

CASO®
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d'emploi
Istruzione d'uso | Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации | Bruksanvisning | Manual de instruções

Einzel-Einbauinduktionskochfeld

Single built-in induction hob

Table de cuisson à induction encastrable individuelle

Piano di cottura a induzione da incasso - standalone

Placa de Inducción Empotrable Individual

Aparte inbouw inductiekookplaat

Enskild induktionsplatta för inbyggnad

Встраиваемая одинарная индукционная варочная панель

Placa de indução individual de encastrar



Artikel-Nr.: 3043

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici /
Datos técnicos / Technische gegevens / Технические характеристики /
Tehniska data / Especificações técnicas**

Gerät / Device / Appareil / Apparecchio / Aparato / Apa- raat / Прибор / Apparat / Aparelho	Induktionskochfeld
Name / Name / Nom / Nome / Denominación / Name / Наименовани / Namn / Nome	CASO ProAdvanced E1
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / N° de art / Artikelnr. / № артикула / Artikel-nr. / N.º de artigo	3043
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccorde- ment / Dati connessione / Conexión / Aansluitgegevens / Параметры подключения / Anslutningsdata / Dados de ligação	220-240 V; 50/60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Vermogens / Мощность / Effektbehov / Consumo de potência	2100 W
Temperaturbereich / Temperature Range / Variation de température / Intervallo temperature / Rango de tem- peratura / Temperatuurbereik / Диапазон температур / Temperaturnivåer / Gama de temperaturas	60 °C - 240 °C
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Dimensions externes (l/h/p) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Габаритные размеры (Ш/В/Г) / Yttermått (BxHxD) / Dimensões externas (L/A/P)	290 mm x 65 mm x 360 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto / Peso net / Nettogewicht / Bec / Nettovikt / Peso líquido	3,47 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.: 03043 23-12-2024

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2024 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

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

1 Allgemeines

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

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

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

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

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
 - Bedienung,
 - Störungsbehebung und/oder
 - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

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

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

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

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

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

HINWEIS

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

1.3 Haftungsbeschränkung

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

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

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

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein. Das Gerät ist sowohl für den freistehenden Gebrauch als auch für den Einbau vorgesehen.

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**HINWEIS****Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

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

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- ▶ Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel auf die Kochplatte, da diese heiß werden können.
- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, die Glaskeramik-Oberfläche nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Für den Einbau des Gerätes ist ein Raum von 270 mm x 340 mm Größe vorzusehen (siehe Abbildung: Bemaßung).

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

WARNUNG

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

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

2.3.2 Verbrennungsgefahr

WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren.

2.3.3 Explosionsgefahr**⚠️ WARNUNG**

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ▶ Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen.

2.3.4 Brandgefahr**⚠️ WARNUNG**

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

- ▶ Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.
- ▶ Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.
- ▶ Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder.
- ▶ Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:
 - Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls die Sicherung ausschalten).
 - Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.
 - **AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**
 - Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

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

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

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einzel-Induktionskochfeld ProAdvanced E1
- Einseitig selbstklebendes Dichtungsband
- Testmagnet
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

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

HINWEIS

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

3.4 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät ist für eine freistehende Benutzung und den Einbau vorgesehen.
- Wenn das Gerät freistehend benutzt wird, muss es auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Das Induktionskochfeld darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.

- Die Wand hinter dem Gerät und die Zone oberhalb des Gerätes muss hitzebeständig sein. Der Abstand zwischen Kochfeld und den darüber befindlichen Schränken 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.

3.5 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten. Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

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

3.6 Elektrischer Anschluss

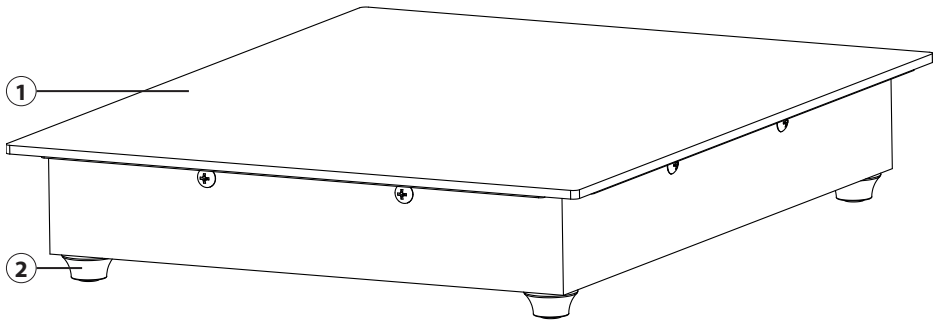
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren elektrische Daten den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

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

4.1 Gesamtübersicht



① Glaskeramik-Oberfläche

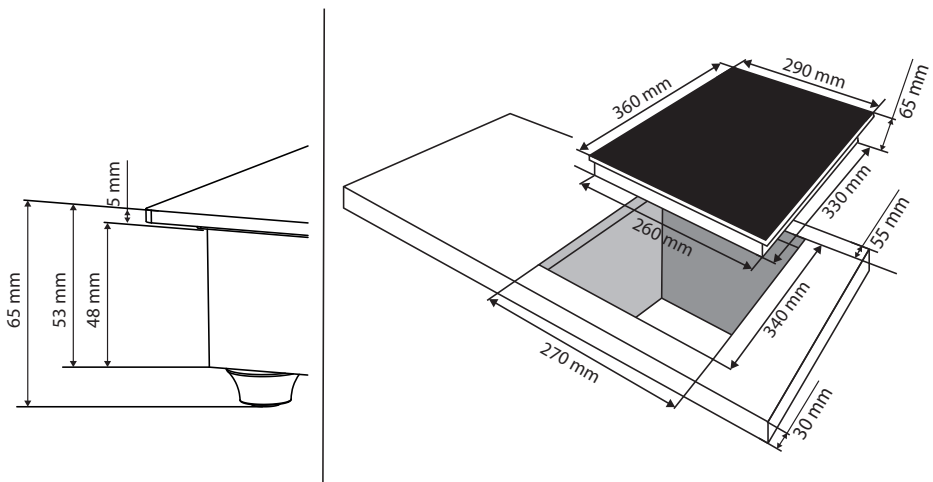
② Stellfüße

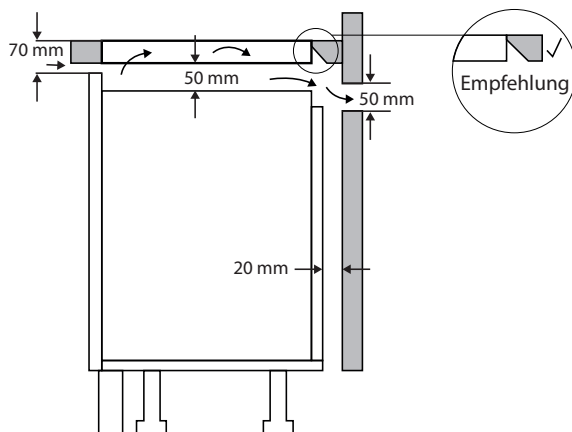
4.2 Einbau

4.2.1 Abbildung: Bemaßung

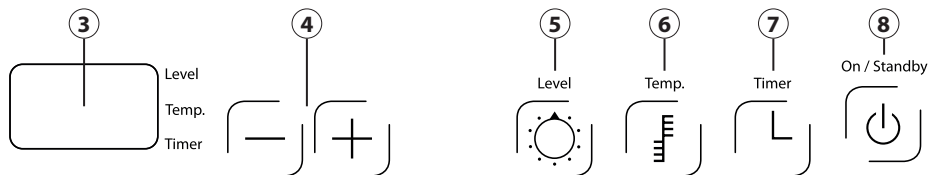
HINWEIS

- ▶ Schneiden Sie das Dichtungsband auf die passende Länge des Geräts und kleben Sie das Band an die Unterseite der Glaskeramikplatte.
- ▶ Die Kabellänge des Geräts beträgt ca. 1,2 m.





4.3 Bedienelemente



- ③ Display: Zeigt die aktuelle Einstellung an (Dauer des Timers, Temperatur, Leistungsstufe)
- ④ - / +: Verringern / Erhöhen der Zeit (Timerfunktion), Temperatur (Temperaturmodus) und Level (Leistungsmodus)
- ⑤ Level: Leistungsmodus aktivieren
- ⑥ Temp.: Temperaturmodus aktivieren
- ⑦ Timer: Timerfunktion aktivieren
- ⑧ On / Standby: Einschalten des Geräts/ Gerät in den Standby-Modus versetzen

4.4 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis und das Anzeigen von „H“ im Display dienen zur Warnung, dass das Glaskeramikfeld 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 Oberfläche des Glaskeramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display)
- ▶ Keine Gegenstände auf dem heißen Glaskeramikfeld ablegen.

4.4.1 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode „E05“ 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“.

4.5 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

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



So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

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

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

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

5.3 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät darf nicht während dem Betrieb oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ▶ Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Glaskeramikfeldes nicht berühren.
- ▶ Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.

WARNUNG

- Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Das Display zeigt die Temperatur der Oberfläche des Induktionskochfeldes an. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50 °C liegt, wird „L“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50 °C liegt, zeigt das Display „H“.
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 die Kontrollleuchten „Level“ und „Temp“ blinken.

5.4.2 Leistungsmodus

1. Drücken Sie die „Level“-Taste.
2. Die voreingestellte Leistungsstufe „8“ wird angewählt und das Gerät fängt an zu arbeiten.
3. Mit den Wahlkosten + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 12 ändern.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Wattzahl (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

HINWEIS

- Beim Kochen empfehlen wir Ihnen, wie vom konventionellen Herd gewohnt, die Leistungsstufen 1-12 zu benutzen.

5.4.3 Temperaturmodus

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

Temperatur (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Wattzahl (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

HINWEIS

- ▶ Sie können entweder mit dem Leistungsmodus oder mit dem Temperaturmodus arbeiten. Die jeweils zuletzt gewählte Funktion ist aktiv.
- ▶ 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.

5.4.4 Timer

Sie können einstellen, dass sich das Gerät nach gewünschter Zeit automatisch ausschaltet. Der Timer kann in einem Bereich von 1 - 180 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die „Timer“-Taste.
2. Das Display zeigt „000“.
3. Mit den Wahltaasten + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 180 Minuten ändern. Durch gedrückt halten der Taste lässt sich die Timerzeit in 10 Sekunden-Schritten einstellen.
4. Das Display zeigt abwechselnd die verbleibende Timerzeit und die eingestellte Temperatur oder das eingestellte Level an.
5. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ▶ Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahltaasten + / - jederzeit ändern. Wählen Sie dafür vorher die Timerfunktion aus. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Temperatur oder des Levels unverändert.
- ▶ Wenn Sie keinen Timer eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach 3 Stunden automatisch ab.

5.4.5 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.

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

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

6.2 Reinigung

◆ Glaskeramik-Kochfeld

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

◆ Gehäuse und Bedienfeld

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

VORSICHT

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

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

7.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

Anzeige	Behebung
keine Anzeige	Netzstecker nicht eingesteckt oder Sicherung nicht eingeschaltet. Netzstecker einstecken oder Sicherung einschalten.
---	Es befindet sich kein Topf auf dem Kochfeld oder die Topfgröße / das Topfmaterial ist für das Kochfeld nicht passend.
E02 / E01	Der Über- oder Unterspannungsschutz hat ausgelöst. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Spannungsversorgung an.
E05	Überhitzungsschutz Erscheint im Display die Anzeige „E05“ so bedeutet dies, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen. Er schaltet sich automatisch ein, wenn Sie den Funktionsmodus „Stufe“ gewählt haben und die Temperatur 270 °C übersteigt. Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.

HINWEIS

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

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

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

8.1 Entsorgung der Verpackung

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



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

9 Garantie

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

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents

1	General	23
1.1	Information on this manual	23
1.2	Warning notices	23
1.3	Limitation of liability	24
1.4	Copyright protection	24
2	Safety	24
2.1	Intended use	24
2.2	General Safety information	25
2.3	Sources of danger	26
2.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	26
2.3.2	Danger of Burning	27
2.3.3	Danger of Explosion	28
2.3.4	Danger of Fire	28
2.3.5	Dangers due to electrical power	29
3	Commissioning	29
3.1	Packaging safety information	29
3.2	Delivery scope and transport inspection	30
3.3	Unpacking	30
3.4	Setup location requirements	30
3.5	Preventing Radio interference	31
3.6	Electrical connection	31
4	Design and Function	31
4.1	Overview	31
4.2	Built-in	32
4.2.1	Illustration: Dimensioning	32
4.3	Control Panel	33
4.4	Details on the device	33
4.4.1	Overheating Protection Facility	33
4.5	Rating plate	33
5	Operation and Handling	34
5.1	Functioning and Advantages of Induction cooktops	34
5.2	Instructions on Cookware	34
5.3	Safety Instructions	35
5.4	Operating the Appliance	35
5.4.1	Switching On	35
5.4.2	Power Mode	36
5.4.3	Temperature Mode	36
5.4.4	Timer	36
5.4.5	Switching Off	37
6	Cleaning and Maintenance	37
6.1	Safety information	37
6.2	Cleaning	38
7	Troubleshooting	38
7.1	Safety notices	38
7.2	Troubleshooting table	38
8	Disposal of the Old Device	39
8.1	Disposal of the packaging	39
9	Guarantee	39

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 CASO ProAdvanced E1 (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

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

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

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

1.2 Warning notices

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

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PLEASE NOTE

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

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

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

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

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

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

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

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

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

WARNING

Danger due to unintended use!

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

WARNING

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

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.
The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

PLEASE NOTE

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons, lids, on the hob as they may become hot.
- ▶ **WARNING!** The surfaces of the unit may become hot during use. Take special care not to touch the glass ceramic surface until it has cooled down completely.
- ▶ A room of 270 mm x 340 mm size must be provided for the installation of the unit (Illustration: Dimensioning).

2.3 Sources of danger**2.3.1 Danger due to Electromagnetic Field**** WARNING**

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

 WARNING

- ▶ People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ▶ Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation. In addition, persons with a pacemaker should clear with their doctor whether to take care of some special handling advises.
- ▶ Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- ▶ Do not remove any coverings on the appliance.

2.3.2 Danger of Burning

 WARNING

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

- ▶ Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ▶ Do not touch the hot surface of the hob.

2.3.3 Danger of Explosion

WARNING

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced. Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

- ▶ Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated.

2.3.4 Danger of Fire

WARNING

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly. Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.
- ▶ Do not place any empty cookware on the cooking area.
- ▶ If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:
 - Switch the appliance off (if necessary, switch off the fuse).
 - Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.
 - NEVER EXTINGUISH WITH WATER!
 - After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.

2.3.5 Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ The installation may only be carried out by qualified personnel (electricians)!
- ▶ If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.
- ▶ Do not connect the device to the same outlet with other devices.

3 Commissioning

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

3.1 Packaging safety information

WARNING

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- Single built-in induction hob ProAdvanced E1
- Self-adhesive sealing tape on one side
- Testing magnet
- Operating manual

PLEASE NOTE

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

3.3 Unpacking

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

PLEASE NOTE

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

3.4 Setup location requirements

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

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

3.5 Preventing Radio interference

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

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

3.6 Electrical connection

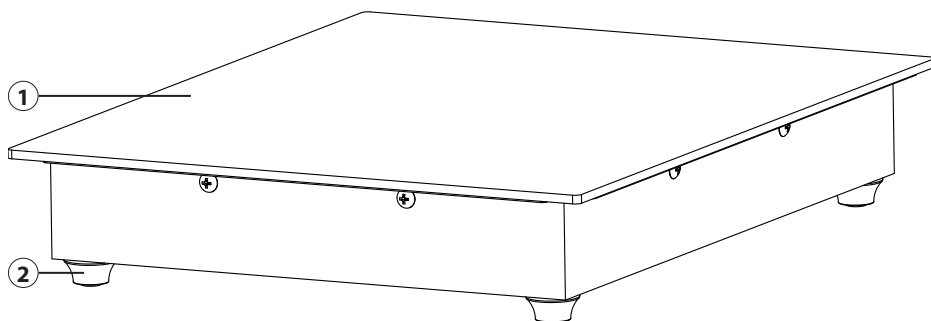
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

4 Design and Function

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

4.1 Overview



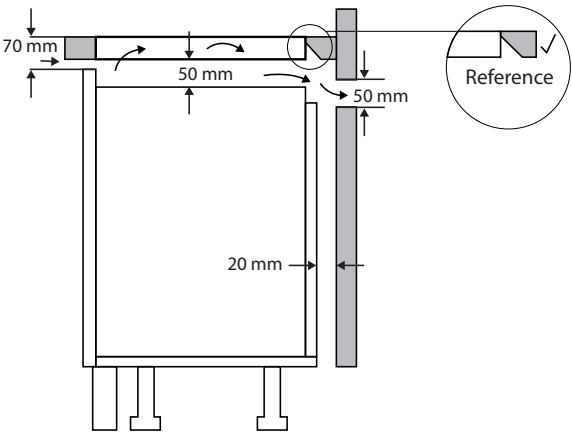
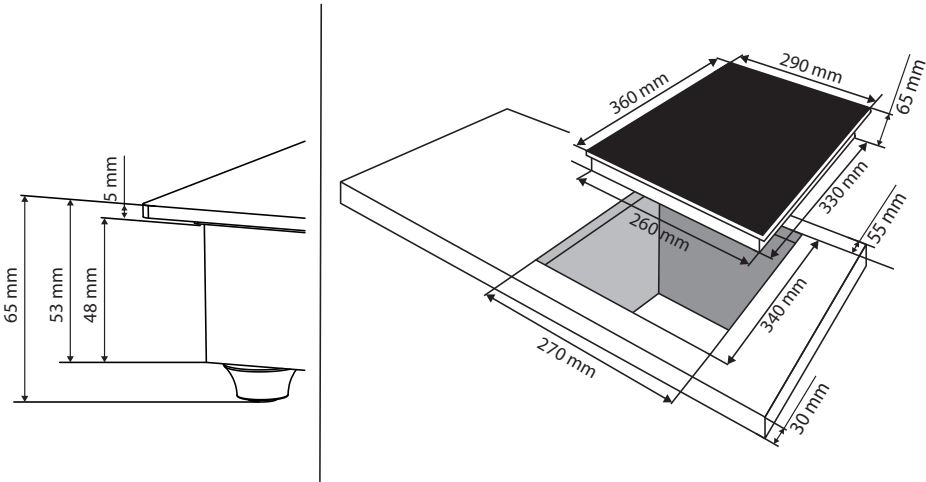
- ① Glass-ceramic surface
- ② Adjustable feet

4.2 Built-in

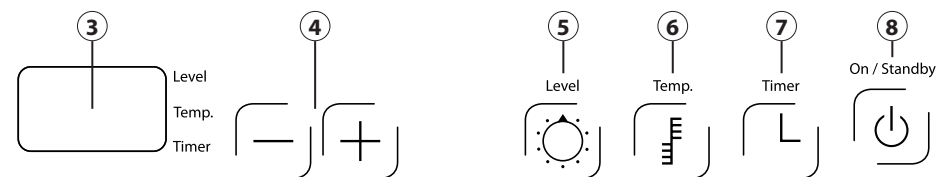
4.2.1 Illustration: Dimensioning

PLEASE NOTE

- ▶ Cut the sealing tape to the appropriate length for the unit and stick the tape to the underside of the glass-ceramic glass plate.
- ▶ The cable length of the appliance is approx. 1.2 m.



