

CASO[®]
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso
Manual del usuario | Mode d'emploi | Gebruiksaanwijzing | Bruksanvisning
Руководство по эксплуатации | Kullanım Kılavuzu | מדריך הפעלה
تعليمات التشغيل

Doppel-Induktionskochfeld ProSlim 3500
Double induction hob ProSlim 3500
Doppio piano cottura a induzione ProSlim 3500
Placa de inducción doble ProSlim 3500
Table de cuisson à induction double ProSlim 3500
Dubbele inductiekookplaat ProSlim 3500
Dubbel induktionshäll ProSlim 3500
Двойная индукционная варочная панель ProSlim 3500
Çift indüksiyonlu ocak ProSlim 3500
כיריים אינדוקציה כפולות ProSlim 3500
الموقد الحثي المزدوج ProSlim 3500



Artikel-Nr.: 2237



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
RU	Это руководство по эксплуатации на других языках вы найдете, перейдя по ссылке www.caso-design.de или отсканировав QR-код.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה
AR	أو إذا www.caso-design.de يمكن العثور على المزيد من لغات هذا الدليل على الموقع الإلكتروني. قمت بمسح رمز الاستجابة السريعة

**Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Datos técnicos / Caractéristiques techniques /
 Technische gegevens / Tekniska data / Технические характеристики / Teknik bilgileri / נתונים טכניים /
 البيانات الفنية**

Gerät / Device / Apparecchio / Aparato / Appareil / Aparaat / Apparat / Прибор / Cihaz / الجهاز / המכשיר	Doppel-Induktionskochfeld / Double induction hob / Doppio piano cottura a induzione / Placa de inducción doble / Table de cuisson à induction double / Dubbele inductiekookplaat / Dubbel induktionshäll / Двойная индукционная варочная панель / Çift induksiyonlu ocak / כיריים אינדוקציה כפולות / الموقد الحثي المزدوج
Name / Name / Nome / Denominación / Nom / Name / Benämning / Наименование / Adı / الاسم / שם המוצר	CASO ProSlim 3500
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / N° de art / N° d'article / Artikelnr. / Artikel-nr. / № артикула / Ürün no. / رقم البند / מק"ט / رقم البند	02237
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione / Cone- xión / Données de raccordement / Aansluitgegevens / Anslutningsdata / Параметры подключения / Bağlantı Bilgileri / بيانات الاتصال / נתוני חיבור	220-240V~,50-60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Puissance consommée / Vermogens / Effektbehov / Мощность / Nominal çıkışı / القوة / צריכת חשמל / القوة	3500 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Dimensions externes (l/h/p) / Afmetingen (BxHxD) / Yttermått (B/H/D) / Габаритные размеры (Ш/В/Т) / Dış Gövdenin Boyutu (Y/G/D) / (ממדים חיצוניים (רוחב/גובה/עומק (الأبعاد الخارجية(العرض/الارتفاع/العمق	600 mm x 35 mm x 360 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Peso net / Poids net / Nettogewicht / Nettovikt / Bec / Net ağırlık / משקל נטו / الوزن الصافي	4,8 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.: 02237 17-03-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

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.

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.

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 Arbeitsbereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- 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.

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.
- ▶ 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.

HINWEIS

- ▶ 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 Fernwirkssystem.
- ▶ 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 Glasoberfläche nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

Gefahrenquellen - 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 Herz-

WARNUNG

schrittmacher 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.

Gefahrenquellen - 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.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren.

Gefahrenquellen - 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.

Gefahrenquellen - 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.

WARNUNG

- ▶ Stellen Sie keine leeren Töpfe auf das Kochfeld.
- ▶ 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.

Gefahrenquellen - 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:

- ▶ Falls die Glasoberfläche 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.

Transportinspektion

WARNUNG

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

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.

Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- 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 muss 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.

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.

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 Elektonetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes 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.

EN Safety

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.

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.

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.

- ▶ 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.

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.
- ▶ 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.

PLEASE NOTE

- ▶ 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.
- ▶ 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 glass ceramic surface until it has cooled down completely.

Sources of danger - 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.

Sources of danger - 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.

Sources of danger - 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.

Sources of danger - 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:

 **WARNING**

- ▶ 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.

Sources of danger - 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:

- ▶ 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.

Transport inspection

WARNING

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

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.

Setup location requirements

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

- 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.

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.

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.

IT Sicurezza

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.

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.

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.

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.
- ▶ 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, cucchiai, coperchi. Potrebbero diventare molto caldi.
- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Non toccare la superficie in vetroceramica prima che si sia completamente raffreddata.

Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

AVVISIO

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.

AVVISO

- ▶ Test scientifici hanno dimostrato, che i fornelli a induzione non rappresentano un rischio. Però le persone munite di peacemaker dovrebbero mantenere una distanza minima di 60 cm dall'apparecchio quando questo è in funzione. Inoltre le persone che hanno un pacemaker, prima dell'uso dovrebbero consultare il loro medico riguardo alle avvertenze di protezione eventualmente da rispettare.
- ▶ Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- ▶ Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola schermata al meglio il campo elettromagnetico.
- ▶ Non tolga le coperture dall'apparecchio.

Fonti di pericolo - 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:

- ▶ 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.

Fonti di pericolo - 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.

Fonti di pericolo - 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.
- ▶ 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.

Fonti di pericolo - 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:

- ▶ 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.

PERICOLO

- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.
- ▶ 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.

Ispezione trasporto

AVVISO

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

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.

Requisiti del luogo di posizionamento

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

- 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.

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.
- Colleghi 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.

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.

ES Seguridad

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.

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.

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares,

- como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales,
- en explotaciones agrícolas,
- por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales,
- en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso no se adecúa a su uso original. 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.

- ▶ 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.

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.

NOTA

- ▶ 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.
- ▶ 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.

NOTA

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Preste especial atención a no tocar la superficie vitro-cerámica hasta que se haya enfriado completamente.

Fuentes de peligro - 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.

Fuentes de peligro - 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.

Fuentes de peligro - 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.

Fuentes de peligro - 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.

Fuentes de peligro - 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:

PELIGRO

- ▶ Si la superficie cerámica 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.

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

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

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.

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:

- 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.

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.

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.

FR Sécurité

Avvertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avvertissements 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.

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.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

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.

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.
- ▶ 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.

REMARQUE

- ▶ 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 vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

Sources de danger - 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.

ATTENTION

- ▶ 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.

Sources de danger - 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 :

- ▶ 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.

Sources de danger - 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.

Sources de danger - 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.

ATTENTION

- ▶ Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.
- ▶ En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :
 - Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)
 - Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide.
 - **N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**
 - Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.

Sources de danger - 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 :

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Contrôle de transport

ATTENTION

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

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.

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 :

- 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.

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.

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.

NL Veiligheid

Waarschuwinginstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwinginstructies 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 waarschuwinginstructie 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 waarschuwinginstructie 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 waarschuwinginstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

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

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.

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.

- ▶ 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.

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.

TIP

- ▶ 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.
- ▶ 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 glaskeramische oppervlak niet aanraakt, voordat het helemaal afgekoeld is.

Bronnen van gevaar - 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 inductiekooktellen 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.

Bronnen van gevaar - 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.

Bronnen van gevaar - 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.

Bronnen van gevaar - 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.

Bronnen van gevaar - 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.

- ▶ Als het glaskeramische 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.

GEVAAR

- ▶ 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.

Transportinspectie

WAARSCHUWING

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

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.

Eisen aan de plek van plaatsing

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

- 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 uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

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.

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.
- 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 electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

SV Säkerhet

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskadorna.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd för användning inomhus i hushållet för uppvärmning, kokning och stekning av livsmedel. De därvid använda kokkärlen måste vara anpassade för induktionsplattor.

Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:

- i kök för anställda i butiker, kontor och andra kommersiella områden;
- i jordbruksfastigheter;
- av kunder på hotell, motell och andra bostäder;
- i bed and breakfasts.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn.

OBS

- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakligt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Använd enheten endast så som beskrivs i bruksanvisningen för att undvika möjliga skador om enheten används felaktigt.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsikt.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadad,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Rulla alltid ut sladden helt och hållet innan du använder den. Se till att nätkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut kontakten ur uttaget:
 - när du inte använder apparaten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller flyttar apparaten,
 - om det finns ett uppenbart fel under drift,
 - under ett åskväder.
- ▶ Använd inte enheten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Lägg inga föremål i metall, såsom knivar, gafflar, skedar, lock på kokplattan, eftersom dessa kan bli heta.
- ▶ **WARNING!** Enhetens ytor kan bli heta vid användning. Var speciellt noga med att inte röra den glaskeramiska ytan innan den svalnat helt och hållet.

Riskkällor - Risker genom elektromagnetiskt fält

WARNING

De magnetiska fält, som uppstår när apparaten är i drift, kan ge negativa konsekvenser. Tänk på nedanstående säkerhetsanvisningar:

VARNING

- ▶ Personer med förhöjd elkänslighet ska inte uppehålla sig längre än nödvändigt i apparatens omedelbara närhet.
- ▶ Placera inga magnetiseringskänsliga föremål, t.ex. kreditkort, datamedia eller kassetter på eller i omedelbar närhet av apparaten.
- ▶ Vetenskapliga tester har visat, att induktionshällar inte utgör någon fara. Emellertid bör personer med pacemaker, hålla ett avstånd om minst 60 cm till apparaten när den är i drift. Dessutom bör personer med pacemaker, konsultera sin läkare angående eventuella skyddsinstruktioner att ta hänsyn till innan apparaten används.
- ▶ Ställ kokkärl centralt på hällen. På det sättet skärmar kärlets botten i största möjliga utsträckning av det elektromagnetiska fältet.
- ▶ Avlägsna inga skydd från apparaten.

Riskkällor - Risk för brännskador

VARNING

Såväl i denna apparat upphettade livsmedel som använda tillagningskärl samt apparatens yta kan bli mycket heta. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att inte utsätta dig själv eller andra för brännskador eller skållning:

- ▶ Lägg inga köksredskap, kastrull- eller grytlock, knivar eller andra föremål av metall på plattan. När apparaten sätts på, kan dessa föremål bli kraftigt upphettade.
- ▶ Rör inte kokfältets heta yta.

Riskkällor - Explosionsrisk

VARNING

Om apparaten används på felaktigt sätt föreligger explosionsrisk till följd av uppkommande övertryck. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika explosionsrisk:

- ▶ Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare, t.ex. konservburkar. Behållaren kan explodera till följd av det övertryck som bildas.

Riskkällor - Brandrisk

VARNING

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

- ▶ Avlägsna under drift alla lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmedel, sprejburkar, grytlappar, kökshanddukar etc.) från apparatens omedelbara närhet.
- ▶ Undvik långvarig överhettning av oljor och fetter. Överhettad olja eller fett kan snabbt antändas.
- ▶ Ställ inga tomma kärl på plattan.
- ▶ Gör följande, om en brand skulle uppstå på hällen:
 - Slå från apparaten (koppla vid behov ur säkringen).
 - Kväv lågorna med ett stort kastrullock, en tallrik eller en fuktig kökshandduk.
 - **SLÄCK UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER MED VATTEN!**
 - Låt kärl och apparat svalna sedan brandhärden slocknat och sörij för tillräcklig tillförsel av friskluft.

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

Livsfara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Om glaskeramikytan brister eller spricker, slå då från apparaten och koppla ur säkringen, för att förebygga elstötar.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.

FARA

- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- ▶ För inte in några föremål i apparatens öppningar. Risk för elstötar föreligger vid kontakt med spänningsförande anslutningar.
- ▶ Anslut inte apparaten tillsammans med andra apparater till samma nätuttag.

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Om enheten används fristående så skall den ställas upp på ett fast, jämnt, vågrät och värmetåligt underlag med en tillräcklig bärförmåga för enheten och den förväntat tyngsta kastrullen med innehåll.
- Induktionsplattan får inte tas i drift på ett järn- eller stålhaltigt underlag, eftersom detta kan värmas upp kraftigt.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Väggen bakom enheten och zonen ovanför enheten måste vara värmebeständiga. Avståndet mellan spisen och skåpen ovanför den måste vara minst 760 mm.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- Ställ inte upp induktionshällen i närheten av apparater och föremål, som reagerar känsligt på magnetfält (t.ex. radio- och TV-apparater, bandspelare etc.).
- För korrekt drift behöver apparaten tillräckligt luftflöde.
- Kylluften sugs in från apparatens undersida. Täck inte över några öppningar på apparaten och blockera dem inte.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

Undvika radiostörningar

Genom enheten kan störningar uppstå i radio- och TV-mottagare eller liknande apparater. Störningar kan åtgärdas eller minskas genom följande åtgärder:

- Ställ radion, TV:n etc så långt som möjligt från apparaten.

- Anslut enheten till ett annat vägguttag, så att skilda strömkretsar används för enheten och den störda mottagaren.
- Använd en föreskriftsenligt installerad antenn till mottagaren, för att säkerställa god mottagning.

Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Anslut enheten till ett korrekt installerat eluttag, vars elektriska data motsvarar uppgifterna på typskylten.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

RU

ЗОПАСНОСТЬ

Предупредительные указания

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ВНИМАНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для использования только в быту в закрытых помещениях для разогрева, варки и жарки продуктов питания. Используемая при этом посуда должна подходить для индукционных плит.

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например:

- на кухне для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами в отелях, мотелях и других аналогичных жилых помещениях;
- в гостевых домах во время завтрака.

Иное использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению! При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от контейнеров могут исходить определенные опасности.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования набора контейнеров не по назначению, исключены. Все риски несет пользователь.

Общие требования техники безопасности

ПРИМЕЧАНИЕ

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими опыта и знаний, если они находятся под

ПРИМЕЧАНИЕ

присмотром или обучены безопасному использованию устройства и, таким образом, понимают связанные с этим опасности.

- ▶ Очистку и техническое обслуживание со стороны пользователя запрещается выполнять детям.
- ▶ Детям запрещается играть с устройством.
- ▶ Устройство и соединительный кабель необходимо хранить в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Запрещается вносить изменения в конструкцию устройства или шнура питания. Ремонт необходимо выполнять только в специализированной мастерской, поскольку ненадлежащим образом отремонтированные устройства опасны для пользователя. Соблюдайте также прилагаемые гарантийные условия.
- ▶ Неисправные узлы разрешается заменять только оригинальными запасными частями. Только эти части могут гарантированно отвечать требованиям безопасности.
- ▶ Во избежание возможных травм в результате неправильного применения используйте устройство только так, как описано в руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра.
- ▶ Запрещается использовать устройство:
 - если устройство или его части повреждены,
 - если шнур питания или штекер повреждены,
 - если устройство упало.
- ▶ Перед каждым использованием разматывайте провод питания полностью. При этом следите за тем, чтобы не повредить провод питания острыми краями или горячими предметами.
- ▶ Выньте вилку из розетки:
 - когда вы не используете устройство,
 - после каждого использования,
 - перед очисткой или демонтажом устройства,
 - в случае возникновения неисправности в работе устройства,
 - во время грозы.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Не эксплуатируйте прибор с внешним выключателем с часовым механизмом или с отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Не кладите на варочную панель металлические предметы, например ножи, вилки, ложки, крышки, т. к. они могут нагреться до высокой температуры.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибора его поверхности могут становиться горячими. Особенно важно не касаться стеклокерамической поверхности до полного остывания.

Источники опасности - Опасность из-за электромагнитного поля

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Магнитные поля, возникающие при работе прибора, могут привести к повреждениям. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- ▶ Лица с повышенной электрочувствительностью не должны находиться вблизи прибора дольше, чем это необходимо.
- ▶ Не размещайте на приборе или в непосредственной близости от него магнитовосприимчивые предметы, такие, как кредитные карты, носители данных или кассеты.
- ▶ Научные тесты подтвердили, что индукционные плиты не представляют собой опасности. Но люди с кардиостимулятором должны находиться от прибора на расстоянии не менее 60 см, если он работает. Кроме того, лица с кардиостимулятором должны перед использованием обсудить со своим врачом указания по защите, которые необходимо соблюдать.
- ▶ Ставьте посуду для варки по центру конфорки. Таким образом дно кастрюли наиболее всего экранирует электромагнитное поле.
- ▶ Не удаляйте с прибора защитные панели.

Источники опасности - Опасность ожога

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Продукт, нагреваемый с помощью прибора, а также используемая посуда и поверхность прибора могут быть очень горячими. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы не обжечь или не обварить себя и других:

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. При включении прибора эти предметы могут очень сильно нагреться. Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели.
- ▶ Не касайтесь горячей поверхности варочной панели.

Источники опасности - Опасность взрыва

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность взрыва из-за возникающего избыточного давления.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности взрыва:

- ▶ Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых сосудах, как, например, консервные банки. Емкость может разорваться из-за возникающего избыточного давления.

Источники опасности - Опасность пожара

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания.

- ▶ Во время работы убирайте все легко воспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, аэрозоли, прихватки, полотенца и т.п.), находящиеся в непосредственной близости от прибора.
- ▶ Избегайте продолжительного перегрева растительных масел и жиров. Перегретое растительное масло или жир могут быстро воспламениться.
- ▶ Не ставьте на варочную панель пустые кастрюли!

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Если на конфорке произошло возгорание, действуйте следующим образом:
 - Выключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).
 - Накройте пламя подходящей по размеру крышкой от кастрюли, тарелкой или влажным полотенцем.
 - НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ!
 - После того как очаг пожара будет потушен, следует дать остыть посуде и прибору и обеспечить достаточное поступление свежего воздуха.

Источники опасности - Опасность от электрического тока

ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни от электрического тока!

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением.

Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Если стеклокерамическая поверхность разобьется или потрескается, выключите прибор и выключите предохранитель, чтобы предотвратить электрический шок.
- ▶ Прибор не должен эксплуатироваться, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его уронили или повредили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его подрядчиком, оказывающим сервисные услуги, чтобы предотвратить опасность.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- ▶ Не касайтесь прибора и штепсельной вилки мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.

ОПАСНОСТЬ

- ▶ Не помещайте никаких предметов в отверстия прибора. При прикосновении к находящимся под напряжением соединениям существует опасность удара электрическим током.
- ▶ Не подключайте прибор вместе с другими приборами к одной и той же розетке.

Проверка после транспортировки

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Если прибор используется как отдельно стоящий, его следует установить на прочную, ровную, горизонтальную и теплостойкую поверхность, способную выдержать вес прибора плюс самый большой предположительный вес посуды с приготавливаемой в ней пищей.
- Индукционную варочную панель нельзя использовать на железно- или сталесодержащей поверхности, т. к. эта поверхность может сильно нагреваться.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей поверхности прибора.
- Стена за устройством и зона над устройством должны быть термостойкими. Расстояние между варочной панелью и расположенными над ней шкафами должно быть не менее 760 мм.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючего материала.
- Не устанавливайте индукционную плиту вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитному полю (например: радиоприемник, телевизор, магнитофон и др.).
- Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха.
- Воздух для охлаждения всасывается с нижней стороны прибора. Не перекрывайте отверстия на приборе и не блокируйте их.
- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.
- Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специальными предприятиями/специалистами, если они удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

Предотвращение радиопомех

Из-за прибора могут появляться нарушения в работе радиоприемников, телевизоров или подобных приборов. Эти нарушения можно устранить или уменьшить с помощью следующих мер:

- Устанавливайте радиоприемники, телевизоры и т.п. как можно дальше от прибора.
- Подключайте прибор к другой розетке, чтобы можно было использовать для прибора и других приемников, у которых появляются помехи, различные электрические контуры.
- Используйте для приемника установленную надлежащим образом антенну, чтобы обеспечить хороший прием.

Подключение к электросети

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Подключите устройство к надлежащим образом установленной розетке, электрические данные которой отвечают данным на фирменной табличке.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или острые поверхности.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит внутреннюю проводку в месте, где вы устанавливаете прибор.

TR Güvenlik

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLİKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

⚠ UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.
Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

⚠ DIKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.
Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

NOT

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

Usulüne Uygun Kullanım

Bu cihaz sadece, yiyecekleri ısıtma, pişirme ve kızartma amacıyla kapalı mekânlarda sadece hane halkı kullanımına yönelik olarak üretilmiş bulunmaktadır. İndüksiyonlu ocak yüzeyi için kullanılan tencereler indüksiyonlu pişirmeye uygun olmalıdır.

Bu cihaz, evde ve aşağıda belirtilen yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- mağazalarda, ofislerde ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda;
- çiftliklerde;
- otel, motel ve diğer konut tesislerindeki müşteriler tarafından;
- oda ve kahvaltı yerlerinde.

Cihaz, farklı veya bu amacın dışında kullanıldığında, ön görüldüğü şekilde kullanılmamış olacaktır.

⚠ UYARI

Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!

Bu cihazın uygunsuz ve/veya amacı dışında kullanılması halinde, cihaz tehlikeli hale gelebilir.

- ▶ Bu cihaz sadece amacına uygun kullanılmalıdır.
- ▶ Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

Uygunsuz kullanım nedeni ile meydana gelecek hiçbir hasar için sorumluluk kabul edilmeyecektir. Risk tamamen kullanıcıya aittir.

NOT

Bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıda belirtilen Genel Güvenlik Açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Cihazı kullanmadan önce, cihazın dışında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Hasar görmüş bir cihazı çalıştırmamız uygun olmaz.
- ▶ Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşsal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenli kullanımı öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.
- ▶ Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakımlar çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların bu cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- ▶ Cihazı ve kabloları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.
- ▶ Bu cihaz yalnızca üretici firmanın eğittiği kalifiye kişiler tarafından tamir edilmelidir. Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağılı olarak, kullanıcı açısından çok tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- ▶ Arızalı cihaz parçaları yalnızca orijinal yedek parçalar ile değıştirilmelidir. Sadece orijinal yedek parçaları kullandığınız takdirde, cihazın güvenlik koşulları yerine getirilmiş olacaktır.
- ▶ Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek olası yaralanmaları önlemek için lütfen cihaz kullanım talimatlarına uyunuz.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken, lütfen cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Aşağıdaki durumlar söz konusu olduğunda, bu cihaz kullanılmamalıdır:
 - Eğer cihazın kendisi veya parçaları hasar görmüşse,
 - elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa,
 - cihaz düşürülmüşse.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelere zarar görmediğinden emin olunuz.
- ▶ Aşağıdaki durumlarda fiş prizden çekiniz :
 - Eğer cihazı kullanmıyorsanız,
 - her kullanımdan sonra,
 - cihazı temizlemeden veya saklamadan önce,
 - çalışma sırasında bir arıza varsa,
 - gök gürültülü fırtınalar sırasında.

NOT

- ▶ Bu cihaz, harici bir zaman ayarlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanılmak için uygun değildir.
- ▶ Ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık, kapak gibi metal nesnelere koymayın, bu nesnelere ısınabilir.
- ▶ UYARI! Cihazın kullanımı sırasında cihazın yüzeyleri ısınabilir. Tamamen soğumadan cam yüzeye dokunmamaya özellikle dikkat edin.

Tehlikeler - Elektromanyetik Alan nedeniyle Tehlike

⚠ UYARI

Cihazın çalıştırılması esnasında ortaya çıkan manyetik alanlar olumsuz etkilere sebep olabilmektedir. Aşağıdaki güvenlik talimatlarını gözetiniz:

- ▶ Yüksek elektriksel hassasiyeti bulunan kişiler cihazın hemen yakınında gerekli olandan daha uzun süre kalmamalıdır.
- ▶ Kredi kartları, veri taşıyıcıları veya kasetler gibi mıknatıslanabilir nesnelere ünitenin üzerine veya yakınına koymayın.
- ▶ Bilimsel testler, indüksiyon ocaklarının tehlike arz etmediğini kanıtlamıştır. Ancak, kendilerine kalp pili takılı olan kişilerin, ocak çalışırken ocağa en az 60 cm mesafede durması gerekir. Kalp piline sahip kişiler, gerekirse ayrıca, ocağı kullanmadan önce uyulması gereken emniyet talimatları konusunda doktorlarına danışmalıdır. Cihazın üzerine veya hemen yakınına kredi kartları, veri taşıyıcıları veya kasetler gibi mıknatıstan etkilenebilir nesnelere koymayınız.
- ▶ Tencerenin tabanının, elektrik alanı mümkün mertebe kaplayabilmesi için, pişirme aletlerini ocağın ortasına yerleştiriniz.
- ▶ Cihaz üzerindeki kaplamaları çıkarmayınız

Tehlikeler - Yanma Tehlikesi

⚠ UYARI

Kullanılan pişirme aletleri ve cihazın yüzeyinin yanı sıra bu cihaz üzerinde pişirilen ürünler çok sıcak olabilir. Kendinizin veya başkalarının yanmasını veya haşlanmasını engellemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarını gözetiniz:

- ▶ Ocak ızgarasının üzerine metal pişirme aletleri, tencere veya tava kapakları, bıçaklar veya diğer metal nesnelere koymayınız. Cihaz düğmesine basılarak açıldığında, söz konusu ürünler çok sıcak hale gelebilmektedir.

UYARI

- ▶ Seramik ocak ızgarasının sıcak yüzeyine dokunmayınız.

Tehlikeler - Patlama Tehlikesi

UYARI

Cihazın yanlış kullanımı üretilen aşırı basınç nedeniyle bir patlama tehlikesi yaratmaktadır. Bir patlama tehlikesini engellemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarını gözetiniz:

- ▶ Teneke gibi kapalı kaplar içinde asla yiyecek veya sıvı ısıtmayınız. Kap, oluşturulan aşırı basınç nedeniyle patlayabilmektedir. Bir teneke kap, açıldıktan sonra az su ile doldurulmuş bir tava içerisine yerleştirilmek suretiyle en iyi şekilde ısıtılmaktadır.

