.

**55.3.2 Temporizador**

- Función temporizador: Después de seleccionar la temperatura, pulse el botón "Timer" (temporizador) una vez. La pantalla mostrará el número "0". Com os selectores 5. e 6. + / - pode alterar o ajuste entre 1 e 180 minutos. Pode seleccionar intervalos de 1 minuto (até um máximo de 180 minutos).
- Quanto o tempo tiver decorrido, soa um sinal acústico e o aparelho passa automaticamente para o modo de standby.

**HINWEIS****Nota:**

- ▶ Durante o modo de temporizador pode alterar a qualquer momento a duração com a ajuda das teclas +/- . Através da função de memorização do aparelho, o ajuste dos níveis de temperatura permanece inalterado.

**55.3.3 Apagado**

- Quando o aparelho é ligado (com a tecla “On/Standby”), o ecrã mostra o calor residual da superfície da placa de indução. Se a temperatura for inferior a 50 °C, é exibido „-L-“, se a temperatura for superior a 50 °C, é exibido „-H-“.
- Si durante el funcionamiento retira la vajilla sonará una señal acústica durante 15 segundos y el aparato entrará en modo stand-by.
- Una vez finalizado el proceso de cocción y enfriado el aparato, desconecte el enchufe.

**HINWEIS****Nota:**

- ▶ Não colocar recipientes vazios na superfície em cerâmica. O aquecimento de um tacho ou de uma frigideira vazia activa a protecção contra aquecimento excessivo e o aparelho desliga-se.
- ▶ Não utilizar o aparelho se este estiver danificado de alguma forma ou não funcionar correctamente.
- ▶ A utilização de acessórios e peças sobressalentes não recomendadas pelo fabricante pode causar danos no aparelho e ferimentos em pessoas.



---

## 56 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

### 56.1 Instrucciones de seguridad

#### **▲VORSICHT** Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas. El accesorio no es apto para lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

### 56.2 Limpieza

#### ◆ **Fogón de cerámica**

- Limpie el fogón cerámico, con un paño suave humedecido o utilizando una solución jabonosa suave, no agresiva. Si la suciedad está muy incrustada puede utilizar un poco de vinagre de vino blanco.

#### ◆ **Carcasa y consola de mando**

- Limpie el carcasa y consola de mando, con un paño suave humedecido.

#### **▲VORSICHT** Precaución

- ▶ No utilice limpiadores con disolventes como, p.ej. la gasolina, para no dañar los componentes de plástico.
- ▶ Evite que la parte inferior del recipiente de cocinado dañe la superficie cerámica de la cocina, aunque si la superficie de la cocina está arañada, ello no impida el uso.

---

## 57 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 57.1 Instrucciones de seguridad

#### **▲VORSICHT** Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

### 57.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

Pantalla	Descripción
E01:	Control electrónico de baja tensión. (<145V) Asegúrese de que el aparato se utiliza a la tensión especificada en la placa de especificaciones.
E02:	Control electrónico de sobretensión (> 275 V) Asegúrese de que el aparato se utiliza a la tensión especificada en la placa de especificaciones.
E03 und E06	Defecto eléctrico o técnico Envíe el aparato al servicio técnico.
E07	Protección de sobrecalentamiento en modo TEMP activado Subsane el fallo causante del sobrecalentamiento. En cuanto la cocina se haya enfriado podrá volver a poner en marcha el aparato. Si siguieran mostrándose mensajes de error después de un prolongado tiempo de espera y reinicio del aparato, debe enviar el aparato al servicio técnico para que lo comprueben.
E08	Fallo de funcionamiento del sensor de temperatura Envíe el aparato al servicio técnico.

#### **HINWEIS** Nota

- ▶ Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

## 57.3 Posibles problemas y solución de problemas

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Problema	Posible causa	Solución
No Pantalla	El cable de alimentación no está enchufado	El cable de alimentación está enchufado
	El fusible no se activa	El fusible está enchufado

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

## 58 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

## 59 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

---

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

## 60 Datos técnicos

Aparato	Aparato de preparación de fondue
Denominación	FonDue white (2280) / FonDue black (2282)
Conexión	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Consumo de potencia	1000 W
	Standby “según el ErP nivel 2”
Rango de temperatura	60°C – 240 °C
Dimensiones exteriores (diámetro x altura)	263 x 116mm
Peso net	3,37 kg