
CASO®
D E S I G N

Original- Bedienungsanleitung

Einzel-Induktionskochfeld

Comfort C 2000



Artikel-Nr. 2006

(Garantiegeber)
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de

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

Dokument-Nr.: 2006 02-11-2022

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

© 2022 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	13
1.1	Allgemeines	13
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	13
1.3	Warnhinweise	13
1.4	Haftungsbeschränkung	14
1.5	Urheberschutz	14
2	Sicherheit	14
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	14

2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	15
2.3	Gefahrenquellen	16
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld	16
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	20
3.4	Entsorgung der Verpackung	20
3.5	Aufstellung.....	21
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	21
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen	21
3.6	Elektrischer Anschluss.....	22
4	Aufbau und Funktion	22
4.1	Gesamtübersicht.....	23
4.1.1	Hinweise am Gerät.....	23
4.2	Bedienelemente und Displays.....	24
4.2.1	Signaltöne	24
4.2.2	Überhitzungsschutz.....	24
4.2.3	Automatische Abschaltung.....	24
4.2.4	Typenschild	24
5	Bedienung und Betrieb	25
5.1	Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen.....	25
5.2	Hinweise zum Kochgeschirr.....	25
5.3	Sicherheitshinweise	26
5.4	Betrieb des Gerätes	27
5.4.1	Bedienung mit Touch Controls	27
5.4.2	Einschalten	27
5.4.3	Leistungsmodus	27
5.4.4	Temperaturmodus.....	27
5.4.5	Keep-Warm Funktion:	28
5.4.6	Booster.....	28
5.4.7	Timer.....	28
5.4.8	Kindersicherung	28
5.4.9	Ausschalten	29
6	Reinigung und Pflege	29
6.1	Sicherheitshinweise	29

6.2	Reinigung	29
7	Störungsbehebung	30
7.1	Sicherheitshinweise	30
7.2	Störungsanzeigen	30
8	Entsorgung des Altgerätes	30
9	Garantie	31
10	Technische Daten	31
11	Original Operating Manual	33
12	General	33
12.1	Information on this manual	33
12.2	Warning notices	33
12.3	Limitation of liability	34
12.4	Copyright protection	34
13	Safety	34
13.1	Intended use	34
13.2	General Safety information	35
13.3	Sources of danger	36
13.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	36
13.3.2	Danger of Burning	37
13.3.3	Danger of Explosion	37
13.3.4	Danger of Fire	38
13.3.5	Dangers due to electrical power	38
14	Commissioning	39
14.1	Safety information	39
14.2	Delivery scope and transport inspection	39
14.3	Unpacking	40
14.4	Disposal of the packaging	40
14.5	Setup	40
14.5.1	Setup location requirements:	40
14.5.2	Preventing Radio interference	41
14.6	Electrical connection	41
15	Design and Function	41
15.1	Complete overview	42
15.1.1	Details on the device	42
15.2	Operating elements and displays	43
15.2.1	Signal Tones	43
15.2.2	Overheating Protection Facility	43

15.2.3	Automatic shutdown protection	43
15.2.4	Rating plate	43
16	Operation and Handling	44
16.1	Functioning and Advantages of Induction cooktops	44
16.2	Instructions on Cookware	44
16.3	Safety Instructions	45
16.4	Operating the Appliance	46
16.4.1	Using the Touch Controls.....	46
16.4.2	Switching On	46
16.4.3	Power Mode	46
16.4.4	Temperature Mode	46
16.4.5	Keep Warm Function:	47
16.4.6	Booster.....	47
16.4.7	Timer.....	47
16.4.1	Lock function (children lock key)	47
16.4.2	Switching Off	48
17	Cleaning and Maintenance	48
17.1	Safety information	48
17.2	Cleaning	48
18	Troubleshooting	49
18.1	Safety notices	49
18.2	Causes and rectification of faults	49
19	Disposal of the Old Device	49
20	Guarantee.....	50
21	Technical Data	50
22	Mode d'emploi	52
22.1	Généralités.....	52
22.2	Informations relatives à ce manuel.....	52
22.3	Avertissements de danger.....	52
22.4	Limite de responsabilités	53
22.5	Protection intellectuelle	53
23	Sécurité	53
23.1	Utilisation conforme.....	53
23.2	Consignes de sécurités générales	54
23.3	Sources de danger	55
23.3.1	Danger de champs électromagnétiques.....	55
23.3.2	Danger de brûlure	56
23.3.3	Risque d'explosion	57