Tehlikeler - Yangın Tehlikesi

UYARI

Cihazın uygun şekilde kullanılmaması durumu nedeniyle yangın tehlikesi bulunmaktadır. Yangın tehlikelerinden kaçınmak için aşağıdaki güvenlik talimatlarını gözetiniz:

- ▶ Çalıştırma esnasında, (deterjanlar, aerosol kutuları, fırın, bez ve bulaşık bezleri gibi) kolaylıkla yanıcı maddeleri cihazın hemen yakınından uzaklaştırınız.
- ▶ Yağları uzun süreler boyunca aşırı ısıtmaktan kaçınınız.
- ▶ Pişirme alanı üzerine herhangi bir boş tencere takımını yerleştirmeyiniz.
- ▶ Ocak ızgarası üzerinde bir yangın meydana gelmesi halinde, aşağıdaki işlemleri takip ediniz:
 - Cihazı düğmesinden kapayınız (gerekli olduğu takdirde, sigortayı kapayınız).
 - Alevleri geniş bir tencere kapağı, tabak veya nemli bir bulaşık bezi ile bastırınız.
 - YANGINI SUYLA ASLA SÖNDÜRMEYİNİZ.
 - Yangın söndürüldükten sonra, pişirme aletlerini ve cihazı soğumaya bırakınız ve yeterince temiz hava bulunmasını temin ediniz.

Tehlikeler - Elektrik akımından kaynaklanan tehlike

TEHLIKE

Elektrik akımından kaynaklanan ölüm tehlike!

Elektrik gerilimi barındıran kablolarla veya parçalara temas, ölüm tehlikesi doğurur!

Elektrik akımından kaynaklanabilecek tehlikeleri önlemek için, aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyun:

- ▶ Cam yüzeyi kırılırsa veya çatlarsa, cihazı kapatın. Ardından sigortayı kapatın. Bu şekilde elektrik çarpmasını önleyebilirsiniz.
- ▶ Hasar gören bağlantı kablosu, üretici firmanın onayladığı yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihaz gövdesini hiçbir suretle açmayınız. Elektrik bağlantısına temas edilmesi ve elektrikli ve mekanik parçalarının değiştirilmesi halinde, elektrik çarpması tehlikesi ile karşı karşıya kalırsınız. Ayrıca cihazın fonksiyonlarında arıza da meydana gelebilir.
- ▶ Cihaza veya elektrik fişine ıslak elle dokunmayınız.
- ▶ Cihazı su veya diğer sıvıların içine koymayınız. Ayrıca cihazı bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- ▶ Cihazın açıklıklarına nesne sokmayınız. Gerilim taşıyan bağlantılarla kontak yapılması halinde elektrik çarpması meydana gelebilmektedir.
- ▶ Cihazı, başka cihazlarla aynı prize takmayınız.

Nakliye Denetimi

UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketleme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildirin.

Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın yerleştirileceği yer aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihaz, cihazın kendisi artı beklenen en ağır pişirme materyalleri açısından yeterli yük taşıma kapasitesine sahip sert, düz, yatay ve ısıya dayanıklı zemin üzerine konumlandırılmalıdır.

- İndüksiyonlu ocak, önemli ölçüde ısıtmaya yol açabileceği için demir veya çelik içerikli bir kaide üzerinde çalıştırılmamalıdır.
- Çocukların cihazın sıcak yüzeyine erişemeyeceği bir konumda bulunan bir kurulum yeri seçiniz.
- Cihazın arkasındaki duvar ve cihazın üstündeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır. Ocak izgarası ve üzerindeki dolaplar arasındaki mesafe en az 760 mm olmalıdır.
- Cihazı, sıcak, ıslak veya aşırı nemli bir ortamda veya yanıcı maddelerin yanında kurmayınız.
- İndüksiyonlu ocağı, (radyo, televizyon, kasetçalar, vs. gibi) manyetik alanlara hassas şekilde tepki veren cihaz ve nesnelerin yakınına kurmayınız.
- Cihazı düzgün şekilde çalıştırmak açısından, cihaz, yeterli bir hava akışı gerektirmektedir.
- Cihazın alt tarafından soğuk hava çekilmektedir. Cihazın açıklıklarından herhangi birini kapamayınız veya engellemeyiniz.
- Elektrik prizi kolay erişilebilir bir noktada bulunmalıdır ki acil bir durum halinde elektrik kablosu kolaylıkla çıkarılabilsin.
- Bu cihazın (örneğin, gemiler gibi) sabit ve durağan olmayan konumlarda kurulum ve montajı, cihazın güvenli kullanımı için ön şartların garanti edilmesi kaydıyla, özel şirketlerce / elektrikçilerce yapılmalıdır.

Radyo Parazitinin Önlenmesi

Cihaz, radyo, televizyon veya benzer cihazlar açısından parazite sebep olabilmektedir. Parazit, aşağıdaki önlemler kullanılarak kaldırılabilir veya azaltılabilir:

- Radyo, televizyon, vs.'yi mümkün olduğunca cihazdan uzak bir konuma yerleştiriniz.
- Cihaz ve parazite maruz kalan alıcı için farklı elektrik devrelerinin kullanılması amacıyla, cihazı farklı bir sokete bağlayınız.
- İyi sinyal alımını temin etmek için alıcı açısından uygun şekilde kurulmuş bir anten kullanınız.

Elektrik Bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın elektrik bağlantısı aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihazı uygun şekilde takılmış bir prize bağlayın. Soketin elektrik verileri, anma değeri plakasında belirtilen bilgilere karşılık gelir.
- Cihaz, en fazla 3 metre uzunlukta, sarılmamış, 1,5 mm² enine kesiti olan bir uzatma kablosu ile elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Yangın tehlikesi nedeni ile çoklu elektrik fiş kullanımı ya da çoklu elektrik priz pano kullanımı kesinlikle yasaktır.
- Elektrik kablosunun sağlamlığını ve fırının altında kalmadığını ya da sıcak bölümler veya keskin köşeler ile temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazın bağlanacağı elektrik priz emniyeti, 16 amperlik devre kesici anahtar ile sağlanmış olmalıdır.
- Cihazın elektrik güvenliğinin sağlanabilmesi için, cihazın usulüne uygun olarak kurulmuş bir topraklama sistemine bağlanmış olması gerekmektedir. Cihazın topraklama sistemine bağlanmamış bir elektrik prizine bağlanarak çalıştırılması yasaktır. Emin olmadığınız durumlarda, tesisatınızı lütfen elektrik tesisat uzmanlarına kontrol ettiriniz. Üretici firma, eksik ya da kesilen topraklama sistemi nedeni ile ortaya çıkacak hasar nedeni ile hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

סכנה ⚠️

הערת אזהרה של רמת סכנה זו מצביעה על מצב מסוכן המאיים. אי הימנעות מהמצב המסוכן יגרום למוות או לפציעה חמורה
-יש לפעול בהתאם להוראות באזהרה זו, כדי למנוע סכנת מוות או פציעה חמורה של מישהו

אזהרה ⚠️

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

זהירות ⚠️

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

הודעה

הודעה מציינת שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

שימוש מיועד

מכשיר זה מיועד רק לשימוש ביתי פנימי לחימום, בישול וטיגון מזון. כלי הבישול המשמשים לכך חייבים להיות מתאימים למכשירי בישול אינדוקציה

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:
- במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים ואזורי מסחר אחרים
 - במפעלים חקלאיים
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ומתקני מגורים אחרים
 - במקומות של לינה וארוחת בוקר
- כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

אזהרה ⚠️

סכנה עקב שימוש לא מיועד! סכנות עלולות לנבוע מהמכשיר אם לא נעשה בו שימוש כמיועד ו/או נעשה בו שימוש למטרות אחרות
השתמש במכשיר רק אליו הוא מיועד
הקפד לבצע את ההליכים המתוארים במדריך הפעלה זה

לא יתקבלו תביעות מכל סוג שהוא עקב נזק הנובע משימוש לא נכון. המפעיל לבדו נושא בסיכון

הודעה

כדי להבטיח טיפול בטוח במכשיר, שימו לב להוראות הבטיחות הכלליות הבאות

לפני השימוש, בדוק את המכשיר על נזק חיצוני גלוי. אין להשתמש במכשיר פגום במכשיר זה. יכולים להשתמש ילדים מגיל 8 ומעלה, כמו גם אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אם הם בפיקוח או קיבלו הדרכה לשימוש בטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הנובעות מכך. אין לבצע ניקוי ותחזוקה על ידי משתמש ילדים אלא אם הם בני 8 ומעלה ותחת השגחה.

אסור לילדים לשחק עם המכשיר.

יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מילדים מתחת לגיל 8 שנים אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים.

רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות.

השתמש במכשיר רק כמתואר במדריך למשתמש כדי למנוע פגיעה אפשרית כתוצאה משימוש לא נכון.

אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה.

אין להשתמש במכשיר:

- כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים
- כאשר כבל החשמל או התקע פגומים
- כאשר המכשיר נפל

לפני כל שימוש פרוס את כבל החשמל לחלוטין. ודא שכבל החשמל אינו יינזק.

מקצוות חדים או חפצים חמים

הוצא את התקע מהשקע

• כאשר אינך משתמש במכשיר

• לאחר כל שימוש

• לפני ניקוי או הנחת המכשיר בצד

• אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה

• בזמן סופות רעמים

אין להפעיל את המכשיר עם טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת.

אל תניח חפצי מתכת כגון סכינים, מזלגות, כפיות ומכסים על משטח החימום.

מכיוון שהם עלולים להתחמם.

אזהרה! משטחי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. הקפד במיוחד לא

לגעט במשטח הזכוכית עד שהוא יתקרר לחלוטין.

אזהרה ⚠

השדות המגנטיים הנוצרים במהלך פעולת המכשיר עלולים לגרום להשפעות שליליות.

שימו לב להוראות הבטיחות הבאות:
אנשים עם רגישות חשמלית מוגברת רצוי שלא ישוהו בסביבה הקרובה של המכשיר זמן רב מהנדרש.
אין להניח על המכשיר או בסביבתו הקרובה חפצים הניתנים למגנט כגון:
כרטיסי אשראי, אמצעים נושאי נתונים או קלטות
בדיקות מדעיות הוכיחו משטחי בישול אינדוקציה אינם מהווים סכנה. עם זאת,
אנשים המרכיבים קוצב לב רצוי שיתרחקו לפחות 60 ס"מ מהמכשיר כאשר הוא פועל. בנוסף, אנשים המרכיבים קוצב לב רצוי שייועצו בכל בנושא אמצעי

אזהרה ⚠

הזהירות שהם עשויים להצטרך לעקוב, עם הרופא שלהם לפני השימוש.
הנח את כלי הבישול באמצע הכיריים. החלק התחתון של הסיר מגן על השדה.
האלקטרומגנטי ככל האפשר.
אל תסיר כיסויים כלשהם מהמכשיר.

מקורות סכנה - סכנת כוויות

אזהרה ⚠

המזון שחומם באמצעות מכשיר זה, כלי הבישול שבו משמשים ומשטח המכשיר עלולים להתחמם מאוד. עקוב אחר הוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע שריפה או הכווייה של עצמך או של אחרים.
אל תניח כלי מטבח, מכסי בישול או מחבתות, סכינים או חפצי מתכת אחרים על משטח הבישול. כאשר המכשיר יופעל, פריטים אלה עלולים להתחמם מאוד.
לא לגעת במשטח החם של הכיריים.

מקורות סכנה - סכנת פיצוץ

אזהרה ⚠

בשימוש לא נכון במכשיר, קיימת סכנת פיצוץ עקב עודף לחץ.
עקוב אחר הוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת פיצוץ לעולם אין לחמם מזון או נוזלים במכלים אטומים כגון פחיות. הלחץ העודף שנוצר עלול לגרום למיכל להתבקע.

אזהרה 

בשימוש לא נכון במכשיר קיימת סכנת שריפה. אנא עקוב אחר הוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת שריפה:

הוראות בטיחות למניעת סכנת שריפה במהלך הפעולה, הסר את כל החפצים שנדליקים בקלות (כגון חומרי ניקוי, פחי תרסיס, מחזיקי סירים, מגבות תה וכו') מהסביבה הקרובה של המכשיר הימנע מחימום יתר לטווח ארוך של שמנים ושומנים. שמן או שומן שחומם יתר על המידה עלולים להתלקח במהירות. אין להניח סירים ריקים על הכיריים.

אם מתרחשת שריפה בכיריים, בצע את הפעולות הבאות:

- (כבה את המכשיר (במידת הצורך, הורד את הנתך
- חנוק את הלהבות בעזרת מכסה סיר גדול, צלחת או מגבת מטבח לחה
- !בשום פנים ואופן לא לכבות עם מים

לאחר שמקור השריפה כבה, הניחו לכלים ולמכשיר להתקרר והקפידו על אספקה מספקת של אוויר צח

מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי

סכנה 

!סכנת חיים עקב זרם חשמלי

קיימת סכנת חיים במגע עם כבלים או רכיבים שתחת מתח חשמלי! כדי למנוע סכנת התחשמלות יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות

אם משטח הזכוכית נשבר או נסדק, כבה את המכשיר והורד את הנתך כדי למנוע התחשמלות.

אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן או שירות הלקוחות שלו או אדם מוסמך דומה

בשום פנים ואופן אסור לפתוח את בית המכשיר. אם נוגעים בחיבורים מוליכים ואם משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות. בנוסף לכך, יכולות להופיע הפרעות בתפקוד המכשיר

אל תיגע במכשיר או בתקע החשמל בידיים רטובות

אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ולא להכניסו למדיח כלים

עגית סא תולמשחתה תנכס תמייק. רישכמה יחתפל סיצפח סינכהל ויא

סיכילום סירוביחב

סירחא סירישכמ סע למשח עקש ותואל רישכמה תא רבחת לא

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

הודעה

בדוק את שלמות המשלוח ובדוק אם יש נזק גלוי. דווח מיד על כל אספקה לא מלאה או נזק עקב אריזה או הובלה לקויים למוביל, לחברת הביטוח ולספק.

דרישות למיקום ההתקנה

להפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות יש להציב את המכשיר על משטח יציב, ישר, אופקי ועמיד בחום בעל יכולת נשיאה מספקת למכשיר ולמזון הכבד ביותר שצפוי להתבשל. אין להשתמש בכיריים אינדוקציה על משטח המכיל ברזל או פלדה מכיוון שהם עלולים להתחמם מאוד.

בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר הקיר מאחורי המכשיר והאזור שמעל המכשיר חייבים להיות עמידים לחום. המרחק בין הכיריים לארונות שמעל חייב להיות לפחות 760 מ"מ. אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים אין למקם את כיריים האינדוקציה ליד מכשירים וחפצים הרגישים לשדות מגנטיים (כגון: מכשירי רדיו, טלוויזיות, מקליטים וכו'). המכשיר דורש זרימת אוויר מספקת כדי לפעול כהלכה.

אוויר הקירור נשאב מתחתית המכשיר. אין לכסות או לחסום פתחים כלשהם במכשיר השקע חייב להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה, במידת הצורך, להוציא בקלות את כבל החשמל ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה.

מניעת הפרעות רדיו

המכשיר עלול לגרום להפרעה למכשירי רדיו, טלוויזיות או מכשירים דומים. ניתן לבטל או לצמצם הפרעות על ידי האמצעים הבאים: הנח את הרדיו, הטלוויזיה וכו' רחוק ככל האפשר מהמכשיר. חבר את המכשיר לשקע אחר כך שישתמשו במעגלים שונים עבור המכשיר והמקלט המושפע השתמש באנטנה המותקנת כהלכה עבור המקלט כדי להבטיח קליטה טובה.

חיבור לחשמל

כדי להבטיח פעולה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, יש להקפיד על ההוראות הבאות בעת ביצוע החיבור לחשמל חבר את המכשיר לשקע שהותקן כהלכה ושהמפרט החשמלי שלו תואם את המידע המופיע על תגית השם.

ניתן לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך מגולגל באורך 3 מטר לכל היותר עם חתך רוחב של 1.5 מ"מ. השימוש בשקעים מרובים או פסי שקעים אסור עקב סכנת השריפה הנלווית ודא שכבל החשמל אינו פגום ואינו מנותב מתחת לתנור או על משטחים חמים או קצוות חדים נפרד משאר צרכני החשמל, A השקע חייב להיות מוגן על ידי מפסק 16

البتحيوت الحشملت شل المکشئر موبتحتت رك أم هوأ مآوبر لمعرتك الأركه الموتقنت كهلكه. هفعله عل שקع للال الأركه أسوره. أم ش سفك، ش لبءوك أة التقنت البت عل ىء شسملأى موسمك. هىؤر أىنو ءول لسات بآهرىوت لنؤك شنرسم عل ىء الأركه فؤومه أو حسر

AR

السلامة والأمان

إشعارات التحذير

يتم استخدام التحذيرات التالية في دليل التشغيل هذا

الخطر

يشير التحذير من هذا المستوى من الخطر إلى وجود وضع مهدد وخطير. إذا لم يتم تجنب الموقف الخطير، فستعقب ذلك الوفاة أو الإصابات الخطيرة

-يجب متابعة التعليمات الواردة في هذا التحذير من أجل منع الوفاة أو إصابة الأشخاص بجروح خطيرة

تحذير

يشير التحذير من هذا المستوى من الخطر إلى وضع محتمل وخطير. إذا لم يتم تجنب الموقف الخطير، فقد يتبع ذلك إصابات خطيرة

- يجب اتباع التعليمات الواردة في هذا التحذير من أجل منع إصابة الأشخاص

تنبيه

يشير التحذير من هذا المستوى من الخطر إلى وضع محتمل وخطير. إذا لم يتم تجنب الموقف الخطير، فقد يتبع ذلك إصابات طفيفة أو متوسطة

- يجب اتباع التعليمات الواردة في هذا التحذير من أجل منع إصابة الأشخاص

ملاحظة

تشير الملاحظة إلى معلومات إضافية تسهل التعامل مع الماكينة

الغرض من الاستخدام

صُمم هذا الجهاز حصريًا للاستعمال المنزلي الداخلي، لغرض تسخين الأطعمة وطبخها وقليلها. يجب أن تكون أواني الطهي المستخدمة متوافقة مع أجهزة الطهي بالحث

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل والتطبيقات المماثلة مثل التطبيقات التالية على سبيل المثال

• مطبخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب، وبيئات العمل الأخرى؛

• في المزارع

• طلبات العملاء في الفنادق والموتيلات والمرافق السكنية الأخرى؛

• أماكن المبيت والإفطار الفندقية

أي استخدام أو استخدام آخر يتجاوز ذلك لا يعتبر استخدامًا مناسبًا

تحذير

خطر من الاستخدام غير السليم! قد يشكل الجهاز خطرًا في حالة الاستخدام غير السليم و/أو

أنواع الاستخدام الأخرى

استخدم الجهاز فقط على النحو المنشود
اتبع الإجراءات الموضحة في هذا الدليل

يتم استبعاد المطالبات من أي نوع بسبب الضرر الناجم عن الاستخدام غير السليم. المشغل وحده هو المسؤول عن المخاطر

تعليمات عامة حول السلامة

ملاحظة

للتعامل الآمن مع الجهاز، اتبع تعليمات السلامة العامة التالية

قبل استخدام الجهاز، تحقق مما إذا كان الجهاز به تلف خارجي. لا تضع الجهاز التالف قيد التشغيل

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم إلى الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.

لا يجوز إجراء التنظيف والصيانة من قبل المستخدم من قبل الأطفال إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات ويتم الإشراف عليهم

يُحظر السماح للأطفال باللعب في الجهاز

احتفظ بالجهاز وأسلاكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات لا تتم بإجراء أي تغييرات على الجهاز أو سلك الطاقة. قم بإجراء الإصلاحات فقط من قبل ورشة عمل متخصصة، لأن المعدات التي لم يتم إصلاحها بشكل احترافي ستعرض المستخدم للخطر يرجى أيضًا ملاحظة شروط الضمان المرفقة

لا يجوز استبدال المكونات المعيبة إلا بقطع الغيار الأصلية. هذه الأجزاء فقط مضمونة لتلبية متطلبات السلامة

استخدم الجهاز فقط وفقًا لوصف تعليمات التشغيل لتجنب الإصابات المحتملة بسبب سوء الاستخدام

لا تقم بتشغيل الجهاز دون مراقبة

لا تستخدم الجهاز في الحالات التالية

- في حالة تلف الجهاز نفسه أو أجزاء منه
- في حالة تلف سلك الطاقة أو القابس
- في حالة سقوط الجهاز

قم بفك كابل الطاقة تمامًا قبل استخدام الجهاز. تأكد من عدم تلف سلك الطاقة بسبب الحواف الحادة أو الأجسام الساخنة

ملاحظة

- افصل الجهاز في الحالات التالية:
- عندما لا يكون قيد الاستخدام
 - بعد كل استخدام
 - قبل تنظيف الجهاز أو وضعه بعيدًا
 - إذا كان هناك عطل واضح أثناء التشغيل
 - أثناء العواصف الرعدية
- لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل تجنّب وضع أي أجسام معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية، على سطح الموقد، حيث يُمكن أن تصبح ساخنة تحذيرًا! يُمكن أن تصبح أسطح الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه بشكل خاص لعدم لمس السطح الزجاجي قبل أن يبرد تمامًا.

مصادر الخطر - الخطر الناتج عن المجال الكهرومغناطيسي

تحذير ⚠

يُمكن أن تؤدي المجالات المغناطيسية الناتجة عن تشغيل الجهاز إلى حدوث تأثيرات سلبية.

يُرجى اتباع تعليمات السلامة التالية:

يجب على الأشخاص الذين يعانون من فرط الحساسية للمجالات الكهرومغناطيسية تجنّب البقاء بالقرب من الجهاز أكثر من اللازم.

تجنّب وضع أي أجسام قابلة للمغنطة، مثل بطاقات الائتمان أو وسائط البيانات أو الأشرطة، على الجهاز أو بالقرب منه.

أكدت الاختبارات العلمية أن أجهزة الطهي الحثي لا تشكل خطرًا؛ ومع ذلك، يجب على مستخدمي أجهزة تنظيم ضربات القلب الحفاظ على مسافة لا تقل عن 60 سم من الجهاز أثناء تشغيله.

بالإضافة إلى ذلك، ينبغي لمستخدمي أجهزة تنظيم ضربات القلب استشارة طبيهم بشأن أي احتياطات وقائية ضرورية قبل الاستخدام.

ضع أواني الطهي في منتصف سطح الموقد؛ حيث يعمل قاع القدر على حجب المجال الكهرومغناطيسي إلى حد كبير.

تجنّب إزالة أي أغطية من الجهاز.

مصادر الخطر - خطر الحروق

تحذير ⚠

قد يصبح الطعام المطهو بهذا الجهاز، وكذلك أواني الطهي المستخدمة وسطح الجهاز، شديد السخونة. يُرجى اتباع تعليمات السلامة التالية لتجنّب تعريض نفسك والآخرين للحروق المباشرة أو الحروق الناتجة عن البخار أو السوائل الساخنة.

تحذير ⚠

تجنّب وضع أدوات المطبخ أو أغطية القدور أو المقالي أو السكاكين أو أي أجسام معدنية أخرى على موضع الطهي. يُمكن أن تصبَح هذه الأجسام شديدة السخونة عند تشغيل الجهاز. تجنّب لمس سطح الطهي عندما يكون ساخناً.

مصادر الخطر - خطر الانفجار

تحذير ⚠

قد يتسبب الاستخدام غير السليم للجهاز في خطر الانفجار نتيجة الضغط الزائد المتولد. يُرجى اتباع تعليمات السلامة التالية لتجنّب خطر الانفجار. تجنّب تماماً تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة، مثل علب الطعام المحفوظ. قد يؤدي الضغط الزائد المتولد إلى انفجار الحاوية.

مصادر الخطر - خطر الحريق

تحذير ⚠

قد يتسبب الاستخدام غير السليم للجهاز في خطر نشوب حريق. يُرجى اتباع تعليمات السلامة التالية لتجنّب خطر الحريق:

تأكد من إزالة جميع المواد القابلة للاشتعال بسهولة (مثل المنظفات وعلب الرش وقفازات الفرن ومناشف الأطباق وما إلى ذلك)، من المنطقة المحيطة بالجهاز أثناء تشغيله.

تجنّب التسخين المفرط للزيوت والدهون لفترات طويلة. يُمكن أن تشتعل الزيوت أو الدهون بسرعة عند تسخينها بشكل مفرط.

تجنّب وضع الأواني الفارغة على سطح الطهي.

في حال نشوب حريق على موضع الطهي، اتبع الخطوات التالية:

- (أوقف تشغيل الجهاز) وافصل القاطع الكهربائي إذا لزم الأمر
- أحمِد النيران باستخدام غطاء وعاء كبير أو صحن أو منشفة أطباق مبللة
- اتجنّب تماماً إطفاء الحريق بالماء

بمجرد إطفاء مصدر الحريق، اترك الأواني والجهاز ليبردوا وتأكد من وجود كمية كافية من الهواء النقي.

