

CASO®
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d'emploi
Istruzione d'uso | Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing

Doppel-Einbauinduktionskochfeld

Double induction hob

Double plaque de cuisson à induction à encastrer

Doppio piano di cottura ad induzione da incasso

Cocina de inducción de dos placas para instalar empotrada

Dubbele inbouw inductiekookplaat



Artikel-Nr.: 3049

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici /
Datos técnicos / Technische gegevens**

Gerät / Device / Appareil / Apparecchio / Aparato / Aparaat	Induktionskochfeld
Name / Name / Nom / Nome / Denominación / Name / Наименовани / Namn	CASO DuoChef 3500
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / N° de art / Artikelnr.	3049
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Dati connessione / Conexión / Aansluitgegevens	220-240V~, 50-60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Vermogens	3500 W
Temperaturbereich / Temperature Range / Variation de température / Intervallo tempe- rature / Rango de temperatura / Temperatu- urbereik	60 °C - 240 °C
Leistungsbereich / Performance range / Plage de puissance / Regime di potenza / Gama de potencia / Vermogensbereik	500 W - 3500 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Dimensions externes (l/h/p) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (BxHxD)	690 mm x 78,5 mm x 420 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto / Peso net / Nettogewicht	9,8 kg

Garantiegeber: CASO 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 | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 03049 29-02-2024

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2023 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2	Warnhinweise	4
1.3	Haftungsbeschränkung	5
1.4	Urheberschutz	5
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
2.3	Gefahrenquellen	8
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld	8
2.3.2	Verbrennungsgefahr	8
2.3.3	Explosionsgefahr	9
2.3.4	Brandgefahr	9
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom	10
3	Inbetriebnahme	11
3.1	Sicherheitshinweise	11
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	11
3.3	Auspacken	11
3.4	Anforderungen an den Aufstellort	11
3.5	Vermeidung von Funkstörungen	12
3.6	Elektrischer Anschluss	12
4	Aufbau und Funktion	13
4.1	Gesamtübersicht	13
4.2	Einbau	13
4.2.1	Abbildung: Bemaßung	13
4.3	Bedienelemente	14
4.4	Hinweise am Gerät	14
4.4.1	Überhitzungsschutz	15
4.5	Typenschild	15
5	Bedienung und Betrieb	15
5.1	Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen	15
5.2	Hinweise zum Kochgeschirr	16
5.3	Sicherheitshinweise	17
5.4	Betrieb des Gerätes	17
5.4.1	Einschalten	17
5.4.2	Wattmodus	17
5.4.3	Temperaturmodus	17
5.4.4	Powersharing	18
5.4.5	Timer	18
5.4.6	Tasten sperren	19
5.4.7	Ausschalten	19
6	Reinigung und Pflege	19
6.1	Sicherheitshinweise	19
6.2	Reinigung	20
7	Störungsbehebung	20
7.1	Sicherheitshinweise	20
7.2	Störungsanzeigen und -behebung	20
8	Entsorgung des Altgerätes	21
8.1	Entsorgung der Verpackung	21
9	Garantie	21

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.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Doppel- Einbauinduktionskochfeldes CASO DuoChef 3500 (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.

1.2 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.

1.3 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
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

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.

1.4 Urheberrecht

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 CASO 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 Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein. Das Gerät ist sowohl für den freistehenden Gebrauch als auch für den Einbau vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung 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.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- ▶ Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel auf die Kochplatte, da diese heiß werden können.
- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, die Kochfeld-Oberfläche nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Für den Einbau des Gerätes ist ein Raum von 640 mm x 350 mm Größe vorzusehen (siehe Abbildung: Bemaßung).

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.
- ▶ Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ▶ 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:

- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren.

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.

2.3.4 Brandgefahr**⚠️ WARNUNG**

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.
- ▶ Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.
- ▶ Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder.
- ▶ Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:
 - Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls 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:

- ▶ Der Einbau darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!
- ▶ Falls die Kochfeld-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und 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 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.

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:

- Einbau-Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen - DuoChef 3500
- Dichtungsband
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

HINWEIS

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

3.4 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät ist für eine freistehende Benutzung und den Einbau vorgesehen.
- Wenn das Gerät freistehend benutzt wird, muss es auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Das Induktionskochfeld 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.

- Die Wand hinter dem Gerät und die Zone oberhalb des Gerätes muss hitzebeständig sein. Der Abstand zwischen Kochfeld und den darüber befindlichen Schränken sollte mindestens 760 mm betragen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die 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 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

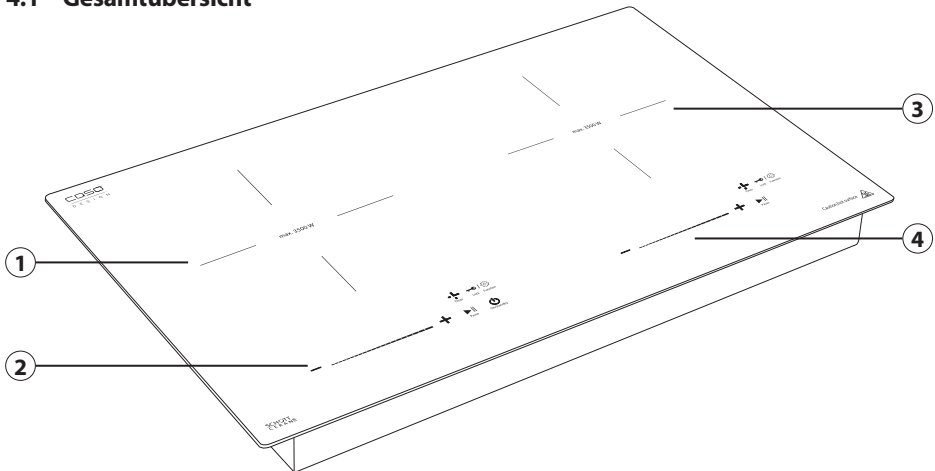
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren elektrische Daten den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² 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 Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. 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 Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



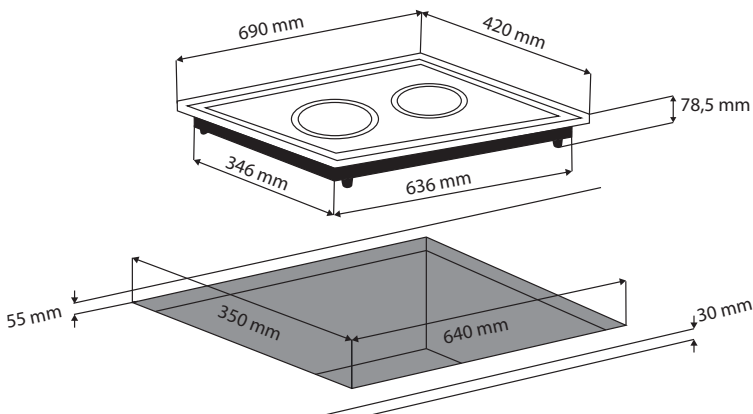
- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ① Linkes Kochfeld | ③ Rechtes Kochfeld |
| ② Linkes Touch-Bedienpanel | ④ Rechtes Touch-Bedienpanel |

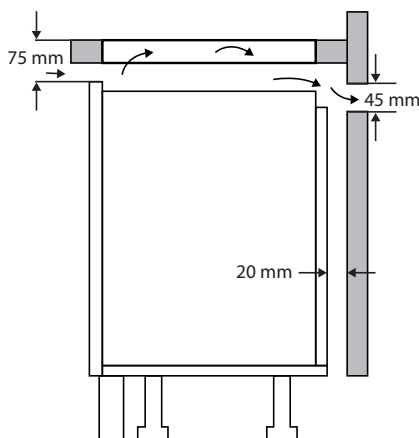
4.2 Einbau

4.2.1 Abbildung: Bemaßung

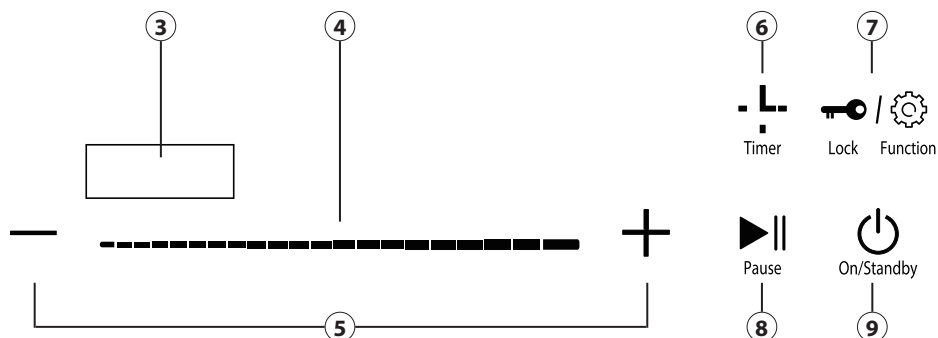
HINWEIS

- Schneiden Sie das Dichtungsband auf die passende Länge des Geräts und kleben Sie das Band an die Unterseite des Kochfeldes.
- Die Kabellänge des Geräts beträgt ca. 1,5 m.





4.3 Bedienelemente



③ Display: Zeigt die aktuelle Einstellung an (Dauer des Timers, Temperatur, Wattzahl).

④ Slide Regler: Verringern / Erhöhen der Temperatur (Temperaturmodus) und Wattzahl (Wattmodus) durch streichen mit dem Finger.

⑤ - / +: Verringern / Erhöhen der Zeit (Timerfunktion), Temperatur (Temperaturmodus) und Wattzahl (Wattmodus).

⑥ Timer: Timerfunktion aktivieren

⑦ Lock/Function:
- gedrückt halten um die Tastensperre zu aktivieren / deaktivieren.
- kurz tippen um Temperaturmodus zu aktivieren / deaktivieren.

⑧ Pause: Kochvorgang pausieren

⑨ On / Standby: Einschalten des Geräts/ Gerät in den Standby-Modus versetzen (diese Taste befindet sich auf dem linken Bedienpanel).

4.4 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis und das Anzeigen von „H“ im Display dienen zur Warnung, dass das Induktionskochfeld heiß sein kann. Das Induktionskochfeld selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze, die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen: Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Induktionskochfeld nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display)
- ▶ Keine Gegenstände auf dem heißen Induktionskochfeld ablegen.

4.4.1 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode „E2“ angezeigt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden. „E2“ bedeutet außerdem, dass der Sensor beschädigt ist.

HINWEIS

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

4.5 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.

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 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:



Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:

Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Kochgeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 28 cm

HINWEIS

- ▶ Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- ▶ Das maximal zulässige Gewicht von Topf mit Inhalt darf 30 kg nicht überschreiten.
- ▶ Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.

5.3 Sicherheitshinweise

WARNUNG

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät darf nicht während dem Betrieb oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ▶ Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Induktionskochfeldes 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.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

5.4 Betrieb des Gerätes

Die Bedienung beider Zonen ist identisch.

5.4.1 Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch-/Bratgut zentriert auf die Kochstelle (Ø 120 mm - 280 mm).
3. Betätigen Sie die „On/Standby“-Taste um das Gerät einzuschalten. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt „- - -“. Das Gerät startet immer zuerst in dem „Wattmodus“.

5.4.2 Wattmodus

1. Drücken Sie die „-“ oder „+“ -Taste.
2. Die voreingestellte Wattzahl „2000“ wird angewählt und das Gerät fängt an zu arbeiten.
3. Mit den Wahlkosten - / + können Sie die Einstellung im Bereich 500 – 3500 ändern.

5.4.3 Temperaturmodus

1. Drücken Sie die „Lock/Function“-Taste.
2. Die voreingestellte Temperatur von 80 °C erscheint im Display und das Gerät fängt an zu arbeiten.
3. Mit den Wahlkosten + / - können Sie die Einstellung im Bereich 60 – 240 °C ändern. (Temperaturstufen: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C)

5.4.4 Powersharing

Wenn beide Induktionsfelder betrieben werden, teilen sich die Platten über Powersharing die Leistung wie folgt. Dies betrifft die Wattstufen 1200, 1500, 1700, 1800, 2000, und 2300.

links / rechts	500 W	1200 W	1500 W	1700 W	1800 W	2000 W	2300 W	3000 W	3200 W	3500 W
max. rechts / links	2300 W	2300 W	2000 W	1800 W	1700 W	1500 W	1200 W	----	----	----
max. Gesamtleistung (W)	2800 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W			

HINWEIS

- ▶ Alternativ können Sie mit dem Finger über den Slide Regler streichen um die Wattzahl oder die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.



- ▶ Sie können entweder in dem Wattmodus oder in dem Temperaturmodus arbeiten.
- ▶ Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb des Induktionskochfeldes gemessen, daher kann die angezeigte Temperatur von der Temperatur im Topf abweichen.
- ▶ Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 270°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf den Funktionsmodus „Temperatur“ um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 240°C.

5.4.5 Timer

Sie können einstellen, dass sich das Gerät nach gewünschter Zeit automatisch ausschaltet. Der Timer kann in einem Bereich von 1 Minute bis 24 Stunden eingestellt werden.

1. Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die „Timer“-Taste.
2. Das Display zeigt „00:00“.
3. Mit den Wahlstasten + / - können Sie die Einstellung im Bereich 00:01 – 24:00 ändern. Durch kurzes tippen, können Sie die Zeit in 1 Minuten-Schritten einstellen. Durch gedrückt halten der Taste lässt sich die Timerzeit in 10 Minuten-Schritten schneller einstellen.
4. Das Display zeigt abwechselnd die verbleibende Timerzeit und die eingestellte Temperatur oder die eingestellte Wattzahl an.
5. 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 Wahlstasten + / - jederzeit ändern. Wählen Sie dafür vorher die Timerfunktion aus. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Temperatur oder des Levels unverändert.
- ▶ Wenn Sie keinen Timer eingestellt haben, läuft das Gerät kontinuierlich.

5.4.6 Tasten sperren

Sie können während des Betriebs die Tasten sperren und entsperren, indem Sie die „Lock“-Taste gedrückt halten.

5.4.7 Ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch über die „On/Standby“ Taste aus.
2. Wenn die Temperatur der Oberfläche über 60 °C liegt, zeigt das Display „H“ an.

HINWEIS

- ▶ Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Kochfeld 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.
- ▶ Der Lüfter von dem Gerät läuft nach dem Ausschalten für einen Moment nach.

6 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.

6.1 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.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Induktionskochfeld

Das Induktionskochfeld 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.

7 Störungsbehebung

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

7.1 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.

7.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

Anzeige	Behebung
keine Anzeige und kein Signalton.	Netzstecker nicht eingesteckt oder Sicherung nicht eingeschaltet. Netzstecker einstecken oder Sicherung einschalten.
	Es befindet sich kein Topf auf dem Kochfeld oder die Topfgröße / das Topfmaterial ist für das Kochfeld nicht passend.
E1	Das Induktionskochfeld ist innen überhitzt, prüfen Sie, ob die Lüftungsschlitze blockiert sind. Stellen Sie das Kochfeld in an einem offenen Bereich auf und versuchen Sie es erneut, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
E2	- Das Kochfeld ist überhitzt, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen. - Teile sind beschädigt (z.B. Sensor), bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

E3

Spannung zu niedrig/zu hoch: Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

HINWEIS

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

8 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.

8.1 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«.



9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. 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 uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents

1	General	24
1.1	Information on this manual.....	24
1.2	Warning notices	24
1.3	Limitation of liability	25
1.4	Copyright protection	25
2	Safety.....	25
2.1	Intended use.....	25
2.2	General Safety information	26
2.3	Sources of danger.....	27
2.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	27
2.3.2	Danger of Burning	28
2.3.3	Danger of Explosion.....	29
2.3.4	Danger of Fire.....	29
2.3.5	Dangers due to electrical power	30
3	Commissioning	30
3.1	Packaging safety information.....	30
3.2	Delivery scope and transport inspection	31
3.3	Unpacking.....	31
3.4	Setup location requirements	31
3.5	Preventing Radio interference.....	32
3.6	Electrical connection	32
4	Design and Function	32
4.1	Overview	32
4.2	Built-in	33
4.2.1	Illustration: Dimensioning	33
4.3	Control Panel.....	34
4.4	Details on the device	34
4.4.1	Overheating Protection Facility	34
4.5	Rating plate	35
5	Operation and Handling	35
5.1	Functioning and Advantages of Induction cooktops.....	35
5.2	Instructions on Cookware.....	35
5.3	Safety Instructions	36
5.4	Operating the Appliance	36
5.4.1	Switching On	36
5.4.2	Watt mode.....	37
5.4.3	Temperature Mode	37
5.4.4	Power sharing.....	37
5.4.5	Timer.....	37
5.4.6	Key lock.....	38
5.4.7	Switching Off.....	38
6	Cleaning and Maintenance	38
6.1	Safety information	38
6.2	Cleaning	39
7	Troubleshooting	39
7.1	Safety notices	39
7.2	Troubleshooting table	39
8	Disposal of the Old Device	40
8.1	Disposal of the packaging	40
9	Guarantee	40

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 device 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!

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the double induction hob CASO DuoChef 3500 (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,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

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

1.2 Warning notices

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

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.

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.

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.

PLEASE NOTE

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

1.3 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.

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

CASO 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.

2 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.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods. The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking. The unit is designed for both free-standing and built-in use.

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

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

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.

⚠ WARNING

- ▶ 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.

2.2 General Safety information

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.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ 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.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons, lids, on the hob as they may become hot.
- ▶ **WARNING!** The surfaces of the unit may become hot during use. Take special care not to touch the surface until it has cooled down completely.
- ▶ A room of 640 mm x 350 mm size must be provided for the installation of the unit (Illustration: Dimensioning).

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

** WARNING**

The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects. Adhere to the following safety instructions:

 WARNING

- ▶ People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ▶ Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ 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.
- ▶ Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- ▶ Do not remove any coverings on the appliance.

2.3.2 Danger of Burning

 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:

- ▶ 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 hob.

2.3.3 Danger of Explosion

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.

2.3.4 Danger of Fire

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.
- ▶ Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.
- ▶ Do not place any empty cookware on the cooking area.
- ▶ If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:
 - Switch the appliance off (if necessary, 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.

2.3.5 Dangers due to electrical power

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:

- ▶ The installation may only be carried out by qualified personnel (electricians)!
- ▶ If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ 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.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.
- ▶ Do not connect the device to the same outlet with other devices.

3 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:

3.1 Packaging safety information

WARNING

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- Built-in induction hob with 2 cooking zones – DuoChef 3500
- sealing tape
- Operating manual

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

3.3 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton. Remove the protective film from the unit.

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

3.4 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 unit is intended for free-standing use and installation.
- If the unit is used free-standing, it must be placed on a solid, flat, level and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the unit and the expected heaviest food to be cooked.
- The induction hob must not be operated on a base containing iron or steel as this can become very hot.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance's hot surface.
- The wall behind the appliance and the zone above the appliance must be heat-resistant. The distance between the hob and the cabinets above it must be at least 760 mm.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooktop in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: Radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air.
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliance's openings.
- 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.

3.5 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.

3.6 Electrical connection

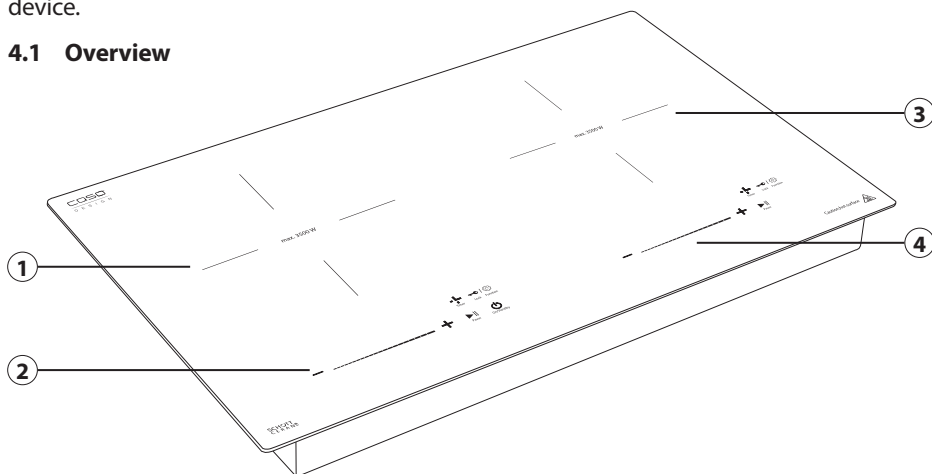
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- 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 connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². 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 device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. 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.

4 Design and Function

This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

4.1 Overview



① Left cooking area

② Left touch operating panel

③ Right cooking area

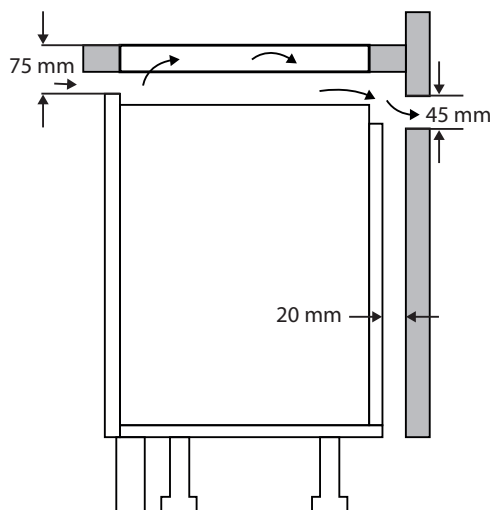
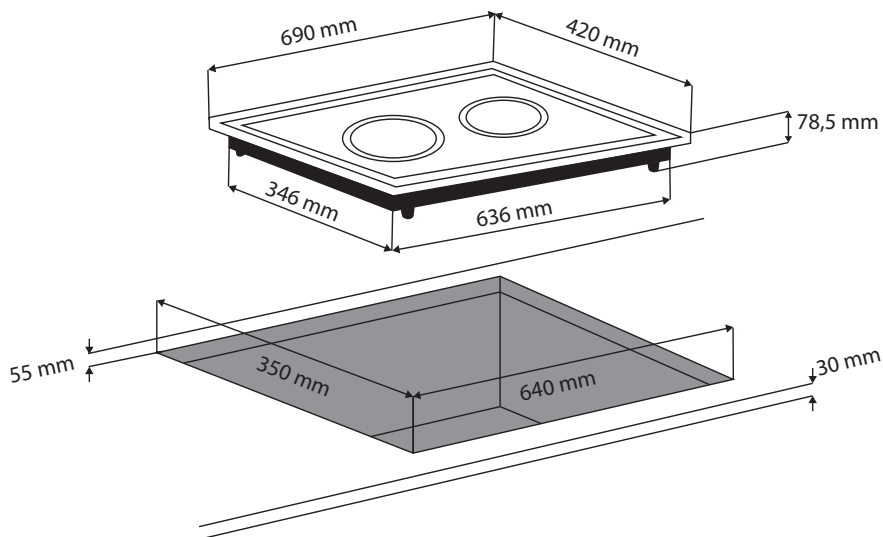
④ Right touch operating panel

4.2 Built-in

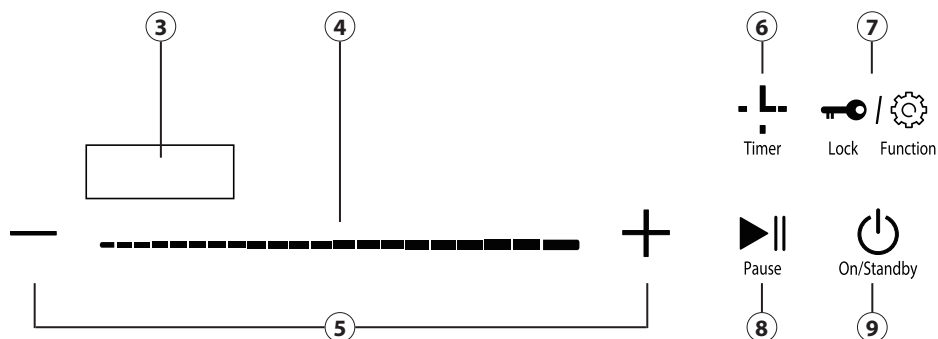
4.2.1 Illustration: Dimensioning

PLEASE NOTE

- Cut the sealing tape to the appropriate length for the unit and stick the tape to the underside of the plate.
- The cable length of the appliance is approx. 1.5 m.



4.3 Control Panel



- ③ Display: Displays the current setting (duration of the timer, temperature, Wattage)
- ④ Slide Control: Reduce / increase temperature (temperature mode) and wattage (watt mode) by swiping with your finger.
- ⑤ - / +: Reduction / increase of time (timer function), temperature (temperature mode) and wattage (watt mode)
- ⑥ Timer: Activate timer function
- ⑦ Lock/Function:
 - Press for a few seconds to activate / deactivate the panel lock
 - Briefly press to activate / deactivate the temperature mode.
- ⑧ Pause: Pause cooking
- ⑨ On/Standby: Switch on the unit / set the unit to standby mode (this button is located on the left control panel).

4.4 Details on the device



This instruction and when "H" is displayed, is to warn that the induction hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

⚠ ATTENTION

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance: Risk of burning due to hot surface!

- ▶ Do not touch the surface of the induction hob while it is still hot ("H" is displayed)
- ▶ Do not place any objects on the hot induction hob.

4.4.1 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 "E2" is displayed. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling phase, the unit can be switched on again. „E2" also means that the sensor is damaged.

PLEASE NOTE

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

4.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

5 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:

5.1 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.

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.

5.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.



Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:

Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction cooktop.

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots.
Enamel-coated steel pots with thick bases.	Pots made of stainless steel without a magnet iron core.
Cast-iron pots with enamel-coated bases.	Pots that do not sit flat on the hob.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base.

Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 28 cm.

PLEASE NOTE

- ▶ Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

PLEASE NOTE

- ▶ Only use pots with an induction-compatible base.
- ▶ The maximum permissible weight of the pot plus its contents must not exceed 30 kg.
- ▶ Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.