4.3 Control Panel



- ③ Display: Displays the current setting (duration of the timer, temperature, power level).
- ④ - / +: Decrease/increase time (timer function), temperature (temperature mode) and level (power mode).
- ⑤ Level: Activate power mode
- ⑥ Temp.: Activate temperature mode
- ⑦ Timer: Activate timer function
- ⑧ On/Standby: Switch on the unit / set the unit to standby mode.

4.4 Details on the device



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

⚠ ATTENTION

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

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

4.4.1 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message "E05" 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“.

4.5 Rating plate

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

5 Operation and Handling

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

5.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

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

Advantages of the Induction Hob

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

5.2 Instructions on Cookware

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



Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test: Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction cooktop.

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

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

5.3 Safety Instructions

⚠ WARNING

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

5.4 Operating the Appliance

5.4.1 Switching On

1. Plug in the mains plug.
2. An acoustic signal sounds, and the unit is in standby mode. The temperature of the cooker plate surface displayed: is the temperature of the surface of the induction cooker lower than 50 °C, the display shows „L“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „H“.
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 the “Level” and “Temp” indicator lights flash.

5.4.2 Power Mode

- 1. Press the “Level” key.
- 2. The preset power level “8” is selected, and the unit starts to work.
- 3. You can change the setting in the range of 1 – 12 with the + / – selection buttons.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Number of watts (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

PLEASE NOTE

► We recommend to select the function “Power Mode” in case of steaming food or boiling water for example. So the overheating protection “E05” will not be activated.

5.4.3 Temperature Mode

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

Temperature (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Number of watts (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

PLEASE NOTE

► You can work either with the power mode or temperature mode. The most recently selected function is active.

► The temperature is measured by a sensor below the glass ceramic plate, therefore the displayed temperature can deviate from the temperature in the pot.

► In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function “Temperature” as in this case you can use temperatures up to 240 °C. Otherwise the overheating protection “E05” will be activated.

5.4.4 Timer

You can set the unit to switch off automatically after the desired time. The timer can be set within a range of 1 – 180 minutes.

- 1. Press the “Timer” button while the unit is operating.
- 2. The display shows “000”.
- 3. With the +/- keys, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 180 minutes). Keeping the key pressed allows the timer time to be set in 10-second increments.
- 4. The display alternates between the remaining timer time and the set temperature or level.
- 5. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

PLEASE NOTE

- ▶ During timer operation, you can change the duration at any time with the +/- keys. Select the timer function beforehand. Due to the memory function of the unit, the temperature or level setting remains unchanged.
- ▶ If you have not set a timer, the appliance switches off automatically after 3 hours.

5.4.5 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.

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

** ATTENTION****Please observe the safety instructions, before cleaning your device**

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

DE
EN
FR
IT
ES
NL
RUS
SE
PT

6.2 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.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

► Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.

► Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

7.2 Troubleshooting table

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

Display	Description
No display	Mains plug not plugged in or fuse not switched on. Plug in the mains plug or switch on the fuse.
---	There is no pot on the hob, or the pot size/material is not suitable.
E02 / E01	The overvoltage or undervoltage protection has tripped. Connect the unit to a suitable power supply.
E05	Overheating Protection This means that the temperature had increased to a temperature of 270 °C. In this case the device turns off automatically in order to avoid damages. In case of "E05" please pull the power plug in order to reset the device. After this you can use it again as usual.

PLEASE NOTE

► If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.

► Clean the device before you send it to customer service.

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



PLEASE NOTE

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

8.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



9 Guarantee

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

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

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

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

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

Table des matières

1	Généralités	41
1.1	Informations relatives à ce manuel	41
1.2	Avertissements de danger	41
1.3	Limite de responsabilités	42
1.4	Protection intellectuelle	42
2	Sécurité	42
2.1	Utilisation conforme.....	42
2.2	Consignes de sécurités générales.....	43
2.3	Sources de danger	45
2.3.1	Danger de champs électromagnétiques	45
2.3.2	Danger de brûlure.....	45
2.3.3	Risque d'explosion.....	46
2.3.4	Danger d'incendie.....	46
2.3.5	Dangers du courant électrique.....	47
3	Mise en service	48
3.1	Consignes de sécurité	48
3.2	Inventaire et contrôle de transport.....	48
3.3	Déballage	48
3.4	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	48
3.5	Prévention des interférences radio	49
3.6	Raccordement électrique	49
4	Structure et fonctionnement	50
4.1	Vue d'ensemble	50
4.2	Intégration	50
4.2.1	Figure : Cotation	50
4.3	Panneau de commande	51
4.4	Affichages sur l'appareil	51
4.4.1	Protection de surchauffe	52
4.5	Plaque signalétique.....	52
5	Commande et fonctionnement.....	52
5.1	Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction	52
5.2	Notices explicatives concernant les récipients de cuisson	52
5.3	Affichages de sécurité.....	53
5.4	Fonctionnement de l'appareil	54
5.4.1	Mettre en marche.....	54
5.4.2	Mode Niveau de puissance.....	54
5.4.3	Mode température	55
5.4.4	Minuterie.....	55
5.4.5	Mettre hors circuit.....	55
6	Nettoyage et entretien	56
6.1	Consignes de sécurité	56
6.2	Nettoyage.....	56
7	Réparation des pannes	57
7.1	Consignes de sécurité	57
7.2	Résolution des problèmes	57
8	Elimination des appareils usés.....	58
8.1	Elimination des emballages.....	58
9	Garantie	58

1 Généralités

Veuillez 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 CASO ProAdvanced E1 (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 Avertissements de danger

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

DANGER

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PRUDENCE

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

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

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

REMARQUE

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

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

1.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

1.4 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

2 Sécurité

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

2.1 Utilisation conforme

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme !

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

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

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

2.2 Consignes de sécurités générales

REMARQUE

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.

REMARQUE

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ▶ Ne placez pas d'objets en métal, tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites particulièrement attention à ne pas toucher la surface vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- ▶ Prévoir un espace de 270 mm x 340 mm pour l'installation de l'appareil (Figure : Cotation).

2.3 Sources de danger

2.3.1 Danger de champs électromagnétiques

ATTENTION

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

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

2.3.2 Danger de brûlure

ATTENTION

Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

⚠ ATTENTION

- ▶ Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ▶ Ne pas toucher la surface brûlante de la table de cuisson.

2.3.3 Risque d'explosion**⚠ ATTENTION**

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

- ▶ Ne chauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater.

2.3.4 Danger d'incendie**⚠ ATTENTION**

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

- ▶ Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.
- ▶ Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement.
- ▶ Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.

⚠ ATTENTION

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

2.3.5 Dangers du courant électrique**⚠ DANGER****Danger de mort par électrocution !**

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

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

⚠ DANGER

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

3 Mise en service

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

3.1 Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION

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

3.2 Inventaire et contrôle de transport

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

- Table de cuisson à induction encastrable individuelle ProAdvanced E1
- Bande d'étanchéité autocollante d'un côté
- Aimant de test
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

3.3 Déballage

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

REMARQUE

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

3.4 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

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

aliments les plus lourds.

- La table de cuisson à induction ne doit pas être utilisée sur un support contenant du fer ou de l'acier, car celui-ci peut s'échauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- Le mur derrière l'appareil et la zone au-dessus de l'appareil doivent être résistants à la chaleur. La distance entre la table de cuisson et les armoires situées au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

3.5 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables. Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

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

3.6 Raccordement électrique

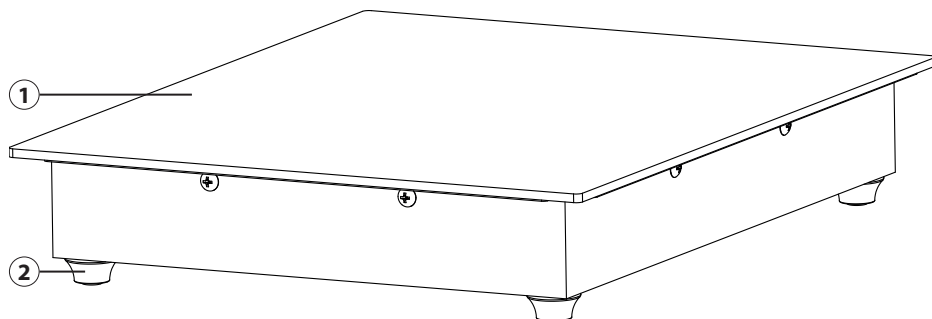
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Branchez l'appareil à une prise de courant correctement installée et dont les caractéristiques électriques correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

4 Structure et fonctionnement

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

4.1 Vue d'ensemble



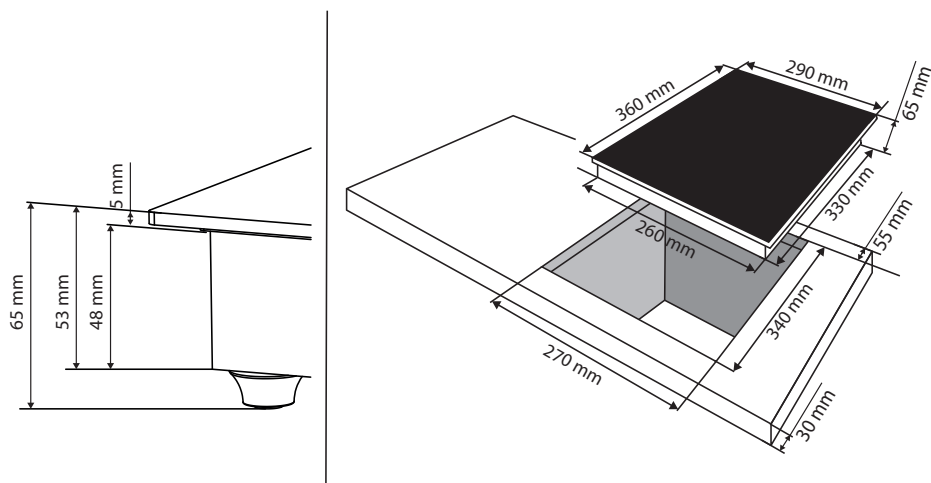
- ① Surface en vitrocérame
- ② Pieds de réglage

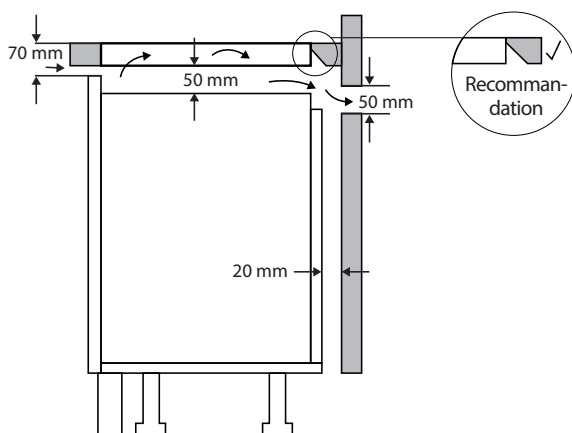
4.2 Intégration

4.2.1 Figure : Cotation

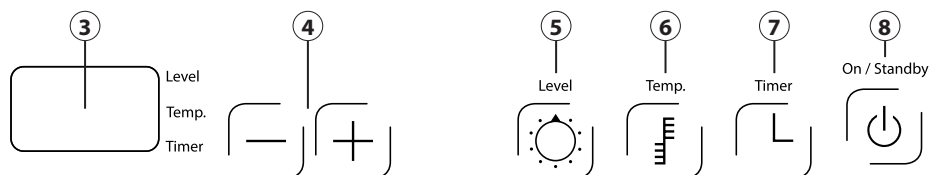
REMARQUE

- Coupez la bande d'étanchéité à la longueur adaptée à l'appareil et collez la bande sur le dessous de la plaque vitrocéramique.
- La longueur du câble de l'appareil est de 1,2 m environ.





4.3 Panneau de commande



- ③ Écran : affiche le réglage actuel (durée de la minuterie, température, niveau de puissance).
- ④ -/+ : Diminuer/augmenter la durée (fonction minuterie), la température (mode température) et le niveau (mode puissance).
- ⑤ Level : activer le mode puissance
- ⑥ Temp : activer le mode température
- ⑦ Timer : activer la fonction de minuterie
- ⑧ On/Stand-by : mettre en marche l'appareil/mettre l'appareil en mode veille.

4.4 Affichages sur l'appareil



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

PRUDENCE

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

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

4.4.1 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe. Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur correspondant s'affiche « E05 ». 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».

4.5 Plaque signalétique

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

5 Commande et fonctionnement

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

5.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

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

Avantages du champ de cuisson à induction

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

5.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson



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

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

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

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

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

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

5.3 Affichages de sécurité

⚠ ATTENTION

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.

ATTENTION

- ▶ Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- ▶ Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique.
- ▶ La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ▶ Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.
- ▶ Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantisiez votre sécurité.

5.4 Fonctionnement de l'appareil

5.4.1 Mettre en marche

1. Branchez la fiche d'alimentation.
2. Un signal sonore retentit et l'appareil se trouve en mode veille. Le display montre la température de la table céramique. Si la température est moins que 50 °C, le display montre „L“, si la température de la table céramique est plus que 50 °C, le display montre „H“. Un signal sonore est audible.
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 les témoins lumineux « Level » et « Temp » clignotent.

5.4.2 Mode Niveau de puissance

1. Appuyez sur la touche « Level ».
2. Le niveau de puissance pré-réglé « 8 » est sélectionné et l'appareil commence à fonctionner.
3. Les touches de sélection +/— permettent de modifier le réglage dans la plage 1 à 12.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Nombre de Watts (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

REMARQUE

- ▶ C'est pourquoi, nous vous conseillons de sélectionner la fonction de puissance pour cuire à la vapeur ou bouillir de l'eau, par exemple.

5.4.3 Mode température

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

Température (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Nombre de Watts (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez travailler soit avec le mode puissance, soit avec le mode température. La fonction la plus récemment sélectionnée est active.
- ▶ 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.

5.4.4 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 180 minutes.

1. Appuyez sur la touche « Timer » pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. L'écran affiche « 000 ».
3. Les touches +/- vous permettent alors de sélectionner la durée par intervalle d'1 minute (jusqu'à 180 minutes max). En maintenant la touche enfoncée, il est possible de régler la durée de la minuterie par paliers de 10 secondes.
4. L'écran affiche en alternance le temps de minuterie restant et la température ou le niveau réglé.
5. Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille.

REMARQUE

- ▶ Lors du minutage, vous pouvez modifier la durée à tout moment grâce aux touches +/- . Pour ce faire, sélectionnez au préalable la fonction de minuterie. Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, le réglage de la température ou du niveau reste inchangé.
- ▶ Si vous n'avez pas réglé de minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 3 heures.

5.4.5 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.

6 Nettoyage et entretien

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

6.1 Consignes de sécurité

**PRUDENCE**

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

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

6.2 Nettoyage

◆ La table d'induction

Nettoyer la table d'induction, le boîte 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.

7 Réparation des pannes

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

7.1 Consignes de sécurité

⚠ PRUDENCE

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

7.2 Résolution des problèmes

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

Annonce	Description
Aucun affichage	Prise électrique pas branchée ou fusible pas enclenché. Brancher la prise électrique ou enclencher le fusible.
---	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.
E02/E01	La protection surtension ou de sous-tension s'est déclenchée. Branchez l'appareil sur une tension d'alimentation qui convient.
E05	Protection de surchauffe L'affichage du symbole « E05 » indique que la protection de surchauffe a été activée. En d'autres termes, la température a atteint 270 °C. Dans ce cas de figure, l'appareil est automatiquement éteint pour éviter tout dégât. Si le symbole « E05 » s'affiche, veuillez débrancher la prise et réactiver l'appareil. Après cette opération, vous pouvez le réutiliser normalement.