مصادر الخطر - الخطر من التيار الكهربائي

الخطر ⚠

خطر الموت بسبب التيار الكهربائي!
خطر مميت من خلال ملامسة القنوات أو المكونات تحت الجهد! اتبع تعليمات السلامة التالية لتجنب خطر التيار الكهربائي

⚠️ الخطر

إذا انكسر السطح الزجاجي أو تشقق، أو وقف الجهاز فوراً وافصل القاطع الكهربائي لمنع حدوث صدمة كهربائية.
من أجل منع التعرض للخطر، يجب استبدال كابلات التيار الكهربائي التالفة من قبل الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء في الشركة المصنعة أو شخص مؤهل مماثل
لا تفتح مبيت الجهاز تحت أي ظرف من الظروف. إذا تم لمس التوصيلات الحية وتم تغيير الهيكل الكهربائي والميكانيكي، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية. بالإضافة إلى ذلك، قد تحدث أعطال في الجهاز
لا تلمس الجهاز أو قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة
لا تضع الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. كما لا تغسل الجهاز في غسالة الأطباق
تحذير: عند تثبيت الجهاز، يجب عليك التأكد من أن سلك الطاقة غير مقروص أو تالف
تحذير: لا تضع مقابس متعددة محمولة أو مصادر طاقة خلف الجهاز
تجنّب إدخال أي أجسام في فتحات الجهاز. يُمكن أن يؤدي لمس الموصلات الكهربائية التي تحمل جهداً كهربائياً إلى خطر الصعق الكهربائي
تجنّب توصيل الجهاز مع أجهزة أخرى على نفس المقبس الكهربائي

فحص النقل

⚠️ تحذير

يجب عدم استخدام مواد التعبئة للعب. حيث أنه قد يعرضهم لخطر الاختناق

ملاحظة

تحقق من التسليم للتأكد من اكتماله وتلفه الظاهر
الإبلاغ الفوري عن أي تسليم غير مكتمل أو تلف ناتج عن عدم كفاية التغليف أو بسبب النقل إلى الناقل وشركة التأمين والموارد

متطلبات موقع التركيب

للتشغيل الآمن والخالي من الأخطاء للجهاز، يجب أن يستوفي موقع التثبيت المتطلبات التالية:
يجب وضع الجهاز على سطح ثابت ومستوى وأقفي ومقاوم للحرارة، مع قدرة تحمل كافية لتحمل وزن الجهاز وأثقل وعاء طهي متوقع استخدامه
يجب تجنّب استخدام الموقد الحثي على سطح يحتوي على الحديد أو الفولاذ، حيث قد يصبح هذا السطح شديد السخونة
حدد موقع التركيب حتى لا يتمكن الأطفال من الوصول إلى الأسطح الساخنة للجهاز
يجب أن يكون الجدار خلف الجهاز والمنطقة الموجودة فوقه مقاومين للحرارة. يجب ألا تقل المسافة بين سطح الطهي والخزائن الموجودة أعلاه عن 760 مم
لا تضع الجهاز في بيئة ساخنة أو رطبة أو رطبة جداً أو بالقرب من مادة قابلة للاشتعال
تجنّب وضع الموقد الحثي بالقرب من الأجهزة والأشياء الحساسة للمجالات المغناطيسية (مثل أجهزة الراديو وأجهزة التلفزيون).
(ومسجلات الكاسيت وما إلى ذلك)
يحتاج الجهاز إلى تدفق هواء كافٍ لضمان التشغيل السليم
يتم سحب هواء التبريد من الجزء السفلي للجهاز. تجنّب تغطية أو سد أي فتحات في الجهاز
يجب أن يكون مقبس الجهاز سهل الوصول إليه دائماً بحيث يمكن فصل كابل الطاقة بسهولة إذا كان ذلك ضرورياً
لا يجوز تركيب الجهاز في مواقع التثبيت غير الثابتة (على سبيل المثال: السفن) إلا من قبل شركات/متخصصين متخصصين إذا ضمنوا المتطلبات الأساسية للاستخدام الآمن لهذا الجهاز

تجئب التداخلات اللاسلكية

قد يتسبب الجهاز في حدوث تداخلات مع أجهزة الراديو أو التلفزيون أو الأجهزة المماثلة. يُمكن التخلص من هذه التداخلات أو تقليلها من خلال اتخاذ التدابير التالية:
ضع الراديو أو التلفزيون أو الأجهزة المماثلة بعيداً قدر الإمكان عن الجهاز.
احرص على توصيل الجهاز بمقبس كهربائي مختلف لضمان استخدام دوائر كهربائية منفصلة للجهاز والمستقبل المتأثر بالتداخل.
استخدم هوائياً مثبتاً بشكل صحيح لجهاز الاستقبال لضمان جودة استقبال جيدة.

الربط الكهربائي

:للتشغيل الآمن والخالي من الأخطاء للجهاز، يجب مراعاة التعليمات التالية أثناء التوصيل الكهربائي:
قبل توصيل الجهاز، قارن بيانات الاتصال (الجهد والتردد) على لوحة التصنيف مع بيانات شبكتك الإلكترونية. يجب أن تتطابق هذه البيانات حتى لا يحدث أي تلف للجهاز. إذا كنت في شك، اسأل كهربائي الخاص بك.
يمكن توصيل الجهاز بالشبكة الإلكترونية على الأكثر عبر كابل تمديد بطول 3 أمتار غير مفكوك مع مقطع عرضي 1.5 مم².
يحظر استخدام المقابس المتعددة أو شرائط المقابس بسبب خطر الحريق المرتبط بها.
تأكد من أن كابل الطاقة غير تالف وغير موضوع تحت الفرن أو على أسطح ساخنة أو حادة الحواف.
يجب حماية المقبس بواسطة قاطع دائرة 16 أمبير.
لا يتم ضمان السلامة الكهربائية للجهاز إلا إذا كان متصلاً بنظام موصل وقائي مثبت بشكل صحيح. يحظر التشغيل على مقبس بدون موصل وافي. إذا كنت في شك، فقم بفحص تركيب المنزل من قبل كهربائي مؤهل. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن موصل الحماية المفقود أو المتقطع.

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines	72
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	73
1.2	Haftungsbeschränkung	73
1.3	Urheberschutz	73
1.4	Lieferumfang	73
1.5	Auspacken	73
2	Aufbau und Funktion	74
2.1	Gesamtübersicht	74
2.2	Bedienelemente	74
2.3	Hinweise am Gerät.....	75
2.3.1	Überhitzungsschutz	75
2.4	Typenschild	75
3	Bedienung und Betrieb	75
3.1	Hinweise zum Kochgeschirr	76
3.2	Sicherheitshinweise.....	76
3.3	Betrieb des Gerätes	77
3.3.1	Einschalten.....	77
3.3.2	Leistungsmodus.....	77
3.3.3	Temperaturmodus	77
3.3.4	Timer	78
3.3.5	Tastensperre.....	78
3.3.6	Ausschalten	78
4	Reinigung und Pflege	79
4.1	Sicherheitshinweise.....	79
4.2	Reinigung	79
5	Störungsbehebung	80
5.1	Sicherheitshinweise.....	80
5.2	Störungsanzeigen und -behebung	80
6	Entsorgung des Altgerätes	81
6.1	Entsorgung der Verpackung	81
7	Garantie	81

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-Induktionskochfeldes CASO ProSlim 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 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.

1.3 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.

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Doppel-Induktionskochfeld CASO ProSlim 3500
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

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

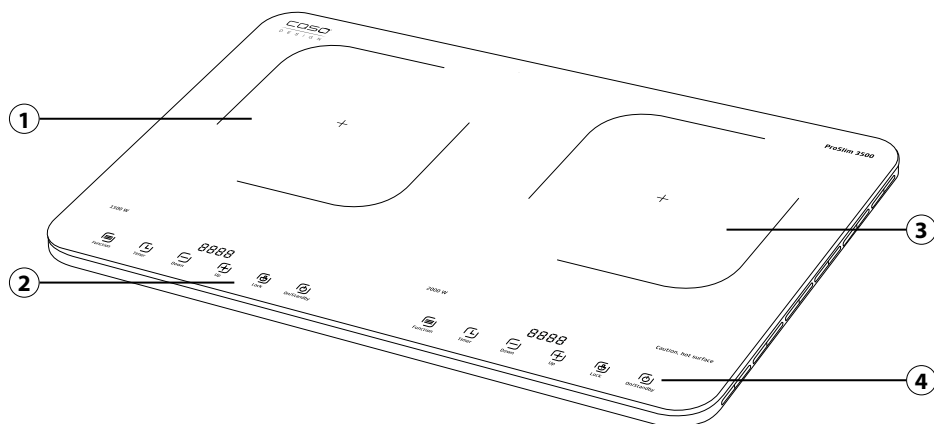
HINWEIS

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

2 Aufbau und Funktion

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

2.1 Gesamtübersicht

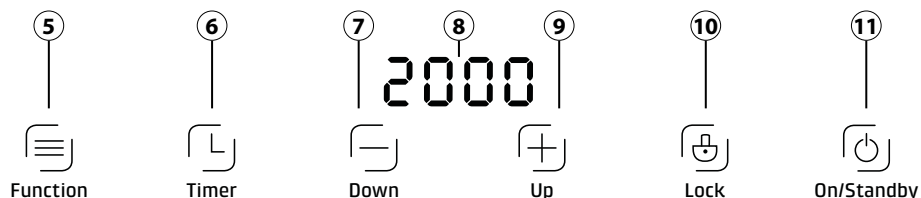


- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ① Linkes Kochfeld | ③ Rechtes Kochfeld |
| ② Linkes Touch-Bedienpanel | ④ Rechtes Touch-Bedienpanel |

HINWEIS

- Die Kabellänge des Gerätes beträgt ca. 1,5 m.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.

2.2 Bedienelemente



- ⑤ Function: Auswahl zwischen Temperaturmodus oder Leistungsmodus
- ⑥ Timer: Timerfunktion aktivieren
- ⑦ Down: Verringern der Zeit (Timerfunktion), Temperatur (Temperaturmodus) und Wattleistung (Leistungsmodus)
- ⑧ Display: Zeigt die aktuelle Einstellung an (Dauer des Timers, Temperatur, Wattleistung)
- ⑨ Up: Erhöhen der Zeit (Timerfunktion), Temperatur (Temperaturmodus) und Wattleistung (Leistungsmodus)
- ⑩ Lock: Tastensperre aktivieren / deaktivieren
- ⑪ On / Standby: Einschalten des Geräts/ Gerät in den Standby-Modus versetzen

2.3 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis und das Anzeigen von „H“ im Display dienen zur Warnung, dass die Glasoberfläche heiß sein kann. Der Induktionskocher 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 Glasoberfläche nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display).
- ▶ Keine Gegenstände auf der heißen Glasoberfläche ablegen.

2.3.1 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode „E3“ angezeigt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

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

2.4 Typenschild

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

3 Bedienung und Betrieb

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

3.1 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 24 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 6 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.

3.2 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät darf nicht während dem Betrieb oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzt werden.

WARNUNG

- ▶ 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 Glasoberfläche 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.

3.3 Betrieb des Gerätes

Die Bedienung beider Zonen ist identisch.

3.3.1 Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Ein akustisches Signal ertönt und Display leuchtet kurz auf. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
3. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle (Ø 120 mm - 240 mm).
4. Betätigen Sie die „On/Standby“-Taste um das Gerät einzuschalten. Ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint „on“.

3.3.2 Leistungsmodus

1. Drücken Sie die „Function“-Taste.
2. Die voreingestellte Wattleistung „1200“ wird angewählt und das Gerät fängt an zu arbeiten.
3. Linkes Kochfeld: Mit den Tasten „Down (-)“ und „Up (+)“ können Sie die Einstellung im Bereich von 200 – 1500 ändern. (Wattleistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Rechtes Kochfeld: Mit den Tasten „Down (-)“ und „Up (+)“ können Sie die Einstellung im Bereich von 200 – 2000 ändern. (Wattleistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Temperaturmodus

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

HINWEIS

- ▶ Sie können entweder mit dem Leistungsmodus oder mit dem Temperaturmodus arbeiten.
- ▶ Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb der Glaskeramikplatte 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.

3.3.4 Timer

Sie können einstellen, dass sich das Gerät nach gewünschter Zeit automatisch ausschaltet. Der Timer kann in einem Bereich von 1 - 240 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die „Timer“-Taste.
2. Das Display zeigt „0“.
3. Mit den Tasten „Down (-)“ und „Up (+)“ können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 240 Minuten ändern. Durch gedrückt halten der Tasten lässt sich die Timerzeit in 10 Sekunden-Schritten schneller einstellen.
4. Wenn Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, blinkt die Zahl im Display.
5. Das Gerät bestätigt diese Zeit automatisch und das Display zieht abwechselnd die verbleibende Timerzeit und die eingestellte Temperatur oder die eingestellte Wattleistung an.
6. Durch erneutes Drücken der „Timer“-Taste oder Ändern des Betriebsmodus („Function“-Taste) können Sie die Timerfunktion wieder deaktivieren und somit den eingestellten Timer abbrechen.
7. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie keinen Timer eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

3.3.5 Tastensperre

Sie können während des Betriebs eine Tastensperre aktivieren, indem Sie die „Lock“-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Im Display erscheint „Loc“. Alle Tasten (außer die „On/Standby“ und die „Lock“-Taste) sind gesperrt. Durch erneutes gedrückt halten der „Lock“-Taste können Sie die Tastensperre wieder deaktivieren.

3.3.6 Ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch über die „On/Standby“ Taste aus.
2. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50 °C liegt, wird „L“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50 °C liegt, zeigt das Display „H“ an.

HINWEIS

- ▶ Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Glaskeramikfeld 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.
- ▶ Die Lüfter des Geräts laufen auch nach dem Ausschalten noch für einen Moment nach.

4 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.

4.1 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.

4.2 Reinigung

◆ Glasoberfläche

Die Glasoberfläche 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.

5 Störungsbehebung

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

5.1 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.

5.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

Anzeige	Behebung
keine Anzeige	Netzstecker nicht eingesteckt oder Sicherung nicht eingeschaltet. Netzstecker einstecken oder Sicherung einschalten.
E0	Es befindet sich kein Topf auf dem Kochfeld oder die Topfgröße / das Topfmaterial ist für das Kochfeld nicht passend.
E2 / E1	Der Über- oder Unterspannungsschutz hat ausgelöst. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Spannungsversorgung an.
E3	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und das Kochgeschirr abkühlen. Starten Sie den Kochvorgang erneut.
E4 / E5 / E6	Kurzschluss eines Sensors oder ein anderes Problem mit dem Gerät. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

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.**

6 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.

6.1 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«.



7 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 - Operation

IT	1	General	82
ES	1.1	Information on this manual	83
FR	1.2	Limitation of liability	83
NL	1.3	Copyright protection.....	83
SV	1.4	Delivery scope	83
RU	1.5	Unpacking	83
TR	2	Design and Function	84
HE	2.1	Overview.....	84
AR	2.2	Control Panel	84
	2.3	Details on the device	85
	2.3.1	Overheating Protection Facility.....	85
	2.4	Rating plate	85
	3	Operation and Handling	85
	3.1	Instructions on Cookware	86
	3.2	Safety Instructions.....	86
	3.3	Operating the Appliance	87
	3.3.1	Switching On.....	87
	3.3.2	Power Mode	87
	3.3.3	Temperature Mode	87
	3.3.4	Timer	88
	3.3.5	Panel lock	88
	3.3.6	Switching Off.....	88
	4	Cleaning and Maintenance	88
	4.1	Safety information.....	89
	4.2	Cleaning.....	89
	5	Troubleshooting	89
	5.1	Safety notices	89
	5.2	Troubleshooting table	90
	6	Disposal of the Old Device	90
	6.1	Disposal of the packaging.....	90
	7	Guarantee	91

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 ProSlim 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 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.

1.3 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.

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- Double induction hob CASO ProSlim 3500
- Operating manual

1.5 Unpacking

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

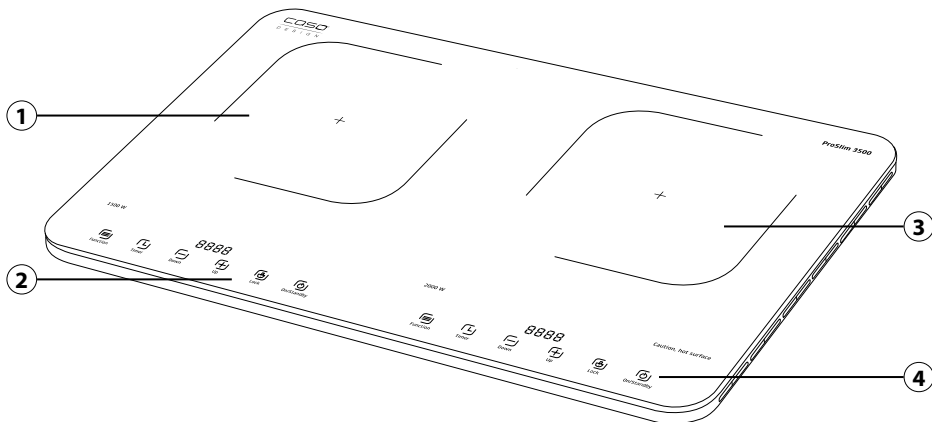
PLEASE NOTE

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

2 Design and Function

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

2.1 Overview

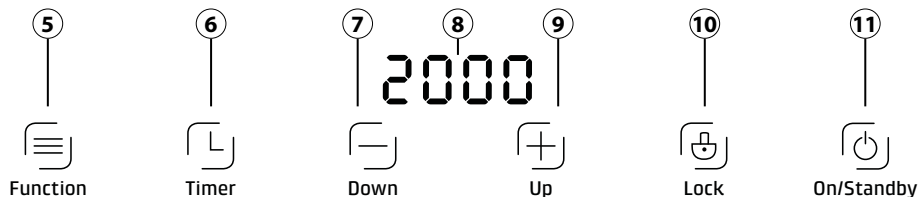


- ① Left cooking area
- ③ Right cooking area
- ② Left touch operating panel
- ④ Right touch operating panel

PLEASE NOTE

- ▶ The cable length of the appliance is approx. 1.5 m.
- ▶ Do not cover or block any of the appliance's openings.

2.2 Control Panel



- ⑤ Function: Changeover between temperature and power mode
- ⑥ Timer: Activate timer function
- ⑦ Down: Reduction of time (timer function), temperature (temperature mode) and wattage (power mode))
- ⑧ Display: Shows the current setting (duration of timer, temperature, wattage)
- ⑨ Up: Increase time (timer function), temperature (temperature mode) and wattage (power mode)
- ⑩ Lock: Activate / deactivate the panel lock
- ⑪ On / Standby: Turn on the device/ put the device into standby mode

2.3 Details on the device



The purpose of this note and “H” on the control panel is to provide a warning that the glass surface may 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 glass surface if it is hot (H will appear on the control panel).
- ▶ Do not place any objects on the hot glass surface.

2.3.1 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 “E3” is displayed. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling phase, the unit can be switched on again.

PLEASE NOTE

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

2.4 Rating plate

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

3 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:

3.1 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 (ferrous).	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.
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 24 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 6 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.

3.2 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.

⚠ WARNING

- ▶ Do not touch the hot surface of the 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.

3.3 Operating the Appliance

Operation of both zones is identical.

3.3.1 Switching On

1. Plug in the mains plug.
2. An acoustic signal sounds, and the unit is in standby mode.
3. Place suitable cookware with the food to be cooked/fried centred on the hob (Ø 120 mm – 240 mm).
4. Press the "On/Standby" button to switch on the unit. An acoustic signal sounds and 'on' appears on the display.

3.3.2 Power Mode

1. Press the "Function" key.
2. The pre-set "1200" watt level is selected and the device turns on.
3. Left cooking area: Use the "Down" (-) and "Up" (+) keys to change the setting in a range from 200 – 1500 (Power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500 watts)
4. Right cooking area: Use the "Down" (-) and "Up" (+) keys to change the setting in a range from 200 – 2000 (Power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 watts)

3.3.3 Temperature Mode

1. Press the "Function" key again.
2. The pre-set temperature of 180° C will appear on the control panel and the device will turn on.
3. Use the "Down" (-) and "Up" (+) keys to change the setting in a range from 60 – 240 °C. (Temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240 °C)

PLEASE NOTE

- ▶ You can work either with the power mode or temperature mode.
- ▶ The temperature is measured by a sensor below the glass ceramic plate, therefore the displayed temperature can deviate from the temperature in the pot.
- ▶ As the temperature in the base of the pan rises very quickly, especially when frying with very little fat, and the limit of 270 °C is quickly reached, switch to the 'Temperature' function mode when frying. The maximum temperature here is 240 °C.

3.3.4 Timer

You can set the unit to switch off automatically after the desired time. The timer can be set within a range of 1 - 240 minutes.

1. Press the "Timer" button while the unit is operating.
2. The control panel shows "0".
3. Use the "Down" (-) and "Up" (+) keys to change the setting in a range from 1 – 240 minutes. Keeping the key pressed allows the timer time to be set in 10-second increments.
4. When you have set the desired time, the number will flash on the control panel.
5. The device automatically confirms this time and the control panel will alternate between the remaining time and the selected temperature or power level.
6. By pressing the "Timer" button again or changing the operating mode ("Function" button) you can deactivate the timer function, cancelling the time you have set.
7. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

PLEASE NOTE

- ▶ If you have not set a timer, the appliance switches off automatically after 2 hours.

3.3.5 Panel lock

You can activate a panel lock during operation by pressing the "Lock" button for approx. 3 seconds. "Loc" will appear on the control panel. All of the buttons (except for "On/Standby" and the "Lock" button) will be locked. You can deactivate the panel lock by pressing the "Lock" button again.

3.3.6 Switching Off

1. Switch off the unit after use by pressing the "On/Standby" button.
2. When the temperature of the cooker plate surface is lower than 50 °C, the display shows „L“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „H“.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off.
- ▶ Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- ▶ The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.
- ▶ The device's fans will continue to run for a few moments after you turn it off.

4 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.

4.1 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.
- ▶ 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.

4.2 Cleaning

◆ Ceramic hob

Wipe the glass ceramic 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

- ▶ Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

5 Troubleshooting

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

5.1 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.

5.2 Troubleshooting table

In the event of an error, an error code describing the cause of the error is shown on the display.

Display	Description
No display	Mains plug not plugged in or fuse not switched on. Plug in the mains plug or switch on the fuse.
E0	There is no pot on the hob, or the pot size/material is not suitable.
E2 / E1	The overvoltage or undervoltage protection has tripped. Connect the unit to a suitable power supply.
E3	The overheating protection has been triggered to protect the device and the cookware. Remove the plug from the socket and let the device and cookware cool down. Re-start the cooking process.
E4 / E5 / E6	Short circuit of a sensor or another problem with the device. Contact our Customer Service.

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.**

6 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.

6.1 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.



7 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.

Contenuto delle istruzioni per l'uso

1	In generale.....	92
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	93
1.2	Limitazione della responsabilità	93
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	93
1.4	Insieme della fornitura.....	93
1.5	Disimballaggio	93
2	Costruzione e funzione.....	94
2.1	Panoramica complessiva	94
2.2	Elementi di comando	94
2.3	Avvisi sull'apparecchio.....	95
2.3.1	Protezione surriscaldamento	95
2.4	Targhetta di omologazione.....	95
3	Utilizzo e funzionamento	95
3.1	Indicazioni sulle stoviglie	96
3.2	Indicazioni di sicurezza	96
3.3	Funzionamento dell'apparecchio	97
3.3.1	Accensione.....	97
3.3.2	Modalità di potenza.....	97
3.3.3	Modalità di temperatura	97
3.3.4	Timer	98
3.3.5	Blocco tasti.....	98
3.3.6	Spegnimento	98
4	Pulizia e cura	99
4.1	Indicazioni di sicurezza	99
4.2	La pulizia.....	99
5	Eliminazione malfunzionamenti	100
5.1	Indicazioni di sicurezza	100
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	100
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	101
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	101
7	Garanzia.....	101

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 cottura a induzione CASO ProSlim 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'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- l'utilizzo,
- la pulizia

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

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Insieme della fornitura

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

- Doppio piano cottura a induzione CASO ProSlim 3500
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

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

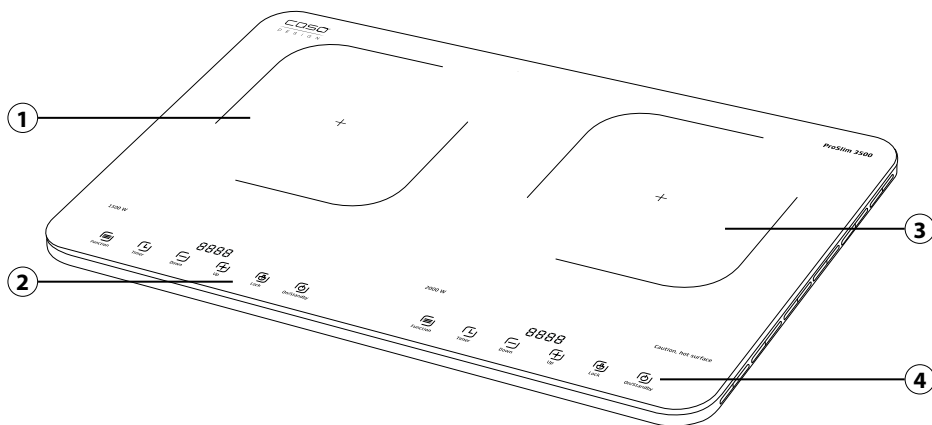
INDICAZIONE

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

2 Costruzione e funzione

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

2.1 Panoramica complessiva

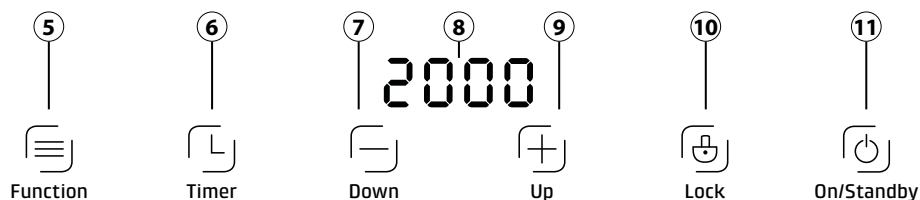


- ① Piano di cottura sul lato sinistro
- ② Pannello di controllo tattile sul lato sinistro
- ③ Piano di cottura sul lato destro
- ④ Pannello di controllo tattile sul lato destro

INDICAZIONE

- La lunghezza del cavo dell'apparecchio è di circa 1,5 metri.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.

2.2 Elementi di comando



- ⑤ Function: selezione tra modalità temperatura o potenza
- ⑥ Timer: attivare la funzione timer
- ⑦ Down: per ridurre il tempo (funzione timer), la temperatura (modalità temperatura) e la potenza in watt (modalità potenza)
- ⑧ Display: mostra l'impostazione attuale (durata del timer, temperatura, potenza watt)
- ⑨ Up: per aumentare il tempo (funzione timer), la temperatura (modalità temperatura) e la potenza in watt (modalità potenza)
- ⑩ Lock: attivare/disattivare il blocco tasti
- ⑪ On / Standby: accendere l'apparecchio/selezionare la modalità standby

2.3 Avvisi sull'apparecchio



Questa avvertenza e la lettera "H" visualizzata sul display indicano che la superficie in vetro può diventare molto calda. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura.

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 in vetro finché è ancora calda (sul display compare H).
- ▶ Non disporre nessun oggetto sulla superficie in vetro quando è calda.

2.3.1 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 "E3". 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".

2.4 Targhetta di omologazione

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

3 Utilizzo e funzionamento

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

3.1 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 24 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.

3.2 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.

