

CASO®

G E R M A N Y

Original- Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

SlimLine 3400



Artikel-Nr. 2210

caso Germany

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

www.caso-germany.com

Tel: +49 (0) 2932 / 54 76 6-99

Fax: +49 (0) 2932 / 54 76 6-77

eMail : kundenservice@caso-germany.de

Internet : www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2210 10.05.2011

© 2011 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	12
1.1	Allgemeines	12
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	12
1.3	Warnhinweise	13
1.4	Haftungsbeschränkung	14
1.5	Urheberschutz	14
2	Sicherheit	15
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	15
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	16
2.3	Gefahrenquellen	17
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld	17
2.3.2	Verbrennungsgefahr	17
2.3.3	Explosionsgefahr	18
2.3.4	Brandgefahr	18
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom	19
3	Inbetriebnahme	20
3.1	Sicherheitshinweise	20
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	20
3.3	Auspacken	21
3.4	Entsorgung der Verpackung	21
3.5	Aufstellung	22
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	22
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen	23
3.6	Elektrischer Anschluss	23
4	Aufbau und Funktion	24
4.1	Bedienelemente und Anzeigen	24
4.1.1	Bedienfeld und Display	24
4.1.2	Hinweise am Gerät	25
4.1.3	Signaltöne	25
4.1.4	Überhitzungsschutz	25
4.1.5	Typenschild	26
5	Bedienung und Betrieb	26
5.1	Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen	26
5.2	Hinweise zum Kochgeschirr	27
5.3	Sicherheitshinweise	28
5.4	Betrieb des Gerätes	29

5.4.1	Ausschalten	29
5.4.2	Einschalten	29
5.4.3	Leistungsmodus.....	30
5.4.4	Temperaturmodus.....	31
5.4.5	Timer.....	31
5.4.6	KeepWarm:.....	32
5.4.7	Booster:.....	32
6	Reinigung und Pflege	32
6.1	Sicherheitshinweise.....	32
6.2	Reinigung.....	33
7	Störungsbehebung	33
7.1	Sicherheitshinweise.....	33
7.2	Störungsanzeigen	34
7.3	Störungsursachen und -behebung.....	34
8	Entsorgung des Altgerätes.....	35
9	Garantie	36
10	Technische Daten	37
11	11 Operating Manual	38
11.1	General.....	39
11.2	Information on this manual	39
11.3	Warning notices	40
11.4	Limitation of liability	41
11.5	Copyright protection.....	41
12	Safety	42
12.1	Intended use	42
12.2	General Safety information	43
12.3	Sources of danger.....	44
12.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	44
12.3.2	Danger of Burning.....	44
12.3.3	Danger of Explosion.....	45
12.3.4	Danger of Fire	45
12.3.5	Dangers due to electrical power.....	46
13	Commissioning	47
13.1	Safety information.....	47
13.2	Delivery scope and transport inspection	47
13.3	Unpacking.....	48
13.4	Disposal of the packaging.....	48

13.5 Setup	49
13.5.1 Setup location requirements:	49
13.5.2 Preventing Radio interference.....	50
13.6 Electrical connection	50
14 Design and Function	51
14.1 Operating elements and displays	51
14.1.1 Operating panel and Display	51
14.1.2 Details on the device.....	52
14.1.3 Signal Tones	52
14.1.4 Overheating Protection Facility	52
14.1.5 Rating plate.....	52
15 Operation and Handling	53
15.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops	53
15.2 Instructions on Cookware	54
15.3 Safety Instructions	55
15.4 Operating the Appliance	56
15.4.1 Switching Off.....	56
15.4.2 Switching On.....	56
15.4.3 Power Mode.....	57
15.4.4 Temperature Mode	57
15.4.5 Timer.....	58
15.4.6 KeepWarm:.....	58
15.4.7 Booster:.....	58
16 Cleaning and Maintenance	59
16.1 Safety information	59
16.2 Cleaning	59
17 Troubleshooting	60
17.1 Safety notices	60
17.2 Fault indications	60
17.3 Causes and rectification of faults	61
18 Disposal of the Old Device	62
19 Guarantee	63
20 Technical Data	64
21 Mode d'emploi	66
21.1 Généralités.....	66
21.2 Informations relatives à ce manuel	66

21.3 Avertissements de danger	67
21.4 Limite de responsabilités	68
21.5 Protection intellectuelle.....	68
22 Sécurité.....	69
22.1 Utilisation conforme	69
22.2 Consignes de sécurités générales	70
22.3 Sources de danger	71
22.3.1 Danger de champs électromagnétiques	71
22.3.2 Danger de brûlure	71
22.3.3 Risque d'explosion	72
22.3.4 Danger d'incendie	72
22.3.5 Dangers du courant électrique	73
23 Mise en service.....	74
23.1 Consignes de sécurité	74
23.2 Inventaire et contrôle de transport	74
23.3 Déballage	75
23.4 Elimination des emballages	75
23.5 Mise en place.....	76
23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation	76
23.5.2 Prévention des interférences radio	77
23.6 Raccordement électrique	77
24 Structure et fonctionnement	78
24.1 Eléments de commande et d'affichage	78
24.1.1 Panneau d'exploitation.....	78
24.1.2 Affichages sur l'appareil	79
24.1.3 Signaux sonores	79
24.1.4 Protection de surchauffe	79
24.1.5 Plaque signalétique.....	79
25 Commande et fonctionnement.....	80
25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction	80
25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson.....	81
25.3 Affichages de sécurité	82
25.4 Fonctionnement de l'appareil.....	83
25.4.1 Mettre hors circuit	83
25.4.2 Mettre en marche.....	83
25.4.3 Mode Niveau de puissance.....	84
25.4.4 Mode température.....	84

25.4.5	Minuterie	85
25.4.6	KeepWarm:.....	85
25.4.7	Booster :.....	86
26	Nettoyage et entretien.....	86
26.1	Consignes de sécurité	86
26.2	Nettoyage.....	87
27	Réparation des pannes.....	87
27.1	Consignes de sécurité	87
27.2	Affichage d'incidents	88
27.3	Causes de pannes et réparation	88
28	Elimination des appareils usés	89
29	Garantie	90
30	Caractéristiques techniques	91
31	Istruzione d'uso	93
31.1	In generale	93
31.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	93
31.3	Indicazioni d'avvertenza	94
31.4	Limitazione della responsabilità	95
31.5	Tutela dei diritti d'autore	95
32	Sicurezza	96
32.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	96
32.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	97
32.3	Fonti di pericolo	98
32.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico	98
32.3.2	Pericolo di ustioni.....	98
32.3.3	Pericolo d'esplosione	99
32.3.4	Pericolo d'incendio	99
32.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	100
33	Messa in funzione	101
33.1	Indicazioni di sicurezza	101
33.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	101
33.3	Disimballaggio.....	102
33.4	Smaltimento dell'involucro	102
33.5	Posizionamento.....	103
33.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento	103
33.5.2	A scanso di malfunzionamenti	103

33.6 Connessione elettrica	104
34 Costruzione e funzione	105
34.1 Comandi e display	105
34.1.1 Pannello comandi	105
34.1.2 Avvisi sull'apparecchio	106
34.1.3 Suoni di segnalazione	106
34.1.4 Protezione surriscaldamento.....	106
34.2 Targhetta di omologazione	107
35 Utilizzo e funzionamento	107
35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione	107
35.2 Indicazioni sulle stoviglie	108
35.3 Indicazioni di sicurezza	109
35.4 Funzionamento dell'apparecchio	110
35.4.1 Spegnimento.....	110
35.4.2 Accensione	110
35.4.3 Modalità di potenza.....	111
35.4.4 Modalità di temperatura	111
35.4.5 Timer.....	112
35.4.6 KeepWarm:.....	112
35.4.7 Booster:.....	113
36 Pulizia e cura	113
36.1 Indicazioni di sicurezza	113
36.2 La pulizia	114
37 Eliminazione malfunzionamenti	114
37.1 Indicazioni di sicurezza	114
37.2 Visualizzazione malfunzionamenti	114
37.3 Cause dei malfunzionamenti e soluzioni	115
38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	116
39 Garanzia	117
40 Dati tecnici	118
41 Gebruiksaanwijzing	120
41.1 Algemeen.....	120
41.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing	120
41.3 Waarschuwingsinstructies.....	121
41.4 Aansprakelijkheid	122
41.5 Auteurswet.....	122

42 Veiligheid	123
42.1 Gebruik volgens de voorschriften	123
42.2 Algemene veiligheidsinstructies	124
42.3 Bronnen van gevaar.....	125
42.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld	125
42.3.2 Verbrandingsgevaar.....	125
42.3.3 Explosiegevaar	126
42.3.4 Brandgevaar	126
42.3.5 Gevaar door elektrische stroom	127
43 Ingebruikname.....	128
43.1 Veiligheidsvoorschriften	128
43.2 Leveringsomvang en transportinspectie	128
43.3 Uitpakken.....	128
43.4 Verwijderen van de verpakking.....	129
43.5 Plaatsen	129
43.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing	129
43.5.2 Voorkomen van frequentiestoring	130
43.6 Elektrische aansluiting	131
44 Opbouw en functie	131
44.1 Bedieningspaneel en display	132
44.1.1 Bedieningspaneel en displays.....	132
44.2 Aanwijzingen bij het apparaat.....	133
44.3 Pieptonen.....	133
44.4 Thermische beveiliging bij oververhitting	133
44.5 Typeplaatje	134
45 Bediening en gebruik.....	134
45.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten	134
45.2 Aanwijzingen voor kookgerei.....	135
45.3 Veiligheidsvoorschriften	136
45.4 Gebruik van het apparaat	137
45.4.1 Uitschakelen	137
45.4.2 Inschakelen.....	137
45.4.3 Vermogens.....	138
45.4.4 Temperatuur	139
45.4.5 Timer.....	140
45.4.6 KeepWarm:.....	140
45.4.7 Booster:.....	140
46 Reiniging en onderhoud	141

46.1	Veiligheidsvoorschriften	141
46.2	Reiniging.....	142
47	Storingen verhelpen.....	142
47.1	Veiligheidsvoorschriften	142
47.2	Storingmeldingen.....	143
47.3	Storingmeldingen.....	143
48	Afvoer van het oude apparaat	144
49	Garantie	145
50	Technische gegevens	146
51	Manual del usuario.....	148
51.1	Generalidades	148
51.2	Información acerca de este manual	148
51.3	Advertencias.....	149
51.4	Limitación de responsabilidad.....	150
51.5	Derechos de autor (copyright).....	150
52	Seguridad	151
52.1	Uso previsto	151
52.2	Instrucciones generales de seguridad.....	152
52.3	Fuentes de peligro	153
52.3.1	Peligro por campo electromagnético.....	153
52.3.2	Peligro de quemaduras	153
52.3.3	Peligro de explosión.....	154
52.3.4	Peligro de incendio	154
52.3.5	Peligro de electrocución.....	155
53	Puesta en marcha	156
53.1	Instrucciones de seguridad.....	156
53.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte... 	156
53.3	Desembalaje	157
53.4	Eliminación del embalaje.....	157
53.5	Colocación.....	157
53.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	157
53.5.2	Cómo evitar radioperturbaciones	158
53.6	Conexión eléctrica	159
54	Estructura y funciones	160
54.1	Mandos e indicadores	160
54.1.1	Panel de mando y pantalla de indicación.....	160
54.1.2	Instrucciones en el equipo	161

54.1.3	Señales acústicas	161
54.1.4	Protección contra el sobrecalentamiento	161
54.2	Placa de especificaciones	162
55	Operación y funcionamiento	162
55.1.1	Ventajas de la cocina de inducción	162
55.2	Instrucciones sobre la vajilla de cocción.....	163
55.3	seguridad	164
55.4	Funcionamiento del aparato	165
55.4.1	Apagado.....	165
55.4.2	Encendido	165
55.4.3	Nivel de potencia	166
55.4.4	Nivel de Temperatura	167
55.4.5	Temporizador.....	167
55.4.6	Mantener el calor:	168
55.4.7	Booster:.....	168
56	Limpieza y conservación	168
56.1	Instrucciones de seguridad.....	168
56.2	Limpieza.....	169
57	Resolución de fallos	169
57.1	Instrucciones de seguridad.....	170
57.2	Indicaciones de avería	170
57.3	Posibles problemas y solución de problemas	171
58	Eliminación del aparato usado.....	172
59	Garantía	173
60	Datos técnicos.....	174

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

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

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

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

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

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

des Gerätes beauftragt ist.