REMARQUE

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

8 Elimination des appareils usés

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

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

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

8.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



9 Garantie

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

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

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

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

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	60
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	60
1.2	Indicazioni d'avvertenza	60
1.3	Limitazione della responsabilità.....	61
1.4	Tutela dei diritti d'autore.....	61
2	Sicurezza.....	61
2.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	61
2.2	Indicazioni generali di sicurezza	62
2.3	Fonti di pericolo	64
2.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico	64
2.3.2	Pericolo di ustioni.....	64
2.3.3	Pericolo d'esplosione	65
2.3.4	Pericolo d'incendio	65
2.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	66
3	Messa in funzione	67
3.1	Indicazioni di sicurezza.....	67
3.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	67
3.3	Disimballaggio	67
3.4	Requisiti del luogo di posizionamento.....	67
3.5	A scanso di malfunzionamenti	68
3.6	Connessione elettrica.....	68
4	Costruzione e funzione.....	69
4.1	Panoramica complessiva.....	69
4.2	Installazione.....	69
4.2.1	Immagine: Dimensionamento	69
4.3	Elementi di comando	70
4.4	Avvisi sull'apparecchio	70
4.4.1	Protezione surriscaldamento.....	71
4.5	Targhetta di omologazione	71
5	Utilizzo e funzionamento	71
5.1	Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione.....	71
5.2	Indicazioni sulle stoviglie	71
5.3	Indicazioni di sicurezza.....	72
5.4	Funzionamento dell'apparecchio	73
5.4.1	Accensione	73
5.4.2	Modalità di potenza	73
5.4.3	Modalità di temperatura	73
5.4.4	Timer	74
5.4.5	Spegnimento.....	74
6	Pulizia e cura	75
6.1	Indicazioni di sicurezza.....	75
6.2	La pulizia.....	75
7	Eliminazione malfunzionamenti	75
7.1	Indicazioni di sicurezza.....	76
7.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	76
8	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	76
8.1	Smaltimento dell'involucro.....	77
9	Garanzia.....	77

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

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 CASO ProAdvanced E1 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

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

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

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

1.2 Indicazioni d'avvertenza

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

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

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

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

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

INDICAZIONE

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

1.3 Limitazione della responsabilità

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

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

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

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

1.4 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

2 Sicurezza

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

2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

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

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

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

⚠ AVVISIO**Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

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

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

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

2.2 Indicazioni generali di sicurezza**INDICAZIONE****Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.

INDICAZIONE

- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato, si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema telecomandato separato.
- ▶ Non collocare sul piano di cottura oggetti in metallo ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi. Potrebbero diventare molto caldi.
- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Non toccare la superficie in vetroceramica prima che si sia completamente raffreddata.
- ▶ Per l'installazione dell'apparecchio è necessario prevedere un locale di dimensioni 270 mm x 340 mm (Immagine: Dimensionamento).

2.3 Fonti di pericolo

2.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

AVVISO

A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti. Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

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

2.3.2 Pericolo di ustioni

AVVISO

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto. Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

** AVVISO**

- ▶ Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.
- ▶ Non toccare la superficie del piano di cottura quando è ancora calda.

2.3.3 Pericolo d'esplosione** AVVISO**

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

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

- ▶ Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi.

2.3.4 Pericolo d'incendio** AVVISO**

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

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

⚠ AVVISO

- ▶ Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:
 - Spenga l'apparecchio (far scattare il salvavita)
 - Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato.
 - ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!
 - Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.

2.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica**⚠ PERICOLO****Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ L'installazione deve avvenire solo da parte di personale qualificato (elettricista).
- ▶ Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.

⚠ PERICOLO

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

3 Messa in funzione

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

3.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ AVVISO

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

3.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

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

- Piano di cottura a induzione da incasso - standalone ProAdvanced E1
- Guarnizione adesiva su un lato
- Magnete di prova
- Istruzioni d'uso

INDICAZIONE

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

3.3 Disimballaggio

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

INDICAZIONE

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

3.4 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- L'apparecchio è destinato sia all'incasso sia all'installazione standalone.

- Se l'apparecchio viene utilizzato come standalone deve essere collocato su una superficie piana, orizzontale e resistente al calore, in grado di garantire una portata sufficiente per l'apparecchio e gli alimenti più pesanti che devono essere cucinati.
- Non mettere in funzione il piano cottura a induzione su una superficie a base di ferro o acciaio che può riscaldarsi raggiungendo temperature elevate.
- Scegli il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- La parete dietro l'apparecchio e la zona sopra l'apparecchio devono essere resistenti al calore. La distanza tra il piano di cottura e i mobili sovrastanti deve essere di almeno 760 mm.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

3.5 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili. Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

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

3.6 Connessione elettrica

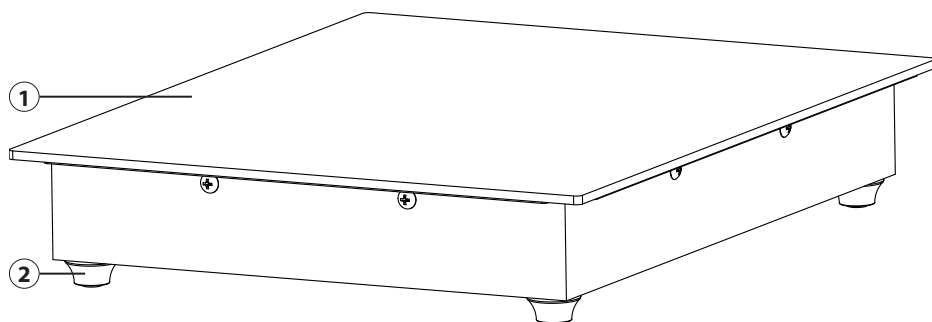
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Collegare l'apparecchio a una presa correttamente installata, i cui dati elettrici corrispondono alla targhetta.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il apparecchio o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

4 Costruzione e funzione

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

4.1 Panoramica complessiva



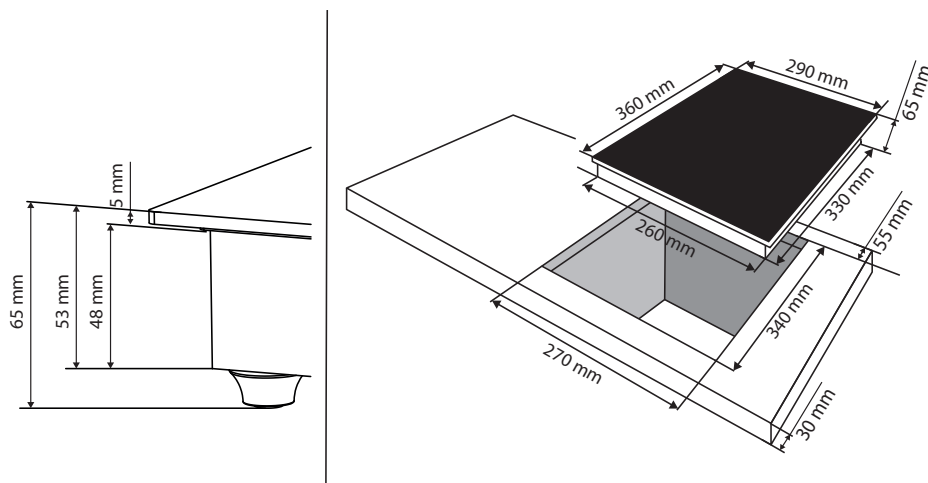
- ① Superficie in vetroceramica
- ② Piede d'appoggio

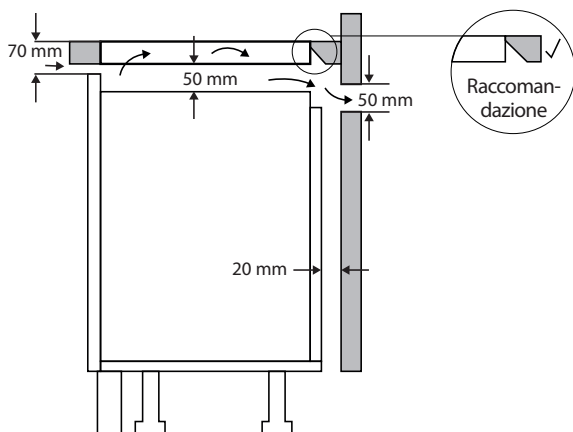
4.2 Installazione

4.2.1 Immagine: Dimensionamento

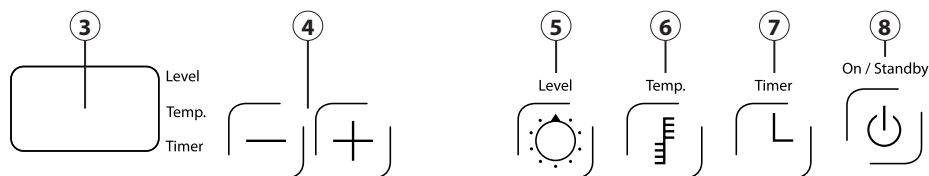
INDICAZIONE

- ▶ Tagliare la guarnizione lunghezza in modo che la sua lunghezza sia adeguata all'apparecchio e incollarla sul fondo della piastra in vetroceramica.
- ▶ La lunghezza del cavo dell'apparecchio è di circa 1,2 metri.





4.3 Elementi di comando



- ③ Display: mostra l'impostazione attuale (durata del timer, temperatura, livello di potenza)
- ④ - / +: ridurre/allungare il tempo (funzione timer), temperatura (modalità temperatura) e livello (modalità potenza)
- ⑤ Level: attivare la modalità potenza
- ⑥ Temp: attivare la modalità temperatura
- ⑦ Timer: attivare la funzione timer
- ⑧ On / Standby: accendere l'apparecchio / selezionare la modalità standby

4.4 Avvisi sull'apparecchio



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

⚠ ATTENZIONE

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

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

4.4.1 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell'apparecchio supera il limite critico, viene visualizzato il rispettivo codice d'errore "E05". L'apparecchio disattiva l'ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza. Dopo la fase di raffreddamento è possibile riaccendere l'apparecchio.

INDICAZIONE

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

4.5 Targhetta di omologazione

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

5 Utilizzo e funzionamento

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

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

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d'induzione.

Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

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

5.2 Indicazioni sulle stoviglie



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

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:

Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico:

DE
EN
FR
IT
ES
NL
RUS
SE
PT

Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.

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

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

INDICAZIONE

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

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

INDICAZIONE

► Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all'induzione.

► Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà superare i 30 kg.

► Attenzione nell'utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l'acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.

5.3 Indicazioni di sicurezza

⚠ AVVISO

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

► Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.

► Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.

► Non appoggiare fogli d'alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell'apparecchio per evitare surriscaldamenti.

► Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica.

► Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.

AVVISO

- 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.

5.4 Funzionamento dell'apparecchio

5.4.1 Accensione

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Si avverte un segnale acustico e l'apparecchio passa alla modalità standby. Le Display LED indicare la temperatura di cottura. Quando la temperatura di cottura ecco inferiore 50 °C, le display LED indicare „L“, Quando la temperatura di cottura ecco oltre 50 °C, le display LED indicare „H“.
3. Disporre un tegame adeguato (contenente gli alimenti da cuocere) al centro dell'area di cottura (Ø 120 mm - 280 mm).
4. Premere il tasto "On/Standby" per accendere l'apparecchio. Si avverte un segnale acustico e lampeggiano le spie di controllo "Level" e "Temp".

5.4.2 Modalità di potenza

1. Premere il tasto "Level".
2. Si attiva il livello preselezionato di potenza "8" e l'apparecchio inizia a funzionare.
3. Con i tasti + / - è possibile modificare le impostazioni nell'area 1 - 12.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Numero di watt (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

INDICAZIONE

- Pertanto consigliamo di selezionare la funzione "Level" in caso di cotture a vapore o acqua bollente.

5.4.3 Modalità di temperatura

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

Temperatura (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Numero di watt (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

INDICAZIONE

- ▶ È possibile selezionare la modalità di potenza o la modalità di temperatura. La funzione selezionata per ultima è attiva.
- ▶ 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.

5.4.4 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 - 180 minuti.

1. Durante il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto "Timer".
2. Sul display si visualizza "000".
3. Con le +/-, potete selezionare il tempo di funzionamento con intervalli di 1 minuto (sino a un massimo di 180 minuti). Tenendo premuto il tasto, è possibile impostare il timer in intervalli di 10 secondi.
4. Il display mostra alternativamente il tempo rimasto e la temperatura o la potenza impostate.
5. Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

INDICAZIONE

- ▶ Durante il funzionamento del timer, potete in qualsiasi momento modificare la durata con i comandi a +/- . Scegliere prima la funzione timer. Grazie alla funzione di memorizzazione dell'apparecchio, i valori impostati per la temperatura o la potenza rimangono invariati.
- ▶ Se non è stato impostato un timer, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 3 ore.

5.4.5 Spegnimento

1. Spegner 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.
- ▶ L'uso di accessori e ricambi non consigliati dal fabbricante può danneggiare il dispositivo e causare lesioni.

6 Pulizia e cura

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

6.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

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

- ▶ Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ 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.

6.2 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.

7 Eliminazione malfunzionamenti

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

DE
EN
FR
IT
ES

7.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

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

NL
RUS
SE
PT

7.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Display	Descrizione
Nessuna visualizzazione	Non collegato alla rete elettrica o interruttore generale disattivato. Collegare alla rete elettrica o attivare l'interruttore generale.
----	Non è stato collocato alcun tegame sul piano di cottura oppure la dimensione o il materiale del tegame non è idoneo.
E02 / E01	È scattato l'interruttore di protezione dal surriscaldamento. Collegare l'apparecchio a una fonte di energia elettrica adeguata.
E05	Protezione antisurrisaldamento La visualizzazione della scritta "E05" sul display, indica l'attivazione della protezione antisurriscaldamento. Ciò significa che la temperatura è aumentata sino a 270 °C. In tal caso il dispositivo si spegne automaticamente per evitare danni. Nel caso si verifichi la visualizzazione di "E05", staccare la spina per resettare il dispositivo. Dopo potrete utilizzarlo come di consueto.

INDICAZIONE

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

8 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



INDICAZIONE

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

8.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondere l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

**9 Garanzia**

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

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

1	Generalidades	79
1.1	Información acerca de este manual	79
1.2	Advertencias	79
1.3	Limitación de responsabilidad	79
1.4	Derechos de autor (copyright)	80
2	Seguridad	80
2.1	Uso previsto	80
2.2	Instrucciones generales de seguridad	81
2.3	Fuentes de peligro	83
2.3.1	Peligro por campo electromagnético	83
2.3.2	Peligro de quemaduras	83
2.3.3	Peligro de explosión	84
2.3.4	Peligro de incendio	84
2.3.5	Peligro de electrocución	85
3	Puesta en marcha	86
3.1	Instrucciones de seguridad	86
3.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	86
3.3	Desembalaje	86
3.4	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	86
3.5	Cómo evitar radioperturbaciones	87
3.6	Conexión eléctrica	87
4	Estructura y funciones	88
4.1	Visión general	88
4.2	Instalación	88
4.2.1	Figura: Dimensioamiento	88
4.3	Elementos de operación	89
4.4	Instrucciones en el equipo	89
4.4.1	Protección contra el sobrecalentamiento	90
4.5	Placa de especificaciones	90
5	Operación y funcionamiento	90
5.1	Funcionalidad y ventajas de las placas de inducción	90
5.2	Instrucciones sobre la vajilla de cocción	90
5.3	Seguridad	91
5.4	Funcionamiento del aparato	92
5.4.1	Encendido	92
5.4.2	Nivel de potencia	92
5.4.3	Nivel de Temperatura	92
5.4.4	Temporizador	93
5.4.5	Apagado	93
6	Limpieza y conservación	94
6.1	Instrucciones de seguridad	94
6.2	Limpieza	94
7	Resolución de fallas	95
7.1	Instrucciones de seguridad	95
7.2	Indicaciones de avería	95
8	Eliminación del aparato usado	95
8.1	Eliminación del embalaje	96
9	Garantía	96

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 CASO ProAdvanced E1 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

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

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

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

1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

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

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

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

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

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

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

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

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

NOTA

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

1.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances

DE
EN
FR
IT
ES
NL
RUS
SE
PT

técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

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

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

1.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

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

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

2 Seguridad

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

2.1 Uso previsto

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

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

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

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

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

ADVERTENCIA

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

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

2.2 Instrucciones generales de seguridad

NOTA

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

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del dispositivo y sean conscientes de los peligros resultantes.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.

NOTA

- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No utilizar el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ▶ No coloque objetos metálicos, tales como, p. ej., cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, sobre la placa de cocción, puesto que se pueden calentar.
- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Preste especial atención a no tocar la superficie vitrocerámica hasta que se haya enfriado completamente.
- ▶ Prevea un local de 270 mm x 340 mm para la instalación del aparato (Figura: Dimensionamiento).

2.3 Fuentes de peligro

2.3.1 Peligro por campo electromagnético

ADVERTENCIA

Los campos magnéticos generados durante el funcionamiento del aparato pueden causar daños en el mismo.

Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

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

2.3.2 Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

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

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

- ▶ No coloque utensilios de cocina, tapaderas de olla o sartén, cuchillas u otros objetos de metal sobre el fogón. Cuando se enciende el aparato, estos aparatos pueden calentarse mucho.
- ▶ No tocar la superficie caliente de la placa.

2.3.3 Peligro de explosión

ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ▶ Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente.

2.3.4 Peligro de incendio

ADVERTENCIA

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

- ▶ Durante el funcionamiento, retire todos los objetos fácilmente inflamables (p.ej. limpiadores, botes de spray, paños de cocina, bayetas, etc.) de la zona cercana al aparato.
- ▶ Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente.
- ▶ No coloque potas vacías sobre los fogones
- ▶ Si se produjera un incendio sobre el fogón, proceda del siguiente modo:
 - Apague el aparato (si fuera preciso, desconecte el fusible).
 - Extinga las llamas con una tapa de pota grande, un plato o un paño de cocina húmedo.
 - **NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!**
 - Una vez extinguida la llama, espere hasta que los recipientes de cocción y el aparato se hayan enfriado y proporcione una ventilación suficiente de aire fresco.

2.3.5 Peligro de electrocución

PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ ¡La instalación únicamente puede ser realizada por personal técnico cualificado (servicio técnico especializado)!
- ▶ Si la superficie 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.

3 Puesta en marcha

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

3.1 Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA

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

3.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- Placa de Inducción Empotrable Individual ProAdvanced E1
- Cinta de precinto autoadhesiva de una cara
- Imán de prueba
- Manual de instrucciones

NOTA

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

3.3 Desembalaje

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

NOTA

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

3.4 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

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

- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

3.5 Cómo evitar radioperturbaciones

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

- Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.
- Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.
- Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

3.6 Conexión eléctrica

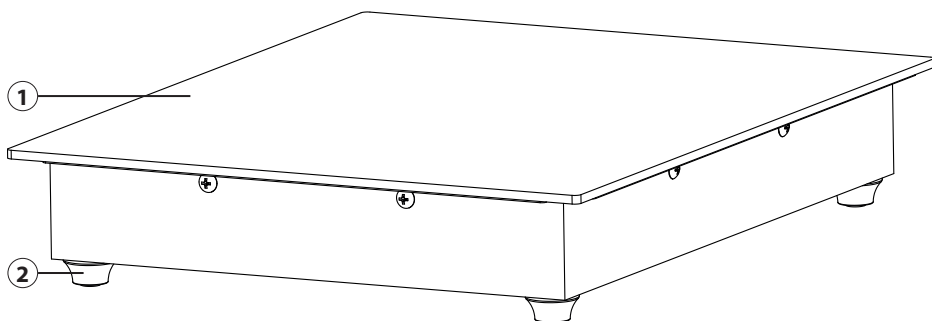
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Conecte el dispositivo a una toma debidamente instalada cuyos datos eléctricos coincidan con los especificados en la placa de características.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de $1,5 \text{ mm}^2$. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

4 Estructura y funciones

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

4.1 Visión general



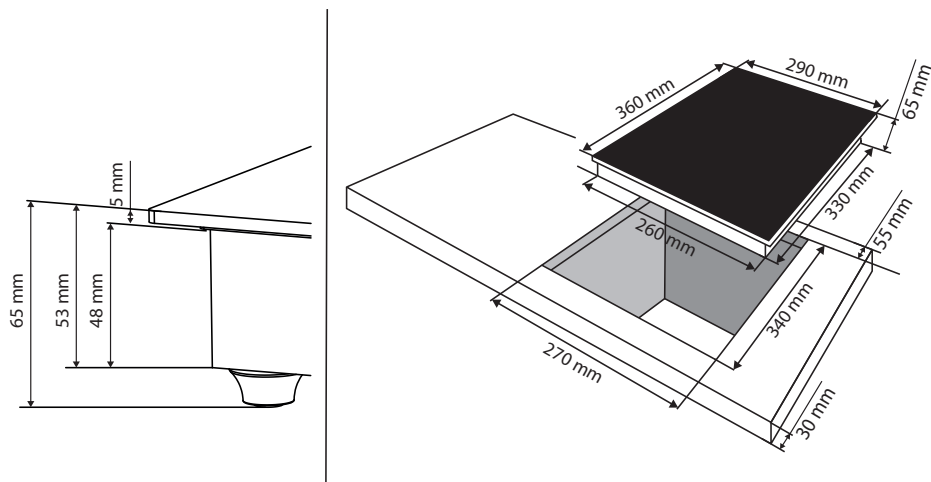
- ① Superficie vitrocerámica
- ② Pies de apoyo

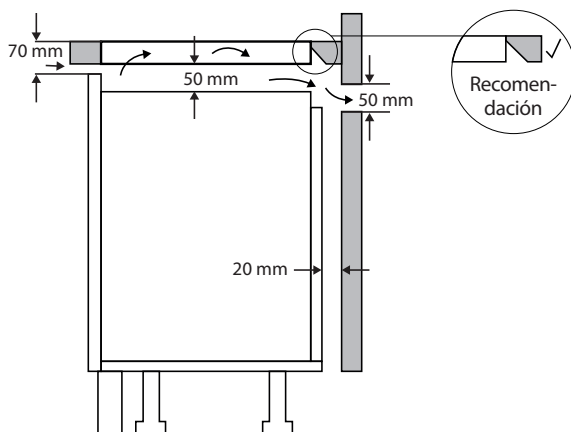
4.2 Instalación

4.2.1 Figura: Dimensioamiento

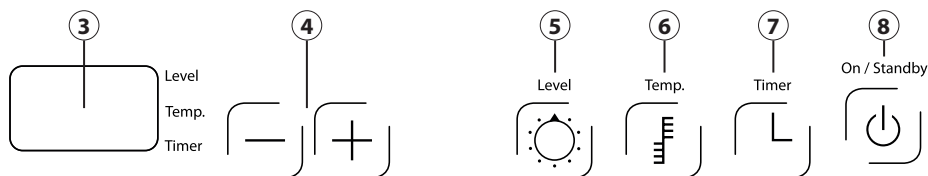
NOTA

- Corte la cinta de precinto a la longitud adecuada del aparato y adhiera la cinta a la parte inferior de la placa vitrocerámica.
- La longitud del cable del aparato es de aproximadamente 1,2 m.





4.3 Elementos de operación



- ③ Pantalla: Muestra el ajuste actual (duración del temporizador, temperatura, nivel de potencia)
- ④ - / +: reducir / aumentar el tiempo (función de temporizador), la temperatura (modo de temperatura) y el Level [nivel] (modo de potencia)
- ⑤ Nivel: Activar el modo de potencia
- ⑥ Temp.: Activar el modo temperatura
- ⑦ Timer: activar la función de temporizador
- ⑧ On / Standby: Encendido del aparato / Conmutar el aparato a modo en espera

4.4 Instrucciones en el equipo



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

4.4.1 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato supera el límite crítico establecido, el aparato corta la alimentación eléctrica por motivos de seguridad. Tras la fase de enfriamiento se puede volver a encender el aparato.

NOTA

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

4.5 Placa de especificaciones

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

5 Operación y funcionamiento

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

5.1 Funcionalidad y ventajas de las placas de inducción

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

Ventajas de la cocina de inducción

- Cocinado económico gracias a la transmisión directa de energía hasta la olla.
- Aumenta la seguridad, ya que la energía sólo se transmite con la olla colocada.
- Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y la base de la olla con un elevado rendimiento.
- Calentamiento rápido.
- Bajo riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción sólo se calienta a través de la base de la olla.
- Los residuos de cocción no se solidifican.
- Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

5.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción



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

Consejo para determinar la idoneidad del recipiente:

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

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

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

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

5.3 Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o con ollas calientes encima.
- ▶ Controle que las ollas estén centradas en la zona de cocción. Estas no deben asentarse sobre el panel de control ni el marco.
- ▶ Para evitar sobrecalentamiento, no deje papel de aluminio o bandejas de metal encima del aparato.
- ▶ No toque la superficie caliente del campo cerámico.
- ▶ La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, Sino que la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Mantenga el fogón y la base de la olla siempre secos y limpios. Si entre la base de la olla y el fogón cae líquido, puede evaporarse y la olla puede saltar hacia arriba debido a la presión generada. Peligro de sufrir lesiones.
- ▶ Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.

5.4 Funcionamiento del aparato

5.4.1 Encendido

1. Inserte la clavija de enchufe.
2. Suena una señal acústica y el aparato se encuentra en modo en espera. No ecrã surge a temperatura da superfície da placa de indução. Se a temperatura da superfície for inferior a 50 °C é exibido „L“, se a temperatura for superior a 50 °C é exibido no ecrã „H“.
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 los pilotos de control “Level” y “Temp.” parpadean.

5.4.2 Nivel de potencia

1. Pulse la tecla “Level”.
2. Se selecciona el nivel de potencia preestablecido “8” y el aparato empieza a funcionar.
3. Con las teclas de selección + / - puede modificar el ajuste dentro del rango 1 – 12.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Potencia (V)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

NOTA

- ▶ Quando cozinhar, recomendamos que utilize os níveis de temperatura 1 a 12 tal como num fogão convencional.

5.4.3 Nivel de Temperatura

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

Temperatura (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Potencia (V)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

NOTA

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

5.4.4 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 - 180 minutos.

1. Pulse con el aparato encendido la tecla "Timer".
2. La pantalla indica "000".
3. Com os selectores + / - pode alterar o ajuste entre 1 e 180 minutos. El tiempo del temporizador se puede ajustar en pasos de 10 segundos manteniendo la tecla pulsada.
4. La pantalla indica alternativamente el tiempo del temporizador restante y la temperatura o el nivel ajustados.
5. Quanto o tempo tiver decorrido, soa um sinal acústico e o aparelho passa automaticamente para o modo de standby.

NOTA

- ▶ Durante o modo de temporizador pode alterar a qualquer momento a duração com a ajuda das teclas +/- . Para ello, seleccione previamente la función de temporizador. Mediante la función de memoria del aparato se mantiene invariable el ajuste de la temperatura o del nivel.
- ▶ Si no ha programado un temporizador, el aparato se apaga automáticamente al cabo de 3 horas.

5.4.5 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.

6 Limpieza y conservación

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

6.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

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

6.2 Limpieza

◆ **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.

7 Resolución de fallas

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

7.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

7.2 Indicaciones de avería

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

Pantalla	Descripción
ninguna indicación.	La clavija de enchufe no está insertada o el fusible no está conectado. Inserte la clavija de enchufe o conecte el fusible.
---	No hay una cazuela sobre la zona de cocción o el tamaño / material de la cazuela no es adecuado para la zona de cocción.
E02 / E01	Se ha disparado la protección contra sobretensión o falta de tensión. Conecte el aparato a una fuente de alimentación adecuada.
E05	Protección contra sobrecalentamiento Se no ecrá surgir a indicação "E05" isso significa que a protecção contra aquecimento excessivo foi activada, para proteger o aparelho e o recipiente. Ele liga-se automaticamente, quando tiver seleccionado o modo de funcionamento "Stufe" e a temperatura ultrapassa os 270 °C. Uma protecção contra aquecimento excessivo activada é reposta mediante a remoção da ficha de rede e o aparelho volta a funcionar normalmente em seguida.

NOTA

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

8 Eliminación del aparato usado

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



DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

NOTA

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

8.1 Eliminación del embalaje

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



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

9 Garantía

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

1	Algemeen	98
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	98
1.2	Waarschuwingeninstructies	98
1.3	Aansprakelijkheid	99
1.4	Auteurswet	99
2	Veiligheid	99
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	99
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	100
2.3	Bronnen van gevaar	102
2.3.1	Gevaar door elektromagnetisch veld	102
2.3.2	Verbrandingsgevaar	102
2.3.3	Explosiegevaar	103
2.3.4	Brandgevaar	103
2.3.5	Gevaar door elektrische stroom	104
3	Ingebruikname	104
3.1	Veiligheidsvoorschriften	105
3.2	Leveringsomvang en transportinspectie	105
3.3	Uitpakken	105
3.4	Eisen aan de plek van plaatsing	105
3.5	Voorkomen van frequentiestoring	106
3.6	Elektrische aansluiting	106
4	Opbouw en functie	107
4.1	Overzicht	107
4.2	Installatie	107
4.2.1	Figuur: Dimensionering	107
4.3	Bedieningselementen	108
4.4	Aanwijzingen bij het apparaat	108
4.4.1	Thermische beveiliging bij oververhitting	109
4.5	Typeplaatje	109
5	Bediening en werking	109
5.1	Werking en productvoordelen van inductiekookplaten	109
5.2	Aanwijzingen voor kookgerei	109
5.3	Veiligheidsvoorschriften	110
5.4	Gebruik van het apparaat	111
5.4.1	Inschakelen	111
5.4.2	Vermogens	111
5.4.3	Temperatuur	111
5.4.4	Timer	112
5.4.5	Uitschakelen	112
6	Reiniging en onderhoud	112
6.1	Veiligheidsvoorschriften	113
6.2	Reiniging	113
7	Storingen verhelpen	113
7.1	Veiligheidsvoorschriften	114
7.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	114
8	Afvoer van het oude apparaat	114
8.1	Verwijderen van de verpakking	115
9	Garantie	115

1.3 Aansprakelijkheid

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

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

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

1.4 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

2 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

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

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

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

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen**TIP****Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.

TIP

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangen-de onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderde-len is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaan-wijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorko-men.
- ▶ 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 wor-den.
- ▶ **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.
- ▶ Voor de installatie van het apparaat moet een ruimte van 270 mm x 340 mm worden voorzien (Figuur: Dimensionering).

2.3 Bronnen van gevaar

2.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld

WAARSCHUWING

Door bij gebruik ontstane magnetische velden kunnen leiden tot belemmeringen. Let u op de volgende veiligheidstips:

- ▶ Personen met een verhoogde electrosensibiliteit moeten niet langer dan nodig in de directe omgeving van het apparaat blijven
- ▶ Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, gegevensdragers of cassettes op of in de onmiddellijke nabijheid van het toestel.
- ▶ Wetenschappelijke tests hebben aangetoond dat inductiekookstellen niet gevaarlijk zijn. Personen met een pacemaker moeten echter minstens een afstand van 60 cm afstand tot het apparaat bewaren, als dit in werking is. Daarnaast moeten personen met een pacemaker eventueel in acht te nemen beschermende maatregelen voor het gebruik met hun arts bespreken.
- ▶ Zet de potten en pannen in het midden van de kookzone. Op die manier beschermt de onderkant van de pan het magnetische veld zoveel mogelijk af.
- ▶ Verwijder geen dichtingen van het apparaat.

2.3.2 Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

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

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

2.3.3 Explosiegevaar

WAARSCHUWING

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

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

2.3.4 Brandgevaar

WAARSCHUWING

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

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

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning!

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

- ▶ De inbouw mag alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel (elektrotechnisch installatiebedrijf)!
- ▶ Als het 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.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken bij aanraking van spanningvoerende aansluitingen.
- ▶ Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten op hetzelfde stopcontact aan.

3 Ingebruikname

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

3.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

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

3.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- Aparte inbouw inductiekookplaat ProAdvanced E1
- Eenzijdig zelfklevend afdichtband
- Testmagneet
- Bedieningshandleiding

TIP

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

3.3 Uitpakken

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

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

TIP

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

3.4 Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Het apparaat is gepland voor een vrijstaand gebruik en voor de inbouw.
- Als het apparaat vrijstaand gebruikt wordt, moet het op een vaste, vlakke, horizontale en hittebestendige ondergrond gezet worden met een voldoende draagvermogen voor het apparaat en het naar verwachting zwaarste kookgerei.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzer- of staalhoudende ondergrond in gebruik genomen worden, omdat deze heel heet kunnen worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- De muur achter het toestel en de zone boven het toestel moeten hittebestendig zijn. De afstand tussen de kookplaat en de kasten erboven moet minstens 760 mm bedragen.
- Plaatst 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.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

- 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.