AVVISO

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

3.3 Funzionamento dell'apparecchio

Il funzionamento di entrambe le zone è uguale.

3.3.1 Accensione

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Si avverte un segnale acustico e l'apparecchio passa alla modalità standby.
3. Disporre un tegame adeguato (contenente gli alimenti da cuocere) al centro dell'area di cottura (Ø 120 mm - 240 mm).
4. Premere il tasto "On/Standby" per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e sul display appare "on".

3.3.2 Modalità di potenza

1. Premere il tasto "Function":
2. Viene selezionata la potenza in watt "1200" e l'apparecchio inizia a lavorare.
3. Piano di cottura sul lato sinistro: Con i tasti "Down (-)" e "Up (+)" è possibile modificare le impostazioni nel range da 200 a 1500. (Potenza in watt: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Piano di cottura sul lato destro: Con i tasti "Down (-)" e "Up (+)" è possibile modificare le impostazioni nel range da 200 a 2000. (Potenza in watt: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Modalità di temperatura

1. Premere di nuovo il tasto "Function":
2. Compare sul display la temperatura preimpostata di 180° C e l'apparecchio inizia a lavorare.
3. Con i tasti "Down (-)" e "Up (+)" è possibile modificare le impostazioni nel range da 60 a 240 °C. (temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C)

INDICAZIONE

- ▶ È possibile selezionare la modalità di potenza o la modalità di temperatura.
- ▶ La temperatura viene misurata da un sensore di sotto della piastra di ceramica, 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.

3.3.4 Timer

È possibile impostare lo spegnimento automatico dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo. È possibile impostare il timer in un intervallo di 1 - 240 minuti.

1. Durante il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto "Timer".
2. Il display segna "0".
3. Con i tasti "Down (-)" e "Up (+)" è possibile modificare le impostazioni nel range da 1 - 240 minuti. Tenendo premuto il tasto, è possibile impostare il timer in intervalli di 10 secondi.
4. L'orario impostato lampeggia sul display.
5. L'apparecchio conferma automaticamente l'orario e il display mostra alternativamente il tempo rimasto e la temperatura o la potenza in watt impostata.
6. Premendo nuovamente il tasto "Timer" o modificando la modalità di funzionamento (tasto "Function") è possibile disattivare la funzione timer e quindi interrompere il timer impostato.
7. Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

INDICAZIONE

- ▶ Se non è stato impostato un timer, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 2 ore.

3.3.5 Blocco tasti

Durante il funzionamento è possibile attivare il blocco tasti, tenendo premuto il tasto "Lock" per ca. 3 secondi. Sul display compare "Loc". Tutti i tasti vengono bloccati (tranne "On/Standby" e "Lock"). Tenendo premuto nuovamente il tasto "Lock" è possibile disattivare il blocco tasti.

3.3.6 Spegnimento

1. Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso tramite il tasto "On/Standby".
2. Quando la temperatura di cottura è inferiore 50 °C, le display LED indicano „L” , Quando la temperatura di cottura è oltre 50 °C, le display LED indicano „H”.

INDICAZIONE

- ▶ Non lasciate nessuna pentola vuota sul piano in ceramica. Il riscaldamento di una pentola o di una padella vuota attiva la protezione antisurriscaldamento e il dispositivo si spegne.
- ▶ Non adoperare il dispositivo se danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona correttamente.

INDICAZIONE

- ▶ L'uso di accessori e ricambi non consigliati dal fabbricante può danneggiare il dispositivo e causare lesioni.
- ▶ Dopo lo spegnimento le ventole dell'apparecchio continuano a funzionare ancora per qualche istante.

4 Pulizia e cura

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

4.1 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.
- ▶ Spenga 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.

4.2 La pulizia

◆ Piano cottura in vetroceramica

Pulire il piano di cottura in vetroceramica 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.

5 Eliminazione malfunzionamenti

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

5.1 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.

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

In caso di errore, sul display viene visualizzato un codice di errore che ne descrive la causa.

Display	Descrizione
Nessuna visualizzazione	Non collegato alla rete elettrica o interruttore generale disattivato. Collegare alla rete elettrica o attivare l'interruttore generale.
E0	Non è stato collocato alcun tegame sul piano di cottura oppure la dimensione o il materiale del tegame non è idoneo.
E2 / E1	È scattato l'interruttore di protezione dal surriscaldamento. Collegare l'apparecchio a una fonte di energia elettrica adeguata.
E3	È scattata la protezione dal surriscaldamento per salvaguardare le pentole e l'apparecchio. Estrarre il connettore dalla rete elettrica e lasciar raffreddare la pentola e l'apparecchio. Riprendere la cottura.
E4 / E5 / E6	Cortocircuito di un sensore o un altro problema con l'apparecchio. Rivolgersi all'Assistenza Clienti.

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.**

6 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.

6.1 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.



7 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'apparecchio. 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 rispedito l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice de uso

1	Generalidades	102
1.1	Información acerca de este manual	103
1.2	Limitación de responsabilidad	103
1.3	Derechos de autor (copyright)	103
1.4	Ámbito de suministro	103
1.5	Desembalaje	103
2	Estructura y funciones	104
2.1	Visión general	104
2.2	Elementos de operación	104
2.3	Instrucciones en el equipo	105
2.3.1	Protección contra el sobrecalentamiento	105
2.4	Placa de especificaciones	105
3	Operación y funcionamiento	105
3.1	Instrucciones sobre la vajilla de cocción	106
3.2	Seguridad	107
3.3	Funcionamiento del aparato	107
3.3.1	Encendido	107
3.3.2	Nivel de potencia	107
3.3.3	Nivel de Temperatura	107
3.3.4	Temporizador	108
3.3.5	Bloqueo de teclas	108
3.3.6	Apagado	108
4	Limpieza y conservación	109
4.1	Instrucciones de seguridad	109
4.2	Limpieza	109
5	Resolución de fallas	110
5.1	Instrucciones de seguridad	110
5.2	Indicaciones de avería	110
6	Eliminación del aparato usado	111
6.1	Eliminación del embalaje	111
7	Garantía	111

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 placa de inducción doble CASO ProSlim 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 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.

1.3 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.

1.4 Ámbito de suministro

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- Placa de inducción doble CASO ProSlim 3500
- Manual del usuario

1.5 Desembalaje

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

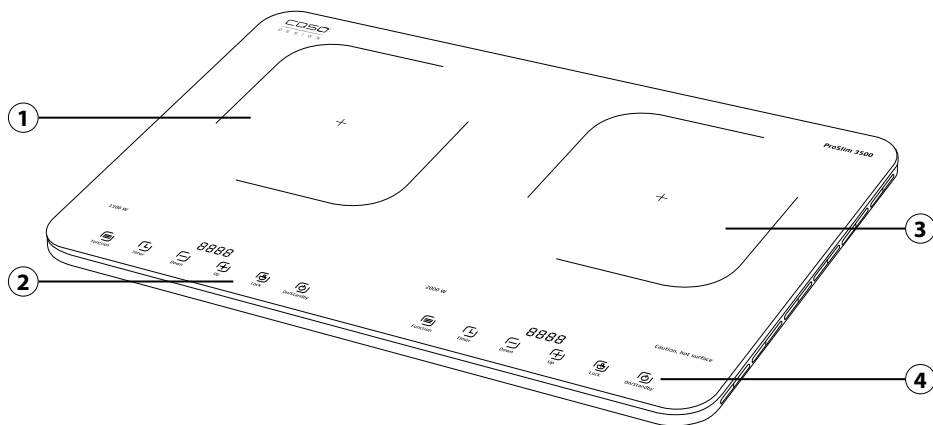
NOTA

► 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.

2 Estructura y funciones

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

2.1 Visión general

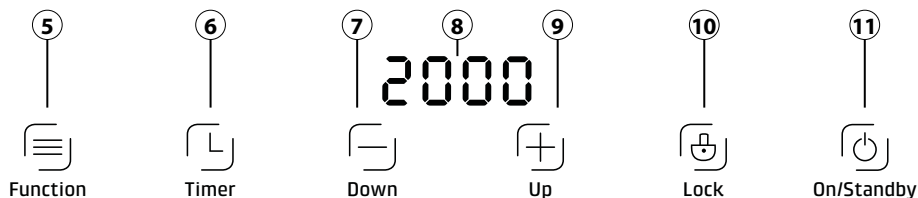


- ① Placa de cocción izquierda
- ② Panel de manejo táctil izquierdo
- ③ Placa de cocción derecha
- ④ Panel de manejo táctil derecho

NOTA

► La longitud del cable del aparato es de aproximadamente 1,5 m.
► No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

2.2 Elementos de operación



- ⑤ **Function (función):** elección entre modo temperatura o modo potencia
- ⑥ **Timer:** activar la función de temporizador
- ⑦ **Down (reducir):** disminuir el tiempo (función temporizador), la temperatura (modo temperatura) y la potencia (modo potencia)
- ⑧ **Display (pantalla):** mostrar el ajuste actual (duración del temporizador, temperatura, potencia en vatios)
- ⑨ **Up (aumentar):** incrementar el tiempo (función temporizador), la temperatura (modo temperatura) y la potencia (modo potencia)
- ⑩ **Lock (bloqueo):** activar / desactivar el bloqueo de teclas
- ⑪ **On / Standby (encendido / en espera):** encender el aparato / ponerlo en modo de espera

2.3 Instrucciones en el equipo



Esta indicación y la «H» que aparece en la pantalla sirven para advertirle de que la superficie de cristal puede estar caliente. 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 a superficie caliente!

- ▶ No toque la superficie de cristal mientras esté caliente (aparece una H en la pantalla).
- ▶ No coloque ningún objeto sobre la superficie de cristal caliente.

2.3.1 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.

NOTA

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

2.4 Placa de especificaciones

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

3 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.

3.1 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 24 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 6 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.

3.2 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.
- ▶ 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.

3.3 Funcionamiento del aparato

El manejo es idéntico para ambas zonas.

3.3.1 Encendido

1. Inserte la clavija de enchufe.
2. Suena una señal acústica y la pantalla se ilumina brevemente. El aparato está en modo de espera.
3. Coloque una batería de cocina adecuada con el alimento a cocinar / freír centrado sobre la zona de cocción (Ø 120 mm - 240 mm).
4. Pulse la tecla "On/Standby" para encender el aparato. Suena una señal acústica y aparece «on» en la pantalla.

3.3.2 Nivel de potencia

1. Pulse la tecla «Function».
2. El aparato selecciona la potencia preajustada «1200» y empieza a funcionar.
3. Placa de cocción izquierda: Puede utilizar las teclas «Down (-)» y «Up (+)» para cambiar el ajuste en un intervalo de 200 a 1500 (niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Placa de cocción derecha: Puede utilizar las teclas «Down (-)» y «Up (+)» para cambiar el ajuste en un intervalo de 200 a 2000 (niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Nivel de Temperatura

1. Pulse de nuevo la tecla «Function».
2. En la pantalla aparece la temperatura preajustada de 180 °C y el aparato comienza a funcionar.

3. Puede utilizar las teclas «Down (-)» y «Up (+)» para modificar el ajuste en un intervalo de 60 a 240 °C (niveles de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C).

NOTA

- ▶ Puede trabajar tanto con el modo de potencia como 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". Aquí a temperatura máxima é 240 °C

3.3.4 Temporizador

Puede ajustar el apagado automático del aparato después de transcurrido el tiempo deseado. El temporizador se puede ajustar dentro de un rango de 1 - 240 minutos.

1. Pulse con el aparato encendido la tecla "Timer".
2. La pantalla muestra «0».
3. Puede utilizar las teclas «Down (-)» y «Up (+)» para modificar el ajuste en un intervalo de 1 a 240 minutos. El tiempo del temporizador se puede ajustar en pasos de 10 segundos manteniendo la tecla pulsada.
4. Una vez ajustado el tiempo deseado, el número en la pantalla parpadea.
5. El aparato confirma automáticamente este tiempo y la pantalla muestra alternativamente el tiempo restante del temporizador y la temperatura o la potencia ajustadas.
6. Pulsando de nuevo la tecla «Timer» (temporizador) o cambiando el modo de funcionamiento (tecla «Función»), puede desactivar de nuevo la función de temporizador y cancelar así el tiempo programado.
7. Quanto o tempo tiver decorrido, soa um sinal acústico e o aparelho passa automaticamente para o modo de standby.

NOTA

- ▶ Si no ha programado un temporizador, el aparato se apaga automáticamente al cabo de 2 horas.

3.3.5 Bloqueo de teclas

Puede activar un bloqueo de teclas durante el funcionamiento manteniendo pulsada la tecla «Lock» durante aprox. 3 segundos. En la pantalla aparece «Loc». Se bloquean todas las teclas (excepto la tecla «On/Standby» y la tecla «Lock»). Puede volver a desactivar el bloqueo de teclas manteniendo pulsada la tecla «Lock».

3.3.6 Apagado

1. Después de utilizarlo, apague el aparato con la tecla "On/Standby".
2. Se a temperatura for inferior a 50 °C, é exibido „L“, se a temperatura for superior a 50 °C, é exibido „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.
- ▶ Los ventiladores del aparato siguen funcionando unos instantes después de apagarlo.

4 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.

4.1 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.

4.2 Limpieza

◆ Fogón de cerámica

Limpie la placa vitrocerámica 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.

5 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.

5.1 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.

5.2 Indicaciones de avería

En caso de error, en la pantalla aparece un código de error que describe la causa del error.

Pantalla	Descripción
ninguna indicación.	La clavija de enchufe no está insertada o el fusible no está conectado. Inserte la clavija de enchufe o conecte el fusible.
E0	No hay una cazuela sobre la zona de cocción o el tamaño / material de la cazuela no es adecuado para la zona de cocción.
E2 / E1	Se ha disparado la protección contra sobretensión o falta de tensión. Conecte el aparato a una fuente de alimentación adecuada.
E3	La protección contra sobrecalentamiento se ha activado para proteger el aparato y los utensilios de cocina. Desconecte el enchufe de la red y deje que el aparato y los utensilios de cocina se enfríen. Reinicie el proceso de calentamiento.
E4 / E5 / E6	Cortocircuito de un sensor u otro problema con el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

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.**

6 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.

6.1 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“.



7 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.

Table des matières Utilisation

1	Généralités	112
1.1	Informations relatives à ce manuel	113
1.2	Limite de responsabilités	113
1.3	Protection intellectuelle	113
1.4	Inventaire	113
1.5	Déballage	113
2	Structure et fonctionnement	114
2.1	Vue d'ensemble	114
2.2	Panneau de commande	114
2.3	Affichages sur l'appareil	115
2.3.1	Protection de surchauffe	115
2.4	Plaque signalétique	115
3	Commande et fonctionnement	115
3.1	Notices explicatives concernant les récipients de cuisson.....	116
3.2	Affichages de sécurité	117
3.3	Fonctionnement de l'appareil	117
3.3.1	Mettre en marche.....	117
3.3.2	Mode Niveau de puissance.....	117
3.3.3	Mode température	118
3.3.4	Minuterie	118
3.3.5	Verrouillage des touches	118
3.3.6	Mettre hors circuit.....	118
4	Nettoyage et entretien	119
4.1	Consignes de sécurité	119
4.2	Nettoyage.....	119
5	Réparation des pannes	120
5.1	Consignes de sécurité	120
5.2	Résolution des problèmes.....	120
6	Elimination des appareils usés	121
6.1	Elimination des emballages.....	121
7	Garantie	121

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 table de cuisson à induction double CASO ProSlim 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

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

1.2 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.

1.3 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 réservés.

1.4 Inventaire

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

- Table de cuisson à induction double CASO ProSlim 3500
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

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

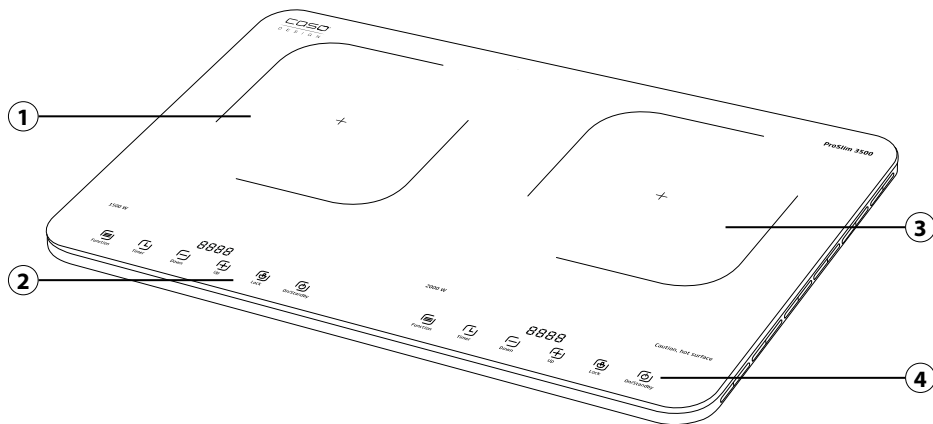
REMARQUE

- ▶ 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.

2 Structure et fonctionnement

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

2.1 Vue d'ensemble

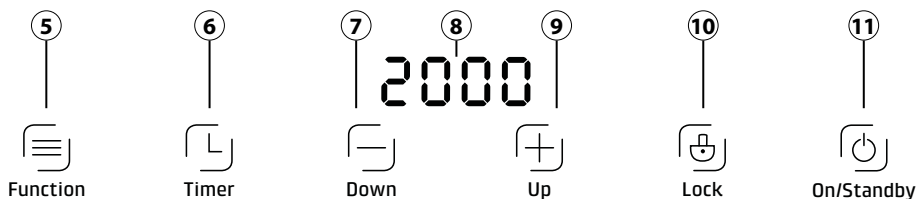


- ① Zone de cuisson de gauche
- ③ Zone de cuisson de droite
- ② Panneau de commande tactile de gauche
- ④ Panneau de commande tactile de droite

REMARQUE

- ▶ La longueur du câble de l'appareil est de 1,5 m environ.
- ▶ Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.

2.2 Panneau de commande



- ⑤ Fonction : sélection du mode température ou du mode puissance
- ⑥ Timer : activer la fonction de minuterie
- ⑦ Down : Diminution du temps (fonction minuterie), de la température (mode température) et de la puissance en watts (mode puissance)
- ⑧ Affichage : indique le réglage actuel (durée de la minuterie, température, puissance en watts)
- ⑨ Up : Augmentation de la durée (fonction minuterie), de la température (mode température) et de la puissance en watts (mode puissance)
- ⑩ Lock : activer / désactiver le verrouillage des touches
- ⑪ On / Standby : mettre l'appareil en marche / mettre l'appareil en mode veille

2.3 Affichages sur l'appareil



Cette remarque et l'affichage de « H » à l'écran servent à avertir que la surface en verre peut être 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 en verre tant qu'elle est chaude (H s'affiche à l'écran).
- ▶ Ne pas poser d'objets sur la surface en verre chaude.

2.3.1 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 « E3 ». Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant. Après la phase de refroidissement, l'appareil peut être remis en marche.

REMARQUE

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

2.4 Plaque signalétique

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

3 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.

3.1 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 multicouche, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial.	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm ou plus que 24 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 6 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.

3.2 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.
- ▶ 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.

3.3 Fonctionnement de l'appareil

La commande des deux zones est identique.

3.3.1 Mettre en marche

1. Branchez la fiche d'alimentation.
2. Un signal sonore retentit et l'écran s'allume brièvement. L'appareil est en mode veille.
3. Placez un récipient de cuisson adapté avec l'aliment à cuire/à rôtir centré sur la plaque de cuisson (Ø 120 mm à 240 mm).
4. Appuyez sur la touche « On/Stand-by » pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « on ».

3.3.2 Mode Niveau de puissance

1. Appuyer sur la touche « Fonction ».
2. La puissance en watts pré-réglée « 1200 » est sélectionnée et l'appareil commence à fonctionner.
3. Zone de cuisson de gauche: Avec les touches « Down (-) » et « Up (+) », vous pouvez modifier le réglage dans une plage de 200 à 1500. (Niveaux de puissance en watts : 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Zone de cuisson de droite: Avec les touches « Down (-) » et « Up (+) », vous pouvez modifier le réglage dans une plage de 200 à 2000. (Niveaux de puissance en watts : 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Mode température

1. Appuyez à nouveau sur la touche « Fonction ».
2. La température pré-réglée de 180° C apparaît sur l'écran et l'appareil commence à fonctionner.
3. Les touches « Down (-) » et « Up (+) » permettent de modifier le réglage dans une plage de 60 à 240 °C. (niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C).

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez travailler soit avec le mode puissance, soit avec le mode température.
- ▶ La température est mesurée par un capteur en dessous de la plaque en céramique, 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.

3.3.4 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 à 240 minutes.

1. Appuyez sur la touche « Timer » pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. L'écran affiche « 0 ».
3. Les touches « Down (-) » et « Up (+) » vous permettent de modifier le réglage dans la plage 1 - 240 minutes. En maintenant la touche enfoncée, il est possible de régler la durée de la minuterie par paliers de 10 secondes.
4. Lorsque vous avez réglé la durée souhaitée, le chiffre clignote à l'écran.
5. L'appareil confirme automatiquement ce temps et l'écran affiche en alternance le temps de minuterie restant et la température ou la puissance en watts réglée.
6. En appuyant à nouveau sur la touche « Timer » ou en modifiant le mode de fonctionnement (touche « Fonction »), vous pouvez désactiver la fonction de minuterie et annuler ainsi la minuterie réglée.
7. Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille.

REMARQUE

- ▶ Si vous n'avez pas réglé de minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 heures.

3.3.5 Verrouillage des touches

Vous pouvez activer un verrouillage des touches pendant le fonctionnement en appuyant sur la touche « Lock » pendant environ 3 secondes. L'écran affiche alors « Loc ». Toutes les touches (sauf la touche « On/Standby » et la touche « Lock ») sont verrouillées. Vous pouvez désactiver le verrouillage des touches en maintenant à nouveau la touche « Lock » enfoncée.

3.3.6 Mettre hors circuit

1. Après utilisation, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche « On/Stand-by ».

2. Si la température de la table céramique est encore moins de 50 °C, le display montre „L“, si la température de la table céramique est encore plus que 50 °C, le display montre „H“.

REMARQUE

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

4 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.

4.1 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.

4.2 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.

◆ Boîte 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 nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.

5 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.

5.1 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.

5.2 Résolution des problèmes

En cas d'erreur, un code d'erreur décrivant la cause de l'erreur est affiché à l'écran.

Annonce	Description
Aucun affichage	Prise électrique pas branchée ou fusible pas enclenché. Brancher la prise électrique ou enclencher le fusible.
E0	Aucune casserole ne se trouve sur la table de cuisson ou la taille/le matériel de la casserole ne convient pas à la table de cuisson.
E2 / E1	La protection surtension ou de sous-tension s'est déclenchée. Branchez l'appareil sur une tension d'alimentation qui convient.
E3	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée pour protéger l'appareil et les ustensiles de cuisson. Débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil et les ustensiles de cuisine refroidir. Redémarrez la cuisson.
E4 / E5 / E6	Court-circuit d'un capteur ou autre problème avec l'appareil. Contactez le service clientèle.

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.**

6 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.

6.1 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».



7 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.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	122
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	123
1.2	Aansprakelijkheid	123
1.3	Auteurswet.....	123
1.4	Leveringsomvang	123
1.5	Uitpakken	123
2	Opbouw en functie	124
2.1	Overzicht	124
2.2	Bedieningselementen.....	124
2.3	Aanwijzingen bij het apparaat	125
2.3.1	Thermische beveiliging bij oververhitting	125
2.4	Typeplaatje.....	125
3	Bediening en werking	125
3.1	Aanwijzingen voor kookgerei.....	126
3.2	Veiligheidsvoorschriften	126
3.3	Gebruik van het apparaat	127
3.3.1	Inschakelen.....	127
3.3.2	Vermogens.....	127
3.3.3	Temperatuur.....	127
3.3.4	Timer	128
3.3.5	Toetsenvergrendeling.....	128
3.3.6	Uitschakelen.....	128
4	Reiniging en onderhoud	129
4.1	Veiligheidsvoorschriften	129
4.2	Reiniging.....	129
5	Storingen verhelpen	130
5.1	Veiligheidsvoorschriften	130
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	130
6	Afvoer van het oude apparaat	131
6.1	Verwijderen van de verpakking	131
7	Garantie	131

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 inductiekookplaat CASO ProSlim 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, • bediening,
- oplossing van een storing en/of • reiniging

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

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- Dubbele inductiekookplaat CASO ProSlim 3500
- Bedieningshandleiding

1.5 Uitpakken

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

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

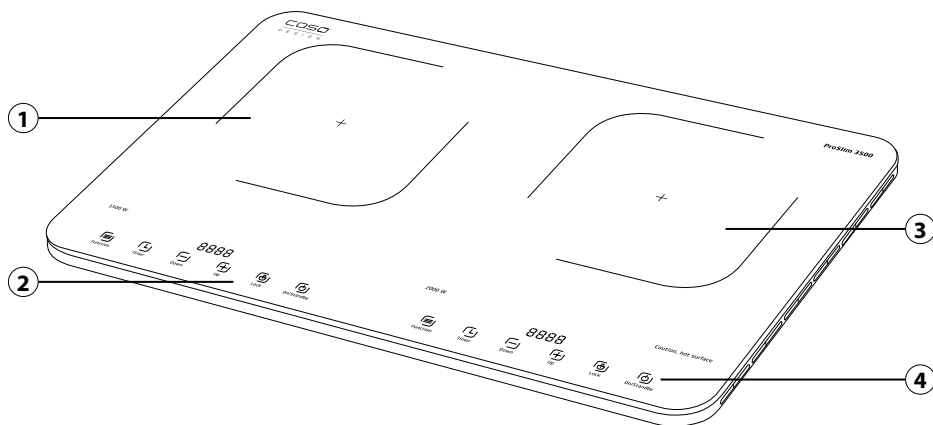
TIP

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

2 Opbouw en functie

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

2.1 Overzicht

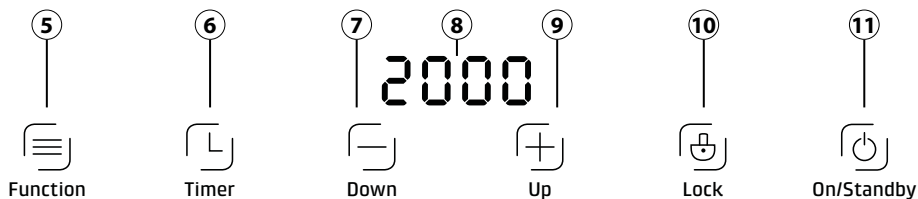


- ① Linker kookplaat
- ③ Rechter kookplaat
- ② Linker touch bedieningspaneel
- ④ Rechter touch bedieningspaneel

TIP

- ▶ De kabellengte van het apparaat is ongeveer 1,5 m.
- ▶ Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.