23.3.4	Danger d'incendie	57
23.3.5	Dangers du courant électrique	58
24	Mise en service	59
24.1	Consignes de sécurité	59
24.2	Inventaire et contrôle de transport	59
24.3	Déballage	59
24.4	Elimination des emballages	59
24.5	Mise en place	60
24.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	60
24.5.2	Prévention des interférences radio	60
24.6	Raccordement électrique.....	61
25	Structure et fonctionnement	61
25.1	Vue d'ensemble	62
25.1.1	Affichages sur l'appareil	62
25.2	Eléments de commande et d'affichage	63
25.2.1	Signaux sonores	63
25.2.2	Protection de surchauffe	63
25.2.3	Arrêt automatique	63
25.2.4	Plaque signalétique.....	64
26	Commande et fonctionnement.....	64
26.1	Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction	64
26.2	Notices explicatives concernant les récipients de cuisson	64
26.3	Affichages de sécurité	65
26.4	Fonctionnement de l'appareil.....	66
26.4.1	Utilisation des touches de commande.....	66
26.4.2	Marche	66
26.4.3	Mode Niveau de puissance.....	67
26.4.4	Mode température.....	67
26.4.5	Fonction maintien au chaud	67
26.4.6	Booster.....	67
26.4.7	Horloge	67
26.4.8	Sécurité enfant.....	68
26.4.9	Arrêt	68
27	Nettoyage et entretien.....	68
27.1	Consignes de sécurité	68
27.2	Nettoyage	69
28	Réparation des pannes	69
28.1	Consignes de sécurité	69
28.2	Causes de pannes et réparation	70

29	Elimination des appareils usés	70
30	Garantie.....	71
31	Caractéristiques techniques	71
32	Istruzione d'uso.....	73
32.1	In generale	73
32.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	73
32.3	Indicazioni d'avvertenza	73
32.4	Limitazione della responsabilità	74
32.5	Tutela dei diritti d'autore.....	74
33	Sicurezza.....	74
33.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	74
33.2	Indicazioni generali di sicurezza	75
33.3	Fonti di pericolo	76
33.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico	76
33.3.2	Pericolo di ustioni	77
33.3.3	Pericolo d'esplosione	77
33.3.4	Pericolo d'incendio	78
33.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	79
34	Messa in funzione	79
34.1	Indicazioni di sicurezza	80
34.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	80
34.3	Disimballaggio.....	80
34.4	Posizionamento	80
34.4.1	Requisiti del luogo di posizionamento	80
34.4.2	A scanso di malfunzionamenti	81
34.5	Connessione elettrica	81
35	Costruzione e funzione	82
35.1	Panoramica complessiva.....	82
35.1.1	Avvisi sull'apparecchio	82
35.2	Comandi e display.....	83
35.2.1	Suoni di segnalazione	83
35.2.2	Protezione surriscaldamento.....	83
35.2.3	Spegnimento automatico	83
35.3	Targhetta di omologazione.....	84
36	Utilizzo e funzionamento	84
36.1	Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione	84
36.2	Indicazioni sulle stoviglie	84

36.3 Indicazioni di sicurezza	85
36.4 Funzionamento dell'apparecchio.....	86
36.4.1 Utilisation des touches de commande.....	86
36.4.2 Accensione	86
36.4.3 Modalità di potenza.....	86
36.4.4 Modalità di temperatura	87
36.4.5 Funzione Caldo (Warm):.....	87
36.4.6 Booster.....	87
36.4.7 Timer.....	87
36.4.8 Sicurezza dei bambini	88
36.4.9 Spegnimento.....	88
37 Pulizia e cura	88
37.1 Indicazioni di sicurezza	88
37.2 La pulizia.....	89
38 Eliminazione malfunzionamenti	89
38.1 Indicazioni di sicurezza	89
38.2 Cause e rimedi per gli errori.....	90
39 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	90
40 Garanzia	90
41 Dati tecnici	91
42 Manual del usuario.....	93
42.1 Generalidades.....	93
42.2 Información acerca de este manual.....	93
42.3 Advertencias.....	93
42.4 Limitación de responsabilidad.....	94
42.5 Derechos de autor (copyright)	94
43 Seguridad.....	94
43.1 Uso previsto.....	94
43.2 Instrucciones generales de seguridad	95
43.3 Fuentes de peligro	96
43.3.1 Peligro por campo electromagnético.....	96
43.3.2 Peligro de quemaduras	97
43.3.3 Peligro de explosión.....	97
43.3.4 Peligro de incendio	98
43.3.5 Peligro de electrocución.....	98
44 Puesta en marcha.....	99
44.1 Instrucciones de seguridad.....	99
44.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte	100