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

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

▲VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

HINWEIS

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

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinaus gehende 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.

Dieses Gerät soll im Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen benutzt werden:

- Personalküche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- bei Übernachtung mit Frühstück Angeboten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ▶ Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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.
- ▶ Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes Ihren Arzt befragen.
- ▶ Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ▶ 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:

- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
- ▶ Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.

2.3.3 Explosionsgefahr

⚠️ WARNUNG

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

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

2.3.4 Brandgefahr

⚠️ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ 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.

HINWEIS

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

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

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR**Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

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

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

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Wenn die Oberfläche rissig oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

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:

- Induktionskochfeld SlimLine 3400
- 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.

3.4 Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät 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. Lassen Sie bei der Aufstellung 10 cm an allen Seiten Freiraum.
- 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.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

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

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

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

3.6 Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.

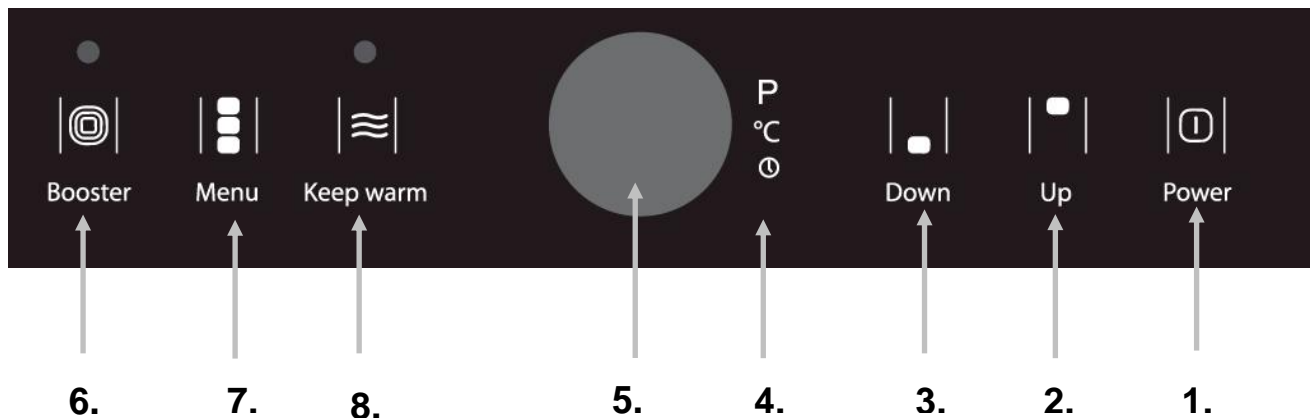
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

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

4.1 Bedienelemente und Anzeigen

4.1.1 Bedienfeld und Display



1. Power Taste
2. Wahltaste (+), Erhöhung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
3. Wahltaste (-), Reduzierung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
4. Anzeige der gewählten Einstellung (Display): Leistungsstufe (P) / Temperatur (°C)
5. Anzeige der gewählten Einstellung (Display)
6. Funktionstaste **Booster**
7. Menu 1x drücken: **Timer**
Menu 2x drücken: **Temperatur**
8. Funktionstaste **KeepWarm**

Der Induktionskocher hat zwei Kochstellen. Durch die beiden Bedienfelder können Sie die beiden Kochfelder unabhängig voneinander individuell einstellen.

4.1.2 Hinweise am Gerät

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

▲VORSICHT

Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

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

4.1.3 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

HINWEIS

- ▶ Das akustische Signal bleibt solange anstehen, bis der Fehler behoben, oder das Gerät ausgeschaltet wurde. Nähere Informationen zu den Fehleranzeigen finden Sie im Kapitel „7.2 Störungsanzeigen“.

4.1.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

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

HINWEIS

- ▶ Das akustische Signal bleibt solange anstehen, bis der Fehler behoben, oder das Gerät ausgeschaltet wurde. Nähere Informationen zu den Fehleranzeigen finden Sie im Kapitel „7.2 Störungsanzeigen“.

4.1.5 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.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Vorteile des Induktionskochfeldes

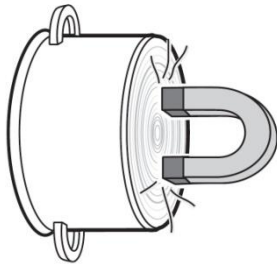
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering,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

5.2 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 am 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 (Displayanzeige: E01)
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 26 cm

HINWEIS

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

VORSICHT

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- ▶ 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**

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

HINWEIS

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

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 Ausschalten

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird über **Power Taste (1)**, zeigt das Display die Restwärme der Oberfläche des Induktionskochfeldes an. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird "-L-" angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display "-H-".

HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.
- ▶ Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

5.4.2 Einschalten

Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.

Innerhalb von 3 Sekunden nach Anschluss des Geräts an den Stromkreislauf ertönt ein akustisches Signal. Das Display zeigt ein blinkende „0“. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

Drücken Sie die **Power Taste (1)**. Im Display blinkt „P-0“. Ein akustisches Signal ertönt.

- ◆ **Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø 120 mm - 240 mm).**

Sobald der Induktionskocher eingeschaltet ist, stellt das Gerät innerhalb von 20 Sekunden fest, ob geeignete Pfannen und Töpfe verwendet werden. Sollten nach 20 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß festgestellt werden, wird das Gerät wieder in den Standby-Modus gesetzt.

Wurde ein geeignetes Kochgefäß erkannt, heizt das Gerät bis zur eingestellten Leistungsstufe oder Temperatur auf. Über die **Menütaste (7)** können Sie zwischen der Einstellung der Leistungsstufe und der der Temperatur wählen. Zusätzlich dazu können Sie auch einen Timer einstellen.

Bei ungeeigneten Gefäßen ertönt ein akustisches Signal und in der Digitalanzeige erscheint der Fehlercode E1.

HINWEIS

Während des Kochvorgangs kann die Temperatur und Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

- Wird der Topf von der Kochstelle entfernt, wird die Leistung sofort herabgesetzt, im Display erscheint E1 und das akustische Signal ertönt mehrmals.
- Drücken Sie am Ende des Kochvorgangs die On/Standby Taste. Es ertönt das akustische Signal und das Gerät wird in den Standby-Modus gesetzt.
- Wenn Sie innerhalb von 2 Stunden keine Einstellung vornehmen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

5.4.3 Leistungsmodus

- Nachdem das Gerät mit Hilfe der On/Standby -Taste eingeschaltet wurde befindet es sich immer in der Einstellung der Leistungsstufe.
- Das Signal der Leistungsanzeige leuchtet und das Digitaldisplay zeigt die Leistungsstufe P-0 an und blinkt. Zudem erscheint rechts am Rand ein kleiner blauer Punkt vor dem „P“. Sie können die Leistungsstufen 1-10 wählen, indem Sie die **Tasten + oder – (2 oder 3)** drücken.
- Sobald die Einstellung erfolgt ist, blinkt die Anzeige im Display nicht mehr und Leistungsstufe wird innerhalb von 5 Sekunden angezeigt.
- Ist der Leistungsmodus nicht angezeigt, sollten Sie ihn über die Menü Taste wählen.

HINWEIS

- ▶ Wir empfehlen die Leistungsstufen zu nutzen um z.B. Wasser zu kochen, oder Gemüse zu dünsten. So wird eine Aktivierung des Überhitzungsschutzes ausgeschlossen.

5.4.4 Temperaturmodus

- Wenn das Gerät mit Hilfe der On/Standby -Taste eingeschaltet wurde, kann man durch 2-maliges drücken der Menü Taste den Temperaturmodus wählen. Vor dem „°C“ am rechten Rand des Displays erscheint ein kleiner blauer Punkt.
- Sie können die Temperaturstufe wählen, indem Sie die **Tasten + oder – (2 oder 3)** drücken (60°C-220°C), die Temperatur wird im Display angezeigt und blinkt.
- Sobald die Einstellung erfolgt ist, blinkt die Anzeige nicht mehr und die Temperatur wird innerhalb von 5 Sekunden angezeigt. Sie kann nach Bedarf neu eingestellt werden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Tiefgekühltes Essen oder etwas sehr heiß anbraten möchten, empfehlen wir, die Funktion „Temperatur“ auszuwählen, da sich hier Temperaturen bis zu 220°C erreichen lassen, ohne das der Überhitzungsschutz ausgelöst wird.

5.4.5 Timer

- Drücken Sie die Menütaste einmal, um die Timerfunktion zu wählen, im Display erscheint ein kleiner blauer Punkt vor der kleine Uhr. Im Display erscheint „_ _ _“ und blinkt.
- Sie können nun die Zeiteinstellung vornehmen, indem Sie die **Tasten + oder – (2 oder 3)** drücken. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 120 Minuten.
- Nach Einstellung der Zeit wird diese innerhalb von 5 Sekunden angezeigt, das Signal blinkt nicht mehr und die Zeit wird zurückgerechnet.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät begibt sich in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ▶ Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den **Tasten +/- (2/3)** einstellen, Sie müssen nur einmal vorher die **Menütaste (7)** drücken, damit die Anzeige wieder blinkt. Durch die Memory-Funktion bleiben die Einstellungen von Leistungs- und Temperaturstufe unverändert bestehen.
- ▶ Während des Kochvorgangs kann die Temperatur und Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

5.4.6 KeepWarm:

- Drücken Sie **KeepWarm (8)** um diese Funktion zu aktivieren und erneut, um sie zu beenden. KeepWarm hält Ihre Speisen auf ca. 70°C warm.

5.4.7 Booster:

- Wenn der Induktionskocher im generellen Heizmodus ist, können Sie **Taste 6. Booster** drücken, um die volle Leistung von 2000 Watt (1400 Watt) für die nächsten 30 sec. zu aktivieren, danach wird die Leistung auf die Voreinstellung zurückgeschaltet.

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

◆ Keramik-Kochfeld

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

◆ Gehäuse und Bedienfeld

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

▲VORSICHT

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

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

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

Anzeige	Beschreibung
0	Standby, Warteposition Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
E0	Kochfeld arbeitet nicht Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
E1	Ungeeignetes Kochgefäß Das Gerät hat kein geeignetes Kochgefäß erkannt. Geeignetes Kochgefäß verwenden.
E2/E6	Gerät überhitzt Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
E3/E4	Spannung zu gering/zu hoch Die Versorgungsspannung liegt nicht im geforderten Bereich. Geeignete Steckdose verwenden.
E5	Offener Stromkreislauf Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.

HINWEIS

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

7.3 Störungsursachen und -behebung

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

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

Während des Betriebes erscheint öfter der Fehler E1	Kochgefäß zu klein	▶ Größeres Kochgefäß verwenden
	Kochgefäß nicht mittig auf der Kochstelle	▶ Kochgefäß richtig positionieren
Der Fehler E2/E6 tritt öfter auf	Lüftungsschlitze blockiert	▶ Lüftungsschlitze freihalten
	Lüfter läuft nicht	▶ Das Gerät an den Kundendienst senden

HINWEIS

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

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.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

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

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

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit unserem Service in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Induktionskocher
Name	SlimLine
Modell	CJ-513A
Artikel-Nr.	2210
Anschlussdaten	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	3400 (2000+1400) W (Max.)
	2 W (Standby)
Temperaturbereich	60°C – 220 °C
Außenabmessungen (B/H/T)	546 x 60 x 355 mm
Gewicht	5,1 kg

CASO®

GERMANY

Original Operating manual

Induction Hot plate SlimLine 3400



Item no. 2210



11 Operating Manual

11.1 General

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

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

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

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

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

11.3 Warning notices

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

▲GEFAHR

DANGER

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

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

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

▲WARNUNG

WARNING

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

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

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

▲VORSICHT

ATTENTION

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

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

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

HINWEIS

PLEASE NOTE

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

11.4 Limitation of liability

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

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

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

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

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

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

Subject to content and technical changes.