3.5 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden. Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

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

3.6 Elektrische aansluiting

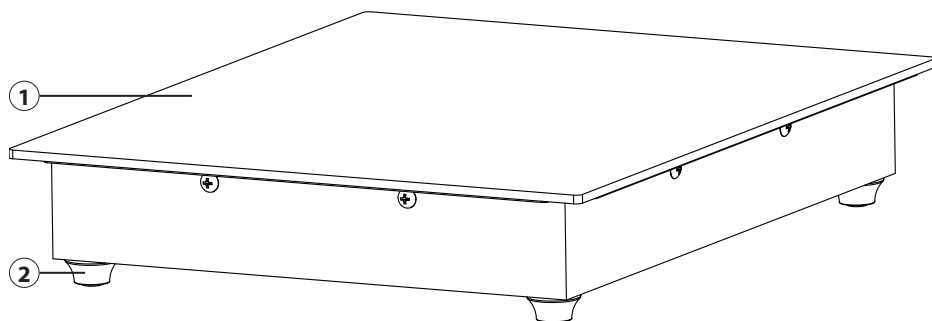
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact waarvan de elektrische gegevens overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

4 Opbouw en functie

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

4.1 Overzicht



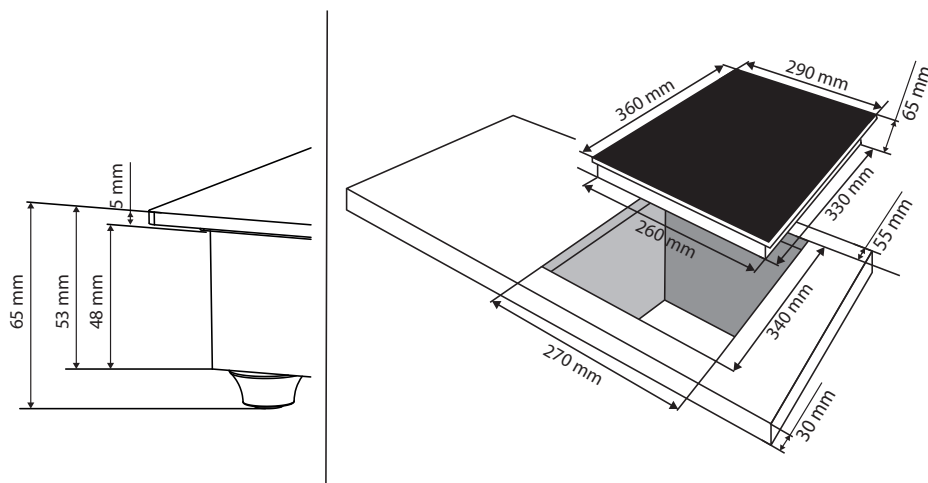
- ① Glaskeramisch oppervlak
- ② Verstelbare poten

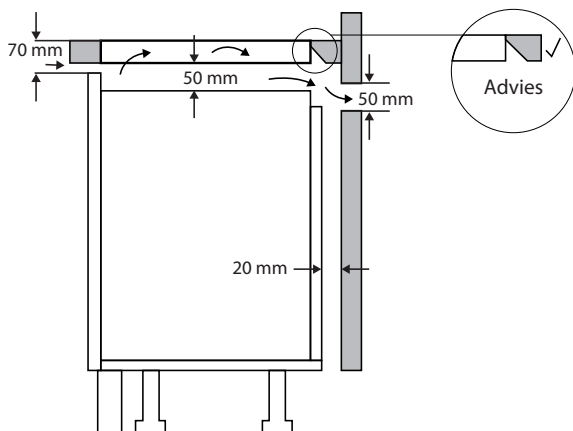
4.2 Installatie

4.2.1 Figuur: Dimensionering

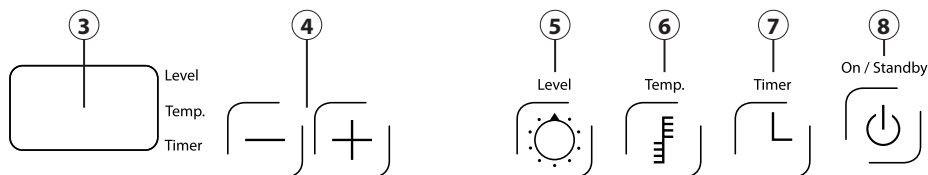
TIP

- ▶ Snij het afdichtband op de passende lengte van het apparaat en plak het band aan de onderkant van de glaskeramische plaat.
- ▶ De kabellengte van het apparaat is ongeveer 1,2 m.





4.3 Bedieningselementen



- ③ Het display: geeft de actuele instelling aan (duur van de timer, temperatuur, vermogensniveau)
- ④ - / +: Verlagen/ verhogen van de tijd (timerfunctie), temperatuur (temperatuurmodus) en niveau (vermogenmodus)
- ⑤ Level: vermogensmodus activeren
- ⑥ Temp.: temperatuurmodus activeren
- ⑦ Timer: timerfunctie activeren
- ⑧ On / Stand-by: inschakelen van het apparaat / het apparaat in de stand-by modus zetten

4.4 Aanwijzingen bij het apparaat



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

⚠ VOORZICHTIG

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

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

4.4.1 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting. Wanneer binnenin de temperatuur de kritische grens overschrijdt, verschijnt in het display de bijbehorende code van de foutmelding (E05). 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“.

4.5 Typeplaatje

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

5 Bediening en werking

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

5.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten

Bij een inductiekookplaat wordt de warmte niet door een verwarmingselement via de pan op de etenswaren overgedragen maar de benodigde warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gebracht.

Voordelen van een inductiekookplaat

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

5.2 Aanwijzingen voor kookgerei

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



Zo kunt u vaststellen of het kookgerei geschikt is:

Stel vast of het kookgerei een aanwijzing bevat die duidt op koken met inductiestroom of voer de volgende magneetest 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 beschadigingen aan de pan en de kookplaat.

5.3 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

- Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.
- Het apparaat niet tijdens het gebruik of met heet kookgerei van zijn plaats bewegen.
- Let er op dat het kookgerei in het midden van de kookplaat staat. Het mag niet op het bedieningspaneel of op de rand neergezet worden.
- Geen aluminiumfolie of metalen bladen op de oppervlakte van het apparaat leggen, om oververhitting te vermijden.
- De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken.
- De inductiekookplaat ontwikkelt tijdens het koken zelf geen hitte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat.
- Houdt u de kookplaat en de onderkant van de pannen altijd droog en schoon. Als er vloeistof tussen de onderkant van de pan en de kookplaat komt, kan de vloeistof verdampen en door de ontstane druk kan de pan in de lucht vliegen. Kans op verwonding.
- Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.

5.4 Gebruik van het apparaat

5.4.1 Inschakelen

1. Doe de stekker in het stopcontact.
2. Een akoestisch signaal klinkt en het apparaat bevindt zich in de stand-by modus. Het display geeft de temperatuur van de oppervlakte van het inductiekookveld aan. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50 °C ligt, wordt „L” aangegeven, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50 °C ligt, geeft de display „H” aan.
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. Een akoestisch signaal klinkt en de controlelampjes „Level” en „Temp” knipperen.

5.4.2 Vermogens

1. Druk op de „Level”-toets.
2. Het vooringestelde vermogensniveau „8” wordt gekozen en het apparaat begint te werken.
3. Met de keuzetoetsen + / - kunt u de instelling in het bereik 1 – 12 wijzigen.

Vermogens-niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aantal Watt (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

TIP

- Bij het koken raden wij u aan, net als bij het traditionele fornuis, de vermogensstanden 1-12 te gebruiken.

5.4.3 Temperatuur

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

Temperatuur (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Aantal Watt (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

TIP

- U kunt werken met de vermogenmodus of met de temperatuurmodus. De laatst gekozen instelling is actief.
- 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.

DE
EN
FR
IT
ES
NL
RUS
SE
PT

5.4.4 Timer

U kunt instellen dat het apparaat zich na de gewenste tijd automatisch uitschakelt. De timer kan in een bereik van 1 - 180 minuten ingesteld worden.

1. Druk tijdens de werking van het apparaat op de „Timer“ -toets.
2. Het display toont „000“.
3. Met de keuzetoetsen + / - kunt u de instelling van 1 – 180 minuten instellen. Door de toets ingedrukt te houden kan de timertijd ingesteld worden in stappen van 10 seconden.
4. Het display toont afwisselend de resterende timertijd en de ingestelde temperatuur of het ingestelde niveau.
5. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het toestel automatisch over op de stand-by modus.

TIP

- ▶ Gedurende de looptijd van de timer kunt u de tijdsduur met behulp van de keuzetoetsen +/- elk moment veranderen. Kies hiervoor de timerfunctie uit. Door de geheugenfunctie van het apparaat blijft de instelling van de temperatuur of van het niveau onveranderd.
- ▶ Als je geen timer hebt ingesteld, schakelt het apparaat na 3 uur automatisch uit.

5.4.5 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.
- ▶ Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen assecoires en vervangende onderdelen kan tot verwondingen en beschadigingen aan het apparaat leiden.

6 Reiniging en onderhoud

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

6.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

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

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De kookplaat is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten 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.

6.2 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 oploshoudende reinigingsmiddelen zoals bv. benzine, om de kunststof delen niet te beschadigen.

7 Storingen verhelpen

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

7.1 Veiligheidsvoorschriften

 **VOORZICHTIG**

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

7.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Foutcode	Beschrijving
Geen weergave	De stekker zit er niet in of de zekering is niet ingeschakeld. Doe de stekker er in of schakel de zekering in.
---	Er staat geen pan op het kookveld of de grootte van de pan / het panmateriaal is niet geschikt voor het kookveld.
E02 / E01	De over- of onderspanningsbeveiliging is geactiveerd. Sluit het apparaat aan een geschikte stroomvoorziening aan.
E05	Overhettingbeveiliging Verschijnt in het display de aanduiding „E05” , dan betekent dit dat de oververhittingsbeveiliging geactiveerd wordt om het apparaat en het kookgerei te beschermen. Hij schakelt automatisch in zodra u de functie “Stufe” gekozen heeft en de temperatuur hoger ligt dan 270 °C. Een in werking getreden thermische beveiliging bij oververhitting wordt door het uit het stopcontact trekken van de stekker teruggedzet en het apparaat kan daarna weer gewoon gebruikt worden.

TIP

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

8 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor 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.

8.1 Verwijderen van de verpakking

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



9 Garantie

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

Оглавление

1	Общие сведения	117
1.1	мация о данном руководстве	117
1.2	Предупредительные указания	117
1.3	Ограничение ответственности.....	118
1.4	Защита авторского права	118
2	Безопасность	118
2.1	Использование по назначению	118
2.2	Общие требования техники безопасности	119
2.3	Источники опасности.....	121
2.3.1	Опасность из-за электромагнитного поля	121
2.3.2	Опасность ожога.....	121
2.3.3	Опасность взрыва	122
2.3.4	Опасность пожара	122
2.3.5	Опасность от электрического тока	123
3	Ввод в эксплуатацию	124
3.1	Правила техники безопасности.....	124
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки	124
3.3	Распаковка	124
3.4	Требования к месту установки.....	124
3.5	Предотвращение радиопомех	125
3.6	Подключение к электросети.....	125
4	Устройство и работа	126
4.1	Общее описание.....	126
4.2	Установка.....	126
4.2.1	Рисунок: Определение размеров	126
4.3	Элементы управления	127
4.4	Указания на приборе	127
4.4.1	Защита от перегрева.....	128
4.5	Заводская табличка.....	128
5	Эксплуатация и функционирование	128
5.1	Принцип работы и преимущества индукционных конфорок	128
5.2	Указания по кухонной посуде	128
5.3	Указания по технике безопасности	129
5.4	Эксплуатация прибора	130
5.4.1	Включение.....	130
5.4.2	Режим работы на мощности.....	130
5.4.3	Режим выбора температуры	130
5.4.4	Таймер	131
5.4.5	Выключение.....	131
6	Чистка и обслуживание	132
6.1	Информация по безопасности	132
6.2	Очистка	132
7	Проблемы и способы их решения	133
7.1	Правила техники безопасности.....	133
7.2	Причины неисправностей и их устранение	133
8	Утилизация отслужившего прибора	134
8.1	Утилизация упаковки	134
9	Гарантия	134

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 Информация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью кофеварки CASO Aroma Sense (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 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.

1.3 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.

1.4 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.

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

2.1 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. Этот прибор можно использовать и как отдельно стоящий, и как встраиваемый.

Это устройство предназначено для использования в домашних условиях или для аналогичных сфер применения, таких как:

- 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.

Другое использование или использование, выходящее за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**Опасность из-за ненадлежащего использования!**

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может являться источником опасностей.

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

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Все риски несет исключительно пользователь.

2.2 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 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Для установки прибора необходимо выделить помещение размером 270 мм x 340 мм (Рисунок: Определение размеров).

2.3 Источники опасности

2.3.1 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.

2.3.2 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:

- ▶ 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.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не касайтесь горячей поверхности варочной панели.

2.3.3 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.

2.3.4 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!
- ▶ 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.

2.3.5 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:

- ▶ Монтаж прибора должен выполнять только квалифицированный персонал (специализированное предприятие, оказывающее электромонтажные услуги)!
- ▶ 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.
- ▶ 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.

3 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

3.1 Правила техники безопасности

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Встраиваемая одинарная индукционная варочная панель ProAdvanced E1
- Односторонняя самоклеющаяся уплотнительная лента
- Испытательный магнит
- Руководство по эксплуатации

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.

3.3 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.

3.4 Требования к месту установки

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

- Прибор подходит как для использования в качестве отдельно стоящего, так и для встраивания.
- 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 железо- 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 горячего 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 нестандартных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специальными предприятиями/специалистами, если они удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

3.5 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.

3.6 Подключение к электросети

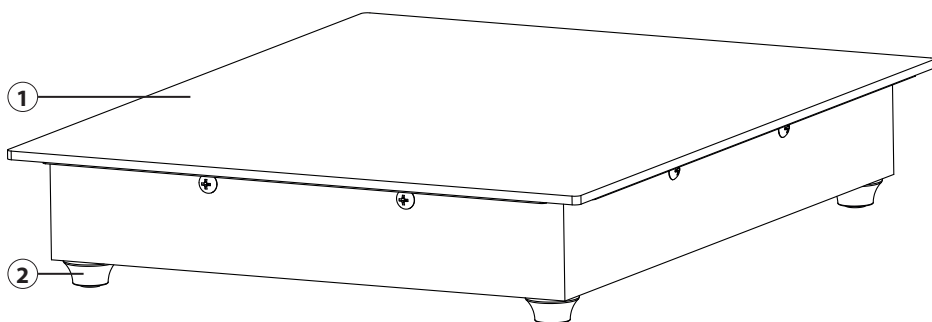
Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- 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.

4 Устройство и работа

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

4.1 Общее описание



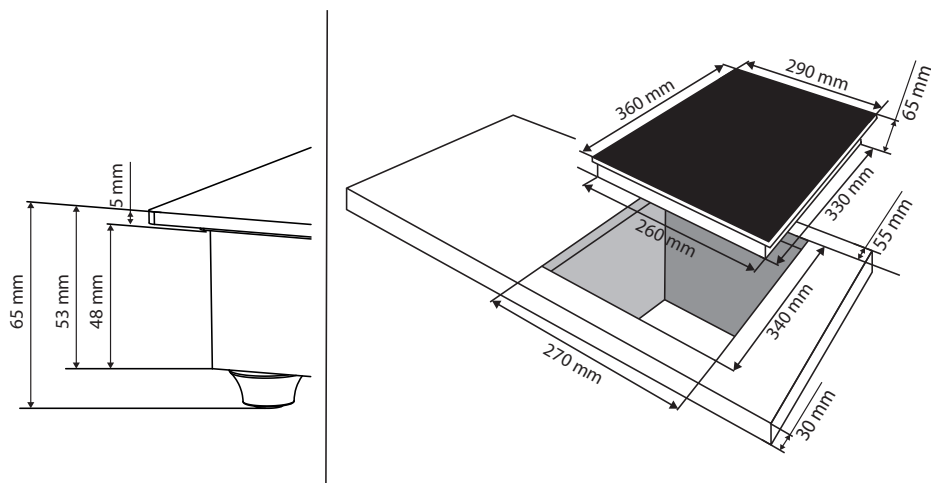
- ① Стеклокерамическая поверхность
- ② Регулируемые ножки

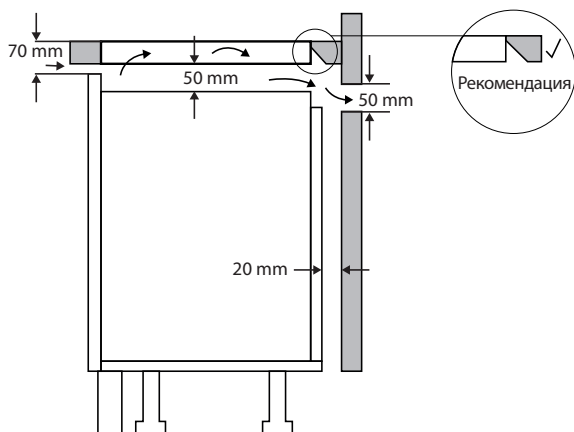
4.2 Установка

4.2.1 Рисунок: Определение размеров

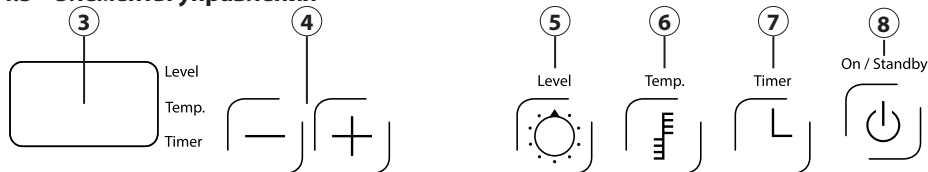
ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Отрежьте кусочек уплотнительной ленты, соответствующий длине прибора, и наклейте его на нижнюю сторону стеклокерамической панели.
- ▶ Длина кабеля прибора составляет примерно 1,2 м.





4.3 Элементы управления



- ③ Дисплей: показывает текущие настройки (время таймера, температуру, уровень мощности)
- ④ - / +: уменьшение / увеличение времени (функция таймера), температуры (режим температуры) и мощности (режим мощности)
- ⑤ Level: включение режима мощности
- ⑥ Temp.: включение режима температуры
- ⑦ Timer: включение функции таймера
- ⑧ On/Standby: включение прибора / переключение прибора в режим ожидания

4.4 Указания на приборе



Это указание и индикация „H“ на дисплее служат для предостережения, что керамическая панель 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 касайтесь керамической панели, пока она горячая (на дисплее появляется H).
- ▶ Не кладите никаких предметов на горячую керамическую панель.