5.3 Safety Instructions

⚠ WARNING

- ▶ Do not leave the appliance unattended during operation.
- ▶ 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 induction 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.
- ▶ Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.

5.4 Operating the Appliance

Operation of both zones is identical.

5.4.1 Switching On

1. Plug in the mains plug.
2. Place suitable cookware with the food to be cooked/fried centred on the hob (Ø 120 mm – 280 mm).
3. Press the "On/Standby" button to switch on the unit. An acoustic signal is emitted and the display shows "----". The unit always starts in „watt mode" first.

5.4.2 Watt mode

1. Press the “-” or “+” key.
2. The pre-set “2000” watt level is selected and the device turns on.
3. Use the - / + keys to change the setting in a range from 500 – 3500.

5.4.3 Temperature Mode

1. Press the “Lock/Function” key.
2. The preset temperature of 80 °C appears in the display, and the unit starts to work.
3. Use the + / - selector buttons to change the setting in the range of 60 – 240 °C.
(Temperature levels: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240 °C)

5.4.4 Power sharing

If both induction fields are operated, then the performance of the cooking zones will be shared as follows. This applies to watt levels 1200, 1500, 1700, 1800, 2000 and 2300.

left / right	500 W	1200 W	1500 W	1700 W	1800 W	2000 W	2300 W	3000 W	3200 W	3500 W
max. right / left	2300 W	2300 W	2000 W	1800 W	1700 W	1500 W	1200 W	----	----	----
max. Total power (W)	2800 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W			

PLEASE NOTE

- ▶ Alternatively swipe your finger over the slider to increase or reduce the watt level or temperature.



- ▶ You can work in either the watt or the temperature mode.
- ▶ The temperature is measured by a sensor below plate, therefore the displayed temperature can deviate from the temperature in the pot.
- ▶ In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function “Temperature” as in this case you can use temperatures up to 240 °C.

5.4.5 Timer

You can set the unit to switch off automatically after the desired time. The timer can be set from 1 minute to 24 hours.

1. Press the “Timer” button while the unit is operating.
2. The display shows “00:00”.
3. With the +/- keys, you can now select the operating time in 00:01 – 24:00. Press the key for short time to set the time in 1-minute intervals. If you hold down the + or - key for a little bit long time, the time runs faster -10 minutes interval.

4. The display will alternate between the remaining time and the selected temperature or watt level.
5. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

PLEASE NOTE

- ▶ During timer operation, you can change the duration at any time with the +/- keys. Select the timer function beforehand. Due to the memory function of the unit, the temperature or level setting remains unchanged.
- ▶ The unit runs continuously if you have not set a timer.

5.4.6 Key lock

You can deactivate and activate the keys during operation by pressing the "Lock" key for a few seconds.

5.4.7 Switching Off

1. Switch off the unit after use by pressing the "On/Standby" button.
2. If the temperature of the hob surface is over 60 °C, then "H" will be shown in the display.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not place any empty cookware on the induction hob. 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.
- ▶ The fan of the unit continues to run for a moment after it is switched off.

6 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.

6.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your 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.

⚠ 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.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

6.2 Cleaning

◆ Induction hob

Wipe the induction hob with a damp cloth or using a mild, non-abrasive soap solution.

◆ Housing and Operating Panel

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

⚠ ATTENTION

- ▶ Do not use any cleaning agents containing solvents, such as petrol, so as not to damage the plastic parts.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

7.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

Display	Description
no acoustic signal sounds	The power plug is not in the socket or the fuse switch is not on. Insert the plug into the socket or turn on the fuse switch.

EN		There is no pot on the hob or the pot size / material is not suitable for the hob.
	FR E1	The induction hob is overheated inside, check if the ventilation slots are blocked. Place the hob in an open area and try again after the appliance has cooled down.
	IT E2	- The hob is overheated, disconnect the appliance from the power supply and let it cool down. - Parts are damaged (e.g. sensor), please contact customer service.
	NL E3	Voltage too low/too high: Make sure that the voltage and frequency match the specifications on the appliance's rating plate.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ **Clean the device before you send it to customer service.**

8 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.



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.

8.1 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.



9 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Table des matières

1	Généralités.....	43
1.1	Informations relatives à ce manuel.....	43
1.2	Avertissements de danger.....	43
1.3	Limite de responsabilités.....	44
1.4	Protection intellectuelle.....	44
2	Sécurité	44
2.1	Utilisation conforme	44
2.2	Consignes de sécurités générales	45
2.3	Sources de danger.....	47
2.3.1	Danger de champs électromagnétiques.....	47
2.3.2	Danger de brûlure	47
2.3.3	Risque d'explosion.....	48
2.3.4	Danger d'incendie	48
2.3.5	Dangers du courant électrique.....	49
3	Mise en service.....	50
3.1	Consignes de sécurité.....	50
3.2	Inventaire et contrôle de transport.....	50
3.3	Déballage.....	50
3.4	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	50
3.5	Prévention des interférences radio.....	51
3.6	Raccordement électrique.....	51
4	Structure et fonctionnement.....	52
4.1	Vue d'ensemble.....	52
4.2	Intégration	52
4.2.1	Figure : Cotation	52
4.3	Panneau de commande	53
4.4	Affichages sur l'appareil	53
4.4.1	Protection de surchauffe	54
4.5	Plaque signalétique	54
5	Commande et fonctionnement	54
5.1	Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction.....	54
5.2	Notices explicatives concernant les récipients de cuisson	55
5.3	Affichages de sécurité	56
5.4	Fonctionnement de l'appareil	56
5.4.1	Mettre en marche	56
5.4.2	Mode watt	56
5.4.3	Mode température	56
5.4.4	Partage de puissance (Powersharing).....	57
5.4.5	Minuterie.....	57
5.4.6	Verrouiller les touches.....	58
5.4.7	Mettre hors circuit	58
6	Nettoyage et entretien.....	58
6.1	Consignes de sécurité.....	58
6.2	Nettoyage	59
7	Réparation des pannes	59
7.1	Consignes de sécurité.....	59
7.2	Résolution des problèmes	59
8	Elimination des appareils usés	60
8.1	Elimination des emballages	60
9	Garantie.....	60

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 l'appareil sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de double plaque de cuisson à induction à encasturer CASO DuoChef 3500 (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.

1.2 Avertissements de danger

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

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.

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.

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.

REMARQUE

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

1.3 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.

1.4 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. CASO GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

2 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.

2.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doivent être appropriés pour induction. L'appareil est prévu pour un usage aussi bien autonome qu'encastré.

Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des applications similaires, telles que :

- dans les cuisines pour les employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires ;
- dans les chambres d'hôtes.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠ 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.

2.2 Consignes de sécurités générales**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.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ 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.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.

REMARQUE

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ▶ Ne placez pas d'objets en métal, tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites particulièrement attention à ne pas toucher la surface avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- ▶ Prévoir un espace de 640 mm x 350 mm pour l'installation de l'appareil (Figure : Cotation).

2.3 Sources de danger

2.3.1 Danger de champs électromagnétiques

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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- ▶ N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

2.3.2 Danger de brûlure

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 :

⚠ ATTENTION

- ▶ 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 brûlante de la table de cuisson.

2.3.3 Risque d'explosion**⚠ 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.

2.3.4 Danger d'incendie**⚠ 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.
- ▶ Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement.
- ▶ Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.

⚠ ATTENTION

- ▶ En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :
 - Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)
 - Éteufez 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.

2.3.5 Dangers du courant électrique**⚠ 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 :

- ▶ L'appareil ne pourra être encasté que par du personnel professionnel qualifié (électricien) !
- ▶ Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution (mettre le coupe-circuit hors circuit).
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

** DANGER**

- ▶ Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.
- ▶ Ne branchez jamais l'appareil en même temps que d'autres appareils à la même prise électrique.

3 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.

3.1 Consignes de sécurité

** ATTENTION**

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

3.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants:

- Plaque de cuisson à induction à encastrer avec 2 zones de cuisson - DuoChef 3500
- Bande d'étanchéité
- Mode d'emploi

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.

3.3 Déballage

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

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.

3.4 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 est conçu pour être utilisé de manière autonome ou encastrée.
- En cas d'utilisation indépendante, l'appareil doit être placé sur une surface solide, plane et horizontale, résistante à la chaleur et capable de supporter l'appareil et les aliments les plus lourds.

- La table de cuisson à induction ne doit pas être utilisée sur un support contenant du fer ou de l'acier, car celui-ci peut s'échauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- Le mur derrière l'appareil et la zone au-dessus de l'appareil doivent être résistants à la chaleur. La distance entre la table de cuisson et les armoires situées au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.
- 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.

3.5 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.

3.6 Raccordement électrique

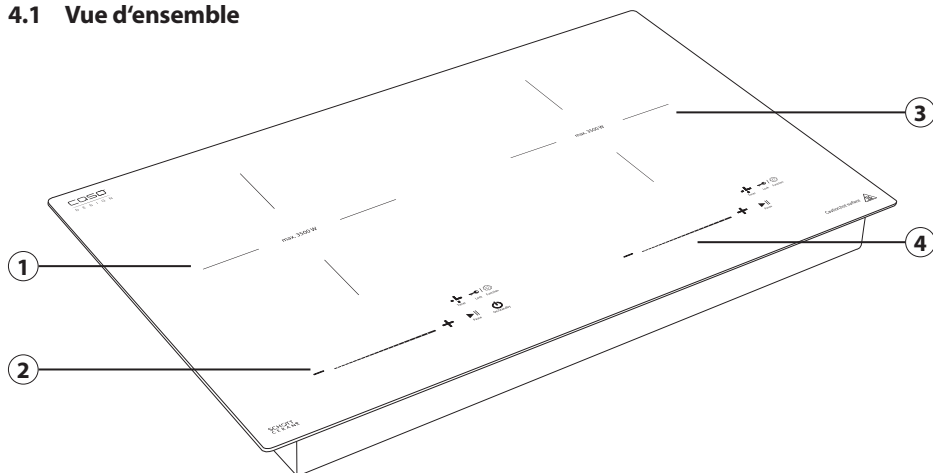
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Branchez l'appareil à une prise de courant correctement installée et dont les caractéristiques électriques correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- 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 mm². 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 prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- 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. 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.

4 Structure et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

4.1 Vue d'ensemble



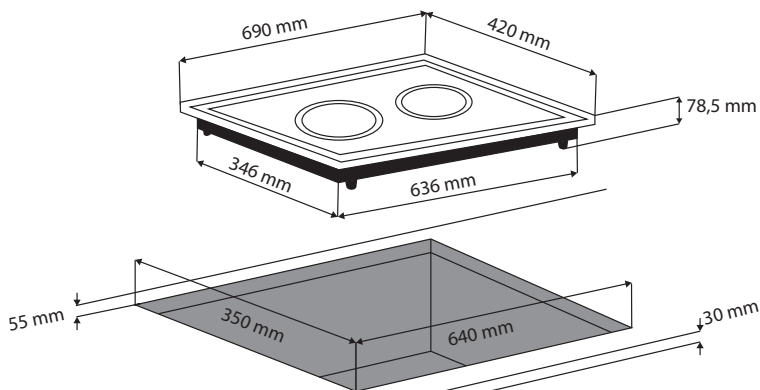
- | | |
|---|---|
| ① Zone de cuisson de gauche | ③ Zone de cuisson de droite |
| ② Panneau de commande tactile de gauche | ④ Panneau de commande tactile de droite |

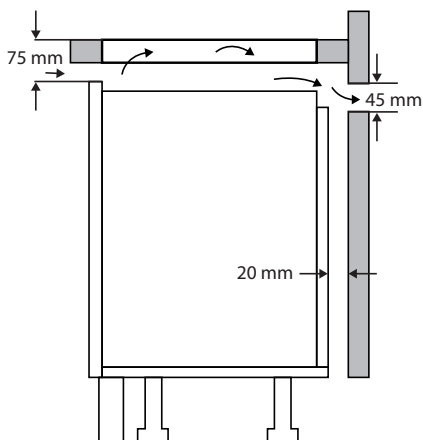
4.2 Intégration

4.2.1 Figure : Cotation

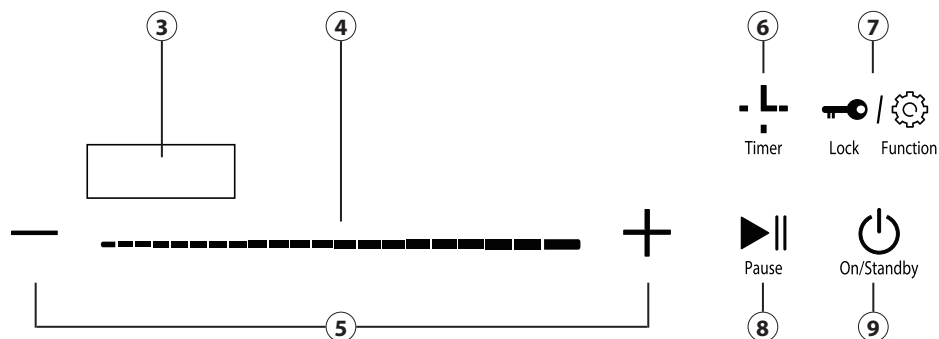
REMARQUE

- ▶ Coupez la bande d'étanchéité à la longueur adaptée à l'appareil et collez la bande sur le dessous de la plaque.
- ▶ La longueur du câble de l'appareil est de 1,5 m environ.