44.3 Desembalaje	100
44.4 Eliminación del embalaje.....	100
44.5 Colocación	100
44.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	100
44.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones	101
44.6 Conexión eléctrica	101
45 Estructura y funciones.....	102
45.1 Descripción general	102
45.1.1 Instrucciones en el equipo	102
45.2 Panel de mando y pantalla de indicación.....	103
45.2.1 Señales acústicas	103
45.2.2 Protección contra el sobrecalentamiento	103
45.2.3 Desconexión automática.....	103
45.3 Placa de especificaciones	104
46 Operación y funcionamiento	104
46.1.1 Ventajas de la cocina de inducción	104
46.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción.....	104
46.3 Seguridad.....	105
46.4 Funcionamiento del aparato.....	106
46.4.1 Uso del control táctil.....	106
46.4.2 Encendido	106
46.4.3 Nivel de potencia	106
46.4.4 Nivel de Temperatura.....	106
46.4.5 Función para mantener caliente:.....	107
46.4.6 Booster (función de refuerzo).....	107
46.4.7 Temporizador	107
46.4.8 Seguro a prueba de niños	107
46.4.9 Apagar	108
47 Limpieza y conservación	108
47.1 Instrucciones de seguridad.....	108
47.2 Limpieza	108
48 Resolución de fallas.....	109
48.1 Instrucciones de seguridad.....	109
48.2 Indicaciones de avería	109
49 Eliminación del aparato usado.....	109
50 Garantía.....	110
51 Datos técnicos	110
52 Gebruiksaanwijzing.....	112

52.1 Algemeen	112
52.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	112
52.3 Waarschuwingsinstructies	112
52.4 Aansprakelijkheid.....	113
52.5 Auteurswet.....	113
53 Veiligheid	113
53.1 Gebruik volgens de voorschriften	113
53.2 Algemene veiligheidsinstructies.....	114
53.3 Bronnen van gevaar	115
53.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld	115
53.3.2 Verbrandingsgevaar.....	116
53.3.3 Explosiegevaar	116
53.3.4 Brandgevaar	117
53.3.5 Gevaar door elektrische stroom	117
54 Ingebruikname.....	118
54.1 Veiligheidsvoorschriften	118
54.2 Leveringsomvang en transportinspectie	118
54.3 Uitpakken	119
54.4 Verwijderen van de verpakking.....	119
54.5 Plaatsen	119
54.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing	119
54.5.2 Voorkomen van frequentiestoring	120
54.6 Elektrische aansluiting	120
55 Opbouw en functie	121
55.1 Algemeen overzicht	121
55.1.1 Aanwijzingen bij het apparaat	121
55.1.2 Bedieningspaneel en display	122
55.1.3 Pieptonen.....	122
55.1.4 Thermische beveiliging bij oververhitting	122
55.1.5 Automatische uitschakeling.....	122
55.2 Typeplaatje.....	122
56 Bediening en gebruik.....	123
56.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten	123
56.2 Aanwijzingen voor kookgerei.....	123
56.3 Veiligheidsvoorschriften	124
56.4 Gebruik van het apparaat	125
56.4.1 Bediening met Touch Control.....	125
56.4.2 Inschakelen.....	125
56.4.3 Vermogens.....	125