2.2 Bedieningselementen



- ⑤ Function: Selectie tussen temperatuurmodus of vermogensmodus
- ⑥ Timer: timerfunctie activeren
- ⑦ Down: verkort de tijd (timerfunctie), temperatuur (temperatuurmodus) en prestaties uitgedrukt in Watt (vermogensmodus)
- ⑧ Display: Geeft de huidige instelling weer (timerduur, temperatuur, prestaties uitgedrukt in Watt)
- ⑨ Up: Verhoog de tijd (timerfunctie), temperatuur (temperatuurmodus) en prestaties uitgedrukt in Watt (vermogensmodus)
- ⑩ Lock: het sleutelslot in-/uitschakelen
- ⑪ On/Stand-by: Schakel het apparaat in/zet het apparaat in de stand-by-modus

2.3 Aanwijzingen bij het apparaat



Deze opmerking en de aanduiding van de letter „H“ op het display dienen om te waarschuwen dat het glasoppervlak 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!

- ▶ Raak het glazen oppervlak niet aan terwijl dit oppervlak heet is (de letter H verschijnt in dit geval op het display).
- ▶ Plaats geen voorwerpen op het hete glasoppervlak.

2.3.1 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 (E3). Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

TIP

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

2.4 Typeplaatje

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

3 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.

3.1 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 magneetttest 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 24 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 6 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.

3.2 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.

3.3 Gebruik van het apparaat

De bediening van beide zones is identiek.

3.3.1 Inschakelen

1. Doe de stekker in het stopcontact.
2. Een akoestisch signaal klinkt en het apparaat bevindt zich in de stand-by modus.
3. Zet een geschikt kookgerei met de kook- / braadproducten gecentreerd op het kookveld (Ø 120 mm - 240 mm).
4. Druk op de „On/Stand-by“-toets om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en „on“ verschijnt op het display.

3.3.2 Vermogens

1. Druk op de schroei functieknop „Function“.
2. De vooraf ingestelde prestaties uitgedrukt in Watt met de waarde „1200“ worden geselecteerd. Op dit punt start het apparaat de werking.
3. Linker kookplaat: Gebruik de knoppen „Down (-)“ en „Up (+)“ om de instelling in het bereik tussen 200 en 1500 te wijzigen. (Niveaus van de prestaties uitgedrukt in Watt: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Rechter kookplaat: Gebruik de knoppen „Down (-)“ en „Up (+)“ om de instelling in het bereik tussen 200 en 2000 te wijzigen. (Niveaus van de prestaties uitgedrukt in Watt: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Temperatuur

1. Druk nogmaals op de knop „Function“.
2. De vooraf ingestelde temperatuur van 180° C verschijnt op het display. Op dit punt start het apparaat de werking.
3. U kunt de knoppen „Down (-)“ en „Up (+)“ gebruiken om de instelling in het bereik tussen 60 en 240 °C te wijzigen. (Temperatuurniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240 °C)

TIP

- ▶ U kunt werken met de vermogenmodus of met de temperatuurmodus.
- ▶ De temperatuur wordt door een voeler onder de glaskeramische 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.

3.3.4 Timer

U kunt instellen dat het apparaat zich na de gewenste tijd automatisch uitschakelt. De timer kan in een bereik van 1 - 240 minuten ingesteld worden.

1. Druk tijdens de werking van het apparaat op de „Timer” -toets.
2. Het display toont het nummer „0”.
3. Gebruik de knoppen „Down (-)” en „Up (+)” om de instelling in het bereik tussen 1 en 240 minuten te wijzigen. Door de toets ingedrukt te houden kan de timertijd ingesteld worden in stappen van 10 seconden.
4. Zodra je de gewenste tijd hebt ingesteld, knippert het nummer op je display.
5. Het apparaat bevestigt deze keer automatisch. Vervolgens trekt het display afwisselend de resterende tijd aan en de ingestelde temperatuur of de ingestelde prestaties uitgedrukt in Watt.
6. Door nogmaals op de knop „Timer” te drukken of door de bedrijfsmodus te wijzigen (met behulp van de knop „Function”), kunt u de timerfunctie opnieuw uitschakelen. Dus de ingestelde timer wordt geannuleerd.
7. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het toestel automatisch over op de stand-by modus.

TIP

- ▶ Als je geen timer hebt ingesteld, schakelt het apparaat na 2 uur automatisch uit.

3.3.5 Toetsenvergrendeling

U kunt tijdens het gebruik een sleutelslot activeren door de „lock” -toets ongeveer 3 seconden ingedrukt te houden. „Loc” verschijnt op het scherm. Alle knoppen (behalve de knoppen „On/Standby” en „Lock”) zijn vergrendeld. Door de knop „Lock” opnieuw ingedrukt te houden, kunt u het sleutelslot weer deactiveren.

3.3.6 Uitschakelen

1. Schakel het apparaat na het gebruik uit met de „On/Stand-by” toets.
2. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50 °C ligt, wordt „L” aangegeven, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50 °C ligt, geeft de display „H” aan.

TIP

- ▶ Kookgerei niet zonder inhoud op de keramische plaat zetten. Het verhitten van een lege pot of pan activeert de thermische beveiliging bij oververhitting en schakelt het apparaat uit.
- ▶ Het apparaat niet in gebruik nemen als het op een of andere manier beschadigd is of niet juist functioneert.

TIP

- ▶ Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen assecoires en vervangende onderdelen kan tot verwondingen en beschadigingen aan het apparaat leiden.
- ▶ De ventilatoren van het apparaat blijven nog even werken, zelfs nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

4 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.

4.1 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 verzwakt 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.

4.2 Reiniging

◆ Keramische kookplaat

De keramische 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 oplosmiddelen zoals bv. benzine, om de kunststof delen niet te beschadigen.

5 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.

5.1 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.

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

In geval van een fout wordt een foutcode die de oorzaak van de fout beschrijft op het display weergegeven.

Foutcode	Beschrijving
Geen weergave	De stekker zit er niet in of de zekering is niet ingeschakeld. Doe de stekker er in of schakel de zekering in.
E0	Er staat geen pan op het kookveld of de grootte van de pan / het panmateriaal is niet geschikt voor het kookveld.
E2 / E1	De over- of onderspanningsbeveiliging is geactiveerd. Sluit het apparaat aan een geschikte stroomvoorziening aan.
E3	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd om het apparaat en het kookgerei te beschermen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en het kookgerei afkoelen. Daarna kunt u het kookproces opnieuw starten.
E4 / E5 / E6	Kortsluiting van een sensor of ander probleem met het apparaat. Neem contact op met klantenservice.

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.**

6 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 terugname 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.

6.1 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.



7 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.

Innehållsförteckning Operation

1	Allmänt	132
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	133
1.2	Ansvarsbegränsning	133
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	133
1.4	Leveransomfattning	133
1.5	Uppackning.....	133
2	Konstruktion och funktion	134
2.1	Översikt.....	134
2.2	Kontroller.....	134
2.3	Varningsanvisningar på apparaten	135
2.3.1	Överhettningsskydd.....	135
2.4	Märkskylt	135
3	Manövrering och drift	135
3.1	Anvisningar avseende kokkärl	136
3.2	Säkerhetsanvisningar	136
3.3	Användning av apparaten	137
3.3.1	Inkoppling.....	137
3.3.2	Effektläge.....	137
3.3.3	Temperaturläge	137
3.3.4	Tidur	138
3.3.5	Knappspärr	138
3.3.6	Frånkoppling.....	138
4	Rengöring och skötsel	138
4.1	Rengöring.....	139
5	Åtgärdande av störningar	139
5.1	Säkerhetsanvisningar	139
5.2	Störningsorsaker och åtgärder	140
6	Avfallshantering av uttjänt apparat.....	140
6.1	Avfallshantering av emballaget.....	140
7	Garanti	141

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av dubbel induktionshäll CASO ProSlim 3500 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättning är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Dubbel induktionshäll CASO ProSlim 3500
- Bruksanvisning

1.5 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

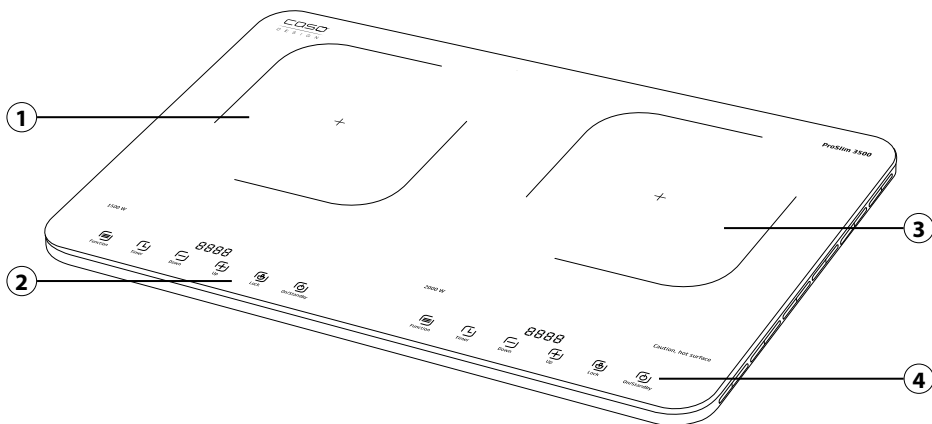
OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Konstruktion och funktion

I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

2.1 Översikt

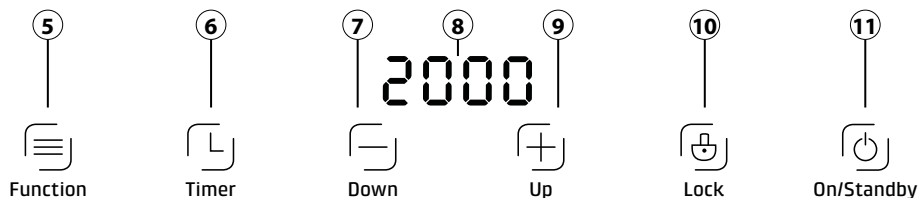


- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| ① Häll till vänster | ③ Höger spishäll |
| ② Vänster touchkontrollpanel | ④ Höger touch-kontrollpanel |

OBS

- ▶ Apparatens kabellängd är ca 1,5 m.
- ▶ Täck inte över eller blockera några öppningar på apparaten.

2.2 Kontroller



- ⑤ Function: Val mellan temperaturläge eller prestandaläge
- ⑥ Timer: Aktivera timerfunktion
- ⑦ Down: Minskar tiden (timerfunktion), temperaturen (temperaturläge) och watteffekten (prestandaläge)
- ⑧ Display: Visar den aktuella inställningen (tid för timer, temperatur, watteffekt)
- ⑨ Up: Ökar tiden (timerfunktion), temperaturen (temperaturläge) och watteffekten (prestandaläge)
- ⑩ Lock: Aktiverar/inaktiverar knappspärren
- ⑪ On / Standby: Startar enheten/sätter enheten i standby- läge

2.3 Varningsanvisningar på apparaten



Denna information och visningen av "H" på displayen fungerar som varning att glasytan kan vara väldigt varm. Denna anvisning är avsedd som varning för att keramikytan kan vara mycket het. Induktionshällen i sig utvecklar visserligen ingen värme under matlagningen men kokkärletemperaturen värmer upp plattan!

⚠ FÖRSIKTIGHET

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar, för att undvika brännskador genom den heta apparaten: Risk för brännskador på het yta!

- ▶ Vidrör inte glasytan så länge den fortfarande är varm (H visas på displayen).
- ▶ Ställ inte av föremål på den varma glasytan.

2.3.1 Överhettningsskydd

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparatens temperatur överstiger den kritiska gränsen "E3" visas på displayen, slår apparaten av säkerhetsskäl från vidare energitillförsel. Efter avkylningsfasen kan enheten sättas på igen.

OBS

- ▶ Ytterligare information om felmeddelanden finns i avsnittet "Störningsmeddelanden".

2.4 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

3 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

3.1 Anvisningar avseende kokkärl

Kokkärl, som används till induktionshällen, måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och ha en tillräckligt stor, plan bottenyta.



Så kan du konstatera kärlets lämplighet:

Förvissa dig om att kärlet är märkt som lämpligt för matlagning med induktionsström eller utför följande magnettest:

För fram en magnet (t.ex. en kylskåpsmagnet) mot botten på kokkärlet. Dras den fast hårt, kan du använda kokkärlet på induktionshällen.

Nedanstående tabell tjänar som utgångspunkt för val av rätta matlagingskäril:

Lämpligt kokkärl	Olämpligt kokkärl
Kokkärl med ferromagnetisk (järnhaltig) botten.	Kokkärl av koppar, aluminium, elfast glas och andra ickemetalliska käril.
Emaljerade stålkäril med tjock botten.	Käril av rostfritt stål utan magnetisk järnkärna.
Gjutjärnskäril med emaljerad botten.	Käril utan plan anliggningsyta mot plattan.
Käril av rostfritt flerskiktstål, rostfritt fertritstål resp. aluminium med specialbotten.	Käril med bottendiameter mindre än 12 cm och större än 24 cm.

OBS

- ▶ Vid användning av induktionsanpassade käril från vissa tillverkare kan ljud uppstå, vilka är att hänföra till konstruktionen av dessa käril.

Följ även nedanstående anvisningar för användning av lämpliga kokkäril:

OBS

- ▶ Använd enbart käril med induktionsanpassad botten.
- ▶ Den maximalt tillåtna vikten för alla käril med innehåll får inte överskrida 6 kg.
- ▶ Laktta försiktighet vid användning av dubbelväggiga vattenbadskokare. Dessa kan koka torra utan att det märks. Det leder till skador på såväl käril som platta.

3.2 Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING

- ▶ För att du snabbt ska kunna ingripa vid fara, får apparaten inte lämnas utan tillsyn under drift.
- ▶ Flytta inte apparaten under drift eller med heta kokkäril på plattan.
- ▶ Var noga med att ställa kokkäril centralt på hällen. Ingenting får placeras på varken manöverpanelen eller ramen.
- ▶ Lägg inte aluminiumfolie eller metallplattor på apparatytan, för att undvika överhettning.
- ▶ Rör inte vid den heta glasytan.

⚠ VARNING

- ▶ Induktionshällen i sig utvecklar ingen hetta under matlagningen. Korkkärlets temperatur värmer emellertid upp plattan.
- ▶ Håll alltid hällen och kärlobotten torra och rena. Om vätska kommer in mellan kärlets botten och plattan, kan denna förångas, så att kärlet flyger upp till följd av det tryck som uppstår. Skaderisk.
- ▶ Slå från apparaten efter användning. På så sätt undviker du onödig energiförbrukning och säkerställer din säkerhet.

3.3 Användning av apparaten

Funktionen för båda zonerna är identisk.

3.3.1 Inkoppling

1. Sätt in stickkontakten.
2. En akustisk signal ljuder och enheten är i standby-läget.
3. Placera ett lämpligt korkkärl med kok-/stekgodset centrerat på kokplattan (Ø 120 mm - 240 mm).
4. Aktivera "On/Standby"-knappen för att sätta på enheten. En akustisk signal ljuder och kontrollamporna "Level" och "Temp" blinkar.

3.3.2 Effektläge

1. Tryck på knappen "Function".
2. Den förinställda watteffekten "1200" väljs och enheten börjar arbeta.
3. Håll till vänster: Med knapparna "Down (-)" och "Up (+)" kan du ändra inställningen inom området 200 – 1500. (watteffektnivåer: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Höger spishåll: Med knapparna "Down (-)" och "Up (+)" kan du ändra inställningen inom området 200 – 2000. (watteffektnivåer: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Temperaturläge

1. Tryck på nytt på knappen "Function".
2. Den förinställda temperaturen på 180° C visas på displayen och enheten börjar arbeta.
3. Med knapparna "Down (-)" och "Up (+)" kan du ändra inställningen inom området 60 – 240 °C. (temperaturnivåer: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 och 240 °C)

OBS

- ▶ Du kan antingen arbeta med effektläget eller med temperaturläget.
- ▶ Temperaturen mäts av en sensor under den glaskeramiska plattan, så temperaturen som visas kan skilja sig från temperaturen i grytan.
- ▶ Eftersom temperaturen stiger mycket snabbt i kärlets botten, speciellt i samband med stekning med lite fett, och gränsvärdet 270 °C uppnås mycket fort, bör du vid stekning slå över till funktionsläget "Temperatur". Här ligger maxtemperaturen vid 240 °C.

3.3.4 Tidur

Du kan ställa in att enheten skall stänga av sig efter önskad tid. Timern kan ställas in i intervallet 1 - 240 minuter.

1. Tryck på "Timer"-knappen under pågående drift
2. Då Displayen visar "0"
3. Med knapparna "Down (-)" och "Up (+)" kan du ändra inställningen inom området 1 – 240 minuter. Genom att hålla knappen intryckt kan timertiden ställas in i steg om 10 sekunder.
4. När du har ställt in önskad tid blinkar siffran på displayen.
5. Eheten bekräftar denna tid automatiskt och displayen visar omväxlande den kvarvarande timertiden och den inställda temperaturen eller den inställda watteffekten.
6. Genom att trycka på "Timer"-knappen igen eller genom att ändra driftläget ("Function"-knapp) kan du inaktivera timerfunktionen igen och på så sätt avbryta den inställda timern.
7. När tiden löpt ut, hörs en ljudsignal och apparaten går automatiskt över i standby-läge.

OBS

- ▶ Om du inte har ställt in någon timer stängs apparaten av automatiskt efter 2 timmar.

3.3.5 Knappspärr

Under pågående drift kan du aktivera en knappspärr genom att hålla "Lock"-knappen intryckt i ca 3 sekunder. På displayen visas "Loc". Alla knappar (förutom knappen "On/Standby" och "Lock") är spärrade. Genom att åter trycka på knappen "Lock" kan du inaktivera knappspärren igen.

3.3.6 Frånkoppling

1. Stäng av enheten med knappen "On/Standby" efter användningen.
2. Om ytemperaturen ligger under 50 °C, visas „-L-“, om temperaturen ligger över 50 °C, visar displayen „-H-“.

OBS

- ▶ Korkärl som inte innehåller livsmedel ska inte ställas på keramikhällen. Uppvärmning av ett tomt kärl eller en tom stekpanna aktiverar överhettningsskyddet och apparaten slår från.
- ▶ Kör inte apparaten, om den på något sätt är skadad eller inte fungerar korrekt.
- ▶ Användning av tillbehör och reservdelar, som inte rekommenderas av tillverkaren, kan leda till skador på såväl apparat som på personer.
- ▶ Fläktarna fortsätter att löpa ett kort tag till efter att du har stängt av enheten.

4 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- ▶ Stäng av ugnen före rengöring och dra kontakten ur vägguttaget.
- ▶ Plattan kan vara het efter användning. Risk för brännskador föreligger! Vänta tills apparaten har svalnat.
- ▶ Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.
- ▶ Om fukt tränger in i apparaten, kan elektroniska komponenter skadas. Se noga till att ingen vätska kommer in i apparaten genom ventilationsöppningarna.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.

4.1 Rengöring

◆ Keramikplatta

Torka av glaskeramikhällen med en fuktig trasa eller med en mild, icke-slipande tvållösning.

◆ Hölje och manöverpanel

Rengör höljet och kontrollpanelen med en mjuk, fuktig trasa.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ Använd inga lösningsmedelhaltiga rengöringsmedel, t.ex. bensin, för att inte skada plastdetaljerna.

5 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

5.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

5.2 Störningsorsaker och åtgärder

Vid ett eventuellt fel visas på displayen en felkod, som beskriver orsaken till felet.

Fel	Åtgärd
ingen visning	Nätstickkontakten är inte isatt eller så är inte säkringen påslagen. Sätt in nätstickkontakten eller sätt på säkringen.
E0	Det finns ingen kastrull på kokplattan eller så passar kastrullens storlek/material inte till kokplattan.
E2 / E1	Över- eller underspänningskyddet har löst ut. Anslut enheten till en lämplig spänningsförsörjning.
E3	För att skydda enheten och köksredskap utlöstes överhettningsskyddet. Dra ut nätsladden och låt enheten och köksredskapet svalna ett tag. Därefter startar du kokningen igen.
E4 / E5 / E6	Kortslutning i en sensor eller annat problem med enheten. Kontakta kundtjänsten.

OBS

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- ▶ Rengör apparaten innan du skickar den till kundtjänst.

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

6.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



7 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässig utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

Оглавление Эксплуатация

1	Общие сведения	142
1.1	мация о данном руководстве	143
1.2	Ограничение ответственности.....	143
1.3	Защита авторского права	143
1.4	Объем поставки.....	143
1.5	Распаковка	143
2	Устройство и работа	144
2.1	Общее описание.....	144
2.2	Элементы управления	144
2.3	Указания на приборе	145
2.3.1	Защита от перегрева.....	145
2.4	Заводская табличка.....	145
3	Эксплуатация и функционирование	146
3.1	Указания по кухонной посуде	146
3.2	Указания по технике безопасности	147
3.3	Эксплуатация прибора	147
3.3.1	Включение	147
3.3.2	Режим работы на мощности	147
3.3.3	Режим выбора температуры	148
3.3.4	Таймер	148
3.3.5	Блокировка кнопок	148
3.3.6	Выключение	149
4	Чистка и обслуживание	149
4.1	Информация по безопасности	149
4.2	Очистка	150
5	Проблемы и способы их решения	150
5.1	Правила техники безопасности	150
5.2	Причины неисправностей и их устранение	150
6	Утилизация отслужившего прибора	151
6.1	Утилизация упаковки.....	151
7	Гарантия	151

1 Общие сведения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме. Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вас много радости при использовании прибора.

1.1 мация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью Двойная индукционная варочная панель CASO ProSlim 3500 (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
- использование,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

1.2 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации,
- использования прибора не по назначению,
- неправильного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

1.3 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

CASO GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

1.4 Объем поставки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Двойная индукционная варочная панель CASO ProSlim 3500
- Руководство по эксплуатации

1.5 Распаковка

Для распаковки прибора извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал.

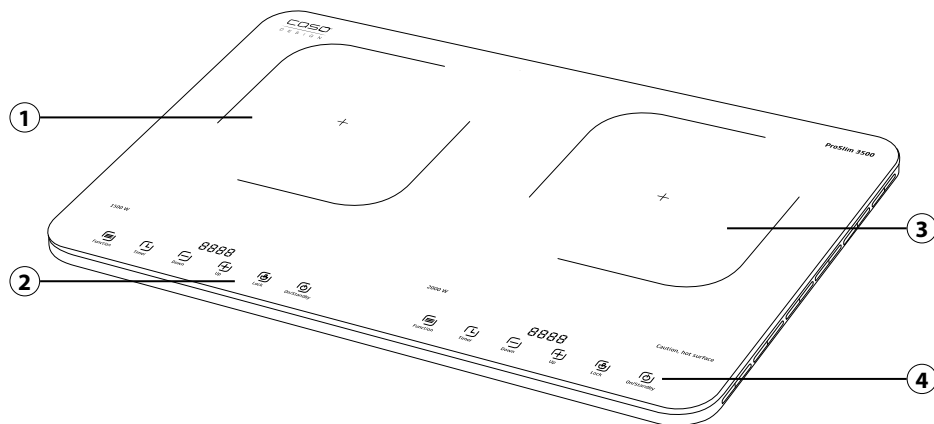
ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

2 Устройство и работа

В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

2.1 Общее описание

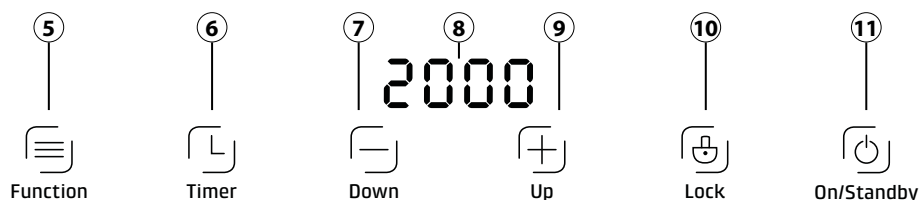


- ① Левая варочная панель
- ② Левая сенсорная панель управления
- ③ Правая варочная панель
- ④ Правая сенсорная панель управления

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Длина кабеля прибора составляет примерно 1,5 м.
- ▶ Не закрывайте и не блокируйте отверстия на приборе.

2.2 Элементы управления



- ⑤ Кнопка «Функция»: выбор температурного режима или режима питания
- ⑥ Кнопка таймера: включение функции таймера
- ⑦ Кнопка «Вниз»: уменьшение времени (функция таймера), температуры (режим температуры) и мощности в ваттах (режим мощности)
- ⑧ Дисплей: отображение текущей настройки (продолжительность таймера, температура, мощность в ваттах)
- ⑨ Кнопка «Вверх»: увеличение времени (функция таймера), температуры (режим температуры) и мощности в ваттах (режим мощности)
- ⑩ Кнопка «Замок»: активация/деактивация блокирования кнопок
- ⑪ Вкл./Режим ожидания: включение прибора/перевод прибора в режим ожидания

2.3 Указания на приборе



Это сообщение и символ «H», отображаемый на дисплее, служат предупреждением о том, что стеклянная поверхность может быть горячей. Хотя сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло, температура кухонной посуды нагревает конфорку!

⚠ ВНИМАНИЕ

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы не обжечься о горячий прибор: Опасность обжечься о горячую поверхность!

- ▶ Не прикасайтесь к стеклянной поверхности, пока она горячая (на дисплее отображается символ «H»).
- ▶ Не кладите предметы на горячую стеклянную поверхность.