4.3 Panneau de commande



- ③ Écran : affiche le réglage actuel (durée de la minuterie, température, Nombre de watts)
- ④ Contrôleur Slide : Diminuer / Augmenter la température (mode température) et nombre de watts (mode watt) en faisant glisser le doigt.
- ⑤ - / + : Diminuer / Augmenter la durée (fonction minuterie), la température (mode température) et le nombre de watts (mode watt)
- ⑥ Timer : activer la fonction de minuterie
- ⑦ Lock/Function: :
- maintenir appuyé pour activer/désactiver le verrouillage des touches.
- taper un court instant pour activer/désactiver le mode température.
- ⑧ Pause : mettre la cuisson sur pause
- ⑨ On/Stand-by : mettre en marche l'appareil/mettre l'appareil en mode veille ((cette touche se trouve sur le panneau de commande gauche).

4.4 Affichages sur l'appareil



Cet affichage et l'affichage « H » sert à avertir que la table est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson !

⚠ PRUDENCE

Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

- ▶ Ne pas toucher la surface du champ de tant qu'elle est chaude (« H » sur display).
- ▶ Ne pas déposer d'objets sur le champ de chaud.

4.4.1 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 « E2 ». Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant. Après la phase de refroidissement, l'appareil peut être remis en marche. „E2“ signifie également que le capteur est endommagé.

REMARQUE

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

4.5 Plaque signalétique

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

5 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.

5.1 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.

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.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- 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.

5.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques et une surface de fond suffisante et plate.

Vous pouvez constater la qualification du récipient de la façon suivante:



Assurez-vous que le récipient porte une étiquette de qualification pour cuisson à induction ou mettez en oeuvre un d'aimant de la façon suivante:

Mettez un aimant (p. ex. un aimant de fixation sur panneau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est fortement attiré, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la table de cuisson à induction.

Le tableau suivant sert d'exemple de sélection des récipients de cuisson corrects :

Récipients de cuisson appropriés	Récipients de cuisson inadéquats
Récipients avec un fond magnétique (ferreux)	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques.
Récipients en acier émaillés à fond épais.	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique.
Récipients en fonte à fond émaillé.	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson.
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial.	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm ou plus que 28 cm.

REMARQUE

- Lors de l'utilisation de récipient de cuisson appropriés à une cuisson par induction de certains fabricants, des bruits dus à la conception de ces récipients de cuisson peuvent se manifester.

Respectez aussi les indications suivantes visant l'utilisation de récipients de cuisson appropriés :

REMARQUE

- N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- Le poids maximum admis de récipient de cuisson avec contenu ne doit pas dépasser 30 kg.
- Attention en cas d'utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu'ils contiennent pendant la cuisson sans que l'on s'en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.

5.3 Affichages de sécurité

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.
- ▶ 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'infiltre 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.
- ▶ Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantisiez votre sécurité.

5.4 Fonctionnement de l'appareil

La commande des deux zones est identique.

5.4.1 Mettre en marche

1. Branchez la fiche d'alimentation.
2. Placez un récipient de cuisson adapté avec l'aliment à cuire/à rôtir centré sur la plaque de cuisson (Ø 120 mm à 280 mm).
3. Appuyez sur la touche « On/Stand-by » pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « - - - ». L'appareil démarre toujours en premier en « mode watt ».

5.4.2 Mode watt

1. Appuyez sur la touche « - » ou « + ».
2. Le nombre de watt par défaut « 2000 » est sélectionné et l'appareil commence à fonctionner.
3. Avec les touches Watt - / + vous pouvez modifier le réglage dans une plage de 500 à 3500.

5.4.3 Mode température

1. Appuyez sur la touche « Verrouillage/Fonction ».
2. La température préréglée de 80 °C s'affiche à l'écran et l'appareil commence à fonctionner.
3. Les touches de sélection +/— permettent de modifier le réglage dans la plage 60 — 240 °C. (niveaux de température : 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C).

5.4.4 Partage de puissance (Powersharing)

Lorsque les deux zones à induction sont utilisées, les plaques se partagent la puissance grâce au Powersharing de la manière suivante. Ceci concerne les niveaux de watt 1200, 1500, 1700, 1800, 2000 et 2300.

gauche / droite	500 W	1200 W	1500 W	1700 W	1800 W	2000 W	2300 W	3000 W	3200 W	3500 W
max. droite / gauche	2300 W	2300 W	2000 W	1800 W	1700 W	1500 W	1200 W	----	----	----
max. Puissance totale (W)	2800 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W			

REMARQUE

- Comme autre solutions, vous pouvez faire glisser le doigt sur le régulateur pour augmenter ou diminuer le nombre de watts ou la température.



- Vous pouvez cuisiner soit en mode watt soit en mode température.
- La température est mesurée par un capteur en dessous de la plaque, donc la température indiquée peut être différente de la température dans le pot.
- Pour une cuisson au grill ou à la friture, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Temperatur » car la température peut alors monter jusqu'à 240 °C.

5.4.5 Minuterie

Vous pouvez régler l'appareil pour qu'il s'éteigne automatiquement après le temps souhaité. La minuterie peut être réglée sur une plage de 1 minute à 24 heures.

1. Appuyez sur la touche « Timer » pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. L'écran affiche « 00:00 ».
3. Les touches +/- vous permettent alors de sélectionner la durée par intervalle 00:01 – 24:00. En tapant brièvement, vous pouvez régler l'heure par paliers d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, il est possible de régler plus rapidement la durée de la minuterie par paliers de 10 minutes.
4. L'écran affiche par alternance le temps de minuterie restant et la température réglée ou le nombre de watts réglé.
5. Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille.

REMARQUE

- Lors du minutage, vous pouvez modifier la durée à tout moment grâce aux touches +/- . Pour ce faire, sélectionnez au préalable la fonction de minuterie. Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, le réglage de la température ou du niveau reste inchangé.
- Si vous n'avez pas réglé de minuterie, l'appareil fonctionne en continu.

5.4.6 Verrouiller les touches

Pendant le fonctionnement, vous pouvez verrouiller ou déverrouiller les touches en maintenant la touche « Lock » (Verrouillage) appuyée.

5.4.7 Mettre hors circuit

1. Après utilisation, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche « On/Stand-by ».
2. Lorsque la température de la surface dépasse les 60°C, l'écran affiche la lettre « H ».

REMARQUE

- ▶ Ne posez aucun accessoire de cuisine vide. 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.
- ▶ Le ventilateur de l'appareil continue de fonctionner pendant un moment après l'arrêt de l'appareil.

6 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.

6.1 Consignes de sécurité

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 brûlures! 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 pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas le mettre 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.

6.2 Nettoyage

◆ La table d'induction

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

◆ Boîtier de l'appareil et champ de commande

Nettoyer le boîtier et le panneau de commande avec un chiffon doux humidifié.

PRUDENCE

- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyeurs agressifs ou abrasifs et aucun solvant.

7 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.

7.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

7.2 Résolution des problèmes

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

Annonce	Description
Pas d'affichage ni de signal sonore.	La prise électrique n'est pas branchée ou le fusible n'est pas enclenché. Brancher la prise électrique ou enclencher le fusible.
	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson ou la taille de la casserole/la matière de la casserole ne convient pas à la plaque de cuisson.
E1	L'intérieur de la table de cuisson à induction est en surchauffe, vérifiez que les fentes d'aération ne sont pas bloquées. Placez la table de cuisson dans une zone ouverte et réessayez une fois que l'appareil a refroidi.
E2	- La table de cuisson a surchauffé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir. - Des pièces sont endommagées (p. ex. le capteur), contactez le service après-vente.

Tension trop basse/trop élevée : assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.

REMARQUE

- Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.
- **Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.**

8 Elimination 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.



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.

8.1 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».



9 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

Tabella dei contenuti

1	In generale	63
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	63
1.2	Indicazioni d'avvertenza.....	63
1.3	Limitazione della responsabilità	64
1.4	Tutela dei diritti d'autore	64
2	Sicurezza	64
2.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	64
2.2	Indicazioni generali di sicurezza	65
2.3	Fonti di pericolo.....	67
2.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico	67
2.3.2	Pericolo di ustioni	67
2.3.3	Pericolo d'esplosione.....	68
2.3.4	Pericolo d'incendio.....	68
2.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	69
3	Messa in funzione.....	70
3.1	Indicazioni di sicurezza	70
3.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	70
3.3	Disimballaggio.....	70
3.4	Requisiti del luogo di posizionamento	70
3.5	A scanso di malfunzionamenti.....	71
3.6	Connessione elettrica	71
4	Costruzione e funzione	72
4.1	Panoramica complessiva.....	72
4.2	Installazione	72
4.2.1	Immagine: Dimensionamento	72
4.3	Elementi di comando.....	73
4.4	Avvisi sull'apparecchio	73
4.4.1	Protezione surriscaldamento.....	74
4.5	Targhetta di omologazione	74
5	Utilizzo e funzionamento.....	74
5.1	Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione	74
5.2	Indicazioni sulle stoviglie.....	75
5.3	Indicazioni di sicurezza	76
5.4	Funzionamento dell'apparecchio	76
5.4.1	Accensione	76
5.4.2	Modalità Watt	76
5.4.3	Modalità di temperatura	76
5.4.4	Powersharing (condivisione della potenza)	77
5.4.5	Timer.....	77
5.4.6	Bloccaggio dei tasti	78
5.4.7	Spegnimento.....	78
6	Pulizia e cura	78
6.1	Indicazioni di sicurezza	78
6.2	La pulizia	79
7	Eliminazione malfunzionamenti	79
7.1	Indicazioni di sicurezza	79
7.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione.....	79
8	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	80
8.1	Smaltimento dell'involucro	80
9	Garanzia	80

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.

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso fanno parte integrante di doppio piano di cottura ad induzione da incasso CASO DuoChef 3500 (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.

1.2 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 le lesioni di persone.

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 le lesioni di persone.

INDICAZIONE

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

1.3 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
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- 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.

1.4 Tutela dei diritti d'autore

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

La CASO 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.

2 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.

2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari. Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione. L'apparecchio è destinato sia all'incasso sia all'installazione standalone.

Il presente apparecchio è destinato a essere utilizzato in ambiente domestico e per altri usi, come ad esempio:

- nelle cucine della zona break dei negozi, negli uffici e altri locali commerciali;
- in aziende agricole;
- può essere utilizzato dai clienti, negli hotel, nei motel e in altre strutture ricettive;
- nella sala colazioni.

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

⚠ 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.

2.2 Indicazioni generali di sicurezza**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.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ 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.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.

INDICAZIONE

- ▶ 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.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato, si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema telecomandato separato.
- ▶ Non collocare sul piano di cottura oggetti in metallo ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi. Potrebbero diventare molto caldi.
- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Non toccare la superficie in prima che si sia completamente raffreddata.
- ▶ Per l'installazione dell'apparecchio è necessario prevedere un locale di dimensioni 640 mm x 350 mm (Immagine: Dimensionamento).

2.3 Fonti di pericolo

2.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

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 peace-maker 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.
- ▶ Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.
- ▶ Non tolga le coperture dall'apparecchio.

2.3.2 Pericolo di ustioni

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:

 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 del piano di cottura quando è ancora calda.

2.3.3 Pericolo d'esplosione

 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.

2.3.4 Pericolo d'incendio

 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:

- ▶ Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.
- ▶ Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.
- ▶ Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura.

⚠ AVVISO

- ▶ Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:
 - Spenga l'apparecchio (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.

2.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica**⚠ 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:

- ▶ L'installazione deve avvenire solo da parte di personale qualificato (elettricista).
- ▶ Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola 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.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.

⚠ PERICOLO

- ▶ Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- ▶ Non collegare l'apparecchio insieme a altri apparecchi alla stessa presa di corrente.

3 Messa in funzione

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

3.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ AVVISO

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

3.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- Piano di cottura ad induzione da incasso con due zone di cottura - modello DuoChef 3500
- Striscia di tenuta
- Istruzioni d'uso

INDICAZIONE

- ▶ 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.

3.3 Disimballaggio

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

INDICAZIONE

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

3.4 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 è destinato sia all'incasso sia all'installazione standalone.

- Se l'apparecchio viene utilizzato come standalone deve essere collocato su una superficie piana, orizzontale e resistente al calore, in grado di garantire una portata sufficiente per l'apparecchio e gli alimenti più pesanti che devono essere cucinati.
- Non mettere in funzione il piano cottura a induzione su una superficie a base di ferro o acciaio che può riscaldarsi raggiungendo temperature elevate.
- Scegli il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- La parete dietro l'apparecchio e la zona sopra l'apparecchio devono essere resistenti al calore. La distanza tra il piano di cottura e i mobili sovrastanti deve essere di almeno 760 mm.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- 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.