56.4.4	Temperatuur	125
56.4.5	Warmhoud-functie:.....	126
56.4.6	Booster.....	126
56.4.7	Timer.....	126
56.4.8	Kinderslot.....	126
56.4.9	Uitschakelen	127
57	Reiniging en onderhoud	127
57.1	Veiligheidsvoorschriften	127
57.2	Reiniging.....	127
58	Storings verhelpen.....	128
58.1	Veiligheidsvoorschriften	128
58.2	Storingsmeldingen.....	128
59	Afvoer van het oude apparaat	128
60	Garantie.....	129
61	Technische gegevens	129
62	Руководство по эксплуатации	131
62.1	Общие положения	131
62.2	Информация о данном руководстве.....	131
62.3	Предупредительные указания	131
62.4	Ограничение ответственности.....	132
62.5	Защита авторского права.....	132
63	Безопасность	132
63.1	Использование по назначению.....	133
63.2	Общие требования техники безопасности.....	133
63.3	Источники опасности.....	135
63.3.1	Опасность от электромагнитного излучения.....	135
63.3.2	Опасность ожогов.....	135
63.3.3	Опасность взрыва	136
63.3.4	Опасность пожара	137
63.3.5	Опасность от электрического тока	138
64	Ввод в эксплуатацию	139
64.1	Информация по безопасности	139
64.2	Комплект поставки и проверка после транспортировки.....	139
64.3	Распаковка.....	139
64.4	Утилизация упаковки	139
64.5	Установка	140
64.5.1	Требования к месту установки:	140
64.5.2	Предотвращение радиопомех.....	140

64.6	Подключение к электрической сети.....	141
65	Эксплуатация и функционирование	141
65.1	Обзор прибора	142
65.1.1	Подробности о приборе	142
65.2	Элементы управления и дисплей	143
65.2.1	Звуковые сигналы	143
65.2.2	Защита от перегрева.....	143
65.2.3	Защита от автоматического отключения	143
65.2.4	Заводская табличка	143
66	Эксплуатация и функционирование	144
66.1	Функционирование и преимущества индукционных панелей	144
66.2	Инструкции по выбору посуды	144
66.3	Указания по безопасности	145
66.4	Эксплуатация прибора	146
66.4.1	Использование сенсорных кнопок	146
66.4.2	Включение прибора	146
66.4.3	Режим мощности (Power mode)	146
66.4.4	Температурный режим (Temperature Mode).....	147
66.4.5	Функция подогрева (Keep Warm):.....	147
66.4.6	Бустер (Booster).....	147
66.4.7	Таймер (Timer).....	147
66.4.8	Функция блокировки (Lock) (блокировка от детей)	148
66.4.9	Отключение	148
67	Чистка и уход	148
67.1	Информация по безопасности	148
67.2	Чистка	149
68	Проблемы и их решения	149
68.1	Информация по безопасности	149
68.2	Индикация и устранение неисправностей	150
69	Утилизация отслужившего прибора.....	150
70	Гарантия.....	150
71	Технические характеристики.....	151

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.

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
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

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

1.5 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die 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. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

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

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

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Heizplatte platziert werden, da sie heiß werden können.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

⚠WARNUNG

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ▶ Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, mindestens 60 cm Abstand zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist. Außerdem sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ▶ Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠️ WARNUNG

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

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

- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder!

HINWEIS

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

- ◆ **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls die Sicherung ausschalten).**
- ◆ **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch. AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**

HINWEIS

- ◆ **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:

- ▶ Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!
- ▶ Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

⚠ GEFAHR

- ▶ Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes. Beim Berühren spannungsführender Anschlüsse besteht Lebensgefahr durch Stromschlag. Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an dieselbe Steckdose an.

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einzel-Induktionskochfeld Caso Comfort C 2000
- 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 an allen Seiten 10 cm 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.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 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