2.3.1 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если температура прибора превышает критический уровень, на индикации появляется соответствующий код ошибки „E3“ и раздается звуковой сигнал. По причинам безопасности прибор отключает дальнейшую подачу электропитания. После охлаждения прибор можно включить снова.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Более подробную информацию об индикации ошибок смотри в главе «Индикация неисправностей».

2.4 Заводская табличка

Заводская табличка с информацией о подключении и технических характеристиках находится на нижней стороне прибора.

3 Эксплуатация и функционирование

В данной главе приведены важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие их, чтобы избежать опасностей и повреждений:

3.1 Указания по кухонной посуде

Посуда, используемая для варки на индукционной плите, должна быть из металла, иметь магнитные свойства и обладать достаточное по размеру, ровное дно.



Так Вы можете определить пригодность посуды:

Убедитесь, что на посуде есть указание на пригодность ее для использования для варки с помощью индукционного тока, или проведите следующий тест с магнитом:

Поднесите магнит (например, магнитик для крепления на магнитной доске) ко дну кухонной посуды. Если он с силой притягивается, то посуду можно использовать на индукционной варочной панели.

Следующая таблица служит отправной точкой для выбора правильной посуды:

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда
Кухонная посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном.	Посуда из меди, алюминия, жаропрочного стекла и другая неметаллическая посуда.
Эмалированная стальная посуда с толстым дном.	Посуда из нержавеющей стали без магнитного стального сердечника.
Чугунная посуда с эмалированным дном.	Посуда, у которой нет плоского дна для установки на плиту.
Посуда из нержавеющей многослойной стали, нержавеющей ферритовой стали и алюминия со специальным дном.	Посуда с диаметром дна менее 12 см и более 24 см.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ При использовании пригодных для индукции кастрюль некоторых производителей может появляться шум, который обусловлен конструкцией кастрюль.

Соблюдайте следующие указания для использования подходящей кухонной посуды:

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Используйте только кастрюли с подходящим для индукции дном.
- ▶ Максимально допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 6 кг.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании кастрюлей с двойными стенками со свойствами водяной бани. Из этих кастрюлей незаметно может испариться вода. При продолжении варки это может привести к повреждению кастрюли и варочной панели.

3.2 Указания по технике безопасности

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.
- ▶ Не двигать прибор во время работы или с горячей кастрюлей на конфорке.
- ▶ Следите за тем, чтобы посуда стояла по центру конфорки. Ее нельзя ставить ни на панель управления, ни на раму.
- ▶ Не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины, чтобы избежать перегрева.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей стеклянной поверхности.
- ▶ Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но варочная панель может нагреться от температуры посуды.
- ▶ Конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и конфоркой попадет жидкость, она может испариться и из-за возникающего давления кастрюля может подпрыгнуть вверх. Существует опасность получения травмы.
- ▶ После использования выключите прибор. Так Вы избежите ненужной траты энергии и обеспечите свою безопасность.

3.3 Эксплуатация прибора

Работа обеих зон идентична.

3.3.1 Включение

1. Вставьте штепсель в розетку.
2. Раздастся звуковой сигнал, и прибор переключится в режим ожидания.
3. Поставьте в центр конфорки подходящую посуду (Ø 120 мм – 240 мм) с продуктами, которые надо сварить / обжарить.
4. Нажмите на кнопку «On/Standby», чтобы включить прибор. Раздастся звуковой сигнал, и начнут мигать световые индикаторы «Level» и «Temp».

3.3.2 Режим работы на мощности

1. Нажмите кнопку «Функция».
2. Выбирается предварительно установленная мощность в ваттах «1200», и прибор начинает работать.
3. Левая варочная панель: С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 200 до 1500. (Уровни мощности в ваттах: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Правая варочная панель: С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 200 до 2000. (Уровни мощности в ваттах: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Режим выбора температуры

1. Нажмите кнопку «Функция» еще раз.
2. На дисплее отобразится предварительно установленная температура 180 °С, и прибор начнет работать.
3. С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 60 до 240 °С. (Температурные уровни: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С)

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Вы можете работать либо в режиме температуры, либо в режиме мощности.
- ▶ Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.
- ▶ Поскольку температура на дне сковороды поднимается очень быстро, особенно при жарке с небольшим количеством жира, и быстро достигается предел в 270 °С, переключитесь на режим «Температура» при жарке. Максимальная температура здесь составляет 240 °С.

3.3.4 Таймер

Вы можете активировать автоматическое выключение прибора по истечении нужного времени. Таймер настраивается в диапазоне от 1 до 240 минут.

1. Во время работы прибора нажмите на кнопку «Timer».
2. На дисплее отображается символ «0».
3. С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 1 до 240 минут. При удерживании кнопки нажатой время таймера изменяется с 10-секундным шагом.
4. Когда вы установите нужное время, число на дисплее мигнет.
5. Прибор автоматически подтвердит это время, и на дисплее поочередно отобразится оставшееся время таймера и заданная температура или заданная мощность в ваттах.
6. Повторным нажатием кнопки «Таймер» или изменением режима работы (кнопка «Функция») можно снова деактивировать функцию таймера и таким образом отменить установленный таймер.
7. Если время истекло, раздается звуковой сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если вы не установили таймер, прибор выключится автоматически через 2 часа.

3.3.5 Блокировка кнопок

Вы можете активировать блокировку кнопок во время работы, нажав и удерживая кнопку «Замок» в течение примерно 3 секунд. На дисплее появится сообщение «Замок». Все кнопки (кроме кнопок «Вкл./Режим ожидания» и «Замок») заблокированы. Блокировку кнопок можно отключить, повторно нажав и удерживая кнопку «Замок».

3.3.6 Выключение

1. После использования выключите прибор нажатием кнопки «On/Standby».
2. Если температура поверхности ниже 50 °C, на индикации показывается „L“, если температура поверхности выше 50 °C, дисплей показывает „H“.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Не используйте прибор, если он имеет какие-либо повреждения или работает неправильно.
- ▶ Не ставьте пустую кухонную посуду на керамическую панель. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковороды активирует функцию защиты от перегрева, и прибор автоматически отключается.
- ▶ Использование не рекомендованных производителем принадлежностей и запчастей может привести к повреждению прибора и получению травмы.
- ▶ Вентиляторы прибора продолжают работать в течение некоторого времени даже после его выключения.

4 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

4.1 Информация по безопасности

ВНИМАНИЕ

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Прибор следует регулярно очищать и удалять остатки приготавливаемой пищи. Прибор, который не поддерживается в чистом состоянии, отрицательно влияет на срок эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ▶ Варочная панель после использования может быть горячей. Существует опасность получения ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.
- ▶ Если в прибор попадет влага, то могут быть повреждены электронные элементы. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через прорезь для вентиляции.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не соскребайте твердые загрязнения жесткими предметами.

4.2 Очистка

◆ **Керамическая варочная панель**

Протрите стеклокерамическую варочную панель влажной тканью или мягким неабразивным мыльным раствором.

◆ **корпус и панель управления**

Очистите корпус и панель управления мягкой влажной тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ

- ▶ Не используйте чистящие средства с содержанием растворителей, как, например, бензин, чтобы не повредить детали из пластмассы.

5 Проблемы и способы их решения

В данной главе содержатся важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

5.1 Правила техники безопасности

⚠ ВНИМАНИЕ

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

5.2 Причины неисправностей и их устранение

В случае появления ошибки на дисплее выводится код ошибки, который описывает причину ошибки.

Индкация	Описание
На дисплее ничего не отображается	Не вставлен в розетку штепсель или не включен предохранитель. Вставьте в розетку штепсель или включите предохранитель.
E0	На варочной панели нет кастрюли, или размер / материал кастрюли не подходят для этой варочной панели.
E2 / E1	Сработала защита от повышенного или пониженного напряжения. Подключите прибор к подходящему источнику питания.
E3	Сработала защита от перегрева для защиты прибора и кухонной посуды. Отключите прибор от сети и дайте прибору и кухонной посуде остыть. Затем возобновите процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- ▶ Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.

6 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

6.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.



7 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того,

DE

EN

IT

ES

FR

NL

SV

RU

TR

HE

AR

гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования.

В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены.

При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

İçindekiler Operasyon

1 Genel	153
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler.....	154
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	154
1.3 Telif Hakkı Koruması.....	154
1.4 Teslimat Kapsamı	154
1.5 Ambalajı Açmak	154
2 Kurulum ve Fonksiyonlar	155
2.1 Genel Bakış.....	155
2.2 Kumanda Elemanları	155
2.3 Cihaz ile ilgili Ayrıntılar	156
2.3.1 Aşırı Isınmadan Koruma Kolaylığı.....	156
2.4 Anma Değeri Levhası	156
3 Çalıştırma ve kullanım	156
3.1 Tencere Seti ile ilgili Talimatlar	157
3.2 Güvenlik Talimatları.....	157
3.3 Cihazın çalıştırılması	158
3.3.1 Açma	158
3.3.2 Güç modu.....	158
3.3.3 Sıcaklık modu	158
3.3.4 Zamanlayıcı.....	159
3.3.5 Tuş kilidi.....	159
3.3.6 Kapatma.....	159
4 Temizlik ve Bakım	160
4.1 Güvenlik Açıklamaları	160
4.2 Temizleme	160
5 Arızanın Ortadan Kaldırılması	161
5.1 Güvenlik Açıklamaları	161
5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı.....	161
6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması	162
6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa.....	162
7 Garanti	162

1 Genel

Makinenizi daha hızlı tanımak ve makinenizin tüm fonksiyonlarını tam olarak kullanabilmek için Lütfen bu kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri okuyun. Makinenizi doğru kullanır ve bakımını yaparsanız cihazınızı uzun yıllar boyunca kullanabileceksiniz. Cihazınızı güle güle kullanın.

DE

EN

IT

ES

FR

NL

SV

RU

TR

HE

AR

1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

Bu Kullanım Kılavuzu, Çift indüksiyonlu ocak CASO ProSlim 3500 (bundan sonra sadece cihaz olarak anılacaktır) ve cihazınızın çalıştırılması, güvenliği, usulüne uygun kullanımı ve bakımı hakkında bilgi vermektedir.

Bu Kullanım Kılavuzu her zaman cihazın yakınında bulundurulmalıdır. Bu Kullanım Kılavuzu,

- cihazın çalıştırılması,
 - kullanılması,
 - arızanın ortadan kaldırılması ve/veya
 - temizlenmesi
- çin görevlendirilecek herkes tarafından okunmalıdır ve uyulmalıdır.

Bu Kullanım Kılavuzunu saklayınız ve cihazı bir başkasına vermeniz halinde, cihaz ile birlikte Kullanım Kılavuzunu da yeni sahibine teslim ediniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır.

İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihaz üzerinde değişiklik yapılması
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması
- Onaylanmamış aksesuarların kullanımı

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz,-garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı

Mikrodalga, standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- Çift indüksiyonlu ocak CASO ProSlim 3500
- Kullanım Kılavuzu

1.5 Ambalajı Açmak

Ürün ambalajını lütfen aşağıda belirtildiği şekilde açınız:

- Ambalaj parçalarının tamamını ve aksesuarlarını çıkartınız.

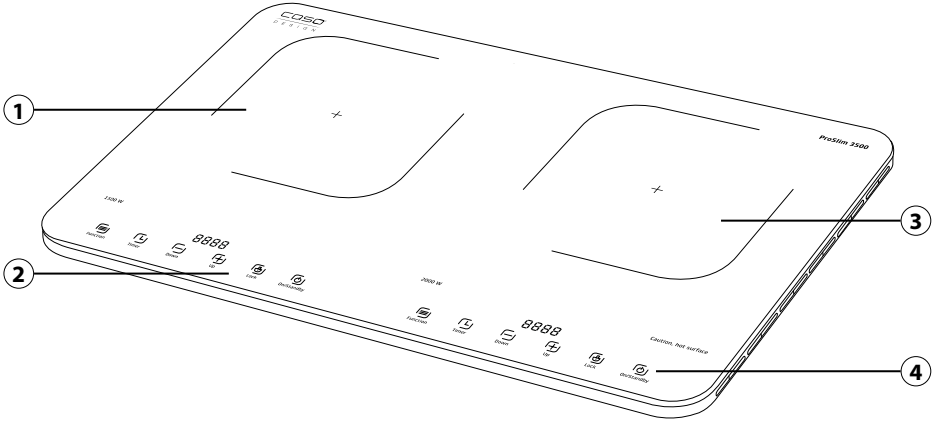
NOT

- Cihazınızın garanti süresi boyunca, garantiden yararlanmak istemeniz halinde cihazınızı tekrar usulüne uygun ambalajlayabilmeniz için, mümkün mertebe orijinal ambalajını saklı tutunuz.

2 Kurulum ve Fonksiyonlar

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

2.1 Genel Bakış

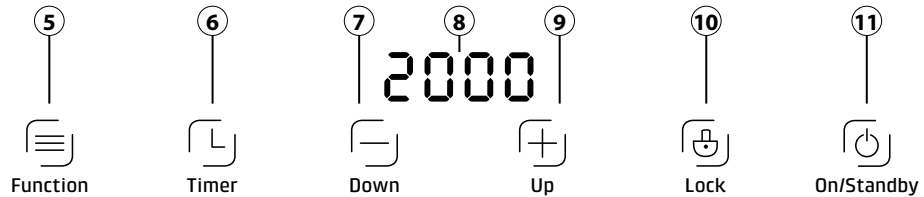


- ① Sol ocak
- ② Sol dokunmatik kontrol paneli
- ③ Doğru ocak.
- ④ Sağ dokunmatik kontrol paneli

NOT

- Cihazın kablo uzunluğu yaklaşık 1,5 m'dir.
- Cihaz üzerindeki açıklıkları kapatmayın veya engellemeyin.

2.2 Kumanda Elemanları



DE

EN

IT

ES

FR

NL

SV

RU

TR

HE

AR

- ⑤ „Function“: Sıcaklık modu veya güç modu arasında seçim
- ⑥ „Timer“: Zamanlayıcının çalışmasını etkinleştirir
- ⑦ „Down“: Watt'ta (güç modu) zamanı (zamanlayıcı işlevi), sıcaklığı (sıcaklık modu) ve performansı azaltın
- ⑧ Ekran: Mevcut ayarı görüntüler (zamanlayıcı süresi, sıcaklık, Watt cinsinden ifade edilen performans)

- ⑨ „Up“: Zamanı (zamanlayıcı işlevi), sıcaklığı (sıcaklık modu) ve performansı Watt (güç modu) cinsinden artırın
- ⑩ „Lock“: Tuş kilidini etkinleştir / devre dışı bırak
- ⑪ „On / Standby“: Cihazı açın/bekleme moduna alın

2.3 Cihaz ile ilgili Ayrıntılar



Bu not ve ekrandaki „H“ harfinin işareti, cam yüzeyinin sıcak olabileceği konusunda uyarı görevi görür. İndüksiyonlu ocağın kendisi pişirme esnasında herhangi bir ısı üretmemekle birlikte, pişirme aletlerinin sıcaklığı ızgarayı ısıtmaktadır!

⚠ DİKKAT

Sıcak cihazın sebep olacağı yanmadan kaçınmak için aşağıdaki talimatları gözetiniz: **Sıcak yüzey nedeniyle yanma tehlikesi!**

- ▶ Bu yüzey sıcakken cam yüzeye dokunmayın (Bu durumda ekranda „H“ harfi görünecektir).
- ▶ Sıcak cam yüzeyine herhangi bir nesne koymayın.

2.3.1 Aşırı Isınmadan Koruma Kolaylığı

Cihaz, aşırı ısınmadan korunma kolaylığı ile teçhiz edilmiştir.

Cihazın sıcaklığı kritik limiti aştığı takdirde, uygun hata mesajı görüntülenir ve bir akustik sinyal duyulur (Hata kodu „E3“). Güvenlik sebepleri nedeniyle, güç kaynağını kapayınız. Soğutma aşamasından sonra, cihaz tekrar açılabilir konuma gelir.

NOT

- ▶ „Arıza göstergeleri“ bölümünde, hata göstergeleri hakkında daha ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz.

2.4 Anma Değeri Levhası

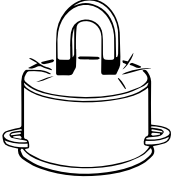
Bağlantı ve performans verilerini içeren tip plakası ünitenin alt tarafında bulunur.

3 Çalıştırma ve kullanım

Bu bölüm, ünitenin çalıştırılmasıyla ilgili önemli bilgiler içerir. Tehlike ve hasarı önlemek için talimatları izleyin.

3.1 Tencere Seti ile ilgili Talimatlar

İndüksiyonlu pişirme yüzeyi için kullanılan tencere metalden yapılmış, manyetik özelliklere ve yeterli, düz bir taban yüzeyine sahip olmalıdır.



Tencerenin uygun olup olmadığına aşağıdaki şekilde karar verilir:

Tencerenin, indüksiyon akımıyla pişirmeye uygun olduğunu ifade eden bir kayıt taşıdığından emin olunuz veya aşağıdaki mıknatıs testini gerçekleştiriniz:

Tencerenizin tabanına yakın (örneğin, bir manyetik levhadan alınmış) bir mıknatıs yerleştiriniz. Mıknatıs güçlü bir şekilde çekilmekte ise, o takdirde, tencerenizi indüksiyonlu ocak üzerinde kullanabilirsiniz.

Aşağıdaki tablo, doğru pişirme aletlerini seçmenizde yardımcı olacak bir rehber işlevine sahiptir:

Uygun Tencere Seti	Uygun Olmayan Tencere Seti
Manyetik tabanlı tencere seti (demirli)	Bakır, alüminyum, ısı dirençli camdan yapılmış tencereler ve diğer metal dışı tencereler
Emaye kaplı, kalın tabanlı çelik tencereler	Mıknatıslı demir cevherine sahip olmayan paslanmaz çelikten yapılmış tencereler
Emaye kaplı tabanlara sahip dökme demirli tencereler	Isıtıcı ızgarası üzerinde düz durmayan tencereler
Paslanmaz çelik, çok katmanlı çelik, paslanmaz çelik ferrit çelik veya özel tabanlı alüminyumdan yapılmış tencereler	Taban çapı 12 cm'den daha küçük veya 24 cm'den daha büyük tencereler

NOT

- ▶ Bazı üreticilerin indüksiyon uyumlu tencerelerini kullanma, söz konusu tencerelerin tasarımı nedeniyle gürültü meydana gelişine sebep olabilmektedir.

Uygun tencere seti kullanımı açısından lütfen aşağıdaki talimatları da gözetiniz:

NOT

- ▶ Sadece indüksiyon uyumlu tabana sahip tencereler kullanınız.
- ▶ Tüm tencereler artı içeriklerinin izin verilebilir maksimum ağırlığı 6 kg'ı geçmemelidir.
- ▶ Çukur kaynatma tencerelerini kullanırken dikkatli olunuz. Bu türden tencerelerin, kaynakken fark edilmeden dipleri kuruyabilir. Bu, tencereye ve ısıtıcı ocağa zarar verir.

3.2 Güvenlik Talimatları

⚠ UYARI

- ▶ Tehlike anında hızlı bir şekilde müdahale edebilmemiz için, çalışmakta iken cihazı gözetimsiz bırakmayınız.

⚠ UYARI

- ▶ Cihazı çalışma esnasında veya tencere seti ocak ızgarası üzerindeyken hareket ettirmeyiniz.
- ▶ Tencere setinin, ocak ızgarası üzerine ortalanmasını temin ediniz. Kontrol paneli üzerine veya çerçeve üzerine konumlandırılmamalıdır.
- ▶ Pişirme yüzeylerinin üzerine herhangi bir mutfak aleti, tencere/tava kapağı, bıçak veya başka metal cisimler koymayın. Cihaz açıldığında bu cisimler çok ısınabilir.
- ▶ Aşırı ısınmayı engellemek için, cihaz yüzeyi üzerine herhangi bir alüminyum folyo veya metal panel yerleştirmeyiniz.
- ▶ Sıcak cam yüzeye dokunmayın.
- ▶ İndüksiyonlu ocağın kendisi pişirme süreci sırasında herhangi bir ısı üretmemektedir, bununla birlikte, tencere setinin sıcaklığı ocak ızgarasını ısıtmaktadır.
- ▶ Ocak ızgarasını ve tencerenin alt kısmını daima temiz ve kuru tutunuz. Tencere tabanı ve ocak ızgarası arasına sıvı girdiği takdirde, söz konusu sıvı buharlaşabilir ve tencerenin havaya sıçramasına sebep olabilir, bu da sonuçta yaralanma riski doğurur.

3.3 Cihazın çalıştırılması

Her iki bölgenin çalışması aynıdır.

3.3.1 Açma

1. Elektrik fişini prize takın.
2. Sesli bir sinyal duyulur ve ekran kısa bir süre yanar. Cihaz bekleme modundadır.
3. Pişirilecek/kavrulacak yiyecekleri pişirme alanına ortalayacak şekilde uygun bir pişirme kabı yerleştirin (çap 120 mm ile 240 mm arasında).
4. „On/Standby“ düğmesine basın. Böylece cihazı açabilirsiniz. Sesli bir sinyal duyulur. Ardından ekranda „On“ mesajı belirir.

3.3.2 Güç modu

1. „Function“ düğmesine basın.
2. Watt cinsinden „1200“ değeri ile ifade edilen önceden ayarlanmış performans seçilir. Bu noktada cihaz çalışmaya başlar.
3. Sol ocak: 200 ile 1500 arasındaki ayarı değiştirmek için „Down (-)“ ve „Up (+)“ düğmelerini kullanın. (Performansın Watt cinsinden ifade edilen seviyeleri: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Doğru ocak.: 200 ile 2000 arasındaki ayarı değiştirmek için „Down (-)“ ve „Up (+)“ düğmelerini kullanın. (Performansın Watt cinsinden ifade edilen seviyeleri: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Sıcaklık modu

1. „Function“ düğmesine bir kez daha basın.
2. Ekranda 180° C'lik önceden ayarlanmış sıcaklık görüntülenir. Bu noktada cihaz çalışmaya başlar.
3. 60 ila 240 °C arasındaki ayarı değiştirmek için „Down (-)“ ve „Up (+)“ düğmelerini kullanabilirsiniz (sıcaklık seviyeleri: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 ve 240 °C).

NOT

- ▶ Güç modu veya sıcaklık modu ile çalışabilirsin.
- ▶ Sıcaklık, cam seramik plakanın altındaki bir sensörle ölçülür. Bu nedenle, görüntülenen sıcaklık tenceredeki sıcaklıktan farklı olabilir.
- ▶ Tencerenin dibindeki sıcaklık, özellikle çok az yağ ile kızartırken çok hızlı yükseldiğinden ve 270 °C sınırına hızlı bir şekilde ulaşıldığından, yemeğinizi kızartırken „temperature“ fonksiyon moduna geçmelisin. Burada maksimum sıcaklık 240°C'dir.

3.3.4 Zamanlayıcı

Cihazı istenilen süre sonunda otomatik olarak kapanacak şekilde ayarlayabilirsin. Zamanlayıcı 1 ila 240 dakika arasında ayarlanabilir.

1. Cihazın çalışması sırasında "Timer" butonuna basınız.
2. Ekranda „0“ rakamı gösterilir.
3. 1 ila 240 dakika arasındaki ayarı değiştirmek için "Down (-)" ve "Up (+)" düğmelerini kullanın. Düğmeleri basılı tutarak, zamanlayıcı süresi on saniyelik artışlarla daha hızlı ayarlanabilir.
4. İsteddiğiniz saati ayarlar ayarlamaz, sayı ekranınızda kez yanıp sönecektir.
5. Cihaz bu sefer otomatik olarak onaylar. Ardından ekran dönüşümlü olarak kalan zamanlayıcı süresini ve ayarlanan sıcaklığı veya Watt cinsinden ifade edilen ayarlanan performansı çeker.
6. „Timer“ düğmesine tekrar basarak veya çalışma modunu değiştirerek („Function“ düğmesini kullanarak) zamanlayıcı işlevini tekrar devre dışı bırakabilirsiniz. Böylece ayarlanan zamanlayıcı iptal edilecektir.
7. Geri sayım bittiğinde sesli bir sinyal duyulur ve cihaz bekleme moduna geçer.

NOT

- ▶ Bir zamanlayıcı ayarlamadıysanız, cihaz iki saat sonra otomatik olarak kapanacaktır.

3.3.5 Tuş kilidi

İşlem sırasında "Lock" tuşuna yaklaşık 3 saniye basılı tutarak bir tuş kilidini etkinleştirebilirsin. Ekranda „Loc“ görünür. Tüm düğmeler („On/Standby“ ve „Lock“ düğmesi hariç) kilitlidir. „Lock“ düğmesini tekrar basılı tutarak tuş kilidini tekrar devre dışı bırakabilirsiniz.

3.3.6 Kapatma

1. Kullanımdan sonra „On/Standby“ düğmesini etkinleştirerek cihazı kapatın.
2. Yüzeyin sıcaklığı 50°C'nin altındaysa „L“ harfi görüntülenir, yüzeyin sıcaklığı 50°C'nin üzerindeyse ekranda „H“ harfi görüntülenir.

NOT

- ▶ Pişirme gereçleri olmadan cam seramik alanın üzerine pişirme gereçleri koymayın. Boş bir tencerenin veya tavanın ısıtılması aşırı ısınma korumasını etkinleştirir ve cihaz kapanır.

NOT

- ▶ Herhangi bir şekilde hasar görmüşse veya düzgün çalışmıyorsa cihazı çalıştırmayın.
- ▶ Üretici tarafından önerilmeyen aksesuarların ve yedek parçaların kullanılması ekipmana zarar verebilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- ▶ Cihazın fanları, cihazı kapattıktan sonra bile bir süre çalışmaya devam eder.

4 Temizlik ve Bakım

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın temizliğine ve bakımına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Cihazın yanlış temizlenmesine bağlı olarak oluşabilecek hasarı engellemek ve cihazınızı arızasız bir şekilde çalıştırabilmek için kılavuzdaki açıklamaları dikkate alınız.