12 Safety

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

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

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods.

The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

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

▲WARNING

Warning

Danger due to unintended use!

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

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

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

staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.

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

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ▶ Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

⚠️ WARNING**WARNING**

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

Adhere to the following safety instructions:

- ▶ People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ▶ If in any doubt, people with pacemakers or implanted medication pumps should consult their doctor about the harmlessness of using the appliance.
- ▶ Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ 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.

12.3.2 Danger of Burning

⚠️ WARNING**WARNING**

The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ▶ Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- ▶ Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ▶ Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hot plate.

12.3.3 Danger of Explosion

⚠️ WARNUNG**WARNING**

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

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

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

12.3.4 Danger of Fire

⚠️ WARNUNG**WARNING**

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

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

- ▶ During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.

HINWEIS**Please note**

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

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

12.3.5 Dangers due to electrical power

⚠ GEFAHR

Danger

Mortal danger due to electrical power!

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

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

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.
- ▶ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

13 Commissioning

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

13.1 Safety information

⚠️ WARNUNG

Warning

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

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

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

13.2 Delivery scope and transport inspection

- As a rule, the SlimLine 3400 is delivered with the following components:
- Induction cooktop SlimLine 3400
- Operating Instructions

HINWEIS

Please note

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

13.3 Unpacking

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

13.4 Disposal of the packaging

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



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

HINWEIS

Please note

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

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

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

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- The induction cooktop must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance's hot surface.
- The appliance is not intended as a built-in appliance.
- 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. Leave a 10 cm gap on all sides when setting up the appliance.
- 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.

13.5.2 Preventing Radio interference

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

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

13.6 Electrical connection

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

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 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 oven or over hot or sharp surfaces.

The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.

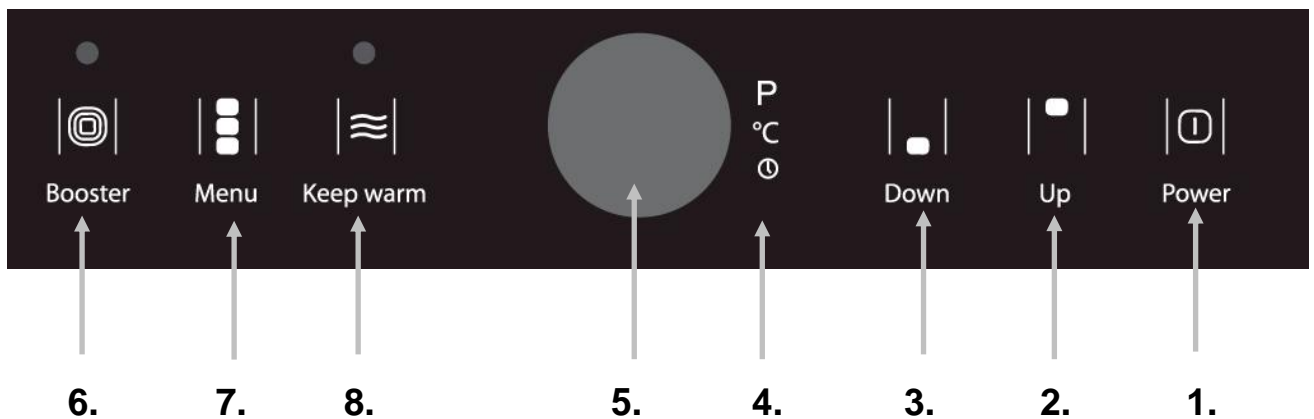
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

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

14.1 Operating elements and displays

14.1.1 Operating panel and Display



1. Power switch

2. Selection button (up), increase of the power stage, temperature or duration

3. Selection button (down), reduction of the power stage, temperature or duration

4. LED display: power stage, temperature, timer

5. Displays selected setting

6. Booster

7. Menu press 1x: **Timer**

Menu press 2 x: **Temperature**

8. KeepWarm

The induction cooker has two hotplates which can be used separately. Therefore you have two operating panels.

14.1.2 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!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

▲VORSICHT**ATTENTION****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.

14.1.3 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

HINWEIS**Please note**

- ▶ The acoustic signal continues to sound until the fault has been rectified or the appliance has been switched off. You will find more detailed information on error messages in the chapter entitled „**7.2 Error Messages**“.

14.1.4 Overheating Protection Facility

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

HINWEIS**Please note**

- ▶ The acoustic signal continues until the fault has been rectified or the appliance has been switched off. You will find more detailed information on error messages in the chapter entitled „**7.2 Error Messages**“.

14.1.5 Rating plate

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

15 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:

▲WARNING**Warning**

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

15.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

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

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

Advantages of the Induction Hob

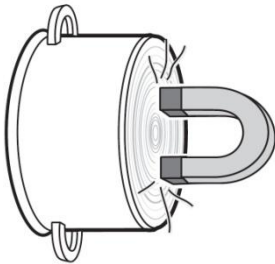
- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since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

15.2 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 (Display shows: E01)
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 26 cm

HINWEIS

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.

VORSICHT**Attention**

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

- ▶ 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.

15.3 Safety Instructions

⚠️ WARNUNG**Warning**

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

HINWEIS

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

15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Switching Off

The complete appliance is switched off using the **Power switch (1)**.

When you switch off the device via "On/Standby" and the temperature of the cooker plate surface is lower than 50°C, the display shows "-L-". When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying "-H-".

HINWEIS

- ▶ Note that the appliance's fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.
- ▶ If the appliance is unused for an extended period of time unplug, the appliance from the socket in order disconnect it from the mains power supply.

15.4.2 Switching On

Follow the instructions below in order to operate the appliance safely.

Plug the power plug into a suitable outlet.

Within 3 seconds after connecting the appliance to the power supply an acoustic signal sounds. The display shows a flashing "0". The induction cooktop is in standby mode.

◆ **Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 240 mm).**

As soon as the induction cooktop is switched on the appliance determines within 20 seconds whether suitable pots and pans are being used. If a suitable cooking vessel has not been recognised within 20 seconds the appliance returns to Standby mode.

If a suitable cooking vessel has been recognised, the appliance heats up to the set temperature or power level. You can switch the setting if you press the **menu key (7)**. According to that you can adjust the timer.

In the event of unsuitable cookware an acoustic signal sounds and the error code E1 appears in the digital display.

HINWEIS

Please note

During the cooking process the temperature, power level and timer can be readjusted as you wish.

- ▶ If the pot is removed from the hob, then the power output is reduced immediately, E1 appears in the display and the acoustic signal sounds repeatedly.
- ▶ When the cooking process is completed turn the temperature dial to the Standby position (all the way to the left). The acoustic signal sounds and the appliance is placed in Standby mode.
- ▶ If you do not select a setting within 2 hours the appliance automatically switches over to Standby

15.4.3 Power Mode

- After the device has been turned on with the On/Standby key, it always operates in the power mode.

The power indicator lights up and the digital display shows power level P-0 and blinks. On the right side of the display you can see a little blue point in front of the "P".

With the **+ / - Keys (2+3)**, you can change the settings at any time in a range from 1 – 10.

When the selection has been made, the indicator in the displays **stops** to blink and the power level will be displayed within 5 seconds. If the power level is not displayed, you should select it via the menu key.

HINWEIS

Please note

- ▶ We recommend to select the function "Power stage" in case of steaming food or boiling water for example. So the overheating protection "E05" will not be activated.

15.4.4 Temperature Mode

- After turning the device on with the On/Standby key, the temperature mode can be selected by pressing the menu key twice. The little blue point is now in front of the "°C".
- With the **+ / - keys (2+3)**, you can change the settings at any time in a range from 60°C-220°C. The selected temperature level appears in the display and blinks.
- When the selection has been made, the indicator in the displays stops to blink and the temperature level will be displayed within 5 seconds. If required, another level can be selected anytime.

HINWEIS

Please note

- ▶ 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 220°C. Otherwise the overheating protection "E05" will be activated.

15.4.5 Timer

- With the **+ / - keys (2+3)**, you can now select the operating time in 1-minute intervals. The maximum time that can be set is 120 minutes.
- Once the time has been set, it will be displayed within 5 seconds, the indicator stops to blink and the time is counted down.
- After the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted 5 times and the device switches to stand-by mode.
- Should no time be set, the indicator in the display blinks, briefly shows --- and then turns to previously set mode – either power or temperature.

HINWEIS**Please note**

- ▶ During timer operation, you can change the duration at any time with the **+ / - keys (2/3)**. Just press the menu key once, so the display blinks again. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.
- ▶ During the cooking process the temperature, power level and timer can be readjusted as you wish.

15.4.6 KeepWarm:

- Button KeepWarm (9): Press „KeepWarm” to activate this function. You may press the Keep Warm button (9) to activate the “keep warm” function, which will maintain a constant temperature of 70°C. This function can be used to keep your food warm at 70°C. By pressing „KeepWarm” again for 5 seconds, this function is terminated.

15.4.7 Booster:

- If the induction cooker is in the general heating mode, are able to do key 6. Booster press to activate the full achievement of 2000 watts (1400 watts) for the next 30 sec., then the achievement on the pre-setting is shifted back.

16 Cleaning and Maintenance

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

16.1 Safety information

▲VORSICHT**Attention**

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

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

16.2 Cleaning

◆ Ceramic hob, Housing and Operating Panel

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

▲VORSICHT**Attention**

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

17 Troubleshooting

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

17.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

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

17.2 Fault indications

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

Display	Description
0	Standby The appliance is in Standby mode.
E0	Hob is not working The appliance must be sent to Customer Service for repair.
E1	Unsuitable Cooking Vessel The appliance has not recognised a suitable cooking vessel. Use a suitable cooking vessel.
E2/E6	Appliance overheating Allow appliance to cool down. Switch appliance off and then on again in order to acknowledge the error, and reset.
E3/E4	Voltage too high/too low The supply voltage is not within the required range. Use suitable socket.
E5	Open electric circuit The appliance must be sent to Customer Service for repair.

HINWEIS

Please note

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

17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
Display is empty	Power plug not plugged in	► Insert plug into mains socket
	Fuse switch not switched on	► Switch on fuse switch
The E1 error appears frequently during operation	Cooking vessel too small	► Use larger cooking vessel
	Cooking vessel not centred on the hob	► Position cooking vessel correctly
The E2/E6 error appears frequently	Ventilation slots blocked	► Keep ventilation slots free
	Fan not running	► Send the appliance to Customer Service

HINWEIS

Please note

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

18 Disposal of the Old Device



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

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

HINWEIS

Please note

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

19 Guarantee

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

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

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

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

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

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

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

All further claims are excluded.

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

20Technical Data

Device	Induction cooktop
Name	SlimLine
Model	CJ-513A
Item No.:	2210
Mains data	230 V, 50 Hz
Power consumption	3400 (2000+1400) W (Max.)
	2 W (Standby)
Temperature Range	60°C-220°C
External measurements (W x H x D):	546 x 60 x 355 mm
Net weight	5,1 kg

Mode d'emploi original

Plaque chauffante à induction SlimLine 3400



N°. d'art. 2210



21 Mode d'emploi

21.1 Généralités

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

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

21.3 Avertissements de danger

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

▲GEFAHR

Danger

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

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

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

▲WARNUNG

Attention

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

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

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

▲VORSICHT

Prudence

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

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

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

HINWEIS

Remarque

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

21.4 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.

Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est 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.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING

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.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques et analogues, tels que:

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- maisons de ferme;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- lit et les environnements de type petit-déjeuner.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS**Remarque**

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ▶ Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

▲WARNING ATTENTION

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ▶ Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation 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.
- ▶ 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.

22.3.2 Danger de brûlure

▲WARNING ATTENTION

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

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

- ▶ Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ▶ Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.

22.3.3 Risque d'explosion

▲WARNING ATTENTION

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

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

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

22.3.4 Danger d'incendie

▲WARNING 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.

HINWEIS REMARQUE

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

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

22.3.5 Dangers du courant électrique

▲GEFAHR

Danger

Danger de mort par électrocution !

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

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

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ 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.
- ▶ ATTENTION: Si la surface est fêlée ou cassée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique.

23 Mise en service

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

23.1 Consignes de sécurité

⚠️ WARNUNG**Attention**

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

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

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

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La plaque chauffante à induction SlimLine 3400 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Plaque chauffante à induction SlimLine 3400
- Mode d'emploi

HINWEIS**Remarque**

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

23.3 Déballage

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

23.4 Elimination des emballages

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



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

HINWEIS

Remarque

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

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne 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. Laissez lors de l'établissement 10 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- 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.

23.5.2 Prévention des interférences radio

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

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

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

23.6 Raccordement électrique

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

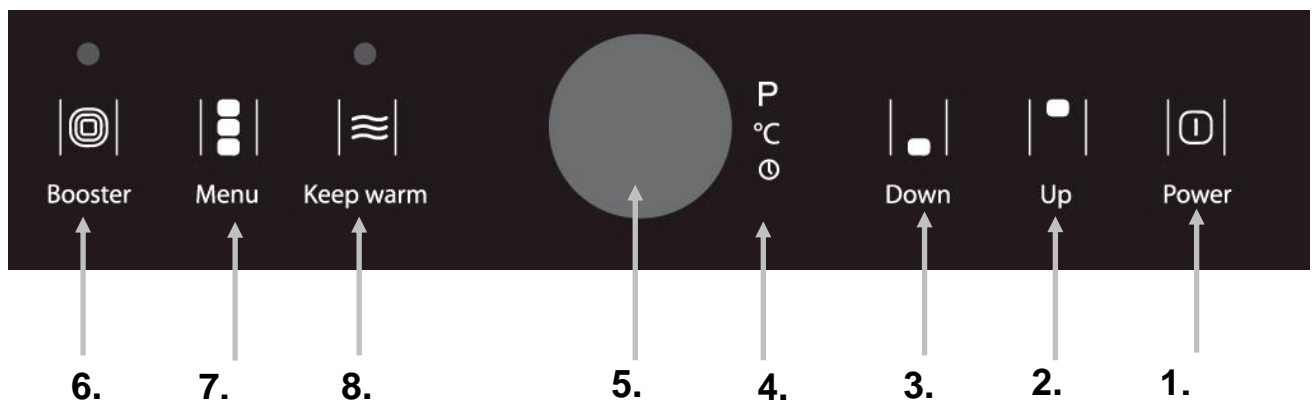
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 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 sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

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

24.1 Eléments de commande et d'affichage

24.1.1 Panneau d'exploitation



1. Bouton Power pour allumer et éteindre l'appareil
2. Bouton de sélection (up), hausse de tension, de température ou de durée
3. Bouton de sélection (down), baisse de tension, de température ou de durée
4. Affichage par diodes électroluminescentes: tension, température, durée
5. Affichage par diodes électroluminescentes
6. Bouton : Booster
7. Menu touche 1x: fonction pour la durée
Menu touche 2x: fonction pour la température
8. Bouton KeepWarm

Le cuiseur à induction comprend deux plaques chauffantes que vous pouvez utiliser séparément. Ceci explique pourquoi le cuiseur comporte deux panneaux d'exploitation.

L'affichage sert à afficher la température où le niveau de puissance présélectionnée, le minuterie et les codes d'erreur en cas de panne.

24.1.2 Affichages sur l'appareil



«Chaleur rémanente»

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

▲VORSICHT

ATTENTION

Danger de brûlure sur la surface chaude !

- ▶ 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.

24.1.3 Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise sous tension et en cas de panne.

HINWEIS

REMARQUE

- ▶ Le signal acoustique retentit jusqu'à ce que la panne soit réparée ou que l'appareil ait été mis hors circuit. Des informations plus amples sur les signalisations des pannes se trouvent au chapitre «**7.2 affichages de pannes**».

24.1.4 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 et un signal acoustique retentit. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant.

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

HINWEIS

REMARQUE

- ▶ Le signal acoustique retentit jusqu'à ce que la panne soit réparée ou que l'appareil ait été mis hors circuit. Des informations plus amples sur les signalisations des pannes se trouvent au chapitre «**7.2 Affichages de pannes**».

24.1.5 Plaque signalétique

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

25 Commande et fonctionnement

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

▲WARNING**Attention**

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

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

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

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

Avantages du champ de cuisson à induction

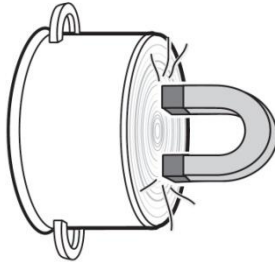
- Cuire économiquement par transfert d'énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité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

25.2 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 (display montre E01)
Récipients avec un fond magnétique (ferreux)	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques
Récipients en acier émaillés à fond épais	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
Récipients en fonte à fond émaillé	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm ou plus que 26 cm

HINWEIS

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.

VORSICHT**ATTENTION**

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

- ▶ 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.

25.3 Affichages de sécurité

⚠ WARNUNG**ATTENTION**

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

HINWEIS**REMARQUE**

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

25.4 Fonctionnement de l'appareil

25.4.1 Mettre hors circuit

Appuyer sur l'**interrupteur général Power(1)** pour mettre hors circuit la cuisinière à induction. Si vous touchez le bouton „On/Stand-by“, le display montre le Chaleur rémanente. Si le température de la table céramique est encore moins de 50°C, le display montre "-L-", si le température de la table céramique est encore plus que 50°C, le display montre "-H-".

HINWEIS

REMARQUE

- ▶ Notez que la ventilation de l'appareil continue à tourner longtemps après la mise hors circuit pour éliminer la chaleur accumulée dans l'appareil.
- ▶ Si vous n'utiliser l'appareil pas pendant une longue période, retirez la prise de courant pour séparer l'appareil du réseau.

25.4.2 Mettre en marche

Suivez les notices explicatives mentionnées ci-dessous pour un fonctionnement sûr de l'appareil :

Branchez l'appareil à une prise appropriée.

Au cours de 3 secondes après la correspondance de l'appareil au cours de circuit retentit un signal acoustique. Le display montre un „0“ scintillant. Maintenant, l'appareil se trouve dans le mode de Standby.

Pressez le power la touche (1). Dans le display brille „P-0“. Un signal acoustique retentit.

- ◆ **Placer un récipient de cuisson approprié avec aliments à cuire au centre du poste de cuisson (Ø 120 mm - 240 mm).**

Aussitôt que la table d'induction est mise en marche, l'appareil détecte dans un délai de 20 secondes si un récipient de cuisson approprié est utilisé. Si l'appareil ne détecte pas de récipient de cuisson approprié dans un délai de 20 secondes, l'appareil se remet en mode attente.

Si un récipient de cuisinier convenable était reconnu, l'appareil chauffe jusqu'à la marche de performance réglée ou température. Sur la touche de menu (7) vous pouvez choisir entre le point de vue de la marche de performance et celui de la température. De plus en plus, vous pouvez aussi régler un minuteur.

Aux récipients impropres retentit un signal acoustique et dans l'affichage numérique le code de faute E1 apparaît.

HINWEIS**REMARQUE**

Pendant le processus de cuisson, la température peut être modifiée à volonté.

- ▶ Si le récipient de cuisson est enlevé du poste de cuisson, la puissance est réduite immédiatement, E1 apparaît sur l'affichage et le signal acoustique retentit plusieurs fois.
- ▶ Placez en fin du processus de cuisson le commutateur rotatif en position Stand-by (en butée gauche). Le signal acoustique retentit et l'appareil se place en mode attente.
- ▶ Si vous n'entrez aucune cuisson dans un délai de 2 heures, l'appareil s'enclenche automatiquement en mode attente.

25.4.3 Mode Niveau de puissance

- Après que l'appareil soit allumé à l'aide d'On/Standby la touche cela se trouve toujours dans le point de vue de la marche de performance.

Le témoin lumineux de l'affichage d'alimentation s'allume et l'écran numérique indique le niveau de puissance P-0 en clignotant. En outre, un petit point bleu apparaît à droite en marge devant „P“.

Vous pouvez modifier les réglages à tout moment de 1 à 10 à l'aide des **touches + / - (2 et 3)**.

- Dès que le réglage est effectué, l'affichage sur l'écran **cesse** de clignoter et le niveau de puissance s'affiche en l'espace de 5 secondes.

Si le mode alimentation n'est pas affiché, il faut le sélectionner en actionnant la touche menu.

HINWEIS**REMARQUE**

- ▶ Nous vous recommandons de sélectionner la fonction "Niveau de puissance" lorsque vous réchauffez des aliments à la vapeur ou faites bouillir de l'eau, de façon à ne pas activer la protection anti surchauffe "E05".

25.4.4 Mode température

- Une fois l'appareil allumé à l'aide de la touche On/Stand-by deux fois, il est possible de sélectionner le mode température en appuyant sur la touche menu. Devant „°C“ au bord droit du display apparaît un petit point bleu.

- Avec les **touches + / - (2 et 3)**, vous pouvez modifier à tout moment les réglages de température dans (60°C-220°C). La température s'affiche à l'écran en clignotant.

Dès que le réglage est effectué, l'affichage sur l'écran cesse de clignoter et la température s'affiche en l'espace de 5 secondes. Il est possible d'effectuer un nouveau réglage de la température au besoin.

HINWEIS**REMARQUE**

► si vous voudriez faire revenir un peu très chaudement le repas profondément refroidi ou, nous recommandons de choisir la fonction "Température", puisque ici des températures jusqu'à 220°C peuvent être atteintes sans quoi la protection de surchauffe est déclenchée

25.4.5 Minuterie

- Pressez la touche de menu une fois pour choisir la fonction de minuteur, dans le display, un petit point bleu apparaît avant la petite heure. Dans le display apparaît „_ _“ et brille.
- Avec les **touches + / - (2 et 3)**, vous pouvez alors choisir la durée de cuisson par incrément de 1 minute. Le temps de cuisson maximum est de 120 minutes.

Une fois la minuterie réglée, le temps programmé s'affiche dans les 5 secondes qui suivent, le témoin **ne clignote plus** et le compte à rebours commence.

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil passe en mode veille.

HINWEIS**REMARQUE**

- Pendant l'entreprise de minuteur, vous pouvez régler la durée à volonté avec les **touches +/- (2/3)**, vous devez presser seulement une fois plus tôt la touche de **menu (7)** pour que l'annonce brille de nouveau. Par la fonction de Memory, les points de vue de la marche de performance et de température restent valables toujours.
- Durant le processus de cuisson, vous pouvez ajuster à votre guise la température, le niveau de puissance et la minuterie.

25.4.6 KeepWarm:

Touche **KeepWarm (9)** (gardez au chaud) : appuyer sur „KeepWarm” pour activer cette fonction. Appuyer sur la touche (9) pour activer la fonction “keep warm”, ce qui maintiendra la température à 70°C. Cette fonction peut être utilisée pour conserver votre nourriture au chaud à 140°F. En appuyant sur

„KeepWarm” à nouveau pendant 5 secondes, cette fonction est annulée.

25.4.7 Booster :

Si la cuisinière d'induction est dans le mode de chauffage général, sont capables de faire des 6 clé. La presse d'amplificateur pour activer le plein accomplissement de 2000 watts (1400 watts) pour 30 sec suivants, alors l'accomplissement sur le fait de programmer est déplacé en arrière.