4.4.1 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если температура прибора превышает критический уровень, на индикации появляется соответствующий код ошибки „E05“ 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».

4.5 Заводская табличка

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

5 Эксплуатация и функционирование

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

5.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

У индукционной варочной панели тепло не передается от нагревательного элемента через посуду к приготавливаемому блюду, а необходимое тепло с помощью индукционных потоков производится непосредственно в посуде для варки.

Преимущества индукционной варочной панели

- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря непосредственной передаче энергии на кастрюлю.
- Повышенная безопасность, так как энергия передается только при установленной на конфорку кастрюле.
- Передача энергии между индукционной конфоркой и дном кастрюли с высоким коэффициентом полезного действия.
- Высокая скорость нагрева.
- Опасность ожога незначительная, так как варочная панель нагревается только от дна кастрюли.
- Если содержимое кастрюли вытекает, оно не пригорает.
- Быстрое, пятиступенчатое регулирование подачи энергии.

5.2 Указания по кухонной посуде



Посуда, используемая для варки на индукционной плите, должна быть из металла, иметь магнитные свойства и обладать достаточным 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.
- ▶ 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.

5.3 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.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины, чтобы избежать перегрева.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели.
- ▶ 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 испаряться 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.

5.4 Эксплуатация прибора**5.4.1 Включение**

1. Вставьте штепсель в розетку.
2. Раздастся звуковой сигнал, и прибор переключится в режим ожидания. Дисплей показывает температуру поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50 °C, на индикации показывается „L“, если температура поверхности выше 50 °C, дисплей показывает „H“.
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».

5.4.2 Режим работы на мощности

1. Нажмите на кнопку «Level».
2. Включается выбранный ранее уровень мощности «8», и прибор начинает работать.
3. Кнопками «+ / -» это значение можно изменять в диапазоне от 1 до 12.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Количество ватт (Вт)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ При приготовлении пищи мы рекомендуем вам использовать уровни мощности 1-12, как вы привыкли на обычной плите.

5.4.3 Режим выбора температуры

1. Нажмите на кнопку «Temp».
2. На дисплее появляется выбранная ранее температура 120 °C, и прибор начинает работать.

3. Кнопками «+ / -» это значение можно изменять в диапазоне от 60 до 240 °C (уровни температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °C).

температуры (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Количество ватт (Вт)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Вы можете работать либо в режиме температуры, либо в режиме мощности. В каждом случае активной является функция, которая была выбрана последней.
- ▶ Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.
- ▶ В случае приготовления на гриле или приготовления жареных блюд мы рекомендуем использовать функцию «Температура», так как в этом случае вы можете использовать температуру до 240 °C. В противном случае защита от перегрева «E05» будет активирована.

5.4.4 Таймер

Вы можете активировать автоматическое выключение прибора по истечении нужного времени. Таймер настраивается в диапазоне от 1 до 180 минут.

1. Во время работы прибора нажмите на кнопку «Timer».
2. На дисплее отображается «000».
3. Используйте кнопки выбора + / - для изменения настройки в диапазоне 1 - 180 минут. При удерживании кнопки нажатой время таймера изменяется с 10-секундным шагом.
4. На дисплее поочередно отображаются оставшееся время таймера и выбранная температура / выбранная мощность.
5. Если время истекло, раздается звуковой сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Во время работы в режиме таймера с помощью кнопок переключения +/- Вы в любое время можете изменить длительность. Для этого предварительно выберите функцию таймера. При этом благодаря функции сохранения выбранная температура / выбранная мощность не изменится.
- ▶ Если вы не установили таймер, прибор выключится автоматически через 3 часа.

5.4.5 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.

6 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.

6.1 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.

6.2 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.

7 Проблемы и способы их решения

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

7.1 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.

7.2 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.
---	На варочной панели нет кастрюли, или размер / материал кастрюли не подходят для этой варочной панели.
E02 / E01	Сработала защита от повышенного или пониженного напряжения. Подключите прибор к подходящему источнику питания.
E05	Защита от перегрева Это означает, что температура повысилась до температуры 270 °C. В этом случаеприбор отключается автоматически, чтобы избежать повреждений. В случае появления индикации «E05», пожалуйста, вытащите вилку из розетки, чтобы перезагрузить прибор. После этого вы можете использовать его снова, как обычно.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

8 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.

8.1 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“.



9 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, 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.

Innehållsförteckning

1	Allmänt	137
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	137
1.2	Varningstexter.....	137
1.3	Ansvarsbegränsning	137
1.4	Upphovsmannarättsskydd	138
2	Säkerhet.....	138
2.1	Avsedd användning	138
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	139
2.3	Riskkällor.....	140
2.3.1	Risker genom elektromagnetiskt fält.....	140
2.3.2	Risk för brännskador	141
2.3.3	Explosionsrisk	141
2.3.4	Brandrisk.....	141
2.3.5	Fara genom elektrisk ström	142
3	Ibругtagning	143
3.1	Säkerhetsanvisningar	143
3.2	Leveransomfattning och transportinspektion.....	143
3.3	Uppackning.....	143
3.4	Krav på uppställningsplatsen.....	144
3.5	Undvika radiostörningar	144
3.6	Elektrisk anslutning.....	144
4	Konstruktion och funktion.....	145
4.1	Översikt.....	145
4.2	Installation	145
4.2.1	Illustration: Dimensionering	145
4.3	Kontroller.....	146
4.4	Varningsanvisningar på apparaten.....	146
4.4.1	Överhettningsskydd	147
4.5	Märkskylt.....	147
5	Manövrering och drift	147
5.1	Induktionshållars funktioner och fördelar.....	147
5.2	Anvisningar avseende kokkärl	147
5.3	Säkerhetsanvisningar	148
5.4	Användning av apparaten	149
5.4.1	Inkoppling.....	149
5.4.2	Effektläge	149
5.4.3	Temperaturläge	149
5.4.4	Tidur.....	150
5.4.5	Frånkoppling.....	150
6	Rengöring och skötsel.....	150
6.1	Rengöring.....	151
7	Åtgärdande av störningar	151
7.1	Säkerhetsanvisningar	151
7.2	Störningsorsaker och åtgärder	151
8	Avfallshantering av uttjänt apparat	152
8.1	Avfallshantering av emballaget.....	152
9	Garanti	152

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 CASO ProAdvanced E1 (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 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 personskador.

OBS

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

1.3 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.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

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 översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.4 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.

2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

2.1 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. Enheten är både avsedd för fristående användning och för inbyggnad.

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.

2.2 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.
- ▶ 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 osakkunnigt 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.

OBS

- ▶ 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.
- ▶ VARNING! Enhetens ytor kan bli heta vid användning. Var speciellt noga med att inte röra den glaskeramiska ytan innan den svalnat helt och hållet.
- ▶ Ett utrymme på 270 mm x 340 mm måste avsättas för installation av apparaten (Illustration: Dimensionering).

2.3 Riskkällor

2.3.1 Risker genom elektromagnetiskt fält

⚠ VARNING

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

- ▶ 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 induktionshållar 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.

VARNING

- ▶ Ställ kokkärl centralt på hällen. På det sättet skärmar kärlets botten i största möjliga utsträckning av det elektromagnetiska fältet.
- ▶ Avlägsna inga skydd från apparaten.

2.3.2 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.

2.3.3 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. konserverburkar. Behållaren kan explodera till följd av det övertryck som bildas.

2.3.4 Brandrisk

VARNING

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

⚠ VARNING

- ▶ 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 sörg för tillräcklig tillförsel av friskluft.

2.3.5 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:

- ▶ Inbyggnaden får bara göras av kvalificerad yrkespersonal (elektriskt specialistföretag).
- ▶ 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.
- ▶ Apparatens 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.

FARA

- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ 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.

3 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

3.1 Säkerhetsanvisningar

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

3.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Enskild induktionsplatta för inbyggnad ProAdvanced E1
- Enkelsidigt självhäftande tätningsband
- Testmagnet
- Bruksanvisning

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.

3.3 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.

3.4 Krav på uppställningsplatsen

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

- Enheten är endast avsedd för en fristående användning och inbyggnad.
- 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.
- Kylfluten sugas 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.

3.5 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.

3.6 Elektrisk anslutning

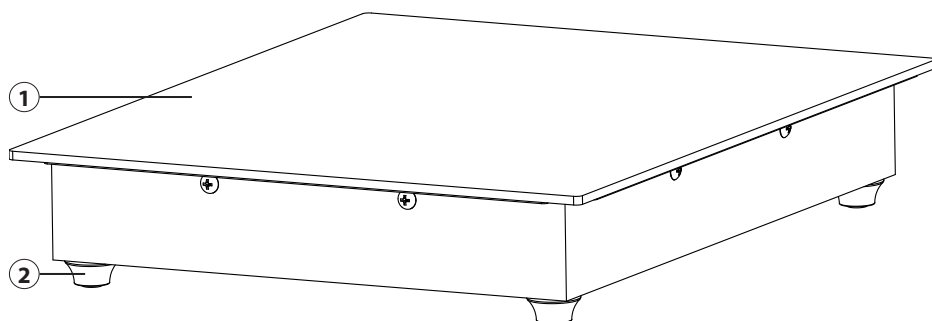
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- 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.
- Apparaten 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.

4 Konstruktion och funktion

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

4.1 Översikt



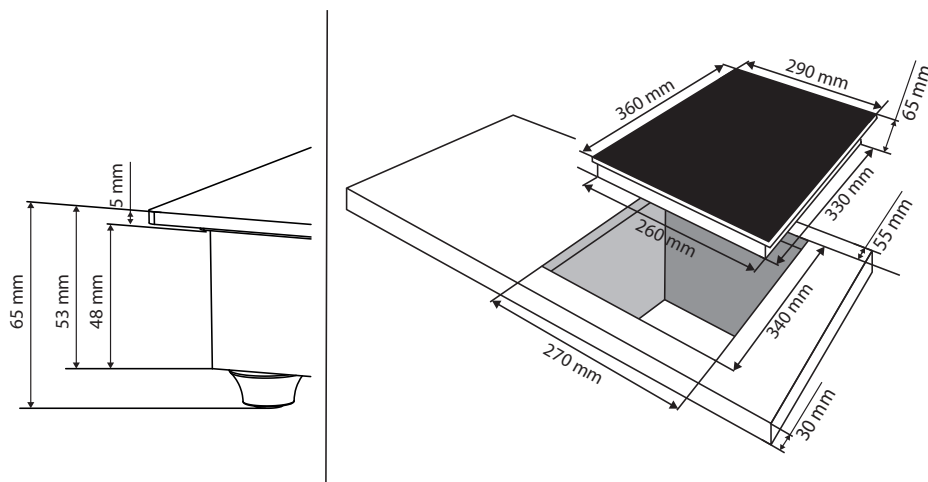
- ① Glaskeramisk yta
- ② Uppställningsfötter

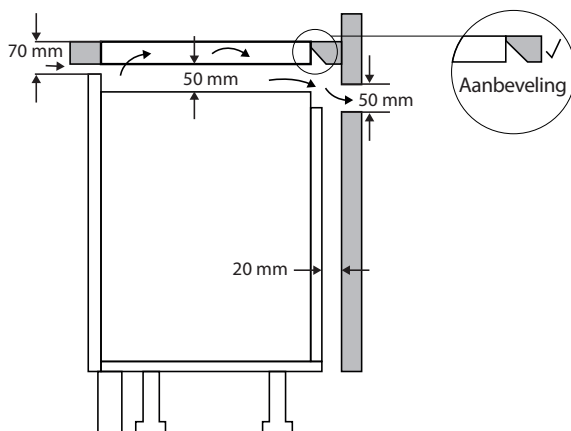
4.2 Installation

4.2.1 Illustration: Dimensionering

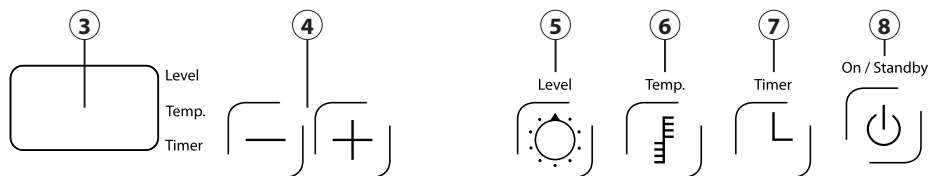
OBS

- Skär till tätningsbandet till en passande längd för enheten och klistra fast bandet på undersidan av glaskeramikplattan.
- Apparats kabellängd är ca 1,2 m.





4.3 Kontroller



- ③ Display: Visar de aktuella inställningarna (timertid, temperatur, effektsteg)
- ④ - / +: Minska/förlänga tiden (timerfunktion), temperatur (temperaturläge) och nivå (effektläge)
- ⑤ Nivå: Aktivera effektläge
- ⑥ Temp.: Aktivera effektläge
- ⑦ Timer: Aktivera timerfunktion
- ⑧ På/Standby: Starta enheten/Sätta enheten i standby-läge

4.4 Varningsanvisningar på apparaten



Denna anvisning och att "H" visas på displayen, innebär en varning för att keramikhällen kan vara het. Denna anvisning är avsedd som varning för att keramikytan kan vara mycket het. Induktionshällen i sig utvecklar visserligen ingen värme under matlagningen men kokkärlstemperaturen värmer upp plattan!

FÖRSIKTIGHET

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

- ▶ Vidrör inte keramikytan, så länge som den är het (H visas på displayen).
- ▶ Lägg inga föremål på den heta keramikytan.

4.4.1 Överhettningsskydd

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparatens temperatur överskrider den kritiska gränsen "E05" 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".

4.5 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

5 Manövrering och drift

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

5.1 Induktionshällars funktioner och fördelar

I samband med en induktionshäll överförs inte värmen från ett värmarelement via kokkärlet till den mat som ska tillagas, utan den erforderliga värmen alstras direkt i kokkärlet med hjälp av induktionsströmmar.

Fördelar med induktionshällen

- Energibesparande matlagning tack vare direkt energiövföring till kärlet.
- Högre säkerhet, eftersom energi enbart överförs när kärlet finns på plats.
- Energiövföring mellan induktionszon och kärlbotten med hög verkningsgrad.
- Hög upphettningshastighet.
- Låg risk för brännskador, eftersom plattan enbart värms upp av kärlets botten.
- Mat under tillagning, som rinner över, bränner inte fast.
- Snabb, fingeraderad reglering av energitillförseln.

5.2 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 matlagingskär:

Lämpligt kokkärl	Olämpligt kokkärl
Kokkärl med ferromagnetisk (järnhaltig) botten.	Kokkärl av koppar, aluminium, eldfast glas och andra ickemetalliska kärl.
Emaljerade stålkärl med tjock botten.	Kärl av rostfritt stål utan magnetisk järnkärna.
Gjutjärnskärl med emaljerad botten.	Kärl utan plan anliggningsyta mot plattan.
Kärl av rostfritt flerskiktstål, rostfritt fer-ritstål resp. aluminium med specialbotten.	Kärl med bottendiameter mindre än 12 cm och större än 24 cm.

OBS

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

Följ även nedanstående anvisningar för användning av lämpliga kokkärl:

OBS

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

5.3 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 kokkärl på plattan.
- Var noga med att ställa kokkärl centralt på hällen. Ingenting får placeras på varken manöverpanelen eller ramen.
- Lägg inte aluminiumfolie eller metallplattor på apparatytan, för att undvika överhettning.
- Vidrör inte den heta keramikytan.
- Induktionshällen i sig utvecklar ingen hetta under matlagningen. Kokkärlets temperatur värmer emellertid upp plattan.
- Håll alltid hällen och kärlbotten 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.

5.4 Användning av apparaten

5.4.1 Inkoppling

1. Sätt in stickkontakten.
2. En akustisk signal ljuder och enheten är i standby-läget. Displayen visar temperaturen för induktionsplattans yta. Om ytemperaturen ligger under 50 °C, visas „-L-“, om temperaturen ligger över 50 °C, visar displayen „-H-“.
3. Placera ett lämpligt kokkärl 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 kontrolllamporna "Level" och "Temp" blinkar.

5.4.2 Effektläge

1. Tryck på "Level"-knappen.
2. Det förinställda effektsteget "8" väljs och enheten börjar arbeta.
3. Med valknapparna +/- kan du ändra inställningarna i intervallet 1–12.

Effektsteg	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Antal Watt (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

OBS

- I samband med matlagning rekommenderar vi att använda effektnivåerna 1-12 på samma sätt som gäller för konventionella spisar.

5.4.3 Temperaturläge

1. Tryck på "Temp"-knappen.
2. Den förinställda temperaturen på 120 °C visas på displayen och enheten börjar arbeta.
3. Med valknapparna +/- kan du ändra inställningarna i intervallet 60–240 °C. Temperatursteg: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C)

Temperaturen (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Antal Watt (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

OBS

- Du kan antingen arbeta med effektläget eller med temperaturläget. Den vid respektive tidpunkt senast valda funktionen är aktiv.
- Temperaturen mäts av en sensor under den glaseramiska 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.

5.4.4 Tidur

Du kan ställa in att enheten skall stänga av sig efter önskad tid. Timern kan ställas in i intervallet 1-180 minuter.