3.5 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.

3.6 Connessione elettrica

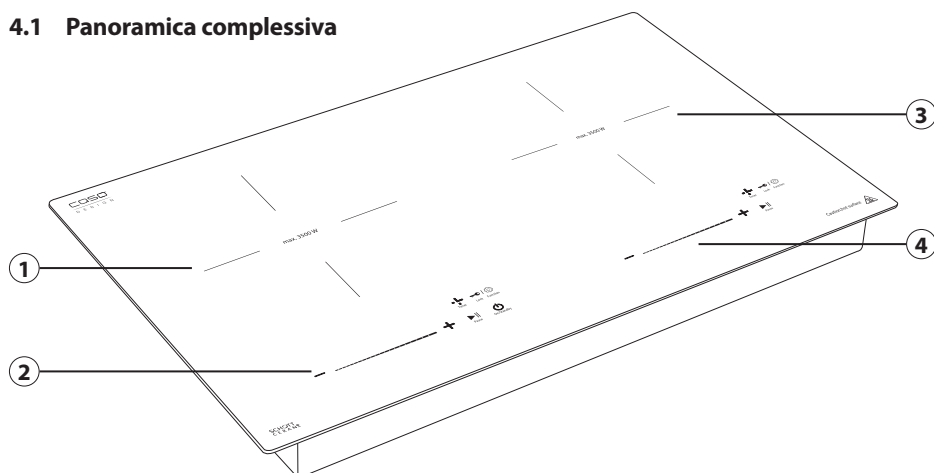
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Collegare l'apparecchio a una presa correttamente installata, i cui dati elettrici corrispondono alla targhetta.
- 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 mm². 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 apparecchio o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. 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.

4 Costruzione e funzione

Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

4.1 Panoramica complessiva



- ① Piano di cottura sul lato sinistro
- ② Pannello di controllo tattile sul lato sinistro

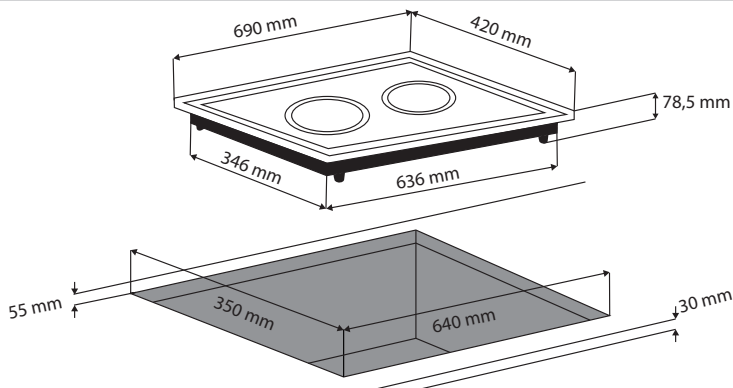
- ③ Piano di cottura sul lato destro
- ④ Pannello di controllo tattile sul lato destro

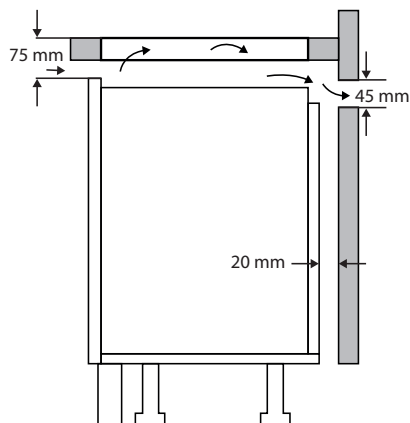
4.2 Installazione

4.2.1 Immagine: Dimensionamento

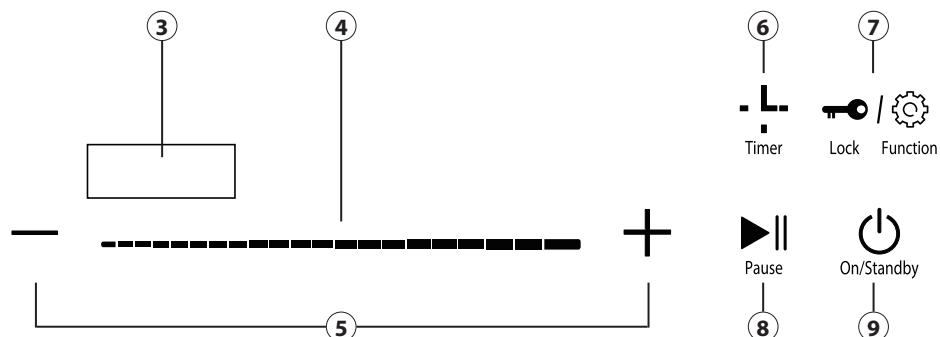
INDICAZIONE

- ▶ Tagliare la guarnizione lunghezza in modo che la sua lunghezza sia adeguata all'apparecchio e incollarla sul fondo della piastra.
- ▶ La lunghezza del cavo dell'apparecchio è di circa 1,5 metri.





4.3 Elementi di comando



- ③ Display: mostra l'impostazione attuale (durata del timer, temperatura, Numero di Watt)
- ④ Controllo a scorrimento: Ridurre e/o aumentare la temperatura (nella modalità della temperatura) e il numero di Watt (nella modalità watt), scorrendo con il dito.
- ⑤ - / +: Ridurre e/o aumentare la durata (mediante la funzione del timer), la temperatura (nella modalità della temperatura) e il numero di watt (nella modalità watt)
- ⑥ Timer: attivare la funzione timer
- ⑦ Lock/Function::
 - tenere premuto questo tasto al fine di attivare e/o disattivare il blocco dei tasti.
 - toccare brevemente con il dito al fine di attivare e/o disattivare la modalità della temperatura.
- ⑧ Pause: mettere in pausa il processo della cottura
- ⑨ On / Standby: accendere l'apparecchio / selezionare la modalità standby (questo pulsante si trova sul pannello di controllo sinistro).

4.4 Avvisi sull'apparecchio



Questo avviso e "H" sul display serve come avvertenza. La postazione in può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura. „E2" significa anche che il sensore è danneggiato.

⚠ ATTENZIONE

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull'apparecchio incandescente: Pericolo di ustioni su superficie incandescente!

- ▶ Non toccare la superficie della postazione, fintantoché è rovente ("H" sul display).
- ▶ Non posizionare oggetti sulla postazione rovente.

4.4.1 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 "E2". L'apparecchio disattiva l'ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza. Dopo la fase di raffreddamento è possibile riaccendere l'apparecchio.

INDICAZIONE

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

4.5 Targhetta di omologazione

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

5 Utilizzo e funzionamento

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

5.1 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.

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.

5.2 Indicazioni sulle stoviglie

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:



Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico: Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti con un fondo magnetico (ferrigno).	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici.
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso.	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico.
Recipienti in ghisa con fondo smaltato.	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura.
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale.	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm o con un diametro del fondo maggiore di 28 cm.

INDICAZIONE

- Con l'utilizzo di pentole idonee all'induzione di alcuni produttori, possono manifestarsi dei rumori, che sono riconducibili alla fabbricazione di queste pentole.

Si presti attenzione ai seguenti avvisi nell'utilizzare delle stoviglie idonee:

INDICAZIONE

- Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all'induzione.
- Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà superare i 30 kg.
- Attenzione nell'utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l'acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.

5.3 Indicazioni di sicurezza

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.
- ▶ 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.
- ▶ Spegna l'apparecchio dopo l'utilizzo. In questo modo evita un'inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.

5.4 Funzionamento dell'apparecchio

Il funzionamento di entrambe le zone è uguale.

5.4.1 Accensione

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Disporre un tegame adeguato (contenente gli alimenti da cuocere) al centro dell'area di cottura (Ø 120 mm - 280 mm).
3. Premere il tasto "On/Standby" per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e lo schermo visualizza „- - -“. L'unità si avvia sempre prima in „modalità watt“.

5.4.2 Modalità Watt

1. Premere il tasto „-“ oppure il tasto „+“.
2. Avviene la selezione del numero di Watt preimpostato al valore di „2000“. In questo momento, inizia il funzionamento del dispositivo.
3. Mediante i tasti di selezione - / + si può poi modificare l'impostazione all'interno del intervallo tra 500 e 3500.

5.4.3 Modalità di temperatura

1. Premere il tasto della „Funzione di bloccaggio/Lock/Function“.
2. Compare sul display la temperatura preimpostata di 80° C e l'apparecchio inizia a funzionare.
3. Con i tasti + / - è possibile modificare le impostazioni nell'area 60 – 240 °C. (Livelli di temperatura: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C)

5.4.4 Powersharing (condivisione della potenza)

Quando entrambi i campi di induzione si trovano in funzione, i campi di cottura condividono la potenza tramite il cosiddetto powersharing che funziona come descritto qui di seguito. La detta condivisione si riferisce ai livelli di Watt 1200, 1500, 1700, 1800, 2000 e 2300.

sinistra / destra	500 W	1200 W	1500 W	1700 W	1800 W	2000 W	2300 W	3000 W	3200 W	3500 W
max. destra / sinistra	2300 W	2300 W	2000 W	1800 W	1700 W	1500 W	1200 W	----	----	----
max. Potenza totale (W)	2800 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W			

INDICAZIONE

- In alternativa, si può scorrere il dito sul cursore al fine di aumentare o ridurre il numero di Watt o il valore della temperatura.



- Si può anche lavorare nella modalità watt o in quella della temperatura.
- La temperatura viene misurata da un sensore di sotto della piastra, quindi la temperatura visualizzata può deviare dalla temperatura nella pentola.
- Nel caso di cotture alla griglia o di cotture di alimenti fritti a lungo, vi suggeriamo di utilizzare la funzione "Temperatura" dal momento che potrete così utilizzare temperature sino a 240 °C.

5.4.5 Timer

È possibile impostare lo spegnimento automatico dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo. Il timer lo si può impostare nell'ambito di un intervallo tra 1 minuto e 24 ore.

1. Durante il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto "Timer".
2. Sul display si visualizza "00:00".
3. Con le +/-, potete selezionare il tempo di funzionamento con intervalli di 00:01 – 24:00. Toccando brevemente, è possibile impostare l'ora a scatti di 1 minuto. Tenendo premuto il pulsante, il tempo del timer può essere impostato più velocemente con incrementi di 10 minuti.
4. Lo schermo visualizza alternativamente la durata restante del timer e la temperatura impostata o il numero di Watt impostato.
5. Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

INDICAZIONE

- Durante il funzionamento del timer, potete in qualsiasi momento modificare la durata con i comandi a +/- . Scegliere prima la funzione timer. Grazie alla funzione di memorizzazione dell'apparecchio, i valori impostati per la temperatura o la potenza rimangono invariati.
- Se non è stato impostato alcun timer, l'apparecchio funziona a ciclo continuo.

5.4.6 Bloccaggio dei tasti

I tasti possono essere bloccati o sbloccati nel corso del funzionamento, tenendo premuto il pulsante „Blocco/Lock“.

5.4.7 Spegnimento

1. Spegner l'apparecchio dopo l'uso tramite il tasto "On/Standby".
2. Se la temperatura della superficie supera il valore di 60 °C, sullo schermo viene visualizzata la lettera „H“.

INDICAZIONE

- ▶ Non lasciate nessuna pentola vuota sul piano. 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.
- ▶ La ventola dell'unità continua a funzionare per un momento dopo lo spegnimento.

6 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 erranea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

6.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, osservare le seguenti istruzioni di sicurezza iniziare la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ 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.
- ▶ Spegna il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ 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 in acqua o altri liquidi e non metterlo in lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

6.2 La pulizia

◆ Piano cottura a induzione

Pulire il piano di cottura con un panno umido o con una soluzione di sapone delicato e non abrasivo.

◆ Alloggiamento dell'apparecchio e comandi

Pulire l'alloggiamento e il pannello di controllo con un panno morbido e umido.

ATTENZIONE

- ▶ Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.

7 Eliminazione malfunzionamenti

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

7.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

7.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Display	Descrizione
Nessun display e nessun segnale acustico.	La spina di alimentazione non è inserita oppure non è stato inserito il fusibile. Inserire la spina oppure accendere il fusibile.
	Sul piano di cottura non si trova nessuna pentola. O può essere che le dimensioni della pentola e/o del materiale della stessa non siano adatti al piano di cottura.
E1	Il piano di cottura a induzione è surriscaldato all'interno, verificare se le fessure di ventilazione sono bloccate. Posizionare il piano di cottura in un luogo aperto e riprovare dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
E2	- Il piano di cottura è surriscaldato, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare. - Le parti sono danneggiate (ad esempio il sensore), contattare il servizio clienti.

Tensione troppo bassa/troppo alta: verificare che la tensione e la frequenza corrispondano alle specifiche riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

INDICAZIONE

- ▶ Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- ▶ Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.

8 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.



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.

8.1 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.