26 Nettoyage et entretien

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

26.1 Consignes de sécurité

⚠ VORSICHT

Prudence

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

- ▶ La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la table d'induction est chaude. Attention, risques de 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 utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

26.2 Nettoyage

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

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

▲VORSICHT

Prudence

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

27 Réparation des pannes

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

27.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT

Prudence

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

27.2 Affichage d'incidents

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

Annonce	Description
0	Standby, position d'attente L'appareil se trouve en mode attente.
E0	Le champ de cuisson ne fonctionne pas L'appareil doit être envoyé en réparation au service après vente.
E1	Récipient de cuisson inadéquat L'appareil n'a pas reconnu de récipient de cuisson approprié. Utiliser un récipient de cuisson approprié.
E2/E6	L'appareil surchauffe Faire refroidir l'appareil. Mettre en marche et éteindre l'appareil pour réinitialiser l'appareil après la panne.
E3/E4	Tension trop faible/trop élevée La tension ne se trouve pas dans la plage requise. Utiliser une prise appropriée.
E5	Circuit électrique ouvert L'appareil doit être envoyé en réparation au service après vente.

HINWEIS

REMARQUE

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

27.3 Causes de pannes et réparation

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

Erreur	Cause possible	Réparation
Pas d'affichage	Fiche secteur non branchée.	► Enfoncez la fiche secteur.
	Coupe circuit activé.	► Désactiver le coupe-circuit.
Pendant le fonctionnement, la panne E1 apparaît fréquemment.	Récipient de cuisson trop petit.	► Utiliser un plus grand récipient de cuisson.
	Récipient de cuisson posé latéral sur le poste de cuisson.	► Placer correctement le récipient de cuisson.
La panne E2/E6 apparaît fréquemment.	Rainures d'aération bouchées	► Déboucher les rainures d'aération.
	La ventilation ne marche pas.	► Envoyer l'appareil au service après vente.

VORSICHT

Prudence

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

28 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.

HINWEIS

Remarque

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

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

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

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Plaque chauffante à induction
Nom	SlimLine 3400
Modèle	CJ-513A
N°. d'article	2210
Données de raccordement	230 V, 50 Hz
Puissance consommée	3400 (2000+1400) W (Max.)
	2 W (Standby)
Variation de température	60°C-220°C
Dimensions externes (l/H/T)	546 x 60 x 355 mm
Poids net	5,1 kg

Istruzioni d'uso originali

Fornello ad Induzione SlimLine 3400



Articolo-N. 2210

31 Istruzione d'uso

31.1 In generale

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

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

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

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

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

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

dell'apparecchio.

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

31.3 Indicazioni d'avvertenza

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

▲GEFAHR

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.

▲WARNUNG

Avviso

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

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

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

▲VORSICHT

Attenzione

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

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

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

HINWEIS

Indicazione

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

31.4 Limitazione della responsabilità

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

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

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

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

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari.

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione.

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

▲WARNING**Avviso****Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

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

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

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:

- Zone personale di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case di campagna;
- ai clienti di alberghi, hotel e altri luoghi residenziali;
- letto e analoghi.

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

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS**Indicazione**

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

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ▶ Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ▶ I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

▲WARNING**Avviso**

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

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- ▶ Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.
- ▶ Persone con pace-maker o con una pompa per medicinali impiantata, dovranno interpellare il loro medico, se non sono sicuri sull'assenza di rischi nell'utilizzo dell'apparecchio.
- ▶ Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- ▶ Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.
- ▶ Non tolga le coperture dall'apparecchio.

32.3.2 Pericolo di ustioni

▲WARNING**Avviso**

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

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

- ▶ Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.
- ▶ Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.
- ▶ Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.

32.3.3 Pericolo d'esplosione

⚠️ WARNUNG**Avviso**

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

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

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

32.3.4 Pericolo d'incendio

⚠️ WARNUNG**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.

HINWEIS**Indicazione**

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

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

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR

Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

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

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

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- ▶ **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

33 Messa in funzione

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

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠️ WARNUNG**Avviso**

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

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

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

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il fornello a Induzione SlimLine 3400 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Fornello a Induzione SlimLine 3400
- Istruzioni d'uso

HINWEIS**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.

33.3 Disimballaggio

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

33.4 Smaltimento dell'involucro

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



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

HINWEIS

Indicazione

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

33.5 Posizionamento

33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l'apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio.
- 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. Durante il posizionamento lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- 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.

33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

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

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

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

33.6 Connessione elettrica

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

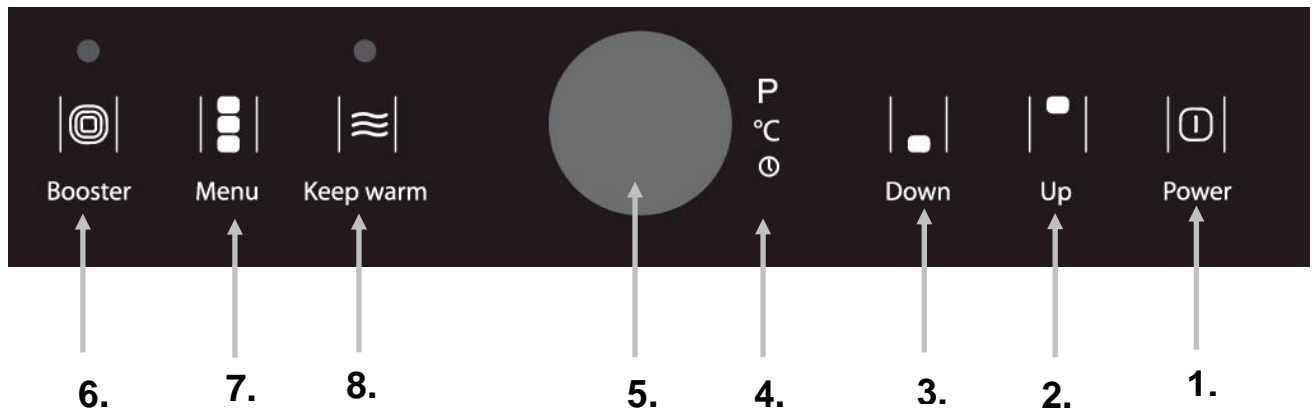
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16 A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 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 forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

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

34.1 Comandi e display

34.1.1 Pannello comandi



1. Interruttore **On/Stand-by**
2. Pulsante di selezione (up), aumento della potenza, temperatura o durata
3. Pulsante di selezione (down), riduzione della potenza, temperatura o durata
4. LED display temperature, durata, tempo
5. LED display
6. Pulsante Booster
7. Menu pulsante 1x: Comando durata
Menu pulsante 2x: Comando temperatura
8. Tasto **“KeepWarm”**

Il display serve a visualizzare la temperatura e la potenza preselezionata, il timer e in caso di errore, alla rappresentazione del codice d'errore.

I piani di cottura a induzione dispongono di due fornelli che possono essere utilizzati separatamente. Quindi disponete di due pannelli di comando.

34.1.2 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.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull'apparecchio incandescente:

▲VORSICHT

Attentione

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.

34.1.3 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette un segnale acustico con l'accensione ed in caso d'errore.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Il segnale acustico rimane acceso fino a quando l'errore non è stato eliminato o fino a quando l'apparecchio non viene spento.

Troverà ulteriori informazioni a proposito degli avvisi d'errore nel capitolo **“7.2 Avvisi di malfunzionamenti”**.

34.1.4 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 e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio disattiva l'ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

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

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Il segnale acustico rimane acceso fino a quando l'errore non è stato eliminato o fino a quando l'apparecchio non viene spento.

Troverà ulteriori informazioni a proposito degli avvisi d'errore nel capitolo **“7.2 Avvisi di malfunzionamenti”**.

34.2 Targhetta di omologazione

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

35 Utilizzo e funzionamento

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

▲WARNING

Avviso

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

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

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

Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

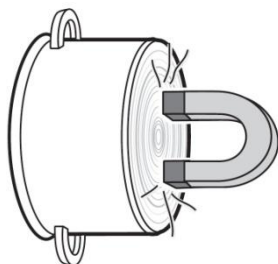
- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della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

35.2 Indicazioni sulle stoviglie

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

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:

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



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

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

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte (Le display LED indicare "E01")
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 26 cm

HINWEIS

Indicazione

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

VORSICHT**Attenzione**

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

- ▶ Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all'induzione.
- ▶ Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà superare i 6 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.

35.3 Indicazioni di sicurezza**⚠WARNING****Avviso**

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

HINWEIS**Indicazione**

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

35.4 Funzionamento dell'apparecchio

35.4.1 Spegnimento

L'apparecchio viene preme **Power (1)**. Le Display LED indicare calore restante. 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-".

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Si assicurarsi, che dopo lo spegnimento, la ventola dell'apparecchio continui a funzionare per un certo periodo, per espellere il calore accumulato.
- ▶ Se dovesse non utilizzare l'apparecchio per un certo periodo, estraiga la spina dalla presa, per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

35.4.2 Accensione

Segua le indicazioni in basso per un funzionamento sicuro dell'apparecchio:

Inserisca la spina nella presa.

Tra 3 secondi dopo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica un segnale acustico suona.

L'esposizione mostra un luccichio "0". L'induzione cooktop è in modo di riserva.

Prema il tasto **principale Power (1)**, si illumina sul display digitale e sul display .

- ◆ **Posizionare una stoviglia idonea, con il preparato da cucinare / arrostito in modo centrato sulla postazione di cottura (Ø 120 mm - 240 mm).**

Non appena il fornello ad induzione è stato acceso, l'apparecchio determina entro 20 secondi, se vengono utilizzate padelle o pentole adatte. Se dopo 20 secondi non dovesse essere stato rilevato un recipiente adatto, l'apparecchio passa al modo standby.

Se è stato individuato un recipiente di cottura idoneo, l'apparecchio riscalda fino alla temperatura impostata.

In caso di recipienti non idonei, viene emesso un segnale acustico e sul display digitale compare il codice d'errore E1.

HINWEIS**Indicazione**

Durante la procedura di cottura, la temperatura potrà essere reimpostata a volontà.

- ▶ Se la pentola viene tolto dalla postazione di cottura, la potenza viene immediatamente abbassata, sul display compare E1 ed viene emesso il segnale acustico.
- ▶ Alla fine della cottura posizioni la manopola di selezione sulla posizione standby (ruotando completamente a sinistra). Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio passa al modo standby.
- ▶ Se entro 2 ore non effettua alcuna impostazione, l'apparecchio passa automaticamente al modo standby.

35.4.3 Modalità di potenza

- • Dopo che il dispositivo è stato acceso con Su/Riserva chiave, sempre funziona nel modo di potere.

Le lampade indicatrici di potere su e l'esposizione digitale mostrano il livello di potere p-0 e i batter d'occhi. Sulla parte giusta dell'esposizione Lei può vedere un piccolo punto azzurro davanti al "P".

Il livello di potenza preimpostato "5" viene selezionato e il dispositivo si accende. Con i **tasti + / - (2+3)**, potete modificare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 1 – 10. Una volta eseguita l'impostazione, la spia sul display **non** lampeggia più e il livello di potenza verrà visualizzato entro 5 secondi.

Se non viene visualizzata la modalità di potenza, questa dovrebbe essere selezionata con il tasto menu.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Raccomandiamo di selezionare la funzione "Power Stage" quando si cuoce a vapore o si fa bollire l'acqua, ad esempio, in maniera tale che la protezione contro il surriscaldamento "E05" non verrà attivata.

-

35.4.4 Modalità di temperatura

- Dopo accensione del dispositivo con Su/Riserva chiave, il modo termico può esser scelto premendo la chiave di menù due volte. Il piccolo punto azzurro è adesso davanti al "°C".

- Con i **tasti + / - (2/3)**, potete modificare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da (60°C – 220°C), che verrà visualizzata sul display con una spia lampeggiante.