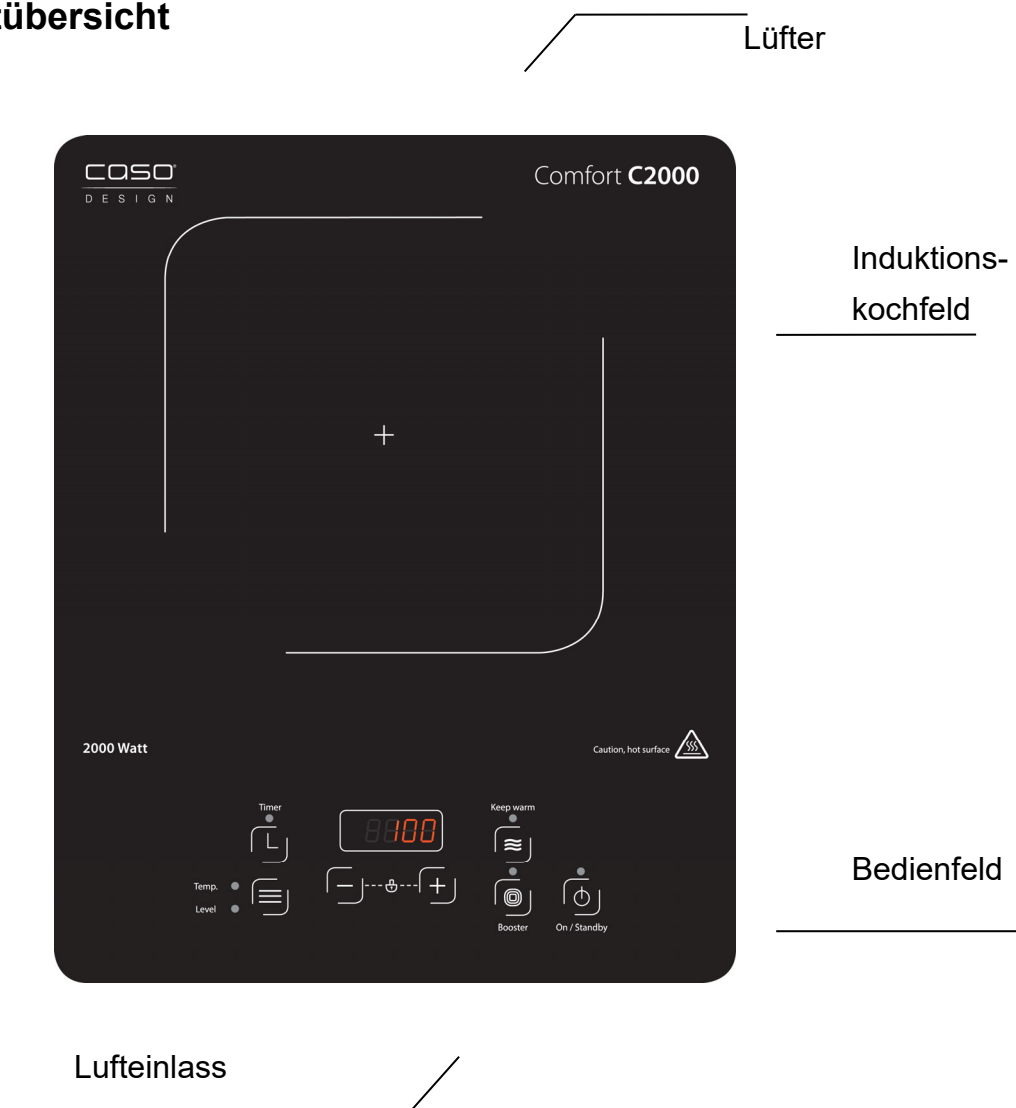
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- 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.
- 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 Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. 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 Gesamtübersicht



4.1.1 Hinweise am Gerät

Dieser Hinweis 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:

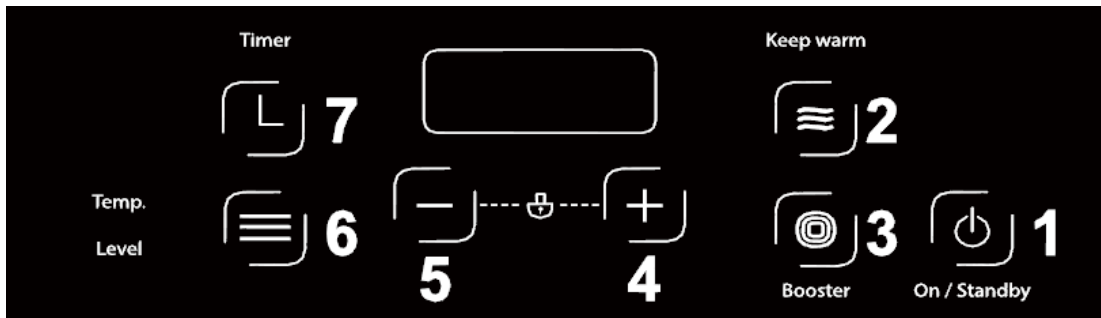
VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist.
- Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.



4.2 Bedienelemente und Displays



1 Hauptschalter On/Standby

2 Keep warm Funktion

3 Booster Funktion

4,5 +/- Tasten zur Einstellung der Stufe, der Temperatur oder des Timers

6 Taste zur Auswahl der Funktionen Leistungsstufe oder Temperatur

7 Timer

4.2.1 Signaltöne

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

4.2.2 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

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

HINWEIS

► Stellen Sie **kein** leeres Kochgeschirr auf das Kochfeld. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.