9 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'ap-

parecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice de contenidos

1	Generalidades.....	83
1.1	Información acerca de este manual	83
1.2	Advertencias.....	83
1.3	Limitación de responsabilidad	83
1.4	Derechos de autor (copyright)	84
2	Seguridad.....	84
2.1	Uso previsto.....	84
2.2	Instrucciones generales de seguridad	85
2.3	Fuentes de peligro.....	87
2.3.1	Peligro por campo electromagnético.....	87
2.3.2	Peligro de quemaduras.....	87
2.3.3	Peligro de explosión	88
2.3.4	Peligro de incendio	88
2.3.5	Peligro de electrocución.....	89
3	Puesta en marcha	90
3.1	Instrucciones de seguridad	90
3.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	90
3.3	Desembalaje.....	90
3.4	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	90
3.5	Cómo evitar radioperturbaciones.....	91
3.6	Conexión eléctrica.....	91
4	Estructura y funciones	92
4.1	Visión general	92
4.2	Instalación.....	92
4.2.1	Figura: Dimensioamiento.....	92
4.3	Elementos de operación	93
4.4	Instrucciones en el equipo.....	93
4.4.1	Protección contra el sobrecalentamiento	94
4.5	Placa de especificaciones.....	94
5	Operación y funcionamiento.....	94
5.1	Funcionalidad y ventajas de las placas de inducción	94
5.2	Instrucciones sobre la vajilla de cocción	95
5.3	Seguridad.....	96
5.4	Funcionamiento del aparato	96
5.4.1	Encendido.....	96
5.4.2	Modo de potencia	96
5.4.3	Nivel de Temperatura	96
5.4.4	Powersharing.....	96
5.4.5	Temporizador	97
5.4.6	Bloquear las teclas	98
5.4.7	Apagado.....	98
6	Limpieza y conservación.....	98
6.1	Instrucciones de seguridad	98
6.2	Limpieza	99
7	Resolución de fallas.....	99
7.1	Instrucciones de seguridad	99
7.2	Indicaciones de avería	99
8	Eliminación del aparato usado	100
8.1	Eliminación del embalaje.....	100
9	Garantía.....	100

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.

1.1 Información acerca de este manual

Las presentes instrucciones forman parte del Cocina de inducción de dos placas para instalar empotrada CASO DuoChef 3500 (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,
- resolución de fallas y/o
- operación,
- 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.

1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica 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.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica 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.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica 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.

NOTA

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

1.3 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.

1.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

CASO 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.

2 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.

2.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para cocinar y asar alimentos. La vajilla de cocción utilizada debe ser apta para cocinas de inducción. El aparato está previsto tanto para el uso independiente como para instalación.

Este dispositivo está destinado a su uso en el domicilio y a aplicaciones similares como, por ejemplo:

- En las cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- En explotaciones agrícolas
- Por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos similares
- En pensiones con desayuno

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

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.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ 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.

2.2 Instrucciones generales de seguridad

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.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del dispositivo y sean conscientes de los peligros resultantes.
- ▶ 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.
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ 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.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.

NOTA

- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No utilizar el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ▶ No coloque objetos metálicos, tales como, p. ej., cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, sobre la placa de cocción, puesto que se pueden calentar.
- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Preste especial atención a no tocar la superficie hasta que se haya enfriado completamente.
- ▶ Prevea un local de 640 mm x 350 mm para la instalación del aparato (Figura: Dimensionamiento).

2.3 Fuentes de peligro

2.3.1 Peligro por campo electromagnético

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.
- ▶ Coloque la vajilla en la parte central del fogón. La base de la olla ofrece una protección considerable frente al campo electromagnético.
- ▶ No retire las tapas del aparato.

2.3.2 Peligro de quemaduras

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.

- ▶ 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 tocar la superficie caliente de la placa.

2.3.3 Peligro de explosión

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.

2.3.4 Peligro de incendio

ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica peligro de incendio. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ 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.
- ▶ Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente.
- ▶ No coloque potas vacías sobre los fogones
- ▶ 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.

2.3.5 Peligro de electrocución

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:

- ▶ ¡La instalación únicamente puede ser realizada por personal técnico cualificado (servicio técnico especializado)!
- ▶ Si la superficie vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ 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.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.
- ▶ No conecte el aparato junto con otros aparatos a la misma toma de alimentación.

3 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.

3.1 Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA

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

3.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- Cocina de inducción para instalar empotrada, con dos zonas de cocción - DuoChef 3500
- Banda de sellado
- Manual de instrucciones

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.

3.3 Desembalaje

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

NOTA

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

3.4 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 está previsto para su uso e instalación independientes.
- Si el aparato se use de forma independiente, deberá colocarse sobre una superficie firme, nivelada, horizontal y resistente al calor, con una capacidad de carga suficiente para el aparato y los alimentos más pesados que se espera cocinar.
- La placa de inducción no se podrá poner en servicio sobre una superficie que contenga hierro o acero, puesto que esta se puede calentar.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- La pared detrás de la unidad y la zona encima de la unidad deben ser resistentes al calor. La distancia entre la placa de cocción y los armarios situados encima debe ser de 760 mm como mínimo.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.

- No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- 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.

3.5 Cómo evitar radioperturbaciones

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

- 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.

3.6 Conexión eléctrica

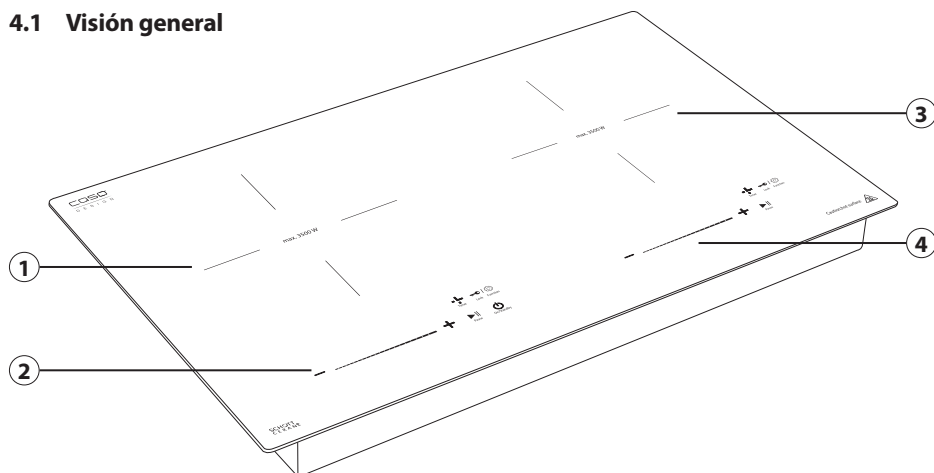
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Conecte el dispositivo a una toma debidamente instalada cuyos datos eléctricos coincidan con los especificados en la placa de características.
- 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 mm². 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 toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. 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.

4 Estructura y funciones

Este capítulo le proporciona información importante sobre el diseño y el funcionamiento de la máquina.

4.1 Visión general



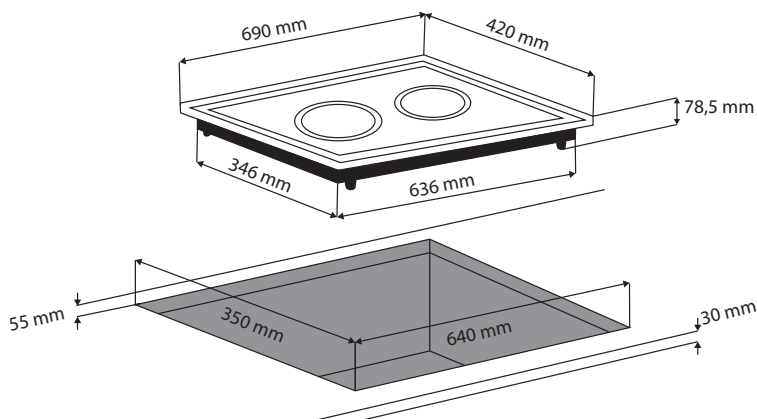
- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ① Placa de cocción izquierda | ③ Placa de cocción derecha |
| ② Panel de manejo táctil izquierdo | ④ Panel de manejo táctil derecho |

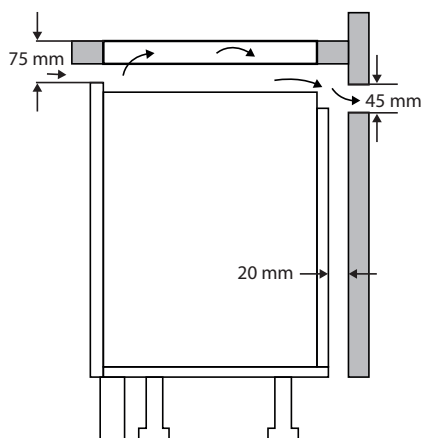
4.2 Instalación

4.2.1 Figura: Dimensioamiento

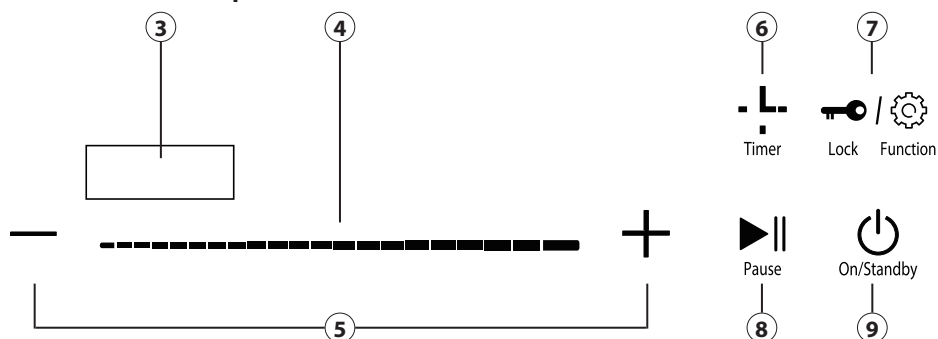
NOTA

- ▶ Corte la cinta de precinto a la longitud adecuada del aparato y adhiera la cinta a la parte inferior de la placa.
- ▶ La longitud del cable del aparato es de aproximadamente 1,5 m.





4.3 Elementos de operación



- ③ Pantalla: Muestra el ajuste actual (duración del temporizador, temperatura, Potencia)
- ④ Control deslizante: Reducir/aumentar la temperatura (modo de temperatura) y la potencia (modo de potencia) pasando el dedo.
- ⑤ - / +: Reducir/aumentar el tiempo (función de temporizador), la temperatura (modo de temperatura) y la potencia (modo de potencia)
- ⑥ Timer: activar la función de temporizador
- ⑦ «Lock/Function» (Bloqueo/función):
 - Mantener pulsado para activar o desactivar el bloqueo de las teclas.
 - Pulsar brevemente para activar o desactivar el modo de temperatura.
- ⑧ Pause: poner en pausa el proceso de cocción
- ⑨ On / Standby: Encendido del aparato/ Conmutar el aparato a modo en espera (este botón se encuentra en el panel de control izquierdo).

4.4 Instrucciones en el equipo



Estas instrucciones y la indicación „H” en la pantalla sirve a modo de advertencia de que la cocina puede calentarse mucho. La propia cocina de inducción no genera calor durante el proceso de cocción; la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga presente las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse con el aparato caliente: Peligro de sufrir quemaduras al entrar en contacto con la superficie caliente!

- ▶ La superficie no debe tocarse mientras esté caliente (se muestra H en la pantalla)
- ▶ No coloque objetos sobre la superficie caliente.

4.4.1 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 la fase de enfriamiento se puede volver a encender el aparato. „E2“ también significa que el sensor está dañado.

NOTA

- ▶ Los detalles de los mensajes de error, consulte el capítulo „resolución de fallos“

4.5 Placa de especificaciones

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

5 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.

5.1 Funcionalidad y ventajas de las placas de inducción

Con una placa de inducción, el calor no se transfiere desde un elemento calefactor a través del recipiente de cocción a los alimentos que se van a cocinar, sino que el calor necesario se genera directamente en el recipiente de cocción con la ayuda de corrientes de inducción.

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.

5.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, presentar propiedades magnéticas y una base plana y con suficiente capacidad.

Consejo para determinar la idoneidad del recipiente:



Asegúrese de que el recipiente lleva una indicación de idoneidad para cocinar en cocina de inducción o lleve a cabo la siguiente prueba magnética:

Pase un imán (p.ej. un imán adherente de una pizarra magnética) por la base de su recipiente de cocción. Si presenta una fuerte atracción, puede utilizar el recipiente de cocción sobre la cocina de inducción.

La siguiente tabla sirve de referencia para elegir la vajilla de cocción correcta:

Vajilla de cocción correcta	Vajilla de cocción incorrecta
Vajilla de cocción con base ferromagnética (con contenido de hierro).	Recipientes de cobre, aluminio, cristal refractario y otros recipientes no metálicos.
Recipiente de acero esmaltado con base resistente.	Recipiente de acero inoxidable sin núcleo de acero magnético.
Recipiente de hierro de fundición con base esmaltada.	Recipientes que no poseen base llana sobre el fogón.
Recipientes de acero multicapa inoxidable, acero inoxidable ferrítico o aluminio con base especial.	Recipientes con diámetro de base inferior a 12 cm. y superior a 28 cm.