4.1 Güvenlik Açıklamaları

⚠ DİKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Cihaz, düzenli aralıklarla temizlenmeli ve gıda artıklarından arındırılmalıdır. Cihaz temiz bir durumda muhafaza edilmediği takdirde, bu, cihazın hizmet ömrü üzerinde zararlı bir etkiye sahip olacak ve mantar ve bakteri oluşumu kadar cihazda tehlikeli durumlarla da sonuçlanabilecektir.
- ▶ Cihazı kapatıp, fişten çıkarınız.
- ▶ Ocak ızgarası kullanıldıktan sonra sıcak olabilmektedir. Yanık tehlikesi söz konusudur! Cihaz tam olarak soğuyana kadar bekleyiniz.
- ▶ Ocak ızgarasını, kullandıktan sonra soğur soğumaz temizleyiniz. Gereksiz aşırı bekleme temizliği güçleştirir ve aşırı durumlarda imkânsız hale bile getirebilir. Aşırı kir birikimi belirli şartlar altında cihaza zarar bile verebilir.
- ▶ Cihazın içerisine nem nüfuz ettiği takdirde, bu, elektronik parçalara hasar verebilir. Lütfen cihazın içerisine havalandırma deliklerinden su girmemesini temin ediniz.
- ▶ Cihazı, kablolarını ve prizi su veya başka sıvıların içerisine daldırmayınız ve bulaşık makinesi içerisine koymayınız.
- ▶ Temizleme esnasında agresif veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayınız.
- ▶ İnatçı kirleri sert maddelerle kazıyarak çıkarmayınız.

4.2 Temizleme

◆ Cam yüzey

Cihazın seramik ızgarasını hafifçe nemlendirilmiş bir bez veya yumuşak bir deterjanla temizleyiniz. Kir birikintilerinin söz konusu olması halinde, kirlenmiş alana beyaz sirke uygulayınız.

◆ Mahfaza ve işletme paneli

Cihazın mahfazasını ve işletme panelini yumuşak, hafifçe nemlendirilmiş bir bez veya yumuşak bir deterjanla temizleyiniz.

⚠ DİKKAT

- ▶ Plastik bileşenlere zarar vermemek için, örneğin, petrol gibi çözücü esaslı temizlik deterjanları kullanmayınız.

5 Arızanın Ortadan Kaldırılması

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın arızasını tespit etmeye ve arızanın ortadan kaldırılmasına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Olası tehlikeleri ve hasarları önlemek açısından lütfen bu açıklamaları dikkate alınız.

5.1 Güvenlik Açıklamaları

⚠ DİKKAT

- ▶ Cihaz tamirati, yalnızca üretici firma tarafından eğitilmiş kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak kullanıcı açısından tehlike arz eden durumlar ve cihaz hasarları ortaya çıkabilir

5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirati

Bir hata durumunda, ekranda hatanın nedenini açıklayan bir hata kodu gösterilir.

Bildirim	Çözüm
Görüntüle	Şebeke fişi takılı değil veya sigorta açık değil. Fişi prize takın veya sigortayı açın.
E0	Ocak üzerinde tencere yoktur veya tencere boyutu /tencere malzemesi ocak için uygun değildir.
E2 / E1	Aşırı gerilim veya düşük gerilim koruması başlatıldı. Cihazı uygun bir güç kaynağına bağlayın.
E3	Cihazı ve pişirme kabını korumak için aşırı ısınma koruması tetiklenmiştir. Cihazın ve pişirme kabının fişini çekin ve soğumasını bekleyin. Ardından pişirme işlemine tekrar başlayabilirsiniz.
E4 / E5 / E6	Bir sensörün kısa devresi veya cihazla ilgili başka bir sorun. Müşteri hizmetleriyle iletişime geçin

NOT

- ▶ Yukarıda bahsedilen yardımlar sayesinde problemi çözememeniz halinde, lütfen müşteri servisi ile bağlantı kurunuz.
- ▶ **Müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce cihazı temizleyin.**

6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

Eski elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla hâlâ değerli malzemeler içerebilmektedir. Bununla birlikte, işlevsellik ve güvenlikleri açısından gerekli olan zarar verici maddeler de içerebilmektedir. Söz konusu bu cihazlar geri dönüşüm atıkları içerisinde dâhil edilmedikleri veya yanlış şekilde idare edildikleri takdirde, insan sağlığına ve çevreye zararlı olabilmektedirler. Bu nedenle, hangi şartlar altında olursa olsun eski cihazınızı geri dönüşümü mümkün olmayan atıklar içerisinde koymayınız.



NOT

- ▶ Eski elektrikli veya elektronik cihazları iade etmek ve geri dönüşüme sokmak için kendinizde kurulmuş bulunan toplama noktalarından faydalanınız. Gerekli olduğu takdirde, bilgi için belediyenize, lokal çöp toplama hizmetlerine veya bayiinize başvurunuz.
- ▶ Eski cihazınızın alınıp götürülene kadar çocuklardan uzak şekilde güvenli olarak muhafaza edildiğinden emin olunuz.

6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa

Cihaz ambalajı, nakliye sırasında meydana gelebilecek hasarlara karşı cihazı korumaktadır. Ambalaj malzemeleri, çevre dostu ve imha tekniği göz önünde bulundurularak seçilmiş olduğu için geri dönüştürülebilir. Ambalajın malzeme sirkülasyonuna gönderilebilir durumda olması sayesinde ham madde tasarrufu sağlanmaktadır ve çöp giderlerini düşürmektedir. Artık ihtiyaç duymayacağınız ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



7 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdimimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.

תוכן העניינים

1 נושאים כלליים	163
1.1 מידע על מדריך זה	164
1.2 הגבלת אחריות	164
1.3 הגנת זכויות יוצרים	164
1.4 היקף האספקה	164
1.5 פריקה	164
2 התקנה ותפקוד	164
2.1 סקירה כללית	165
2.2 רכיבי הפעלה	165
2.3 הערות אזהרות על המכשיר	166
2.3.1 הגנה מפני התחממות יתר	166
2.4 תווית סוג	166
3 הפעלה ותפעול	166
3.1 הערות על כלי בישול	166
3.2 הערות בטיחות	167
3.3 הפעלת המכשיר	167
3.3.1 הפעלה	167
3.3.2 הפעלה	168
3.3.3 הפעלה	168
3.3.4 טיימר	168
3.3.5 נעילת לחצנים	168
3.3.6 כיבוי	169
4 ניקוי ותחזוקה	169
4.1 הוראות בטיחות	169
4.2 ניקוי	169
5 תיקון תקלות	170
5.1 הוראות בטיחות	170
5.2 מחווני תקלות	170
6 סילוק המכשיר הישן	170
6.1 סילוק האריזה	170
7 אחריות	171

נושאים כלליים 1

קרא את המידע הכלול כאן כדי שתוכל להכיר במהירות את המכשיר שלך ולנצל את מלוא התכונות שלו. המכשיר שלך ישרת אותך במשך שנים רבות אם תטפל ותתחזק אותו כראוי

1.1 מידע על מדריך זה

הוראות הפעלה אלו הן חלק כיריים אינדוקציה כפולות (המכונה להלן המכשיר) ומספקות לך מידע חשוב על ההפעלה, הבטיחות, השימוש המיועד והטיפול במכשיר. מדריך ההפעלה חייב להיות תמיד זמין במכשיר.
הוא חייב להיקרא ולהשתמש על ידי כל מי שהונחה להתקנה להפעלה לתקן תקלה ו/או לנקות את המכשיר שמור את מדריך ההפעלה והעבר אותו לבעלים הבאים יחד עם המכשיר

1.2 הגבלת אחריות

כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב

1.3 הגנת זכויות יוצרים

שומרת לעצמה את כל הזכויות, לרבות שכפול CASO GmbH. תיעוד זה מוגן בזכויות יוצרים. חברת פוטו-מכני, העתקה והפצה תוך שימוש בתהליכים מיוחדים (למשל עיבוד נתונים, אמצעי לאחסון נתונים ורשתות נתונים), אפילו באופן חלקי. הזכות לתוכן ושינויים טכניים שמורים

1.4 היקף האספקה

המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים
• כיריים אינדוקציה כפולות ProSlim 3500
• מדריך הפעלה

1.5 פריקת המכשיר, הוצאת המכשיר מהאריזה והסרת חומר האריזה

לפריקת המכשיר, הוצאת המכשיר מהאריזה והסרת חומר האריזה

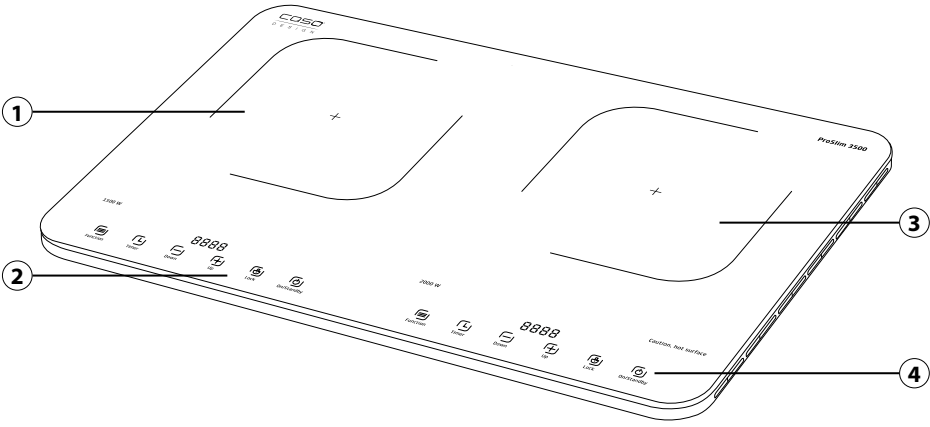
הודעה

במידת האפשר, שמור את האריזה המקורית במשך תקופת האחריות של המכשיר, כך שניתן יהיה לארוז את המכשיר כראוי שוב במקרה של תביעת אחריות

2 התקנה ותפקוד

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

סקירה כללית 2.1

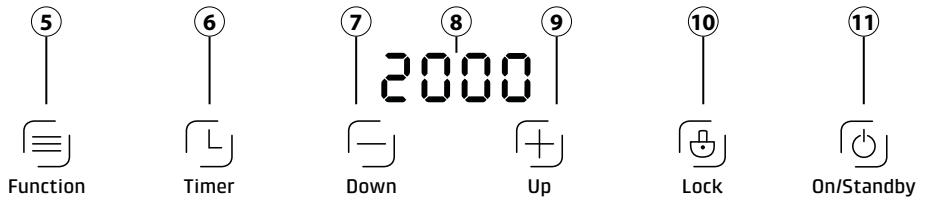


- ① כיריים שמאליות
- ② לוח בקרה מגע שמאלי
- ③ כיריים נכונות
- ④ לוח בקרת מגע ימני

הודעה

אורך הכבל של המכשיר הוא כ-1.5 מ'.
אין לכסות או לחסום פתחים כלשהם במכשיר.

רכיבי הפעלה 2.2



- ③ פונקציה: בחר בין מצב טמפרטורה או מצב ביצועים
- ④ טיימר: הפעלת פונקציית הטיימר
- ⑤ למטה: הקטנת זמן (פונקציית טיימר), טמפרטורה (מצב טמפרטורה) והספק (מצב כוח)
- ⑥ צג: מציגה את ההגדרה הנוכחי (משך טיימר, טמפרטורה, הספק)
- ⑦ למעלה: הגדל את הזמן (פונקציית טיימר), הטמפרטורה (מצב טמפרטורה) והספק (מצב הספק)
- ⑧ נעילה: הפעל/נעל את נעילת הלחצנים
- ⑨ הפעל / המתן: הפעל את המכשיר/הכנס את המכשיר למצב המתנה

2.3 הערות אזהרות על המכשיר



בצג משמשות כדי להזהיר כי משטח הזכוכית עשוי להיות "H", הערה זו והתצוגה של חם. כיריים אינדוקציה עצמן אינן מפתחות כל חום במהלך תהליך הבישול; עם זאת, הטמפרטורה של כלי הבישול מחממת את אזור הבישול!

⚠️ זehירות

שים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי להימנע מכוויה מהמכשיר החם: סכנת כוויות על משטחים חמים!
(מופיע בצג H) אל תיגע במשטח הזכוכית כשהוא חם.
אל תניח חפצים על משטח הזכוכית החם.

2.3.1 הגנה מפני התחממות יתר

המכשיר מצויד בהגנה מפני התחממות יתר מטעמי "E3", אם הטמפרטורה של המכשיר עולה על הגבול הקריטי, יוצג קוד השגיאה המתאים. בטיחות, המכשיר מכבה אספקת אנרגיה נוספת. לאחר שלב הקירור, ניתן להפעיל את המכשיר שוב.

הודעה

"מידע נוסף על תצוגות השגיאה ניתן למצוא בפרק "מחווני תקלות".

2.4 תווית סוג

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

3 הפעלה ותפעול

פרק זה מספק לך מידע חשוב על הפעלת המכשיר. פעל לפי ההוראות כדי למנוע סכנה ונזק

3.1 הערות על כלי בישול

כלי הבישול שבשימוש למשטח כיריים אינדוקציה חייב להיות עשוי מתכת, בעל תכונות מגנטיות ובעל בסיס מספיק שטוח.



כך תוכלו לקבוע את התאמת הכלי

ודא שלכלי יש אינדיקציה של התאמה לבישול אינדוקציה או בצע את הבדיקה המגנטית הבאה:
הביא מגנט (למשל מגנט מלוח מגנטי) לתחתית כלי הבישול שלכם. אם הוא מהודק בחוזקה, אתה יכול להשתמש בכלי הבישול על משטח הכיריים אינדוקציה.

הטבלה הבאה משמשת כמדריך לבחירת כלי הבישול הנכונים:

כלי בישול לא מתאימים	כלי בישול מתאימים
כלים עשויים נחושת, אלומיניום, זכוכית חסינת אש וכלים אחרים שאינם מתכתיים	(כלי בישול עם בסיס פרומגנטי (מכיל ברזל)
כלי נירוסטה ללא ליבת ברזל מגנטית	כלי פלדה מצופים אמייל עם תחתית חזקה

כלי ברזל יצוק עם בסיס אמייל	כלים שאין להם משטח ישר להנחה על הכיריים
כלים עשויים פלדת אל חלד רב שכבתית, פלדה פריט אל חלד או אלומיניום עם בסיס מיוחד	כלים בקוטר תחתית קטן מ-12 ס"מ וגדול מ-24 ס"מ

הודעה

בעת שימוש בסירים המתאימים לאינדוקציה מיצרנים מסוימים, עלולים להיווצר רעשים הנובעים מעיצוב הסירים הללו.

שימו לב גם למידע הבא לגבי שימוש בכלי בישול מתאימים:

הודעה

השתמש רק בסירים עם בסיס מתאים לאינדוקציה. המשקל המרבי המותר של הסיר עם תכולתו לא יעלה על 6 ק"ג. היזהר בעת שימוש בסירים לבעבע עם דופן חלול. סירים אלה יכולים להרתיח עד שהם ריקים מבלי לשם לב. זה מוביל לנזק לסיר ולכיריים.

הערות בטיחות 3.2

אזהרה

אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה. אסור להזיז את המכשיר בזמן ההפעלה או עם כלי בישול חמים על הכיריים. ודא שכלי הבישול מונחים באמצע הכיריים. אסור להניח אותו על לוח הבקרה או על המסגרת. אין תניח רדיד אלומיניום או לוחות מתכת על משטח המכשיר כדי למנוע התחממות יתר. אין לגעת במשטח הזכוכית החם. כיריים האינדוקציה עצמן אינן מייצרות חום במהלך תהליך הבישול. עם זאת, הטמפרטורה של כלי הבישול מחממת את אזור הבישול. יש לשמור תמיד על משטח הבישול הסיר יבשים ונקיים. אם נוזלים נכנסים בין תחתית הסיר למשטח הבישול, הם עלולים להתאדות והלחץ שיווצר עלול לגרום לסיר להתרומם. קיימת סכנת פציעה. יש לכבות את המכשיר לאחר השימוש. כך נמנעים מצריכת אנרגיה מיותרת ומבטיחים את הבטיחות.

הפעלת המכשיר 3.3

הפעולה של שני האזורים זהה.

הפעלה 3.3.1

1. חבר את תקע החשמל.
2. נשמע אות אקוסטי והצג נדלק לזמן קצר. המכשיר נמצא במצב המתנה.
3. הנח כלי בישול מתאימים עם המזון המיועד לבישול/צלייה במרכז על משטח הבישול (120 Ø) הנח כלי בישול מתאימים עם המזון המיועד לבישול/צלייה במרכז על משטח הבישול (מ"מ - 240 מ"מ).
4. לחץ על לחצן „on“, הפעלה/המתנה כדי להפעיל את המכשיר. נשמע אות אקוסטי ועל הצג מופיע „on“.

3.3.2 הפעלה

1. "לחץ על הלחצן,,פונקציה
2. ההספק המוגדר מראש נבחר,,1200" והמכשיר מתחיל לעבוד
3. כיריים שמאליות: השתמש בלחצנים,,למטה (-) ו-"מעלה (+)" כדי לשנות את ההגדרה בטווח של (200 - 1500). (רמות וואט: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. כיריים ימין: השתמש בלחצנים,,למטה (-) ו-"מעלה (+)" כדי לשנות את ההגדרה בטווח של 200 (-) 2000. (רמות וואט: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 הפעלה

1. "לחץ שוב על לחצן,,פונקציה
2. הטמפרטורה המוגדרת מראש של 180 מעלות צלזיוס מופיעה בצג והמכשיר מתחיל לעבוד
3. באמצעות הלחצנים,,מטה (-) ו-"מעלה (+)" ניתן לשנות את ההגדרה בטווח 60 - 240 מעלות (צלזיוס). (רמות טמפרטורה: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 ו-240 מעלות צלזיוס)

הודעה

ניתן יכול לעבוד בעזר מצב ביצוע או מצב טמפרטורה הטמפרטורה נמדדת על ידי חיישן מתחת לצלחת זכוכית הקרמיקה, כך שהטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מהטמפרטורה בסיר במיוחד בטיגון עם מעט מאוד שומן, הטמפרטורה בתחתית הסיר עולה מהר מאוד, ומגיעה במהירות לערך הגבול של 270 מעלות צלזיוס, יש לעבור למצב הפונקציה,,טמפרטורה" בעת הטיגון. כאן הטמפרטורה המקסימלית היא 240 מעלות צלזיוס

3.3.4 טיימר

- ניתן להגדיר את המכשיר לכיבוי אוטומטי לאחר הזמן הרצוי. ניתן להגדיר את הטיימר בטווח של 1 - 240 דקות
1. "בזמן שהמכשיר פועל, לחץ על לחצן,,טיימר
2. "בצג יוצג,,0
3. ניתן להשתמש בלחצנים,,מטה (-) ו-"מעלה (+)" כדי לשנות את ההגדרה בטווח של 1 - 240 דקות. על ידי לחיצה על הלחצנים, ניתן להגדיר את זמן הטיימר במרווחים של 10 שניות מהר יותר
4. לאחר שהגדרת את השעה הרצויה, המספר יבהב בתצוגה
5. המכשיר מאשר אוטומטית את הזמן הזה ובצג מוצג לסירוגין זמן הטיימר שנתר ואת הטמפרטורה שנקבעה או את ההספק שנקבע
6. על ידי לחיצה נוספת על לחצן,,טיימר" או שינוי מצב ההפעלה (כפתור,,פונקציה"), ניתן לבטל את פעולת הטיימר שוב ובכך לבטל את הטיימר שהוגדר
7. לאחר תום הזמן, נשמע אות אקוסטי והמכשיר עובר אוטומטית למצב המתנה

הודעה

אם לא הוגדר טיימר, המכשיר יכבה אוטומטית לאחר שעתיים

3.3.5 נעילת לחצנים

ניתן במהלך הפעולה להפעיל את נעילת הלחצנים על ידי לחיצה ממושכת למשך כ-3 שניות על לחצן כל הלחצנים (למעט הלחצנים,,הפעלה/המתנה" והלחצנים,,נעילה"). "Loc",,,נעילה". בצג יופיע "נעולים. ניתן לבטל שוב את נעילת הלחצנים על ידי לחיצה נוספת על לחצן,,נעילה"

כיבוי 3.3.6

1. לחץ שוב על לחצן „פונקציה“ לאחר השימוש, כבה את המכשיר באמצעות הלחצן „הפעלה“.
המתנה.
2. כאשר טמפרטורת פני „L“, כאשר טמפרטורת פני השטח מתחת ל-50 מעלות צלזיוס, בצג מוצג „H“, השטח היא מעל ל-50 מעלות צלזיוס, בצג מוצג

הודעה

אין להניח כלי בישול ללא אוכל לבשל בו על הכיריים מזכוכית קרמית. חימום סיר או מחבת ריקים מפעיל את הגנת התחמומת יתר והמכשיר נכבה.
אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום בדרך כלשהי או אינו פועל כראוי.
שימוש באביזרים וחלקי חילוף שאינם מומלצים על ידי היצרן עלול לגרום לנזק לציוד ולפציעה אישית.
מאורר המכשיר ממשיכים לפעול לרגע גם לאחר כיבוי.

ניקוי ותחזוקה 4

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ניקוי וטיפול בפריט. שים לב להוראות כדי למנוע נזק שיכול להגרם כתוצאה מניקוי שגוי של הפריט וכדי להבטיח פעולה ללא תקלות

הוראות בטיחות 4.1

זהירות ⚠

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות לפני שתתחיל לנקות את המכשיר יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות בישול. מכשיר שלא נשמר במצב נקי משפיע לרעה על חיי השירות שלו ועלול להוביל למצב מסוכן של המכשיר.
לפני הניקוי, כבו את המכשיר והוציאו את התקע מהשקע.
הכיריים עלולים להיות חמים לאחר השימוש. קיימת סכנת כוויות! המתן עד שהמכשיר יתקרר לאחר השימוש, נקו את המכשיר לאחר שהתקרר. המתנה ארוכה מדי הופכת את הניקיון לקשה שלא לצורך ובמקרים קיצוניים לבלתי אפשרי. זיהום מוגזם עלול לגרום נזק למכשיר.
אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ואל תכניסו למדיח הכלים.
אין להשתמש בחומרי ניקוי או ממסים אגרסיביים או שוחקים.
אל תגרד לכולך עיקש עם חפצים קשים

ניקוי 4.2

◆ משטח זכוכית

יש לנגב את משטח הזכוכית במטלית לחה או באמצעות תמיסת סבון עדינה ולא שוחקת

◆ מארז ולוח בקרה

נקה את המארז ולוח הבקרה במטלית רכה ולחה

זהירות ⚠

נקה את המארז ולוח הבקרה במטלית רכה ולחה

תיקון תקלות 5

פרק זה מספק לך מידע חשוב על איתור תקלות פתרון תקלות. שים להוראות כדי למנוע סכנות ונזקים

הוראות בטיחות 5.1

⚠️ זהירות

תיקונים למכשירי חשמל מותרים להתבצע רק על ידי מומחים שהוכשרו על ידי היצרן. תיקונים לא מקצועיים עלולים לגרום לסיכונים משמעותיים למשתמש ולפגוע במכשיר.

מחויבי תקלות 5.2

הטבלה שלהלן תעזור לך לאתר ולתקן תקלות קלות

תצוגה	פתרון
אין תצוגה	תקע החשמל לא מחובר או הנתך לא מופעל. חבר את תקע החשמל או הפעל את הפתיל.
E0	אין סיר על הכיריים או שגודל הסיר/חומר הסיר אינו מתאים לכיריים.
E2/E1	הגנת מתח יתר או תת-מתח ניתקה. חבר את המכשיר לאספקת חשמל מתאימה.
E3	הגנת התחממות יתר הופעלה כדי להגן על המכשיר וכלי הבישול. נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר למכשיר ולכלי הבישול להתקרר. התחל שוב את תהליך הבישול.
E4/E5/E6	קצר חשמלי בחייושן או בעיה אחרת במכשיר. פנה לשירות הלקוחות.

הודעה

אם השלבים לעיל אינם פותרים את הבעיה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות יש לנקות את המכשיר טרם שליחתו לשירות הלקוחות

סילוק המכשיר הישן 6



מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים עדיין מכילים חומרים יקרי ערך לרוב. אבל הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו הכרחיים לתפקודם ולבטיחותם. פסולת שאריות או אם מטפלים בהן בצורה לא נכונה, הן עלולות לפגוע בבריאות האדם ובסביבה. לכן, בשום פנים ואופן אסור לזרוק את המכשיר הישן לפח רגיל.

הודעה

השתמש בנקודת האיסוף שהוקמה על ידי מקום מגוריך כדי להחזיר ולמחזר מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, לקבלת מידע פנה לעירייה שלך, למסלק האשפה או לסוחר שלך ודא שלמכשיר הישן שלך אין גישה לילדים עד לסילוקו.

סילוק האריזה 6.1



האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור. החזרת האריזה למחזור חומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה גלם כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור", נקודה ירוקה.

7 אחריות

למוצר זה אנו מספקים אחריות של 24 חודשים, החל מתאריך המכירה, עבור פגמים הנובעים מפגמי ייצור או חומה. האחריות שלנו חלה על גרמניה, אוסטריה והולנד. עבור כל שאר המדינות אנו פנה אלינו.

לא מושפעות מכך. ניצול הזכויות BGB תביעות האחריות הסטוטוריות שלך לפי סעיף 437 ואילך הסטוטוריות שלך על פגמים אינו כרוך בתשלום. האחריות אינה כוללת נזק שנגרם כתוצאה מטיפול או שימוש לא מקצועיים, כמו גם פגמים שמשפיעים רק במעט על תפקוד או ערכו של המכשיר. יתן על כך, חלקי בלאי, נזקי הובלה, אלא אם כן אנו אחראים לכך, וכן נזקים שנגרמו מתיקונים שלא בוצעו על ידינו, אינם נכללים בתביעת האחריות.

מכשיר זה תוכנן ומיועד לשימוש במרחבים פרטיים (שימוש ביתי). כל שימוש מסחרי שיתכן מכוסה באחריות רק במידה שניתן להשוות אותו לדרישות השימוש הפרטי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי מתמשך.

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות.

כדי להגיש תביעת אחריות, אנו פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו („מספקי שירותים“) בתחילת מדריך הפעלה זה.