4.2.3 Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltung ausgerüstet.

Wenn Sie vergessen haben das Gerät auszuschalten, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Leistungsstufe automatische Abschaltung nach

1-10 2 Stunden

Wenn Sie den Topf von der Herdplatte nehmen, schaltet sich die Energiezufuhr sofort nach dem akustischen Signal ab.

4.2.4 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

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

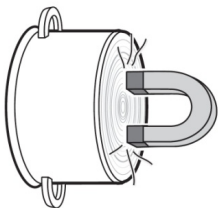
Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glas-Keramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den wärme- erzeugenden Strom induziert.

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

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



So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

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

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

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Kochgeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße

Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 22 cm

HINWEIS

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

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- ▶ 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

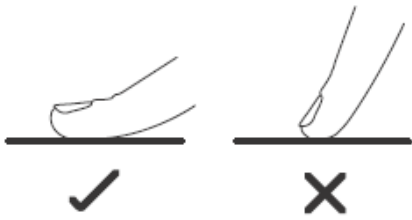
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- ▶ Das Gerät darf nicht während dem Betrieb oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es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

HINWEIS

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

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 Bedienung mit Touch Controls



Die Bedienung reagiert auf Berührung, ohne Druck.
Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Spitze.
Sie hören einen Signalton, sobald ein Kontakt registriert wurde.
Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.
Selbst ein dünner Wasserfilm erschwert die genaue Bedienung.

5.4.2 Einschalten

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Das Display zeigt die Temperatur der Oberfläche des Induktionskochfeldes an: Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird „L“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display „H“. Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø 120 mm - 220 mm).
- Betätigen Sie zum Einschalten des Induktionskochers nun die „On/Standby“-Taste (1). Ein akustisches Signal ertönt.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine Eingabe vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

5.4.3 Leistungsmodus

- Wählen Sie mit der Funktionstaste (6) den Leistungsmodus aus, dann ist „1600“ im Display zu sehen.
- Sie können mit Hilfe der +/- Tasten zwischen 10 Stufen (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W) wählen. Die gewählte Leistung wird im Display angezeigt.

5.4.4 Temperaturmodus

- Wählen Sie mit der Funktionstaste (6) den Temperaturmodus aus, dann ist „140“ im Display zu sehen.
- Sie können mit Hilfe der +/- Tasten Temperaturen zwischen 60°C und 200°C auswählen. (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200). Die gewählte Temperatur ist im Display zu sehen.

HINWEIS

- ▶ Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 150-170°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf den Temperaturmodus um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 200°C.
- ▶ Wenn Sie den Kochtopf entfernen stoppt das Gerät sofort den Heizvorgang. Signaltöne ertönen 30 Sekunden lang, dann schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

5.4.5 Keep-Warm Funktion:

Drücken Sie die Keep Warm Taste (2). In dieser Einstellung hält das Gerät die Speise schonend bei ca. 60°C warm. Das Display zeigt „----“, an.

HINWEIS

- In dieser Einstellung können die Funktionen (Leistung und Temperatur) nicht verändert werden

5.4.6 Booster

Drücken Sie die Taste Booster (3). Der Booster wählt direkt die höchste Leistungsstufe aus. Das Display zeigt „----“, an. Der Booster schaltet automatisch nach 30 Sekunden auf die zuvor gewählte Funktionsstufe zurück.

5.4.7 Timer

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe oder Temperatur aus.

Drücken Sie die Timer Taste (7) so lange bis im Display“0:00“ erscheint.

Mit den Tasten + oder – lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen (bis max. 3 Stunden) einstellen.

Die eingestellte Zeit leuchtet kurz im Display auf, der Timer beginnt zu zählen. Die gewählte Funktion und der Timer sind abwechselnd im Display zu sehen.

Ist die Zeit abgelaufen, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus.

HINWEIS

- Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den +/- Tasten einstellen. Durch die Memory-Funktion bleibt die Einstellung der Funktionsstufe unverändert bestehen.
- Wenn Sie zwischen Leistungsstufe und Temperaturstufe wechseln, müssen Sie den Timer neu einstellen.
- Während des Kochvorgangs kann die Funktionsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

5.4.8 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder das unbeabsichtigte Verstellen der Tasten.

Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Tasten + und – gleichzeitig bis das Kontrolllämpchen über dem Schloss-Symbol aufleuchtet.



Im verriegelten Zustand sind alle Tasten außer dem Hauptschalter On/Standby (1) deaktiviert. Das Kochfeld heizt entsprechend der zuvor eingestellten Funktionsstufe weiter.

Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Tasten + und - bis das Kontrolllämpchen über dem Schloss-Symbol erlischt.



Schloss-Symbol

5.4.9 Ausschalten

Das gesamte Gerät wird über den Hauptschalter On/Standby (1) ausgeschaltet.

HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.

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 dessen Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
- ▶ 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, Gehäuse und Bedienfeld**

- Das Keramik-Kochfeld (sowie Gehäuse und Bedienfeld) mit einem weichen angefeuchteten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Bei starken Verschmutzungen (des Keramik-Kochfeldes) können Sie etwas Weißweinessig verwenden.

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

Fehler	Korrigieren
E1 E2 E4 E5 Eb	Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
E3 E6	Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
E7 E8	Stromschwankungen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.

HINWEIS

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

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. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

10 Technische Daten

Gerät	Einzel-Induktionskochfeld
Name	Comfort C 2000
Artikel-Nr.	2006
Anschlussdaten	220-240 V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2000 W, Standby "gemäß ErP stufe 2"
Außenabmessungen (B/H/T)	280 x 65 x 360 mm
Gewicht	2,52 kg

Original Operating Manual

Single Induction cooker Comfort C 2000



Item No. 2006

11 Original Operating Manual

12 General

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

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

12.1 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.

12.2 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.

⚠WARNING

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.

12.3 Limitation of liability

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

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes

- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

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

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

12.4 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.

13 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.

13.1 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. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

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

⚠️WARNING Warning

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

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

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

The User bears the sole risk.

13.2 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Never move the device by pulling on the power cable.

HINWEIS

Please note

- ▶ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

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

13.3.2 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.

13.3.3 Danger of Explosion

⚠️WARNING 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.

13.3.4 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.
- ▶ Do not place any empty cookware on the cooking area.

HINWEIS Please note

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

◆ **Switch the appliance off (if necessary, switch off the fuse).**

◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**

NEVER EXTINGUISH WITH WATER!

◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

13.3.5 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:

- ▶ Only qualified electricians, may carry out the installation!
- ▶ If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.

⚠GEFAHR**Danger**

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.
- ▶ Do not connect the device to the same outlet with other devices.

14 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:

14.1 Safety information

⚠WARNUNG**Warning**

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

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Comfort C 2000 is delivered with the following components:

- Single Induction cooker Comfort C 2000
- 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.

14.3 Unpacking

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



14.4 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.

14.5 Setup

14.5.1 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.

14.5.2 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.