Una volta eseguita l'impostazione, la spia sul display non lampeggerà più e la temperatura verrà visualizzata entro 5 secondi. Se necessario può essere reimpostata.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Quando si grigliano o cuociono cibi fritti in olio abbondante, suggeriamo di utilizzare la funzione "Temperature" perché in questo caso si possono utilizzare temperature fino a 220°C. Altrimenti, verrà attivata la protezione anti-surriscaldamento "E05".

35.4.5 Timer

- Prema la chiave di menù una volta scegliere la funzione di contaminuti. Il punto azzurro si accende davanti all'orologio e le dimostrazioni d'esposizione " _ _ _ " e i batter d'occhi

Con i tasti **+ / - (2/3)**, si può adesso selezionare il tempo operativo in intervalli da 1 minuto. Una volta impostato il tempo questo verrà visualizzato entro 5 secondi, il segnale **non** lampeggia più e inizia il conto alla rovescia.

Una volta scaduto il tempo, verrà emesso un segnale acustico per 5 volte e l'apparecchio andrà in modalità standby.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Durante operazione di contaminuti, Lei può cambiare la durata in qualsiasi momento con + / - le chiavi (2/3). Soltanto prema la chiave di menù una volta, allora l'esposizione lampeggia di nuovo. Con la funzione di memoria del dispositivo, lo stadio di potere o le installazioni termiche rimangono immutati qui.
- ▶ Durante il processo di cottura la temperatura, il livello di potenza e il timer possono essere regolati come desiderate.

35.4.6 KeepWarm:

Si può premere il tasto Keep Warm (9.) per attivare la funzione "keep warm", che manterrà una temperatura costante di 70°C. Questa funzione può essere usata per mantenere il cibo caldo a 70°C. Premendo „KeepWarm” di nuovo per 5 secondi, questa funzione è disattivata.

35.4.7 Booster:

Se la cucina d'induzione è nel modo di riscaldamento generale, sono capaci di fare 6 chiave. La stampa di razzo vettore per attivare il raggiungimento pieno di 2000 watt (1400 watt) per 30 vicini sec., allora il raggiungimento sulla programmazione è spostato indietro.

36 Pulizia e cura

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

36.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT**Attenzione**

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

- ▶ 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 utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

36.2 La pulizia

◆ Cottura

- Tenga pulito la cottura del fornello. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti delle cotture.
In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

◆ Alloggiamento dell'apparecchio e comandi

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

▲VORSICHT

Attenzione

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

37 Eliminazione malfunzionamenti

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

37.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT

Attenzione

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

37.2 Visualizzazione malfunzionamenti

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

Display	Descrizione
0	Standby, posizione d'attesa L'apparecchio si trova nel modo standby.
E0	La postazione di cottura non lavora L'apparecchio deve essere inviato al servizio clienti per le riparazioni.
E1	Recipiente di cottura non adatto L'apparecchio non ha riconosciuto un recipiente di cottura idoneo. Utilizzare un recipiente di cottura idoneo.
E2/E6	L'apparecchio si è surriscaldato Lasciare raffreddare l'apparecchio. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio, per annullare l'errore.
E3/E4	La tensione è troppo bassa/troppo elevata La tensione dell'alimentazione non si trova nei limiti richiesti. Utilizzare una presa idonea.
E5	Circuito elettrico aperto L'apparecchio deve essere inviato al servizio clienti per le riparazioni.

HINWEIS

Indicazione

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

37.3 Cause dei malfunzionamenti e soluzioni

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

Errori	Cause possibili	Soluzione
Nessuna visualizzazione	La spina non è stata inserita	► Inserire la spina
	La sicura non è stata accesa	► Accendere la sicura

Durante il funzionamento compare spesso l'errore E1	Il recipiente di cottura è troppo piccolo	► Utilizzare un recipiente di cottura più grande
	Il recipiente di cottura non si trova al centro della postazione di cottura	► Posizionare in modo corretto il recipiente di cottura
L'errore E2/E6 compare spesso	Le fessure di aerazione sono bloccate	► Tenere libere le fessure di aerazione
	La ventola non funziona	► Inviare l'apparecchio al servizio clienti

VORSICHT

Attenzione

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

38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



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

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

HINWEIS

Indicazione

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

39 Garanzia

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

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

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

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

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

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

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

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

40 Dati tecnici

Apparecchio	Fornello ad induzione
Nome	SlimLine 3400
Modello	CJ-513A
N. articolo	2210
Dati connessione	230 V, 50 Hz
Potenza assorbita	3400 (2000+1400) W (Max.)
	2 W (Standby)
Intervallo temperature	60°C-220°C
Misure esterne (L/A/P)	546 x 60 x 355 mm
Peso netto	5,1 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Inductiekookplaat SlimLine 3400



Artikelnummer 2210

41 Gebruiksaanwijzing

41.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

41.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.

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

41.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

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

▲WARNING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

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

▲VORSICHT

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

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

HINWEIS

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

41.4 Aansprakelijkheid

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

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

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

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

41.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

42 Veiligheid

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

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

42.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen 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. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

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

⚠️ WARNUNG

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelwijzen in acht nemen.

Dit apparaat is bestemd om te worden gebruikt in

huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- het personeel keuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsmogelijkheden;
- bed and breakfast soort omgevingen.

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

42.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

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 schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- ▶ Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Kinderen moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

42.3 Bronnen van gevaar

42.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld

⚠️ WARNUNG**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*
- ▶ *Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde medicijnenpomp moeten bij twijfel over het onbedenklijk gebruik van het apparaat hun arts raadplegen*
- ▶ *Zet of leg geen gemagnetiseerde voorwerpen zoals bv. kredietkaarten, informatiedragers of cassettes op of in de directe omgeving van het apparaat.*
- ▶ *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.*

42.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠️ WARNUNG**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:

- ▶ *Bescherm bij het werken van het warme apparaat of met kookgerei uw handen met warmte-isolerende ovenhandschoenen, pannenlappen of iets dergelijks..*
- ▶ *Leg geen keukengereedschappen, pannendecksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookzone.*
- ▶ *De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken. De inductiekoker ontwikkelt tijdens het koken zelf geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookzone.*

42.3.3 Explosiegevaar

⚠️ WARNUNG**WAARSCHUWING**

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te vermijden:

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

42.3.4 Brandgevaar

⚠️ WARNUNG**WAARSCHUWING**

Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ *Verwijder tijdens het gebruik alle licht ontvlambare voorwerpen (bv. schoonmaakmiddelen, sprays, pannenlappen, theedoeken, etc.) uit de directe omgeving van het apparaat.*
- ▶ *Vermijd langdurig verwarmen van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel ontvlammen.*

HINWEIS**TIP**

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

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

42.3.5 Gevaar door elektrische stroom

⚠ GEFAHR**Levensgevaar door elektrische stroom!**

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

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

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ▶ Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- ▶ Geen voorwerpen in de openingen van het apparaat schuiven. Bij aanraking van op spanning staande aansluitingen bestaat de kans op een elektrische schok.
- ▶ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gescheurd is, het apparaat uitschakelen om de mogelijkheid van voorkomen elektrische schok.

43 Ingebruikname

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

43.1 Veiligheidsvoorschriften

▲ WARNUNG

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

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

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

43.2 Leveringsomvang en transportinspectie

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

- **Inductiekookplaat SlimLine 3400**
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

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

43.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:
Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

43.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrenghstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

TIP

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

43.5 Plaatsen

43.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de inductiekookplaat plus de naar verwachting zwaarste potten en pannen geplaatst worden.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- 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, cassetterecorders, etc.)

- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u bij het plaatsen 10 cm. vrije ruimte aan alle zijden .
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

43.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

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

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

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

43.6 Elektrische aansluiting

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

Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.

Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 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 scherpste oppervlakten gelegd is.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.

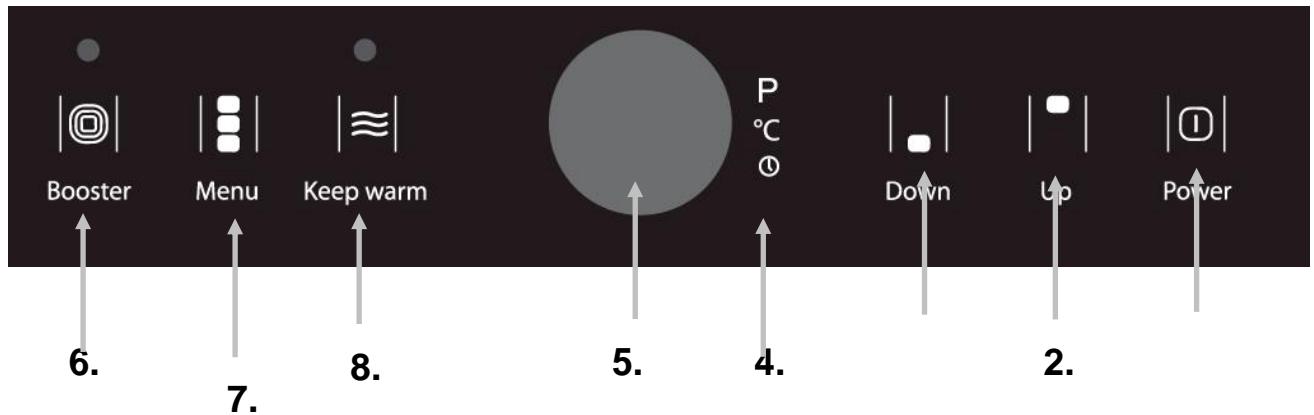
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

44 Opbouw en functie

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

44.1 Bedieningspaneel en display

44.1.1 Bedieningspaneel en displays



1. Power knop
2. Keuzetoets (+), verhoging vermogen, temperatuur of duur
3. Keuzetoets (-), vermindering vermogen, temperatuur of duur
4. Aanduiding gekozen instelling (display): vermogen (P) / temperatuur (°C)
5. Aanduiding gekozen instelling (display)
6. Functietoets **Booster**
7. Menu 1x drukken: **vermogen**
Menu 2x drukken: **temperatuur**
Menu ingedrukt houden: **wissel tussen vermogen en temperatuur**
8. Functietoets **KeepWarm**

De inductiekookplaat heeft twee branders. Door de twee panelen kunt u de twee fornuizen onafhankelijke individu.

44.2 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!

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



⚠ VORSICHT

VOORZICHTIG

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 .

44.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

HINWEIS

TIP

- ▶ Het akoestische signaal houdt zo lang aan, totdat de fout hersteld is of het apparaat uitgezet wordt. Meer informatie over de foutmeldingen vindt u in hoofdstuk „7.2 Foutmeldingen“.

44.4 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) en er klinkt een akoestisch signaal. Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit.

Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

HINWEIS**TIP**

► Het akoestische signaal houdt zo lang aan, totdat de fout hersteld is of het apparaat uitgezet wordt. Meer informatie over de foutmeldingen vindt u in hoofdstuk „7.2 Foutmeldingen“.

44.5 Typeplaatje

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

45 Bediening en gebruik

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

45.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten

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

Een inductiespoel onder de glazen keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat door dringt in de glazen keramische kookplaat en in de bodem van de pan de warmte opwekkende stroom induceert.

Voordelen van een inductiekookplaat

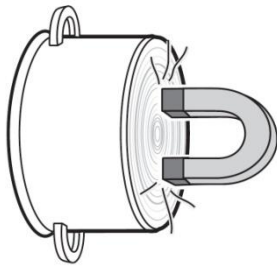
- Energiezuinig koken door directe energieoverdracht op de pan.
- Verhoogde veiligheid, doordat de energie alleen wordt overgedragen als er een pan op staat.
- Energieoverdracht tussen inductiekookzones en panbodem met hoog rendement..
- Hoge opwarm snelheid
- Gering verbrandingsgevaar omdat de kookoppervlakte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

45.2 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 magneetttest uit :



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

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

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei (Display: - - -)
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 26 cm.