NOTA

- Cuando se utilicen ollas de inducción, en algunos fabricantes pueden surgir ruidos debidos al diseño de este tipo de ollas.

Tenga presente también las siguientes instrucciones relativas al uso de una vajilla de cocción adecuada:

NOTA

- Utilice sólo potas con base apta para cocinas de inducción.
- El peso máximo admisible de todas las ollas con contenido no debe superar los 30 kg.
- Precaución durante el uso de ollas de cocinar a fuego lento de paredes huecas. Este tipo de ollas pueden hervir en vacío accidentalmente. Esto causaría daños en la olla y el fogón.

5.3 Seguridad

ADVERTENCIA

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ 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.
- ▶ Para evitar sobrecalentamiento, no deje papel de aluminio o bandejas de metal encima del aparato.
- ▶ No toque la superficie caliente del campo.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.

5.4 Funcionamiento del aparato

El manejo es idéntico para ambas zonas.

5.4.1 Encendido

1. Inserte la clavija de enchufe.
2. Coloque una batería de cocina adecuada con el alimento a cocinar / freír centrado sobre la zona de cocción (Ø 120 mm - 280 mm).
3. Pulse la tecla "On/Standby" para encender el aparato. Suena una señal acústica y en la pantalla se indica «- - -». La unidad siempre arranca primero en «modo de potencia».

5.4.2 Modo de potencia

1. Pulse las teclas «-» o «+».
2. La potencia preajustada «2000» se selecciona y el aparato comienza a funcionar.
3. Con las teclas de selección +/- puede modificar el ajuste en el rango de 500 a 3500.

5.4.3 Nivel de Temperatura

1. Pulse la tecla «Lock/Function» (Bloqueo/función).
2. En la pantalla aparece la temperatura preajustada de 80° C y el aparato empieza a funcionar.
3. Con las teclas de selección +/- puede modificar el ajuste dentro del rango de 60 – 240 °C. (Niveles de temperatura: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C)

5.4.4 Powersharing

Cuando se utilizan las dos placas de inducción, a través de la función «Powersharing» ambas placas comparten la potencia del modo siguiente. Esto afecta a los niveles de potencia 1200, 1500, 1700, 1800, 2000 y 2300.

izquierda / derecha	500 W	1200 W	1500 W	1700 W	1800 W	2000 W	2300 W	3000 W	3200 W	3500 W
max, derecha / izquierda	2300 W	2300 W	2000 W	1800 W	1700 W	1500 W	1200 W	----	----	----
max. Potencia total (W)	2800 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W			

NOTA

- ▶ Alternativamente, puede pasar el dedo por el regulador deslizante para aumentar o reducir la potencia o la temperatura.



- ▶ Puede cocinar con el modo de potencia o con el modo de temperatura.
- ▶ A temperatura é medida por um sensor, por baixo da placa de vitrocerâmica, pelo que a temperatura indicada pode divergir da temperatura no tacho.
- ▶ Como, sobretudo em cozinhados com muita gordura, a temperatura do fundo do tacho sobe muito rapidamente e o limite de 270 °C é atingido rapidamente, mude para o modo de funcionamento "Temperatur". Aqui a temperatura máxima é 240 °C

5.4.5 Temporizador

Puede ajustar el apagado automático del aparato después de transcurrido el tiempo deseado. El temporizador se puede programar desde 1 minuto hasta 24 horas.

1. Pulse con el aparato encendido la tecla "Timer".
2. La pantalla indica "00:00".
3. Com os selectores + / - pode alterar o ajuste entre 00:01 – 24:00. Pulsando brevemente, puede ajustar la hora en pasos de 1 minuto. Manteniendo pulsada la tecla se puede programar el tiempo del temporizador en intervalos de 1 minuto.
4. En la pantalla se alternan las indicaciones del tiempo restante y la temperatura ajustada o la potencia seleccionada.
5. Quanto o tempo tiver decorrido, soa um sinal acústico e o aparelho passa automaticamente para o modo de standby.

NOTA

- ▶ Durante o modo de temporizador pode alterar a qualquer momento a duração com a ajuda das teclas +/- . Para ello, seleccione previamente la función de temporizador. Mediante la función de memoria del aparato se mantiene invariable el ajuste de la temperatura o del nivel.
- ▶ Si no ha programado un temporizador, el aparato funciona de forma continua.

5.4.6 Bloquear las teclas

Cuando esté utilizando el aparato, puede bloquear y desbloquear las teclas manteniendo pulsada la tecla «Lock» (Bloqueo).

5.4.7 Apagado

1. Después de utilizarlo, apague el aparato con la tecla "On/Standby".
2. Si la temperatura de la superficie es mayor que 60 °C, en la pantalla se indica «H».

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.
- ▶ El ventilador de la unidad sigue funcionando un momento después de apagarse.

6 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.

6.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. El aparato 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 aparato 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 u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

6.2 Limpieza

◆ Placa de inducción

Limpie la placa con un paño húmedo o con una solución jabonosa suave y no abrasiva.

◆ Carcasa y consola de mando

Limpie la carcasa y el panel de control con un paño suave humedecido.

PRECAUCIÓN

- ▶ No utilice limpiadores con disolventes como, p.ej. la gasolina, para no dañar los componentes de plástico.

7 Resolución de fallas

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

7.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo 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.

7.2 Indicaciones de avería

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

Pantalla	Descripción
Sin pantalla y sin señal acústica.	El enchufe no está conectado o el fusible no está encendido. Conectar el enchufe o encender el fusible.
	No hay ninguna cazuela sobre la placa de cocción, o el tamaño o el material de la cazuela no son adecuados para la placa de cocción.
E1	La placa de inducción está sobrecalentada por dentro, compruebe si las ranuras de ventilación están obstruidas. Coloque la placa de cocción en un lugar abierto y vuelva a intentarlo cuando el aparato se haya enfriado.
E2	- La placa de cocción está sobrecalentada, desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe. - Las piezas están dañadas (por ejemplo, el sensor), póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

E3

Tensión demasiado baja/demasiado alta: Asegúrese de que la tensión y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la placa de características del aparato.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ **Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.**

8 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.



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.

8.1 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“.

9 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación.

Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	103
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	103
1.2	Waarschuwingsinstructies	103
1.3	Aansprakelijkheid	104
1.4	Auteurswet	104
2	Veiligheid	104
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	104
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	105
2.3	Bronnen van gevaar	107
2.3.1	Gevaar door elektromagnetisch veld	107
2.3.2	Verbrandingsgevaar	107
2.3.3	Explosiegevaar	108
2.3.4	Brandgevaar	108
2.3.5	Gevaar door elektrische stroom	109
3	Ingebruikname	109
3.1	Veiligheidsvoorschriften	110
3.2	Leveringsomvang en transportinspectie	110
3.3	Uitpakken	110
3.4	Eisen aan de plek van plaatsing	110
3.5	Voorkomen van frequentiestoring	111
3.6	Elektrische aansluiting	111
4	Opbouw en functie	112
4.1	Overzicht	112
4.2	Installatie	112
4.2.1	Figuur: Dimensionering	112
4.3	Bedieningselementen	113
4.4	Aanwijzingen bij het apparaat	113
4.4.1	Thermische beveiliging bij oververhitting	114
4.5	Typeplaatje	114
5	Bediening en werking	114
5.1	Werking en productvoordelen van inductiekookplaten	114
5.2	Aanwijzingen voor kookgerei	115
5.3	Veiligheidsvoorschriften	115
5.4	Gebruik van het apparaat	116
5.4.1	Inschakelen	116
5.4.2	Wattmodus	116
5.4.3	Temperatuur	116
5.4.4	Powersharing	116
5.4.5	Timer	117
5.4.6	Toetsen blokkeren	117
5.4.7	Uitschakelen	118
6	Reiniging en onderhoud	118
6.1	Veiligheidsvoorschriften	118
6.2	Reiniging	119
7	Storingen verhelpen	119
7.1	Veiligheidsvoorschriften	119
7.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	119
8	Afvoer van het oude apparaat	120
8.1	Verwijderen van de verpakking	120
9	Garantie	120

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de dubbele inbouw inductiekookplaat CASO DuoChef 3500 (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,
- oplossing van een storing en/of
- bediening,
- reiniging

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

1.2 Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

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 waarschuwingeninstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

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 waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

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 waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

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

1.3 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
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- 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.

1.4 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 CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

2 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.

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter verwarmen, koken en braden van levensmiddelen bestemd. Het hierbij gebruikte kookgerei moet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het apparaat is zowel gepland voor vrijstaand gebruik als voor de inbouw.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen, zoals:

- in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere commerciële ruimten;
- op boerderijen;
- van klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen;
- in bed and breakfasts.

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

⚠ 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.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

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

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen**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.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ 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.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.

TIP

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een apart afstandssysteem.
- ▶ Leg geen voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels, deksels op de kookplaat, want deze kunnen heet worden.
- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Let er vooral op dat u het oppervlak niet aanraakt, voordat het helemaal afgekoeld is.
- ▶ Voor de installatie van het apparaat moet een ruimte van 640 mm x 350 mm worden voorzien (Figuur: Dimensionering).

2.3 Bronnen van gevaar

2.3.1 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
- ▶ Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, gegevensdragers of cassettes op of in de onmiddellijke nabijheid van het toestel.
- ▶ 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.
- ▶ Zet de potten en pannen in het midden van de kookzone. Op die manier beschermt de onderkant van de pan het magnetische veld zoveel mogelijk af.
- ▶ Verwijder geen dichtingen van het apparaat.

2.3.2 Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Het in dit apparaat bereide 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:

- ▶ Leg geen keukengereedschappen, pannendecksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookzone.
- ▶ Het hete oppervlak van het kookveld niet aanraken.

2.3.3 Explosiegevaar

WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door ontsteking van de inhoud. Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ▶ Verwarm nooit voedsel of vloeistoffen in gesloten containers, zoals Blikjes. Als gevolg van de daaruit voortvloeiende druk kan barsten van de tank.

2.3.4 Brandgevaar

WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar. Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Verwijder tijdens het gebruik, alle brandbare voorwerpen (zoals schoonmakers, spuitbussen, ovenwanten, theedoeken, etc.) uit de onmiddellijke nabijheid van het apparaat.
- ▶ Vermijd een langdurige oververhitting van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel vlam vatten.
- ▶ Doe een lege pot niet op de kookplaat!
- ▶ Als er een brand op een kookplaat, gaat u als volgt:
 - Schakel (indien nodig schakel de zekering).
 - U stik de vlammen met een grote pot deksel, een plaat of een vochtige theedoek.
 - NIET HELDER WATER!
 - Na de brand is geblust, laat afkoelen keukenapparatuur en bieden voldoende frisse lucht.

2.3.5 Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ De inbouw mag alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel (elektrotechnisch installatiebedrijf)!
- ▶ Als het oppervlak breekt of scheurt, schakel het apparaat dan uit en schakel de zekering uit om elektrische schokken te voorkomen.
- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Raak het apparaat of de stekker niet aan met natte handen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken bij aanraking van spanningvoerende aansluitingen.
- ▶ Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten op hetzelfde stopcontact aan.

3 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.

3.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

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

3.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- Inbouw inductiekookplaat met 2 kookzones – DuoChef 3500
- afdichtband
- Bedieningshandleiding

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.

3.3 Uitpakken

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

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

TIP

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

3.4 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Het apparaat is gepland voor een vrijstaand gebruik en voor de inbouw.
- Als het apparaat vrijstaand gebruikt wordt, moet het op een vaste, vlakke, horizontale en hittebestendige ondergrond gezet worden met een voldoende draagvermogen voor het apparaat en het naar verwachting zwaarste kookgerei.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzer- of staalhoudende ondergrond in gebruik genomen worden, omdat deze heel heet kunnen worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- De muur achter het toestel en de zone boven het toestel moeten hittebestendig zijn. De afstand tussen de kookplaat en de kasten erboven moet minstens 760 mm bedragen.
- Plaats u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio's, televisies, cassette recorders, etc.)
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgethaald 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.

3.5 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:

- 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.

3.6 Elektrische aansluiting

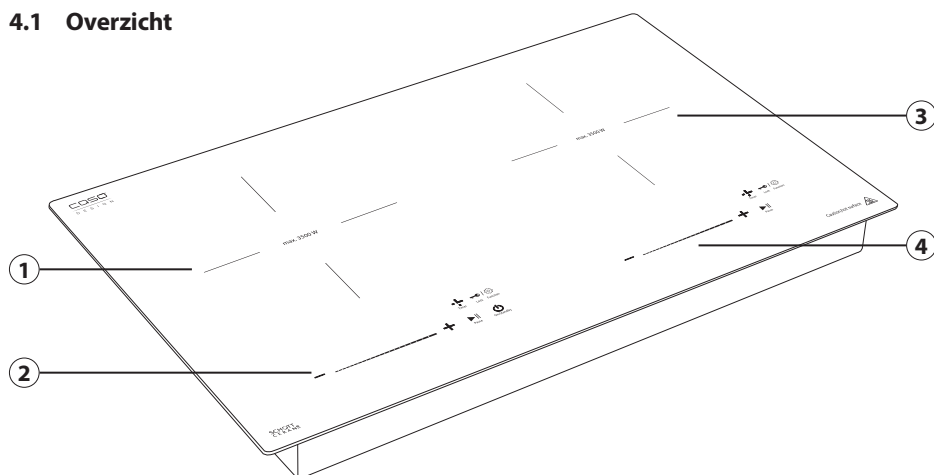
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact waarvan de elektrische gegevens overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- 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.
- 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 mm² 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.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. 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.