1. Tryck på "Timer"-knappen under pågående drift
2. Displayen visar "000"
3. Med valtangenterna +/-, går det att ändra inställningen inom området 1 – 180 minuter. Genom att hålla knappen intryckt kan timertiden ställas in i steg om 10 sekunder.
4. Displayen visar omväxlande den kvarvarande timertiden och den inställda temperaturen eller den inställda nivån.
5. När tiden löpt ut, hörs en ljudsignal och apparaten går automatiskt över i standby-läge

OBS

- ▶ Under pågående tidursdrift kan du ställa in varaktigheten valfritt med tangenterna +/- . För detta väljer du dessförinnan timerfunktionen. Med enhetens minnesfunktion förblir inställningen av temperaturen eller nivån oförändrad.
- ▶ Om du inte har ställt in någon timer stängs apparaten av automatiskt efter 3 timmar.

5.4.5 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

- ▶ Korkkärl 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.

6 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.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ 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.

6.1 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 lösningsmedelshaltiga rengöringsmedel, t.ex. bensin, för att inte skada plastdetaljerna.

7 Åtgärdande av störningar

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

7.1 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.

7.2 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.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

---	Det finns ingen kastrull på kokplattan eller så passar kastrullens storlek/material inte till kokplattan.
E02/E01	Över- eller underspänningsskyddet har löst ut. Anslut enheten till en lämplig spänningsförsörjning.
E05	Skydd mot överhettning Om "E05" visas på displayen, innebär detta att överhettningsskyddet löst ut för att skydda apparaten och kokkärlet. Det kopplas automatiskt in, om du valt funktionsläget "Nivå" och temperaturen överstiger 270 °C. Utlöst överhettningsskydd återställs genom att nätkontakten dras ur, och därefter kan apparaten användas på vanligt sätt.

OBS

- Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.

8 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.

8.1 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.



9 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. Anspråktagandet 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 prestandamässigt 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.

Índice

1	Informações gerais	155
1.1	Informações sobre este manual	155
1.2	Advertências	155
1.3	Limitação de responsabilidade	155
1.4	Direitos de autor (Copyright)	156
2	Segurança	156
2.1	Utilização prevista	156
2.2	Informações gerais de segurança	157
2.3	Fontes de perigo	158
2.3.1	Perigo devido ao campo magnético	158
2.3.2	Perigo de queimaduras	159
2.3.3	Perigo de explosão	159
2.3.4	Perigo de incêndio	160
2.3.5	Perigos de choque elétrico	160
3	Instalação	161
3.1	Informação de segurança	161
3.2	Material fornecido	161
3.3	Desembalar	162
3.4	Exigências que devem respeitar o local de montagem	162
3.5	Evitar as interferências radioelétricas	162
3.6	Conexão elétrica	163
4	Design e funções	163
4.1	Visão geral	163
4.2	Instalação	163
4.2.1	Ilustração: Dimensionamento	163
4.3	Elementos de controle	164
4.4	Indicações no aparelho	165
4.4.1	Proteção contra sobreaquecimento	165
4.5	Placa de identificação	165
5	Controle e operação	165
5.1	Modo de funcionamento e vantagens de placas de indução	165
5.2	Informações sobre os trens de cozinha	166
5.3	Instruções de segurança	167
5.4	Utilização do aparelho	167
5.4.1	Ligar	167
5.4.2	Modo de potência	167
5.4.3	Modo de temperatura	168
5.4.4	Temporizador	168
5.4.5	Desligar	168
6	Limpeza e manutenção	169
6.1	Informação de segurança	169
6.2	Limpeza	169
7	Resolução de avarias	170
7.1	Instruções de segurança	170
7.2	Causas e possíveis soluções de avarias	170
8	Eliminação do aparelho usado	171
8.1	Eliminação da embalagem	171
9	Garantia	171

1 Informações gerais

Por favor, ler atentamente as informações contidas neste manual de modo a se familiarizar com o seu aparelho e poder desfrutar de todas as suas funções. Seu aparelho irá servi-lo por muitos anos se você conservar e cuidar dele adequadamente. Esperamos que goste de usá-lo.

1.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções faz parte da placa de indução individual de encastrar CASO ProAdvanced E1 (adiante designado por aparelho) e fornece instruções importantes de instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. O manual de instruções deve ser mantido sempre junto do aparelho. Este manual deve ser lido e usado por todas as pessoas que irão manusear o aparelho durante a sua:

- Instalação,
- Utilização,
- Resolução de avarias
- Limpeza e manutenção.

Guardar este manual de instruções em lugar seguro, de modo a poder entregar junto com o aparelho em caso de revenda.

1.2 Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar na morte ou em ferimentos graves.**

- Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves.

AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.**

- Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.**

- Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

1.3 Limitação de responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e informações contidas neste manual para se proceder a instalação, operação e manutenção encontram-se atualizados á data de impressão, e foram compilados de acordo com toda a nossa experiência e conhecimento adquiridos

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

previamente. A informação, ilustrações e descrições contidas neste manual do usuário, não podem servir de fundamento para posteriores diligências legais. O fabricante não assume responsabilidades por danos decorrentes do:

- Não cumprimento das instruções contidas neste manual
- Outros usos além dos previstos neste manual de instruções
- Reparações não autorizadas
- Uso de peças de reparação não autorizadas
- Quaisquer alterações técnicas e/ou modificações não autorizadas
- Uso de acessórios não aprovados

Não é recomendado que se proceda a quaisquer modificações no aparelho pois as mesmas irão invalidar a garantia do seu aparelho. Todas as traduções foram corretamente efetuadas de acordo com o nosso melhor know-how e compreensão. Pelo que não assumimos responsabilidade por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução tenha sido realizada por nós ou por nossa indicação. Somente o texto original em alemão será vinculativo.

1.4 Direitos de autor (Copyright)

Este documento encontra-se abrangido por direitos de autor (copyright). A CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo os de reprodução fotomecânica, duplicação e distribuição por qualquer outro meio (por exemplo: digitais, suporte papel, etc.), no seu todo ou em parte. Sujeito a alterações de conteúdo e técnicas.

2 Segurança

Neste capítulo encontrará informações de segurança importantes sobre a utilização deste aparelho. Este aparelho encontra-se em conformidade com normas de segurança em vigor. No entanto, o seu uso indevido pode resultar em ferimentos pessoais e danos.

2.1 Utilização prevista

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico em espaços interiores para aquecer, cozer e fritar alimentos. Os trens de cozinha utilizados precisam de ser adequados para aparelhos de cozinha de indução. O aparelho tanto se destina para a utilização independente como para o encastre.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- cozinhas para empregados em lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
- propriedades agrícolas;
- por clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais;
- em pensões com pequeno-almoço.

Qualquer outra utilização ou uma utilização que exceda esta é considerada imprópria.

AVISO

Aviso de perigo devido a um uso diferente do previsto!

Diferentes tipos de perigo podem resultar de uma utilização diferente da qual foi prevista para este aparelho.

- ▶ Usar este aparelho exclusivamente para a sua utilização prevista.
- ▶ Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.

Quaisquer danos resultantes de um uso diferente do previsto, não serão abrangidos pela garantia. O utilizador será o responsável exclusivo por qualquer risco/dano que daí possa ocorrer.

2.2 Informações gerais de segurança

NOTA

Por favor, respeite as seguintes indicações de segurança geral no que diz respeito a segurança da manipulação do dispositivo.

- ▶ Verifique o aparelho quanto a danos visíveis externos antes da sua utilização. Não opere um aparelho danificado.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionados ou lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- ▶ A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser efetuadas por crianças.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação longe de crianças com menos de 8 anos.
- ▶ Não proceda a quaisquer modificações no aparelho ou no cabo de alimentação. Só devem ser efetuadas reparações por uma oficina especializada, uma vez que os aparelhos mal reparados põem em perigo o utilizador. Observe também as condições de garantia em anexo.
- ▶ Os componentes defeituosos só podem ser substituídos por peças sobressalentes originais. Só estas peças podem garantir que irão satisfazer os requisitos de segurança.
- ▶ Utilize o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis lesões provocadas por utilização indevida.
- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância.

NOTA

- ▶ Não utilize o aparelho
 - se o próprio aparelho ou peças estiverem danificados,
 - se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.
- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não use o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ Não coloque objetos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas, na placa, pois podem ficar quentes.
- ▶ AVISO! As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Tenha um cuidado especial para não tocar na superfície de vitrocerâmica até esta arrefecer completamente.
- ▶ Para a instalação do aparelho deve ser previsto um quarto 270 mm x 340 mm (Ilustração: Dimensionamento).

2.3 Fontes de perigo

2.3.1 Perigo devido ao campo magnético

** AVISO**

Os campos magnéticos gerados durante o funcionamento do aparelho podem causar efeitos adversos. Observe as instruções de segurança seguintes:

 AVISO

- ▶ Pessoas com maior sensibilidade elétrica não devem permanecer nas imediações do aparelho por mais tempo do que o necessário.
- ▶ Não coloque objetos magnetizáveis, tais como cartões de crédito, suportes de dados ou cassetes, sobre o aparelho ou nas imediações do aparelho.
- ▶ Testes científicos provaram que os fogões de indução não representam um perigo. No entanto, as pessoas que usam um pacemaker devem manter-se a pelo menos 60 cm de distância do aparelho quando este estiver a ser utilizado. Além disso, as pessoas que usam um pacemaker devem discutir quaisquer precauções de segurança com o seu médico antes de utilizarem o aparelho.
- ▶ Coloque a panela/frigideira no centro da zona de cozinhar. Desta forma, o fundo protege o campo eletromagnético tanto quanto possível.
- ▶ Não retire qualquer cobertura do aparelho.

2.3.2 Perigo de queimaduras

 AVISO

Os alimentos aquecidos neste aparelho, os trens de cozinha e a superfície do aparelho podem ficar muito quentes. Observe

as seguintes instruções de segurança para evitar queimar-se ou escaldar-se a si próprio ou queimar ou escaldar outros:

- ▶ Não coloque trens de cozinha, tampas de panelas ou frigideiras, facas ou outros objetos metálicos sobre a placa. Quando o aparelho é ligado, estes objetos podem ficar muito quentes.
- ▶ Não toque na superfície quente da placa.

2.3.3 Perigo de explosão

 AVISO

Se o aparelho não for utilizado corretamente, existe perigo de

⚠ AVISO

explosão devido ao excesso de pressão criado. Observe as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo de explosão:

- ▶ Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes fechados, tais como latas de conserva. A sobrepressão resultante pode causar o rebentamento do recipiente.

2.3.4 Perigo de incêndio

⚠ AVISO

Se o aparelho não for utilizado corretamente, existe perigo de incêndio. Observe as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo de incêndio:

- ▶ Remova todos os objetos facilmente inflamáveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis, pegas de cozinha, panos de cozinha, etc.) das imediações do aparelho.
- ▶ Evite o sobreaquecimento duradouro de óleos e gorduras. Óleo ou gordura sobreaquecida pode inflamar-se depressa.
- ▶ Não coloque panelas/frigideiras vazias em zonas de cozinhar.
- ▶ Caso ocorra um incêndio na placa, proceda como se segue:
 - Desligue o aparelho (se necessário, desligue o fusível).
 - Asfixie as chamas com uma tampa de panela grande, um prato ou um pano de cozinha húmido.
 - **NUNCA EXTINGA COM ÁGUA!**
 - Depois de a fonte do incêndio ter sido extinta, deixe a panela/frigideira e o aparelho arrefecer e garanta uma entrada de ar fresco suficiente.

2.3.5 Perigos de choque elétrico

⚠ PERIGO

Perigo de vida devido à corrente eléctrica!

Existe o perigo mortal quando entra em contacto com fios eléctricos! Observe as seguintes indicações de segurança para evitar perigos devido à energia eléctrica:

⚠ PERIGO

- ▶ O encaixe só pode ser realizado por pessoal técnico qualificado (eletricistas)!
- ▶ Se a superfície de vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue o aparelho e desligue o fusível para evitar um choque elétrico.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, precisa de ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa com qualificações similares, a fim de evitar riscos.
- ▶ Nunca abra a caixa do aparelho. Se as ligações sob tensão forem tocadas e a estrutura elétrica e mecânica for alterada, há um risco de choque elétrico. Além disso, podem ocorrer avarias no aparelho.
- ▶ Não toque no aparelho nem na ficha de alimentação com as mãos molhadas.
- ▶ Não imerja o aparelho em água ou noutros líquidos e não o coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Não insira objetos nas aberturas do aparelho. Há um perigo de choque elétrico se as ligações sob tensão forem tocadas.
- ▶ Não conecte o aparelho juntamente com outros aparelhos na mesma tomada.

3 Instalação

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o arranque do aparelho. Siga estas dicas para evitar danos e perigos:

3.1 Informação de segurança

⚠ AVISO

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

3.2 Material fornecido

O aparelho vem de fábrica com os seguintes componentes:

- Placa de indução individual ProAdvanced E1
- Fita de vedação autocolante de uma face
- Ímã de teste
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

3.3 Desembalar

Para desembalar o aparelho, retire-o da caixa e remova o material de embalagem.

NOTA

- ▶ Se possível, guardar a embalagem original durante o período de garantia para poder embalar o aparelho corretamente se for necessário fazer uso da garantia.

3.4 Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de colocação deve atender aos seguintes requisitos:

- O aparelho está previsto para uma utilização independente e para o encaixe.
- Se o aparelho for utilizado independentemente, deve ser colocado sobre uma superfície sólida, plana, horizontal e resistente ao calor, com capacidade de carga suficiente para o aparelho e os alimentos mais pesados previstos para serem cozinhados.
- A placa de indução não pode ser operada sobre uma superfície que contenha ferro ou aço, porque esta pode ficar muito quente.
- Selecione o local de instalação de modo a que as crianças não possam chegar à superfície quente do aparelho.
- A parede atrás do aparelho e a zona acima do aparelho têm de ser resistentes ao calor. A distância entre a placa e os armários acima dela deve ser de pelo menos 760 mm.
- Não coloque o aparelho num ambiente quente, molhado ou muito húmido nem perto de material combustível.
- Não coloque o fogão de indução perto de aparelhos e objetos sensíveis a campos magnéticos (p. ex.: rádios, televisões, gravadores de cassetes, etc.).
- O aparelho requer fluxo de ar suficiente para um funcionamento correto.
- O ar de arrefecimento é aspirado da parte inferior do aparelho. Não cubra nem bloqueie quaisquer aberturas no aparelho.
- A tomada deve estar facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desligado, se necessário.
- A instalação do aparelho em locais de instalação não estacionários (por exemplo, navios) só pode ser efetuada por empresas/profissionais especializados se estes garantirem os pré-requisitos para a utilização segura deste aparelho.

3.5 Evitar as interferências radioelétricas

A unidade pode causar interferências com rádios, televisões ou equipamento similar. As seguintes medidas podem eliminar ou reduzir as interferências:

- Coloque a rádio, TV, etc. o mais longe possível da unidade.
- Ligar o equipamento a uma tomada num circuito diferente daquele a que o receptor está ligado.
- Utilizar uma antena devidamente instalada para o receptor a fim de assegurar uma boa recepção.

3.6 Conexão elétrica

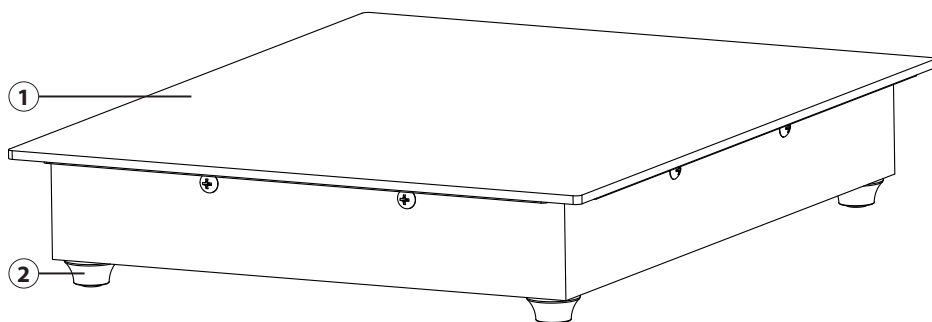
Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão elétrica:

- Ligue o aparelho a uma tomada devidamente instalada, cujos dados elétricos correspondem aos dados da placa de identificação.
- A ligação do aparelho à rede elétrica deve ser através de um cabo de extensão enrolada, de 3 metros de comprimento como máxima e uma seção reta de $1,5 \text{ mm}^2$. Os adaptadores ou extensões é proibida, pelo risco de incêndio.
- Certifique-se que o cabo não está danificado e que não há tensões sob o aparelho, sobre superfícies quentes ou bordas afiadas.
- A tomada deve ser equipada com um fusível de proteção 16A.
- A segurança elétrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem proteção. Em caso de dúvida, chamar o eletricitista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção ou proteção interrompida.

4 Design e funções

Este capítulo fornece-lhe informações importantes sobre a estrutura e a função da unidade.