1	معلومات عامة	172
1.1	معلومات حول هذا الدليل	173
1.2	حدود المسؤولية	173
1.3	حقوق الطبع والنشر	173
1.4	نطاق التسليم وفحص النقل	173
1.5	تفريغ العبوة	173
2	الهيكل والوظيفة	174
2.1	نظرة عامة	174
2.2	مكونات التحكم	174
2.3	تثبيبات على الجهاز	175
2.3.1	الحماية من الحرارة الزائدة	175
2.4	لوحة الاسم	175
3	الاستخدام والتشغيل	175
3.1	تثبيبات خاصة بأواني الطهي	175
3.2	تعليمات السلامة	176
3.3	تشغيل الجهاز	177
3.3.1	التشغيل	177
3.3.2	وضع الطاقة	177
3.3.3	وضع درجة الحرارة	177
3.3.4	المؤقت	177
3.3.5	قفل الأزرار	178
3.3.6	إيقاف التشغيل	178
4	التنظيف والعناية	178
4.1	تعليمات السلامة	178
4.2	التنظيف	178
5	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	179
5.1	تعليمات السلامة	179
5.2	مؤشرات الأعطال	179
6	التخلص من الجهاز القديم	179
6.1	التخلص من العبوة	180
7	الضمان	180

معلومات عامة 1

اقرأ المعلومات المضمنة هنا حتى تتمكن من التعرف بسرعة على جهازك والاستفادة الكاملة من مبراته. سيخدمك جهازك لسنوات عديدة إذا عالجته واعتنيت به بشكل صحيح. نحن نأمل أن تستمتع بها.

معلومات حول هذا الدليل 1.1

تُعدّ تعليمات التشغيل هذه جزءًا لا يتجزأ من موقد الحثّ المزدوج (المشار إليها فيما بعد بالجهاز) وتزودك بمعلومات مهمة حول التشغيل والسلامة والاستخدام المقصود والعناية بالجهاز. يجب أن تكون تعليمات التشغيل متاحة دائمًا على الجهاز: يجب قراءة دليل المستخدم وتطبيقه من قبل كل شخص يقوم بما يلي:

- التشغيل التجريبي
- العمليات
- استكشاف الأخطاء وإصلاحها و/أو
- التنظيف
- الجهاز

احتفظ بإرشادات التشغيل هذه وقم بتمريرها إلى المالك التالي مع الجهاز

حدود المسؤولية 1.2

توافق جميع المعلومات والبيانات والتعليمات الفنية للتركيب والتشغيل والصيانة الواردة في هذا الدليل مع أحدث حالة في وقت الطباعة ويتم تنفيذها مع مراعاة خبرتنا السابقة ومعرفتنا على حد علمنا. لا يمكن استخلاص أي مطالبات من التفاصيل والرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في تعليمات التشغيل هذه. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن الحالات التالية:

- عدم اتباع التعليمات
- الاستخدام غير السليم
- الإصلاحات غير السليمة
- التغييرات الفنية وتعديلات الجهاز
- استخدام قطع غيار غير مصرح بها
- استخدام الملحقات غير المصرح بها
- لا ينصح بإجراء تعديلات على الجهاز ولا يغطيها الضمان

يتم إجراء الترجمات على حد علمنا. نحن لا نتحمل أي مسؤولية عن أخطاء الترجمة، حتى لو تم إجراء الترجمة من قبلنا أو نيابة عنا. يبقى النص الألماني الأصلي فقط ملزمًا.

حقوق الطبع والنشر 1.3

بجميع الحقوق، وكذلك حقوق الاستنساخ "CASO GmbH"، هذه الوثائق محمية بموجب حقوق النشر. تحتفظ شركة الميكانيكي الضوئي والنسخ والتوزيع عبر الإجراءات الخاصة (مثل معالجة البيانات وناقل البيانات وشبكة البيانات)، حتى إلى حد ما. تخضع للمحتوى والتغييرات الفنية

نطاق التسليم وفحص النقل 1.4

يتم تزويد الجهاز بالمكونات التالية بشكل قياسي:

- الموقد الحثّ المزدوج ProSlim 3500
- كتيب الإرشادات

تفريغ العبوة 1.5

لفك الجهاز، أزل الجهاز من العلبة وأزل مواد التغليف

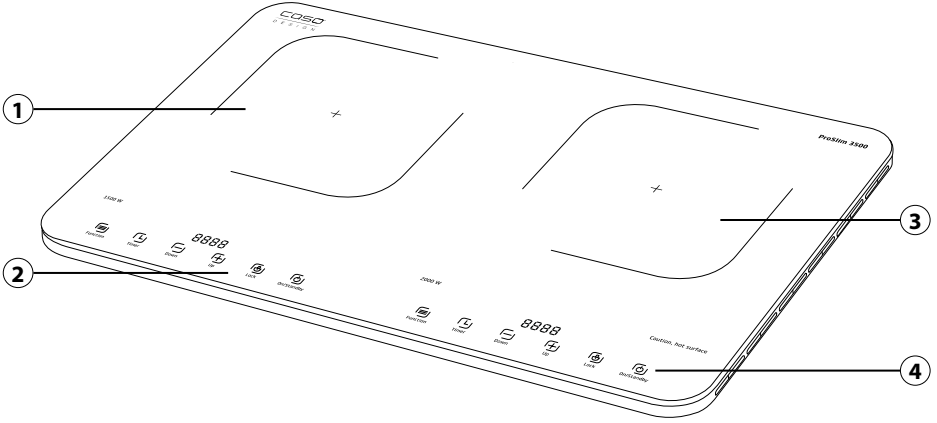
ملاحظة

كلما أمكن، يرجى الاحتفاظ بالعبوة الأصلية خلال فترة الضمان حتى تتمكن من استخدامها لإعادة الجهاز إذا كنت بحاجة إلى إلغاء الضمان

الهيكل والوظيفة 2

يوفر لك هذا الفصل معلومات مهمة عن بنية الجهاز ووظيفته.

2.1 نظرة عامة



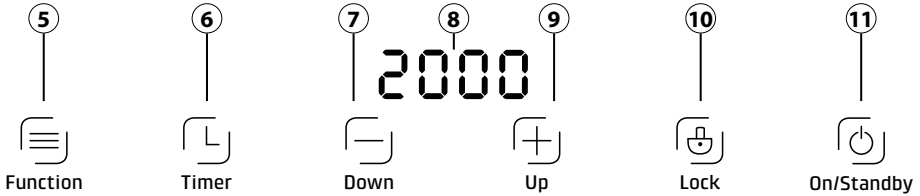
① سطح الطهي الأيسر
② لوحة التحكم باللمس اليسرى

③ سطح الطهي الأيمن
④ لوحة التحكم باللمس اليمنى

ملاحظة

يبلغ طول كابل الجهاز حوالي 1.5 متر.
تجنب تغطية أو سد أي فتحات في الجهاز.

2.2 مكونات التحكم



- 5 الاختيار بين وضع درجة الحرارة أو وضع الطاقة
Function:
- 6 تفعيل وظيفة المؤقت
Timer:
- 7 تخفيض الوقت (في حالة استخدام المؤقت) أو درجة الحرارة (في حالة ضبط درجة الحرارة) أو القدرة الكهربائية بالواط (في حالة ضبط الطاقة)
Down:
- 8 شاشة تعرض الإعداد الحالي (مدة المؤقت) Display: (أو درجة الحرارة أو القدرة الكهربائية بالواط)

- 9 لزيادة الوقت (في حالة استخدام المؤقت) أو رفع درجة الحرارة (في حالة ضبط درجة الحرارة) أو القدرة الكهربائية بالواط (في حالة ضبط الطاقة)
Up:
- 10 تفعيل / إلغاء تفعيل قفل الأزرار: Lock:
- 11 تشغيل الجهاز أو وضعه في وضع On / Standby الاستعداد

تنبيهات على الجهاز 2.3

الظاهر على الشاشة تحذيراً بأن السطح الزجاجي قد يكون ساخناً. على الرغم من أن الموقد "H" يُعد هذا التنبيه وحرف الحثي لا يولد حرارة مباشرة أثناء عملية الطهي، إلا أن درجة حرارة أواني الطهي تسخن موضع الطهي



تنبيه ⚠

يُرجى اتباع تعليمات السلامة التالية لتجنّب الحروق الناتجة عن الجهاز الساخن: خطر الحروق من السطح الساخن (على الشاشة "H"، تجنّب لمس السطح الزجاجي طالما أنه ساخن (عند ظهور). تجنّب وضع أي أجسام على السطح الزجاجي الساخن

الحماية من الحرارة الزائدة 2.3.1

الجهاز مزود بألية حماية من الحرارة الزائدة.

يفصل الجهاز إمداد الطاقة لأسباب تتعلق بالسلامة. يُمكن إعادة تشغيل "E3" عند تجاوز درجة حرارة الجهاز الحد الحرج، سيُعرض رمز الخطأ. الجهاز بعد اكتمال مرحلة التبريد

ملاحظة

للمزيد من المعلومات حول رموز الأخطاء، يُرجى الرجوع إلى الفصل «إشعارات الأعطال»

لوحة الاسم 2.4

توجد لوحة النوع مع بيانات الاتصال والأداء في الجزء السفلي من الجهاز

3 الاستخدام والتشغيل

يوفر لك هذا الفصل تعليمات مهمة لتشغيل الجهاز. اتبع التعليمات لتجنب المخاطر والأضرار

تنبيهات خاصة بأواني الطهي 3.1

يجب أن تكون الأواني المستخدمة على سطح الموقد الحثي مصنوعة من المعدن، ولها خصائص مغناطيسية وقاعدة مسطحة بما يكفي

إليك كيفية التحقق من مدى ملاءمة الأواني:
تأكد من أن الأواني تحمل علامة تدل على ملاءمتها للتيار الحثي، أو جَرِّب اختبار المغناطيس التالي:
قَرِّب مغناطيسًا (مثل مغناطيس التثبيت على لوحة مغناطيسية) من الجزء السفلي لأواني الطهي. إذا انجذب المغناطيس بقوة، فهذا يدل على أن الإناء مناسب للاستخدام على الموقد الحثي.



استخدم الجدول التالي كمرجع لاختيار أواني الطهي المناسبة:

أواني طهي غير مناسبة	أواني طهي مناسبة
الأواني المصنوعة من النحاس أو الألومنيوم أو الزنك المقاوم للحرارة وأي أواني أخرى غير معدنية	أواني الطهي ذات القاعدة المغناطيسية الحديدية (المحتوية على الحديد).
أواني الفولاذ المقاوم للصدأ بدون نواة حديدية مغناطيسية	أواني الفولاذ المطلي بالمينا ذات القاعدة السميكة
أواني لا تستقر بشكل مسطح على سطح الطهي	أواني الحديد الزهر ذات القاعدة المطلية بالمينا
أواني ذات قاعدة يقل قطرها عن 12 سم أو يتجاوز 24 سم	أواني مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ متعدد الطبقات، أو فولاد الفريت المقاوم للصدأ، أو الألومنيوم ذو القاعدة الخاصة

ملاحظة

قد تصدر ضوضاء عند استخدام أواني مناسبة للطهي بالحث من بعض الشركات المصنعة، ويرجع ذلك إلى تصميم هذه الأواني.

يُرجى أيضًا اتباع التعليمات التالية عند استخدام أواني الطهي المناسبة:

ملاحظة

استخدم فقط الأواني ذات القاعدة المتوافقة مع الطهي بالحث. يجب ألا يزيد الوزن الإجمالي للإناء مع محتوياته عن 6 كجم. احرص على توخي الحذر عند استخدام أواني الطهي ذات الجدران المجوفة. قد تغلي هذه الأواني حتى تجف دون أن يلاحظ أحد، مما يؤدي إلى تلف الإناء وسطح الطهي.

تعليمات السلامة 3.2

تحذير

لا تترك الجهاز يعمل دون مراقبة. تجنّب تحريك الجهاز أثناء تشغيله أو عندما تكون أواني الطهي الساخنة على موضع الطهي. تأكد من وضع أواني الطهي في منتصف سطح الطهي. يجب عدم وضعها على لوحة التحكم أو إطار الجهاز. تجنّب وضع رقائق الألومنيوم أو الصفائح المعدنية على سطح الجهاز لتفادي ارتفاع درجة الحرارة. تجنّب لمس السطح الزجاجي عندما يكون ساخنًا. فعلى الرغم من أن الموقد الحثي لا يولد حرارة مباشرة أثناء عملية الطهي؛ إلا أن درجة حرارة أواني الطهي تسخن موضع الطهي. احرص دائمًا على إبقاء سطح الطهي وقاعدة الإناء جافين ونظيفين. عند تسرب سائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي، قد يتبخر السائل، مما يؤدي إلى قفز الإناء إلى الأعلى بسبب الضغط الناتج؛ مما يشكل خطرًا للإصابة. قمر بإيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام. يساعد ذلك على تجنّب الاستهلاك غير الضروري للطاقة ويضمن سلامتك.

تشغيل الجهاز 3.3

تشابه طريقة تشغيل المنطقتين تمامًا.

التشغيل 3.3.1

1. وصل قابس التيار الكهربائي بمصدر الطاقة.
2. سيصدر الجهاز إشارة صوتية، مع إضاءة الشاشة بشكل مؤقت. يكون الجهاز في وضع الاستعداد.
3. ضع أواني الطهي المناسبة مع الطعام المراد طهيه أو قلبه في المنتصف على موضع الطهي (بقطر يتراوح من 120 مم إلى 240 مم).
4. على الشاشة "on"، لتشغيل الجهاز. سيصدر الجهاز إشارة صوتية وتظهر كلمة "On/Standby"، اضغط على زر

وضع الطاقة 3.3.2

- Function"، اضغط على زر
1. سيتم تحديد مستوى القدرة الكهربائي الافتراضي وهو "1200" واط، ويبدأ الجهاز في العمل.
 2. Down"، سطح الطهي الأيسر: يُمكن تغيير هذا الإعداد ضمن النطاق من 200 إلى 1500 واط باستخدام زري الخفض (الرفع "-") (200، 400، 600، 800، 1000، 1100، 1200، 1300، 1400، 1500). "Up (+)"، والرفع (-) (واط)
 3. Down"، سطح الطهي الأيمن: يُمكن تغيير هذا الإعداد ضمن النطاق من 200 إلى 2000 واط باستخدام زري الخفض (الرفع "-") (200، 400، 600، 800، 1000، 1200، 1400، 1600، 1800، 2000). "Up (+)"، والرفع (-) (واط)
 4. المستويات المتاحة للطاقة: 200، 400، 600، 800، 1000، 1100، 1200، 1300، 1400، 1500، 1600، 1800، 2000.

وضع درجة الحرارة 3.3.3

1. مرة أخرى "Function"، اضغط على زر
2. ستعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية وهي 180 درجة مئوية، ويبدأ الجهاز في العمل.
3. Up"، والرفع (-) "Down"، يُمكن تغيير هذا الإعداد ضمن النطاق من 60 إلى 240 درجة مئوية باستخدام زري الخفض (المستويات المتاحة للحرارة: 60، 80، 100، 120، 140، 160، 180، 200، 220، 240 درجة مئوية) (+)

ملاحظة

يُمكنك تشغيل الجهاز إما في وضع الطاقة أو في وضع درجة الحرارة. يتم قياس درجة الحرارة بواسطة مستشعر موجود أسفل اللوح الزجاجي الخزفي، لذلك قد تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية داخل إناء الطهي. ترتفع درجة الحرارة في قاع الإناء بسرعة عند القلي باستخدام كمية قليلة جدًا من الدهون، مما قد يتسبب في تجاوز الحد الأقصى البالغ 270 درجة مئوية بسرعة؛ لذلك، يُفضل التحويل إلى وضع "درجة الحرارة" عند القلي، حيث تكون درجة الحرارة القصوى في هذا الوضع 240 درجة مئوية.

المؤقت 3.3.4

- يُمكنك ضبط الجهاز على الإيقاف التلقائي بعد فترة زمنية محددة. يُمكنك ضبط المؤقت في نطاق يتراوح من 1 إلى 240 دقيقة.
1. أثناء تشغيل الجهاز "Timer"، اضغط على زر
 2. "ستعرض الشاشة الرقم 0،
 3. من "Up (+)"، والرفع (-) "Down"، يُمكن تغيير هذا الإعداد ضمن النطاق من 1 إلى 240 دقيقة باستخدام زري الخفض. خلال الضغط المطول على الأزرار، يُمكن ضبط وقت المؤقت بشكل أسرع بخطوات قدرها 10 ثوانٍ.
 4. عند ضبط الوقت المطلوب، سيومض الرقم على الشاشة.
 5. يقوم الجهاز بتأكيد هذا الوقت تلقائيًا، وتعرض الشاشة بالتناوب الوقت المتبقي للمؤقت ودرجة الحرارة المحددة أو القدرة الكهربائية المحددة.
 6. يُمكنك إلغاء تنشيط وظيفة المؤقت ("Function"، مرة أخرى أو تغيير وضع التشغيل (زر "Timer"، بالضغط على زر وبالتالي إلغاء المؤقت المحدد.
 7. عند انتهاء الوقت، يصدر الجهاز إشارة صوتية ويتحول تلقائيًا إلى وضع الاستعداد.

ملاحظة

إذا لم يتم ضبط المؤقت، سيُغلق الجهاز تلقائيًا بعد ساعتين.

3.3.5 قفل الأزرار

“Loc” لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا، ستعرض الشاشة الرمز “Lock”، يُمكنك تنشيط قفل الأزرار أثناء التشغيل بالضغط المطول على زر يُمكنك إعادة تفعيل الأزرار بالضغط المطول على زر (“Lock” و “On/Standby”، سيتم تعطيل جميع الأزرار (باستثناء زري مرة أخرى “Lock”.

3.3.6 إيقاف التشغيل

1. لإيقاف تشغيله “On/Standby”، بعد الانتهاء من استعمال الجهاز، اضغط على زر
2. على الشاشة، وإذا كانت أعلى من 50 درجة “L”، إذا كانت درجة حرارة السطح أقل من 50 درجة مئوية، سيظهر حرف “H”، مئوية، سيظهر حرف

ملاحظة

تجنّب وضع أواني الطهي بدون طعام على اللوح الزجاجي الخزفي. يؤدي تسخين إناء أو مقلاة فارغة إلى تفعيل آلية الحماية من الحرارة الزائدة وإيقاف تشغيل الجهاز. تجنّب تشغيل الجهاز في حال كان تالفًا بأي شكل من الأشكال أو لا يعمل بشكل سليم. قد يتسبب استخدام ملحقات أو قطع غيار غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة في تلف الجهاز أو حدوث إصابات. تستمر مراوح الجهاز في العمل للحظات بعد إيقاف التشغيل.

4 التنظيف والعناية

يوفر لك هذا الفصل معلومات مهمة حول تنظيف الجهاز والعناية به. اتبع التعليمات لتجنب التلف بسبب التنظيف غير الصحيح للجهاز

4.1 تعليمات السلامة

تنبيه

يرجى ملاحظة تعليمات السلامة التالية قبل تنظيف بدء تشغيل الجهاز: يجب تنظيف الجهاز بانتظام. يجب إزالة جميع البقايا من الجهاز. الجهاز الذي لا يتم الاحتفاظ به في حالة نظيفة له تأثير ضار على مدة خدمته ويمكن أن يؤدي إلى حالة خطيرة بالجهاز. قبل التنظيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من المقبس. قد يكون سطح الطهي ساخنًا بعد الاستخدام. هناك خطر الإصابة بحروق! انتظر حتى يبرد الجهاز قبل لمسه بعد الاستخدام، قم بتنظيف الجهاز بمجرد أن يبرد. الانتظار لفترة طويلة يجعل عملية التنظيف صعبة بلا داع، وفي الحالات القصوى، مستحيلة. قد يؤدي التلوث المفرط إلى تلف الجهاز. قد يؤدي تسرب الرطوبة إلى الجهاز إلى تلف المكونات الإلكترونية. احرص على عدم تسرب السوائل عبر فتحات التهوية إلى داخل الجهاز. لا تعمر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى ولا تضعه في غسالة الأطباق. لا تستخدم مواد التنظيف أو المذيبات العدوانية أو الكاشطة. لا تخدم الأوساخ العنيدة بالأشياء الصلبة.

4.2 التنظيف

السطح الزجاجي

امسح السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة أو باستخدام محلول صابون لطيف غير كاشط

الهيكل ولوحة التحكم

نظف الهيكل ولوحة التحكم بقطعة قماش ناعمة مبللة



تنبيه

لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على مذيبيات، مثل البنزين، لتجّيب تلف الأجزاء البلاستيكية.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها 5

يوفر لك هذا الفصل معلومات مهمة حول توطين الأخطاء واستكشاف الأخطاء وإصلاحها. اتبع التعليمات لتجنب المخاطر والأضرار.

تعليمات السلامة 5.1



تنبيه

لا يجوز إجراء إصلاحات للأجهزة الكهربائية إلا من قبل محترفين مدربين من قبل الشركة المصنعة. يمكن أن تتسبب الإصلاحات غير الصحيحة في مخاطر كبيرة للمستخدم وتلف الجهاز.

مؤشرات الأعطال 5.2

في حالة حدوث خطأ، ستعرض الشاشة رمز خطأ يصف سبب المشكلة.

الرمز المعروض	الإصلاح
لا يوجد رمز معروض	القابس غير موصول بالكهرباء، أو القاطع الكهربائي في وضع الإيقاف. قم بتوصيل القابس الكهربائي أو شغل القاطع الكهربائي.
E0	لا يوجد إناء طهي على سطح الطهي، أو أن حجم الإناء أو مادته غير مناسبين لسطح الطهي.
E2 / E1	تم تفعيل آلية حماية الجهاز ضد ارتفاع أو انخفاض الجهد الكهربائي. قم بتوصيل الجهاز بمصدر طاقة مناسب.
E3	وجود ماس كهربائي في أحد المستشعرات أو مشكلة أخرى في الجهاز. تواصل مع خدمة العملاء.
E4 / E5 / E6	تم تفعيل آلية الحماية من الحرارة الزائدة لحماية الجهاز وأواني الطهي. افصل القابس عن مصدر الكهرباء، واترك الجهاز وأواني الطهي لتبرد، ثم استأنف عملية الطهي مرة أخرى.

ملاحظة

في حال استمرار ظهور رسائل الخطأ بعد الانتظار لفترة طويلة وإعادة تشغيل الجهاز، يجب إرسال الجهاز إلى خدمة العملاء لفحصه.

نظف الجهاز قبل إرساله إلى خدمة العملاء.

التخلص من الجهاز القديم 6



غالبًا ما لا تزال الأجهزة الكهربائية القديمة تحتوي على مواد قيمة، ومع ذلك، فإنها تحتوي أيضًا على مواد ضارة كانت ضرورية لوظائفها وسلامتها. في النفايات المتبقية أو في حالة المعالجة غير الصحيحة، يمكن أن

تكون ضارة بصحة الإنسان والبيئة. لذلك، لا تتخلص من جهازك القديم في النفايات المتبقية تحت أي ظرف من الظروف

ملاحظة

استخدم نقطة التجميع التي أنشأها مكان إقامتك لإعادة وإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية القديمة. إذا لزم الأمر، استفسر مع دار البلدية أو جامع القمامة أو الموزع تأكد من تخزين جهازك القديم بطريقة واقية من الأطفال حتى تتم إزالته

التخلص من العبوة 6.1



تحمي العبوة الجهاز من التلف أثناء النقل. يتم اختيار مواد التعبئة والتغليف وفقاً للمعايير البيئية ومعايير التخلص من النفايات وبالتالي فهي قابلة لإعادة التدوير إن إعادة العبوة إلى دورة المواد يوفر المواد الخام ويقلل من النفايات. تخلص من مواد التعبئة والتغليف التي لم تعد هناك حاجة إليها في نقاط التجميع لنظام إعادة التدوير، النقطة الخضراء

الضمان 7

بالنسبة لهذا المنتج، بدءاً من تاريخ البيع، نفترض ضمناً لمدة أربعة وعشرين (24) شهراً للعيوب التي تعزى إلى التصنيع أو العيوب المادية، ينطبق ضماننا على ألمانيا والنمسا وهولندا، بالنسبة لجميع البلدان الأخرى، يرجى الاتصال بنا

تظل مطالبات الضمان القانوني الخاصة بك وفقاً للمادة 437 وما يليها من القانون المدني الألماني غير متأثرة. استخدام حقوقك القانونية في العيوب مجاني. لا يشمل الضمان الأضرار الناجمة عن المناولة أو الاستخدام غير السليم، وكذلك العيوب التي تؤثر بشكل طفيف فقط على وظيفة أو قيمة الجهاز. بالإضافة إلى ذلك، يتم استبعاد أجزاء التآكل وأضرار النقل، طالما أننا لسنا مسؤولين عن ذلك، وكذلك الأضرار الناجمة عن الإصلاحات التي لم ننفذها، من مطالبة الضمان

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في القطاع الخاص (الاستخدام المنزلي) وهو مصمم للأداء. لا يغطي الضمان أي استخدام في الاستخدام التجاري إلا بالقدر الذي يمكن مقارنته باستخدام الاستخدام الخاص. وهي ليست للاستخدام التجاري المقصود

في حالة وجود شكاوى مبررة، سنقوم بإصلاح الجهاز المعيب وفقاً لتقديرنا أو استبداله بجهاز خالٍ من العيوب. يجب الإبلاغ عن العيوب المفتوحة في غضون 14 يوماً من التسليم. يجب استبعاد جميع المطالبات الأخرى

لتأكيد مطالبة الضمان، يرجى الاتصال بنا قبل إعادة الجهاز (دائماً مع إثبات الشراء!). يمكن العثور على تفاصيل الاتصال الخاصة بنا («الضامن») في بداية هذا الدليل



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du scannar QR-koden.
RU	Это руководство по эксплуатации на других языках вы найдете, перейдя по ссылке www.caso-design.de или отсканировав QR-код.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה
AR	أو إذا www.caso-design.de يمكن العثور على المزيد من لغات هذا الدليل على الموقع الإلكتروني. قمت بمسح رمز الاستجابة السريعة

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