HINWEIS

TIP

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

**VORSICHT****VOORZICHTIG**

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

- ▶ Gebruik uitsluitend pannen met een onderkant, geschikt voor inductie.
- ▶ Het maximale toegestane gewicht van alle pannen met inhoud mag de 6 kg. niet overschrijden.
- ▶ Voorzichtig bij het gebruik van lege au bain-marie pannen. Deze pannen kunnen ongemerkt leeg koken. Dat leidt tot beschadegingen aan de pan en de kookplaat.
- ▶ Kras niet met de oppervlakte van de pan over de kookplaat (een verkraste glazen keramische oppervlakte heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat).

45.3 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ WARNUNG**WAARSCHUWING**

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

HINWEIS**TIP**

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

45.4 Gebruik van het apparaat

45.4.1 Uitschakelen

Als het apparaat wordt uitgeschakeld (via **Power Taste (1)**), geeft de display de restwarmte van de oppervlakte van de inductiekookzone 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.

HINWEIS**TIP**

- ▶ *Let u er op dat de ventilator van het apparaat na het uitschakelen nog een tijdje verder loopt, om de in het apparaat aanwezige warmte af te voeren.*
- ▶ *Mocht u het apparaat langere tijd niet gebruiken, trekt u dan de stekker uit het stopcontact, om zo het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden.*

45.4.2 Inschakelen

Volgt u onderstaande aanwijzingen op voor een veilig gebruik van het apparaat::

Stekker in een geschikt stopcontact steken.

Binnen 3 seconden na aansluiting van het apparaat aan het elektriciteitsnet, klinkt een akoestisch signaal. Het display toont de temperatuur van de oppervlakte van de inductiekookzone. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50° C ligt, wordt "-L-" getoond, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50°C ligt, toont het display "-H-".

Druk op de hoofdschakelaar Power Taste (1). De display knippert "P-0". Een akoestisch signaal weerklinkt.

◆ Geschikt kookgerei met te bereiden voedsel in het midden van de kookzone plaatsen(Ø 120 mm - 240 mm).

Zodra de inductiekookplaat is ingeschakeld, stelt het apparaat binnen 60 seconden vast of de geschikte pannen en potten gebruikt kunnen worden.

Mocht na 20 seconden geen geschikt kookgerei vastgesteld zijn, dan wordt het apparaat weer teruggezet in de stand-by stand.

Wordt een geschikt kookgerei herkend, dan warmt het apparaat op tot de ingestelde kookstand/temperatuur.

Met behulp van de menu-toets (7) U kunt kiezen tussen de vaststelling van het vermogen en de temperatuur. Daarnaast kunt u ook een timer.

Bij ongeschikt kookgerei weerklinkt een akoestisch signaal en in het display verschijnt de foutmeldingscode E1.

HINWEIS**TIP**

Tijdens het koken kan de kookstand naar believen nieuw ingesteld worden.

- Wordt de pan uit de kookzone verwijderd, dan gaat de kookstand direct terug, in het display verschijnt E1 en het akoestische signaal weerklinkt meermaals.
- Draai na het koken de draaiknop in de Aan/uit positie (linker aanslag). Het akoestische signaal weerklinkt en het apparaat wordt in de stand-by stand gezet.
- Als u binnen 2 uur geen keuze maakt, schakelt het apparaat automatisch naar de stand-by stand.

45.4.3 Vermogens

- Nadat het apparaat is ingeschakeld met behulp van de Aan / Standby knop is het altijd in de instelling van de eindtrap.
- Het signaal van de spanningsindicator licht op en de digitale display toont het vermogen P-0 en knippert. Ook verschijnt rechts op de rand van een kleine blauwe stip in de voorkant van "P".
U kunt kiezen uit de niveaus 1-10, door te drukken op de + of - toetsen (2 of 3).

- Als de instelling is, knippert het display op het scherm stopt en vermogen wordt weergegeven binnen de 5 seconden.
- Niet weergegeven de power mode, moet u kiezen voor het over de menu-toets.

HINWEIS**TIP**

- ▶ We raden u aan om aan de macht niveaus Water aan de kook of stoom groenten. Een dergelijke activering van de beveiliging tegen oververhitting is uitgesloten.

45.4.4 Temperatuur

- Wenn das Gerät mit Hilfe der On/Standby -Taste eingeschaltet wurde, kann man durch 2-maliges drücken der Menü Taste den Temperaturmodus wählen. Vor dem „°C“ am rechten Rand des Displays erscheint ein kleiner blauer Punkt.
- Als het apparaat is ingeschakeld met behulp van de Aan / Standby knop kunt u 2-maal op de Menu-knop om de temperatuur te selecteren. Voordat de "C" op de rechterrاند van het display een kleine blauwe stip.
- U kunt de temperatuur instellen door te drukken op de + of - (2 of 3) druk (60 ° C-220 ° C), de temperatuur wordt weergegeven en knippert.
- Als de instelling wordt gedaan, de indicator verdwijnt en de temperatuur wordt weergegeven binnen 5 seconden. Het kan worden gereset als nodig is.

HINWEIS**TIP**

- ▶ Aangezien bij braden met zeer weinig vet de temperatuur van de panbodem zeer snel oploopt en de grenswaarde van 170°C snel wordt bereikt, schakelt u bij braden om op de functie "temperatuur". Hier ligt de hoogste temperatuur bij 220°C.

45.4.5 Timer

- Druk op de Menu knop om selecteer de timer-functie, toont het display een kleine blauwe stip verschijnt voor de kleine klok. Het display toont " _ _ _ " en knipperen.
- U kunt nu de tijd instellen door te drukken op de + of - toetsen (2 of 3). De maximale tijd is 120 minuten.
- Na het instellen van de tijd die wordt weergegeven binnen 5 seconden, zal het signaal stoppen met knipperen en de tijd is herberekend.
- Als de ingestelde tijd is verstreken, het piept en het apparaat in de standby-modus.

HINWEIS**TIP**

- ▶ Tijdens de werking van de timer, kunt u elk van de tijd + / - toetsen (2 / 3), hoeft u alleen maar op de menutoets vooraf (7) toets zodat de display begint te knipperen. Met de memory-functie blijven de instellingen van stroom en temperatuur-niveau ongewijzigd.
- ▶ Tijdens het kookproces kan de temperatuur en de macht niveau wordt gereset worden. Ook de timer, kunt u steeds opnieuw instellen.

45.4.6 KeepWarm:

- **KeepWarm:** drukt u op KeepWarm (toets 8), totdat een rode punt boven het symbool verschijnt. Drukt u nog een keer op toets 8, totdat het rode punt verdwijnt, dan is de functie uitgeschakeld. KeepWarm houdt uw gerechten warm op circa 70°C .

45.4.7 Booster:

- Wanneer de inductiekookplaat in de algemene warmtestand staat, kunt u op toets 6 Booster drukken, om zo het volle vermogen van 2000 (1400) Watt voor de volgende 30 seconden te activeren. Daarna schakelt het vermogen naar de ingestelde stand terug.

46 Reiniging en onderhoud

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

46.1 Veiligheidsvoorschriften

▲ VORSICHT

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 verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.*
- ▶ *Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.*
- ▶ *Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.*
- ▶ *Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.*

46.2 Reiniging

◆ Keramische kookplaat

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

◆ Frame en bedieningspaneel

◆ De Frame en bedieningspaneel

met een zachte, lichtvochtige doek .

▲VORSICHT

VOORZICHTIG

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

47 Storingen verhelpen

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

47.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT

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

47.2 Storingmeldingen

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

Foutcode	Beschreibung
0	Standby, Wachtpositie Het apparaat bevindt zich nu in de standby stand.
E0	Kookplaat werkt niet Het apparaat a.u.b. ter reparatie verzenden
E1	Verkeerde, te kleine pan wordt gebruikt Juiste pan plaatsen
E2/E6	Thermische oververhitting Laat het apparaat afkoelen, schakel het in zijn geheel uit en daarna weer aan
E3/E4	Spanning te weinig, te hoog Stop de stekker van het apparaat in een geschikt stopcontact
E5	Open warmte circulatie Het apparaat a.u.b. ter reparatie verzenden

HINWEIS

TIP

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

47.3 Storingmeldingen

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

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

Tijdens de operatie blijkt vaker de fout E1	Te kleine pan	► Ruimer gebruik pannen
	Pan niet koken schip in het midden op de kookplaat	► Kookpot correct gepositioneerd
De fout komt vaker voor bij E2/E6	Ventilatiesleuven geblokkeerd	► Ventilatiesleuven vrij blijven
	de ventilator draait niet	► aparat te sturen naar de klantenservice

HINWEIS

TIP

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

48 Afvoer van het oude apparaat



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

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

HINWEIS

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

49Garantie

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

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

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

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

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

50 Technische gegevens

Apparaat	Inductiekookplaat
Naam	SlimLine
Model	CJ-513A
Artikel nr.	2210
Aansluitgegevens	230 V, 50 Hz
Vermogensopname	3400 (2000+1400) W (Max.)
	2 W (Standby)
Temperatuurbereik	60°C – 220 °C
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	546 x 60 x 355 mm
Netto gewicht	5,1 kg

Manual del usuario

Placa de inducción SlimLine 3400



Ref. 2210

51 Manual del usuario

51.1 Generalidades

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

Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

51.2 Información acerca de este manual

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

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

la puesta en marcha,

operación,

resolución de fallos y/o

limpieza

del aparato.

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

51.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

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

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

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

▲WARNUNG

Advertencia

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

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

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

▲VORSICHT

Precaución

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

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

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

HINWEIS

Nota

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

51.4 Limitación de responsabilidad

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

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

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

desobedecimiento de las instrucciones

uso indebido

reparaciones indebidas

modificaciones técnicas

uso de piezas de repuesto no autorizadas

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

51.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

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

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

52Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

52.1 Uso previsto

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

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

▲WARNING

Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

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

Este aparato está diseñado para ser utilizado en usos domésticos y similares, tales como:

- Zonas de personal de la cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- casas rurales;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
- cama y ofrecen desayunos.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

52.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS**Nota**

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

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- ▶ Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ▶ Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ▶ No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

52.3 Fuentes de peligro

52.3.1 Peligro por campo electromagnético

▲WARNING

Advertencia

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

Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

- ▶ Las personas con electrosensibilidad aguda no deben permanecer durante más tiempo del necesario cerca del aparato.
- ▶ Las personas con marcapasos o bomba de medicamento implantada deberían consultar al médico por si el aparato pudiera ser perjudicial.
- ▶ 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.

52.3.2 Peligro de quemaduras

▲WARNING

Advertencia

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

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

- ▶ Proteja sus manos en todos los trabajos realizados en el aparato caliente o cocina utilizando guantes termoaislantes, un paño de cocina o similares.
- ▶ 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 toque la superficie caliente del campo cerámico. La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, aunque la temperatura de la vajilla de cocción calienta los fogones.

52.3.3 Peligro de explosión

⚠️ WARNUNG**Advertencia**

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

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

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

52.3.4 Peligro de incendio

⚠️ WARNUNG**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

HINWEIS**Nota**

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

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

52.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR

Peligro

Peligro de muerte por electrocución

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

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

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ▶ Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ▶ No 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.
- ▶ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de tensión implica peligro de electrocución.

53 Puesta en marcha

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

53.1 Instrucciones de seguridad

⚠️ WARNUNG**Advertencia**

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

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

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ▶ Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

53.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Cocina de inducción SlimLine 3400 incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Placa de inducción SlimLine 3400
- Manual del usuario

HINWEIS**Nota**

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

53.3 Desembalaje

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

53.4 Eliminación del embalaje

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



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

HINWEIS

Nota

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

53.5 Colocación

53.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.

- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el horno, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- 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.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- 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.)
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

53.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Limpie la puerta y las juntas del aparato.