4.1 Visão geral



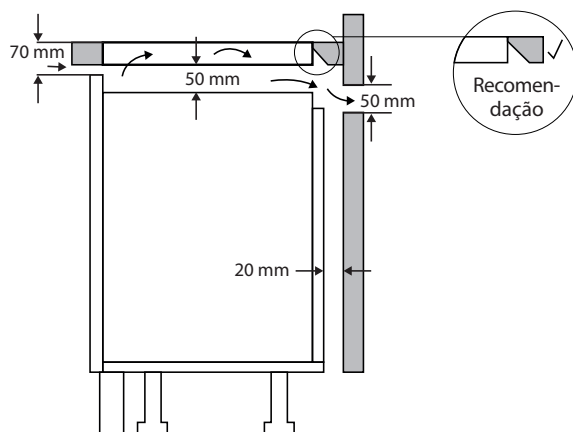
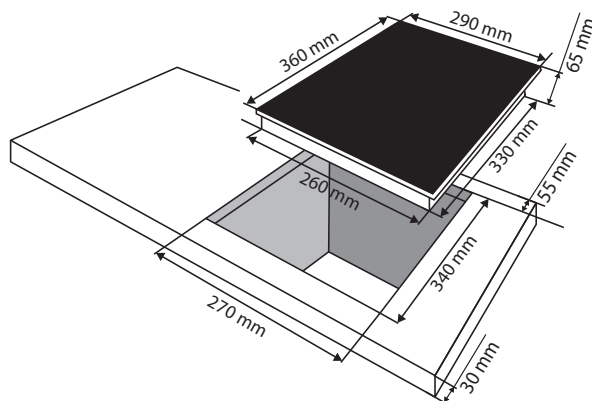
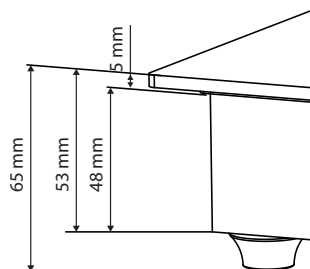
- ① Superfície de vitrocerâmica
- ② Pés

4.2 Instalação

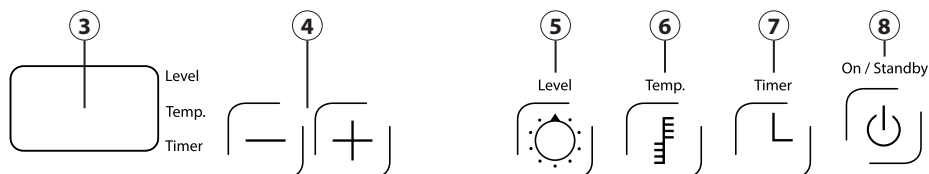
4.2.1 Ilustração: Dimensionamento

NOTA

- ▶ Corte a fita de vedação no comprimento adequado para o aparelho e cole a fita na parte de baixo da placa de vitrocerâmica.
- ▶ O comprimento do cabo do aparelho é de aproximadamente 1,2 m.



4.3 Elementos de controle



- ③ Display: mostra o ajuste atual (duração do temporizador, temperatura, nível de potência)
- ④ - / +: diminuir / aumentar o tempo (função de temporizador), a temperatura (modo de temperatura) e o nível (modo de potência)
- ⑤ Level: ativar o modo de potência
- ⑥ Temp.: ativar o modo de temperatura
- ⑦ Timer: ativar a função de temporizador
- ⑧ On / Standby: ligar o aparelho / colocar o aparelho no modo de espera

4.4 Indicações no aparelho



Esta indicação e a exibição de “H” no display servem como aviso de que a placa de vitrocerâmica pode estar quente. O fogão de indução em si não gera qualquer calor durante o processo de cozinhar; no entanto, a temperatura da panela/frigideira aquece a zona de cozinhar!

⚠ ATENÇÃO

Observe as seguintes instruções de segurança para evitar queimar-se no aparelho quente: perigo de queimadura na superfície quente!

- ▶ Não toque na superfície da placa de vitrocerâmica enquanto esta estiver quente (H aparece no display).
- ▶ Não coloque objetos sobre a placa de vitrocerâmica quente.

4.4.1 Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento. Se a temperatura do aparelho exceder o limite crítico, é exibido o código de erro correspondente „E05“. O aparelho desliga o fornecimento de mais energia por razões de segurança. Após a fase de arrefecimento, o aparelho pode ser ligado novamente.

NOTA

- ▶ Para mais informações sobre as indicações de erros, consulte o capítulo “Indicações de perturbações”.

4.5 Placa de identificação

A placa de identificação com os dados de ligação e desempenho está localizada na parte inferior da unidade.

5 Controle e operação

Este capítulo contém informações importantes sobre o controle do aparelho. Siga as instruções para evitar perigos e danos.

5.1 Modo de funcionamento e vantagens de placas de indução

Com uma placa de indução, o calor não é transferido de um elemento de aquecimento através da panela/frigideira para o alimento a cozinhar, mas o calor necessário é gerado diretamente na panela/frigideira com a ajuda de correntes de indução.

Vantagens da placa de indução

- Processo de cozinhar economizador de energia devido à transferência direta de energia para a panela/frigideira.
- Maior segurança, porque a energia só é transferida quando a panela/frigideira é colocada.
- Transferência de energia entre a zona de cozinhar de indução e o fundo da panela/frigideira com alta eficiência.
- Elevada velocidade de aquecimento.

- O risco de queimaduras é baixo, porque a zona de cozinhar apenas é aquecida pelo fundo da panela/frigideira.
- Os alimentos cozinhados que transbordam não ficam agarrados.
- Regulação rápida e exatamente graduada do fornecimento de energia.

5.2 Informações sobre os trens de cozinha

Os trens de cozinha usados na placa de indução têm de ser de metal, ter propriedades magnéticas e uma superfície do fundo plana suficiente.



Determine a adequação da panela/frigideira como se segue:

Certifique-se de que a panela/frigideira tem uma indicação de aptidão para cozinhar com corrente de indução ou realize o seguinte teste magnético:

Aproxime um ímã (p. ex., um ímã de um painel magnético) ao fundo da panela/frigideira. Se for atraído com força, pode utilizar a panela/frigideira na placa de indução.

A tabela seguinte serve de guia para a escolha dos trens de cozinha adequados:

Trens de cozinha adequados	Trens de cozinha inadequados
Trens de cozinha com fundo ferromagnético (ferroso).	Trens de cozinha de cobre, alumínio, vidro refratário e outros trens não metálicos.
Trens de cozinha de aço esmaltado com fundo espesso.	Trens de cozinha de aço inoxidável sem núcleo de ferro magnético.
Trens de cozinha de ferro fundido com fundo esmaltado.	Trens de cozinha que não têm um apoio plano na placa.
Trens de cozinha de aço inoxidável multicamadas, aço inoxidável ferrítico ou alumínio com fundo especial.	Trens de cozinha com um diâmetro do fundo inferior a 12 cm e superior a 24 cm.

NOTA

- Ao utilizar trens de cozinha adequados para indução de alguns fabricantes podem ocorrer ruídos devido à construção desses trens de cozinha.

Observe também as seguintes instruções de utilização de trens de cozinha adequados:

NOTA

- Use apenas trens de cozinha com fundo adequado para indução.
- O peso máximo permitido da panela/frigideira com conteúdo não pode exceder 6 kg.
- Tenha cuidado ao usar panelas de fervura com parede dupla oca. Essas panelas podem ficar vazias ao ferver sem que se repare nisso, o que danifica a panela e a placa.

5.3 Instruções de segurança

AVISO

- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância.
- ▶ Não mova o aparelho durante o funcionamento ou com panelas/frigideiras quentes na placa.
- ▶ Certifique-se de que a panela/frigideira está centrada na zona de cozinhar. Não a coloque sobre o painel de comando ou a armação.
- ▶ Não coloque uma película de alumínio nem placas metálicas na superfície do aparelho para evitar sobreaquecimento.
- ▶ Não toque na superfície quente da placa de vitrocerâmica.
- ▶ O fogão de indução em si não gera calor durante o processo de cozinhar, mas a temperatura da panela/frigideira aquece a zona de cozinhar.
- ▶ Mantenha a zona de cozinhar e o fundo da panela/frigideira sempre secos e limpos. Se houver líquido entre o fundo da panela/frigideira e a zona de cozinhar, ele pode evaporar e saltar devido à pressão resultante na panela/frigideira. Existe o risco de ferimentos.
- ▶ Desligue o aparelho após a utilização. Desta forma evita um consumo de energia desnecessário e garante a sua segurança.

5.4 Utilização do aparelho

5.4.1 Ligar

1. Insira a ficha de alimentação na tomada.
2. Um sinal acústico soa e o aparelho encontra-se no modo de espera. O display indica a temperatura da superfície da zona de cozinhar de indução. Se a temperatura da superfície for inferior a 50 °C, o display indica "L", se for superior a 50 °C, o display indica "H".
3. Coloque uma panela/frigideira adequada, com os alimentos a cozer/fritar, centrada na zona de cozinhar (Ø 120 mm - 240 mm).
4. Prima a tecla "On/Standby" para ligar o aparelho. Um sinal acústico soa e as lâmpadas de controlo "Level" e "Temp." piscam.

5.4.2 Modo de potência

1. Prima a tecla "Level".
2. O nível de potência predefinido "8" é selecionado e o aparelho começa a trabalhar.
3. Utilize as teclas de seleção + / - para alterar o ajuste no intervalo 1-12.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Watts (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

NOTA

- ▶ Para cozinhar, recomendamos que utilize os níveis de potência de 1 a 12 tal como é habitual num fogão convencional.

5.4.3 Modo de temperatura

- 1. Prima a tecla “Temp.”.
- 2. A temperatura predefinida de 120 °C aparece no display e o aparelho começa a trabalhar.
- 3. Utilize as teclas de seleção + / - para alterar o ajuste no intervalo 60-240 °C. (Níveis de temperatura: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C)

Temperatura (°C)	60	70	80	90	100	120	140	160	180	200	220	240
Watts (W)	300	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500	1800	2100

NOTA

- ▶ Tanto pode trabalhar com o modo de potência como com o modo de temperatura. A última função selecionada é a que está ativa.
- ▶ A temperatura é medida por um sensor debaixo da placa de vitrocerâmica, pelo que a temperatura indicada pode diferir da temperatura na panela/frigideira.
- ▶ Uma vez que a temperatura no fundo da panela/frigideira sobe muito depressa, principalmente quando se fritar com muito pouca gordura, e o limite de 270 °C é atingido rapidamente, mude para o modo de função „Temperatura” para fritar. Aqui a temperatura máxima é de 240 °C.

5.4.4 Temporizador

Pode configurar o aparelho para se desligar automaticamente após um tempo desejado. O temporizador pode ser ajustado num intervalo 1-180 minutos.

- 1. Prima a tecla “Timer” durante o funcionamento do aparelho.
- 2. O display indica “000”.
- 3. Utilize as teclas de seleção + / - para alterar o ajuste no intervalo 1-180 minutos. Ao manter a tecla premida é possível definir o tempo do temporizador em passos de 10 segundos.
- 4. O display mostra alternadamente o tempo restante do temporizador e a temperatura ou o nível ajustado.
- 5. Quando o tempo tiver decorrido, um sinal acústico soa e o aparelho muda automaticamente para o modo de espera.

NOTA

- ▶ Durante a operação com temporizador pode alterar a duração em qualquer momento com as teclas de seleção + / -. Para isso, selecione a função de temporizador. Devido à função de memória do aparelho, o ajuste da temperatura ou do nível permanece inalterado.
- ▶ Se não tiver programado um temporizador, o aparelho desliga-se automaticamente após 3 horas.

5.4.5 Desligar

- 1. Após a utilização, desligue o aparelho com a tecla “On/Standby”.
- 2. Se a temperatura da superfície for inferior a 50 °C, o display indica “L”, se for superior a 50 °C, o display indica “H”.

NOTA

- ▶ Não coloque panelas/frigideiras sem alimentos na placa de vitrocerâmica. O aquecimento de uma panela/frigideira vazia ativa a proteção contra sobreaquecimento e o aparelho desliga-se.
- ▶ Não use o aparelho se estiver danificado de alguma forma ou não funcionar corretamente.
- ▶ A utilização de acessórios e peças sobressalentes não recomendados pelo fabricante pode resultar em danos no aparelho e ferimentos.

6 Limpeza e manutenção

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

6.1 Informação de segurança

⚠ ATENÇÃO

Por favor, observe as instruções de segurança, antes de limpar o seu dispositivo:

- ▶ O aparelho precisa de ser regularmente limpo e os resíduos de cozinhar devem ser removidos. Um aparelho que não seja mantido num estado limpo tem um efeito prejudicial na sua vida útil e pode levar a uma situação perigosa do aparelho.
- ▶ Antes de limpar, desligue o aparelho e tire a ficha da tomada de parede.
- ▶ A placa pode estar quente após a utilização. Existe o risco de queimaduras! Espere até que o aparelho arrefeça.
- ▶ Limpe o aparelho após a utilização logo que tenha arrefecido. Esperar demasiado tempo torna a limpeza desnecessariamente difícil e, em casos extremos, impossível. Sujidades excessivas podem até danificar o aparelho.
- ▶ Se entrar humidade no aparelho, os componentes eletrónicos podem ser danificados. Certifique-se de que nenhum líquido entra no interior do aparelho através das ranhuras de ventilação.
- ▶ Não imerja o aparelho em água ou noutros líquidos e não o coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Não use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos nem solventes.
- ▶ Não raspe sujidades persistentes com objetos duros.

6.2 Limpeza

◆ Placa de vitrocerâmica

Limpe a placa de vitrocerâmica com um pano húmido ou use uma solução de sabão suave e não abrasiva.

◆ Caixa e painel de comando

Limpe a caixa e o painel de comando com um pano macio e húmido.

 **ATENÇÃO**

▶ Não utilize produtos de limpeza que contenham solventes, tais como gasolina, para não danificar as partes de plástico.

7 Resolução de avarias

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre as falhas do aparelho a solução de problemas de. Siga estas dicas para evitar danos e perigos:

7.1 Instruções de segurança

 **ATENÇÃO**

▶ Reparação de equipamentos eléctricos e electrónicos deve ocorrer somente por pessoal autorizado e treinado pelo fabricante.

▶ Reparação inadequada poderia pôr em perigo o usuário e causar danos ao dispositivo.

7.2 Causas e possíveis soluções de avarias

Na tabela seguinte pode identificar as diferentes avarias e suas possíveis soluções:

Indicação	Solução
Sem indicação	Ficha de rede não inserida ou fusível não ligado. Inserir a ficha de rede ou ligar o fusível.
---	Falta uma panela/frigideira na zona de cozinhar ou o tamanho/material da panela/frigideira não é adequado para a placa.
E02 / E01	A proteção contra sobretensão ou subtensão foi acionada. Conecte o aparelho numa fonte de alimentação adequada.
E05	Proteção contra sobreaquecimento Se no display aparecer „E05“, isso significa que a proteção contra sobreaquecimento foi ativada para proteger o aparelho e o trem de cozinha. Ela é automaticamente ativada se tiver selecionado o modo de função “Nível” e a temperatura exceder 270 °C. Uma proteção contra sobreaquecimento ativada é reposta ao tirar a ficha de rede, podendo depois o aparelho ser usado como habitualmente.

NOTA

▶ Se for incapaz de resolver o problema seguindo os passos descritos mais acima, por favor contactar um serviço de assistência técnica autorizada.

▶ **Limpar o dispositivo antes de enviá-la a assistência.**

8 Eliminação do aparelho usado

Os produtos eléctricos e electrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. No lixo doméstico, ou antes a manipulação imprópria, coloca em perigo a saúde humana e o ambiente. Portanto, não coloque seu aparelho usado em qualquer lixo doméstico.



NOTA

- ▶ Use os pontos de recolha de aparelhos eletricos e eletronicos – Eletrão. Contate as autoridades locais afim de saber quando e onde deve entregar o seu aparelho.
- ▶ Armazenamento e eliminação de seu aparelho usado, protegendo contra o acesso de crianças.

8.1 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais da embalagem foram selecionados de acordo com uma filosofia ecológica sustentada, respeitando o meio ambiente e portanto são recicláveis. O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha „ponto verde“



9 Garantia

No caso deste produto, concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data de venda por defeitos que estejam relacionados com defeitos de produção ou de material. A nossa garantia é válida para a Alemanha, a Áustria e os Países Baixos. Por favor entre em contacto connosco para o caso de todos os outros países.

As suas reclamações de garantia legal nos termos do § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetadas por isso. A reivindicação dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuita para si. Na garantia não estão englobados danos que tenham sido originados por um manuseio incorreto ou uma utilização incorreta, assim como por defeitos que apenas afetem ligeiramente a função ou o valor do aparelho. Além disso, excluídas da garantia estão peças de desgaste, danos de transporte, desde que não sejamos responsáveis por eles, e danos que tenham sido originados por reparações que não tenham sido realizadas por nós. Este aparelho foi construído para a utilização no âmbito privado (uso doméstico) e corresponde ao desempenho especificado. Uma eventual utilização no uso comercial só é coberta pela garantia se na sua extensão puder ser comparada com o desgaste de uma utilização privada. O aparelho não está determinado para um uso comercial mais extenso. No caso de reclamações justificadas, iremos optar por reparar o aparelho defeituoso ou por substituir o aparelho defeituoso por um aparelho sem defeitos. Defeitos evidentes têm de ser participados dentro de 14 dias após o fornecimento. Outras reivindicações estão excluídas.

Para reivindicar um direito de garantia, por favor entre em contacto connosco antes de enviar o aparelho (sempre com prova de compra!). Os nossos dados de contacto (“concessor de garantia”) podem ser consultados no início deste manual de instruções.

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