4 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

4.1 Overzicht



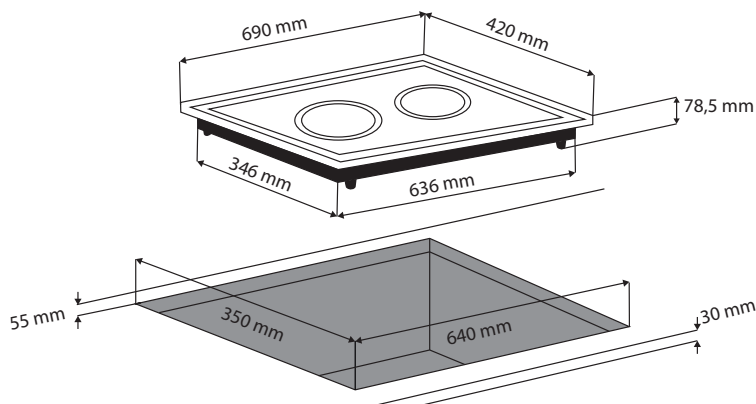
- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| ① Linker kookplaat | ③ Rechter kookplaat |
| ② Linker touch bedieningspaneel | ④ Rechter touch bedieningspaneel |

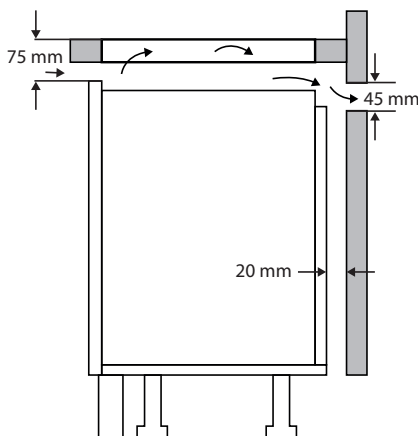
4.2 Installatie

4.2.1 Figuur: Dimensionering

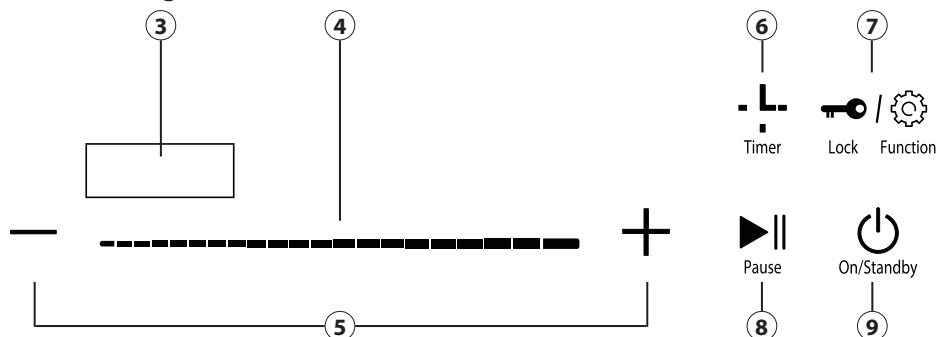
TIP

- ▶ Snij het afdichtband op de passende lengte van het apparaat en plak het band aan de onderkant van de plaat.
- ▶ De kabellengte van het apparaat is ongeveer 1,5 m.





4.3 Bedieningselementen



- ③ Het display: geeft de actuele instelling aan (duur van de timer, temperatuur, Aantal Watt)
- ④ Schuifcontrole: Verlagen / verhogen van de temperatuur (temperatuurmodus) en het aantal Watt (Wattmodus) door vegen met de vinger.
- ⑤ - / +: Verlagen / verhogen van de tijd (timerfunctie), temperatuur (temperatuurmodus) en het aantal Watt (Wattmodus)

- ⑥ Timer: timerfunctie activeren
- ⑦ Lock/Function:
 - Ingedrukt houden om de toetsblokkering te activeren / deactiveren.
 - Kort aantippen om de temperatuurmodus te activeren / deactiveren.
- ⑧ Pause: kookproces pauzeren
- ⑨ On / Stand-by: inschakelen van het apparaat / het apparaat in de stand-by modus zetten (deze knop bevindt zich op het linker bedieningspaneel).

4.4 Aanwijzingen bij het apparaat



Deze aanwijzing en het verschijnen van "H" in het display dient ter waarschuwing dat de plaat heet kan zijn. De inductiekookplaat zelf ontwikkelt tijdens het kookproces echter geen warmte: de temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat!

⚠️ VOORZICHTIG

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht, zodat u zich niet aan het hete apparaat verbrandt: Gevaar door hete oppervlakte!

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar! (H verschijnt in display)
- ▶ Geen voorwerpen op de hete plaat leggen .

4.4.1 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 (E2). Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden. „E2“ betekent ook dat de sensor beschadigd is.

TIP

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

4.5 Typeplaatje

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

5 Bediening en werking

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.

5.1 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.

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 opwarm snelheid
- 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.

5.2 Aanwijzingen voor kookgerei

Het voor de inductiekookoppervlakte te gebruiken kookgerei moet uit metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en over voldoende vlakke bodemruimte beschikken.



Zo kunt u vaststellen of het kookgerei geschikt is:

Stel vast of het kookgerei een aanwijzing bevat die duidt op koken met inductiestroom of voer de volgende magneettest uit :

Breng een magneet (bv. een magneet van een magneetbord) naar de bodem van uw pan. Wordt de magneet sterk aangetrokken, dan kunt u deze pan op de inductiekookoppervlakte gebruiken.

De volgende tabel dient als houvast voor het kiezen van het juiste kookgerei:

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Kookgerei met ferromagnetische (ijzerhoudende) bodem.	Kookgerei uit koper, aluminium, vuurvast glas en ander niet-metaal kookgerei.
Geëmailleerde pan of pot uit staal met een sterke onderkant.	Potten of pannen uit roestvrij staal zonder magnetische ijzerkern.
Gietijzeren pan of pot met geëmailleerde onderkant.	Potten of pannen die geen vlakke laag op de kookplaat hebben.
Pan of pot uit roestvrij staal met meerdere lagen, roestvrij ferriet staal resp. aluminium met een speciale onderkant.	Potten of pannen met een bodemdoorsnee kleiner dan 12 cm en groter dan 28 cm.

TIP

- Bij gebruik van inductiebestendigde pannen van enkele fabrikanten kunnen geluiden optreden, die terug te voeren zijn op de productiewijze van deze pannen.

Let u ook op de volgende aanwijzingen voor het gebruik van geschikt kookgerei:

TIP

- Gebruik uitsluitend pannen met een onderkant, geschikt voor inductie.
- Het maximale toegestane gewicht van alle pannen met inhoud mag de 30 kg. niet overschrijden.
- Voorzichtig bij het gebruik van lege au bain-marie pannen. Deze pannen kunnen ongemerkt leeg koken. Dat leidt tot beschadegingen aan de pan en de kookplaat.

5.3 Veiligheidsvoorschriften



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.
- 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.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Geen aluminiumfolie of metalen bladen op de oppervlakte van het apparaat leggen, om oververhitting te vermijden.
- ▶ De hete oppervlakte van het 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.
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.

5.4 Gebruik van het apparaat

De bediening van beide zones is identiek.

5.4.1 Inschakelen

1. Doe de stekker in het stopcontact.
2. Zet een geschikt kookgerei met de kook- / braadproducten gecentreerd op het kookveld (Ø 120 mm - 280 mm).
3. Druk op de „On/Stand-by“-toets om het apparaat in te schakelen. Een akoestisch signaal klinkt en het display toont „- - -“. Het toestel start altijd eerst in de „wattmodus“.

5.4.2 Wattmodus

1. Druk op de „-“ of „+“ -toets.
2. Het vooringestelde aantal Watt „2000“ wordt gekozen en het apparaat begint te werken.
3. Met de keuzetoetsen - / + kunt u de instelling in het bereik van 500 – 3500 veranderen.

5.4.3 Temperatuur

1. Druk op de „Lock/functie“-toets.
2. De vooringestelde temperatuur van 80°C verschijnt in het display en het apparaat begint te werken.
3. Met de keuzetoetsen + / - kunt u de instelling in het bereik 60 – 240 °C wijzigen. (Temperatuurniveaus: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240 °C)

5.4.4 Powersharing

Als er met beide Inductieplaten gewerkt wordt, delen de platen via powersharing het vermogen als volgt. Dit betreft de Wattniveaus 1200, 1500, 1700, 1800, 2000, en 2300.

links / rechts	500 W	1200 W	1500 W	1700 W	1800 W	2000 W	2300 W	3000 W	3200 W	3500 W
max. rechts / links	2300 W	2300 W	2000 W	1800 W	1700 W	1500 W	1200 W	----	----	----
max. Totaal vermogen (W)	2800 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W			

TIP

- ▶ Alternatief kunt u met de vinger over de slide regelaar vegen om het aantal Watt of de temperatuur te verhogen of te verlagen.



- ▶ U kunt hetzij in de Wattmodus of in de temperatuurmodus werken.
- ▶ De temperatuur wordt door een voeler onder de plaat gemeten. Hierdoor kan de getoonde temperatuur afwijken van de temperatuur in de pan.
- ▶ Aangezien bij braden met zeer weinig vet de temperatuur van de panbodem zeer snel oploopt en de grenswaarde van 270 °C snel wordt bereikt, schakelt u bij braden om op de functie "temperatuur". Hier ligt de hoogste temperatuur bij 240 °C.

5.4.5 Timer

U kunt instellen dat het apparaat zich na de gewenste tijd automatisch uitschakelt. De timer kan in een bereik van 1 minuut tot 24 uur ingesteld worden.

1. Druk tijdens de werking van het apparaat op de „Timer” -toets.
2. Het display toont „00:00”.
3. Met de keuzetoetsen + / - kunt u de instelling van 00:01 – 24:00. Door kort te tikken kunt u de tijd instellen in stappen van 1 minuut. Door de knop ingedrukt te houden, kan de timer sneller worden ingesteld in stappen van 10 minuten.
4. Het display laat afwisselend de resterende timertijd en de ingestelde temperatuur of het ingestelde aantal Watt zien.
5. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het toestel automatisch over op de stand-by modus.

TIP

- ▶ Gedurende de looptijd van de timer kunt u de tijdsduur met behulp van de keuzetoetsen +/- elk moment veranderen. Kies hiervoor de timerfunctie uit. Door de geheugenfunctie van het apparaat blijft de instelling van de temperatuur of van het niveau onveranderd.
- ▶ Als u geen timer ingesteld hebt, loopt het apparaat continu.

5.4.6 Toetsen blokkeren

U kunt tijdens de werking de toetsen blokkeren en ontgrendelen door de „Lock”-toets ingedrukt te houden.

5.4.7 Uitschakelen

1. Schakel het apparaat na het gebruik uit met de „On/Stand-by“ toets.
2. Als de temperatuur van het oppervlak boven de 60 °C ligt, laat het display „H“ zien.

TIP

- ▶ Kookgerei niet zonder inhoud op de 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.
- ▶ De ventilator van het toestel blijft na het uitschakelen nog even draaien.

6 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.

6.1 Veiligheidsvoorschriften

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.
- ▶ 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 verzaakt 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.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

6.2 Reiniging

◆ Inductie kookplaat

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

◆ De Frame en bedieningspaneel

Met een zachte, lichtvochtige doek .

VOORZICHTIG

- ▶ Gebruikt u geen oploshoudende reinigingsmiddelen zoals bv. benzine, om de kunststof delen niet te beschadigen.

7 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.

7.1 Veiligheidsvoorschriften

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.

7.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Foutcode	Beschrijving
Geen display en geen signaaltoon.	De stekker zit niet in het stopcontact of de zekering is niet ingeschakeld. Doe de stekker er in of schakel de zekering in.
	Er staat geen pan op de kookplaat of de grootte / het materiaal van de pan is niet geschikt voor de kookplaat.
E1	De inductiekookplaat is van binnen oververhit, controleer of de ventilatieleuven geblokkeerd zijn. Plaats de kookplaat in een open ruimte en probeer het opnieuw nadat het apparaat is afgekoeld.

E2	- De kookplaat is oververhit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. - Onderdelen zijn beschadigd (bijv. sensor), neem dan contact op met de klantenservice.
E3	Spanning te laag/te hoog: Controleer of de spanning en frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje van het apparaat.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**

8 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.

**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.

8.1 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.



9 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan

zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

CASO 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 | Internet: www.caso-design.de