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

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

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

53.6 Conexión eléctrica

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

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

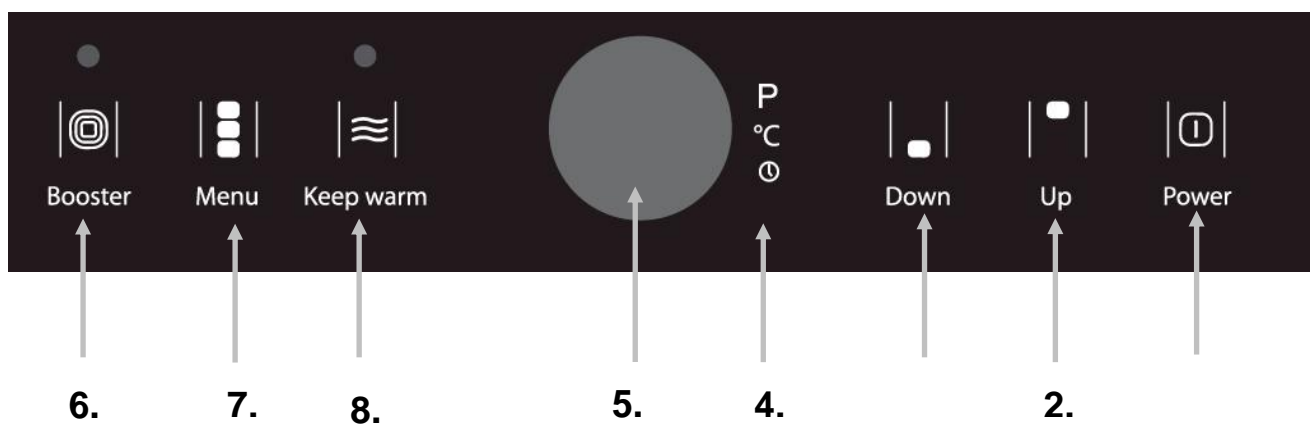
La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

54 Estructura y funciones

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

54.1 Mandos e indicadores

54.1.1 Panel de mando y pantalla de indicación



1. Interruptor de encendido
2. Botón de selección (+), mayor potencia, la temperatura o la duración
3. Seleccione el botón (-), disminución de la energía, la temperatura o la duración
4. LED de indicación de temperatura / tiempo
5. LED de visualización de la hora
6. Booster botón
7. Pulse una vez la tecla menú: **nivel de potencia**
Pulse dos veces la tecla menú: **temperatura**
Mantenga la pulsación de la tecla menú: **Cambio entre el nivel de potencia y temperatura**
8. Tecla de función: **Mantener Caliente (KeepWarm)**

La placa de inducción tiene dos zonas de cocción. Con los dos paneles de control se pueden ajustar individualmente las dos zonas.

54.1.2 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.

Tenga presente las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse con el aparato caliente:

▲VORSICHT

Precaución

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.

54.1.3 Señales acústicas

El aparato emite, después del encendido y en caso de error, una señal acústica.

HINWEIS

TIP

- ▶ La señal acústica se mantiene en espera hasta que la falla sea corregida o el dispositivo se apaga. Los detalles de los mensajes de error, consulte el capítulo "7.2 Indicaciones de problemas"

54.1.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

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

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

HINWEIS**TIP**

► La señal acústica se mantiene en espera hasta que la falla sea corregida o el dispositivo se apaga.
Los detalles de los mensajes de error, consulte el capítulo "7.2 Indicaciones de problemas"

54.2 Placa de especificaciones

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

55 Operación y funcionamiento

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

55.1.1 Ventajas de la cocina de inducción

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

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

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

Calentamiento rápido.

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

Los residuos de cocción no se solidifican.

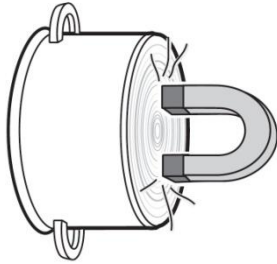
Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

55.2 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 (<u>indicación en pantalla: - - -</u>)
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 26 cm.

HINWEIS

Nota

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

VORSICHT**Precaución**

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

- ▶ 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.
- ▶ Evite que la superficie de la vajilla de cocción arañe la superficie de cocción. (aunque la superficie de cerámica vidriada resulte arañada no impediría el buen funcionamiento del aparato).

55.3 seguridad**⚠ WARNUNG****Advertencia**

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

HINWEIS**Nota**

- ▶ Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.

55.4 Funcionamiento del aparato

55.4.1 Apagado

Al apagar el aparato (mediante **Power 1**) se indica el calor remanente de la superficie. Si la temperatura de la superficie está por debajo de 50°C se muestra "-L-"; si la temperatura está por encima de 50°C se muestra "-H-".

HINWEIS**Nota**

- ▶ Tenga en cuenta que el ventilador del aparato seguirá funcionando en inercia durante un tiempo después del apagado para disipar el calor acumulado en el interior del aparato.
- ▶ Si no utilizara el aparato durante bastante tiempo, desconéctelo de la toma de alimentación eléctrica para cortar el suministro eléctrico del mismo.

55.4.2 Encendido

Para un funcionamiento seguro del aparato, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Conecte el enchufe en un punto de red adecuado.

Durante los primeros 3 segundos después de conectar el aparato a la red eléctrica se emite una señal acústica. El indicador muestra la temperatura de la superficie. Si la temperatura de la superficie está por debajo de 50°C se muestra "-L-"; si la temperatura está por encima de 50°C se muestra "-H-".

Pulse el interruptor **Power (1)**. Éste parpadeará. Se emite una señal acústica.

- ◆ **Colocar en el centro de la zona de cocción un recipiente adecuado. (Ø 120 mm - 240 mm).**

Tan pronto como la cocina de la inducción está encendida, la unidad establecida en 20 segundos si las ollas y sartenes adecuados se puede utilizar. En caso de establecerse después de 20 segundos sin recipiente de cocción adecuado, el

dispositivo se coloca en modo de espera.

Si un recipiente de cocción adecuados detectado el calentador está funcionando al nivel de potencia establecido o la temperatura. Usando el botón del menú (7) Usted puede elegir entre la fijación del nivel de potencia y la temperatura. Además, también puede establecer un temporizador.

Si los buques no aptos con una señal acústica y la pantalla digital muestra el código de error E1.

HINWEIS**Nota**

Durante la cocción, el nivel de temperatura y el poder para ajustar a voluntad. También el contador de tiempo, puede mantener la reposición.

- se quita la olla del fuego, el poder es inmediatamente reducido, la pantalla muestra E1 y la señal acústica se escucha varias veces.
- Pulse el final del proceso de cocción, el botón de encendido / espera. Usted escuchará el pitido y la unidad está en modo de espera.
- Si hace menos de 2 horas, sin ajuste, el dispositivo pasa automáticamente al modo de espera.

55.4.3 Nivel de potencia

- Después de que el dispositivo fue activado mediante el encendido / espera está siempre en el marco de la etapa de potencia.
- La señal de las luces de indicador de energía y la pantalla digital muestra el nivel de potencia P-0 y los flashes. También aparece a la derecha en el borde de un pequeño punto azul en el frontal de la "P".
Usted puede elegir los niveles 1-10, pulsando las teclas + o - (2 ó 3).
- Una vez que el ajuste es, la pantalla parpadea en la pantalla se detiene y el nivel de potencia se muestra en 5 segundos.
- No mostrar el modo de energía, usted debe elegir el botón del menú

HINWEIS**Nota**

- ▶ Se recomienda que se utilizan para los niveles de potencia como El agua de hervir las verduras o el vapor. Este tipo de

activación de la protección contra el sobrecalentamiento se excluye.

55.4.4 Nivel de Temperatura

- Si el dispositivo se enciende con el botón de encendido / espera, puede ser dos veces pulse el botón Menú para seleccionar el modo de temperatura. Antes de la "C" en el borde derecho de la pantalla muestra un pequeño punto azul.
- Usted puede seleccionar el ajuste de temperatura presionando los botones + o - (2 o 3) prensa (60 ° C-220 ° C), la temperatura se muestra y parpadea.
- Una vez que el ajuste se hace, el indicador desaparece y la temperatura se mostrará dentro de 5 segundos. Puede volver a activarse cuando sea necesario.

HINWEIS

Nota

- ▶ Si quieres alimentos congelados o algo muy caliente, freír, se recomienda seleccionar la "temperatura", ya que es donde las temperaturas pueden alcanzar hasta 220 ° C, sin protección contra el sobrecalentamiento se activa.

55.4.5 Temporizador

- Pulse el botón Menú una vez para seleccionar la función de temporizador, la pantalla muestra un pequeño punto azul aparece antes de que el pequeño reloj. La pantalla muestra "_ _" y parpadea.
- Ahora puede cambiar el tiempo de ajuste pulsando los botones + o - (2 ó 3). El tiempo máximo es de 120 minutos.
- Después de ajustar el tiempo que se muestra en 5 segundos, la señal dejará de parpadear y el tiempo se vuelve a calcular. Cuando el tiempo fijado ha expirado, se emite un pitido y la unidad entrará en modo de espera.

HINWEIS

- ▶ *Durante la operación del temporizador, puede en cualquier momento de los botones + / - (2.3), sólo es necesario para avanzar en la tecla Menú (7) de modo que la pantalla comienza a parpadear. Con la función de memoria siguen siendo la configuración del poder y nivel de temperatura sin cambios.*

► Durante el proceso de cocción puede ser el nivel de temperatura y potencia en restablecerá. También el contador de tiempo, puede mantener la reposición.

55.4.6 Mantener el calor:

- Pulse mantener caliente (8) para activar esta función y otra vez para acabar con ella. mantener el calor mantener sus comidas a unos 70 ° C caliente.

55.4.7 Booster:

- Si la placa de inducción estuviera en modo de calentamiento general, puede pulsar la tecla 6, función de refuerzo Booster, para activar la zona de cocción con la potencia máxima de 2000 (1400) Watt durante los siguientes 30 segundos. La potencia vuelve al ajuste anterior una vez finalizado este tiempo.

56 Limpieza y conservación

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

56.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT

Precaución

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

- El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.

- ▶ Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

56.2 Limpieza

◆ Fogón de cerámica

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

◆ Carcasa y consola de mando

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

▲VORSICHT

Precaución

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

57 Resolución de fallos

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

57.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT

Precaución

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

57.2 Indicaciones de avería

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

Pantalla	Descripción
0	Estado de espera
E0	La zona de cocción no funciona Por favor, envíe el aparato a reparar.
E1	Recipiente inadecuado o demasiado pequeño Utilice recipientes adecuados
E2/E6	Protección contra sobrecalentamiento Deje enfriar el aparato, desconéctelo y vuélvalo a conectar.
E3/E4	Voltaje inadecuado (demasiado poco o demasiado elevado) Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada.
E5	Circuito abierto Por favor, envíe el aparato a reparar.

VORSICHT

Precaución

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

57.3 Posibles problemas y solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
No Pantalla	El cable de alimentación no está enchufado	▶ El cable de alimentación está enchufado
	El fusible no se activa	▶ El fusible está enchufado
Durante la operación aparece con más frecuencia el error E1	la olla de cocción es demasiado pequeño	▶ utilizar utensilios de cocina gran
	El recipiente de cocción no se centra en la zona de cocción	▶ recipiente de cocina en la posición correcta
El error se produce con más frecuencia E2/E6	Ranuras de ventilación están bloqueados	▶ los conductos de ventilación para mantener libre
	el ventilador no está funcionando	▶ La unidad enviada a Atención al cliente

VORSICHT

Precaución

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

58 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

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

59Garantía

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

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

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

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

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

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

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

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

60 Datos técnicos

Aparato	Placa de inducción
Denominación	SlimLine
Modelo	CJ-513A
Nº de art.	2210
Conexión	230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	3400 (2000+1400) W (Max.)
	2 W (Standby)
Rango de temperatura	60°C – 220 °C
Dimensiones exteriores (An/H/P)	546 x 60 x 355 mm
Peso net	5,1 kg