14.6 Electrical connection

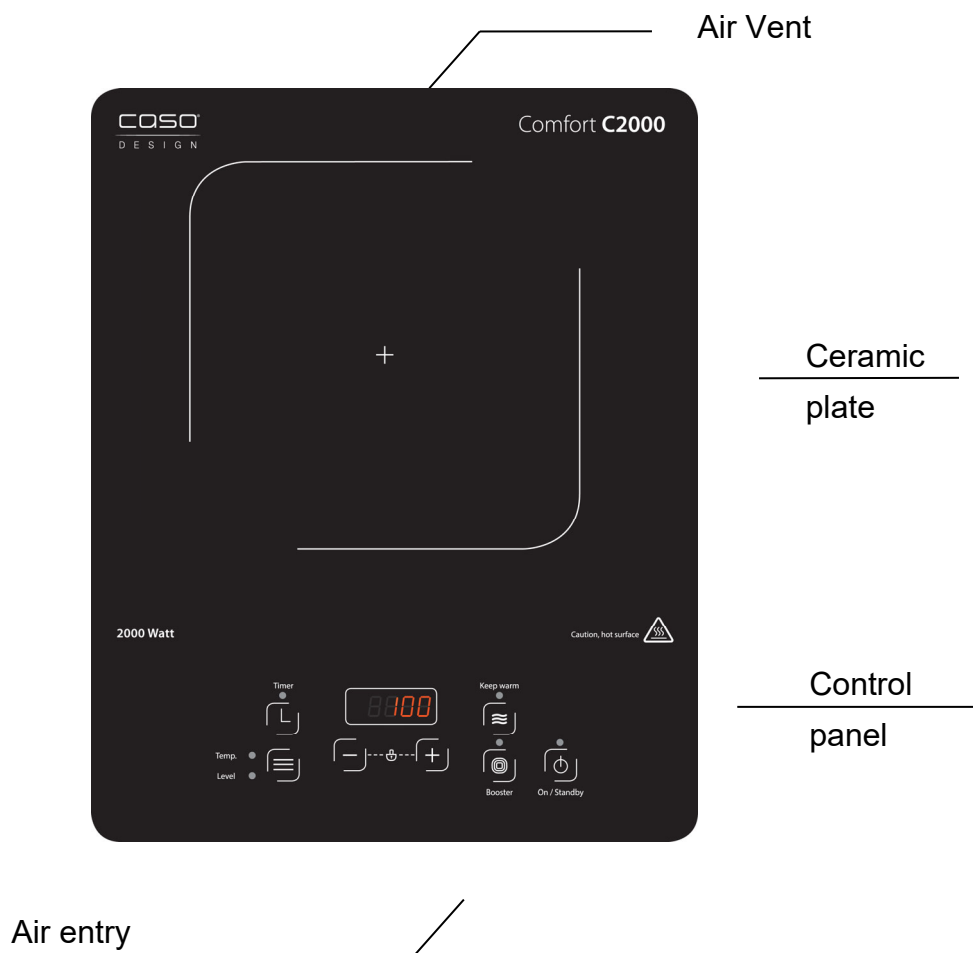
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

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

15 Design and Function

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

15.1 Complete overview



15.1.1 Details on the device

This instruction is a warning 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!



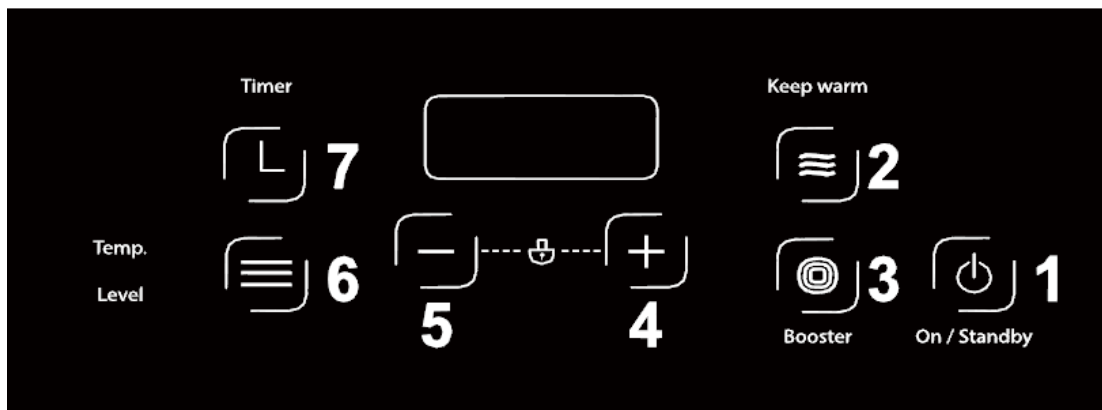
Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

▲ 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.

15.2 Operating elements and displays



1 Master On/Standby switch

2 Keep warm function

3 Booster function

4,5 + / - buttons to adjust Power, Temperature and Timer

6 Function button to choose between Power mode or Temperature mode

7 Timer

15.2.1 Signal Tones

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

15.2.2 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed 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 on again.

HINWEIS

- Do not place any empty cookware on the cooking area. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off automatically.

15.2.3 Automatic shutdown protection

The device is equipped with an auto shut down safety protection function. If ever you forgot to turn off your hotplate, it shuts down automatically.

Power level	automatic shutdown after
1~10	2 hours

15.2.4 Rating plate

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

16 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.

16.1 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.

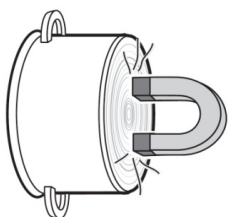
Advantages of the Induction Hob

- 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.

16.2 Instructions on Cookware

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

Here is how to decide if the pot is suitable:



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

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

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

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots that do not sit flat on the hob
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 22 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.

16.3 Safety Instructions

⚠️ WARNUNG

Warning

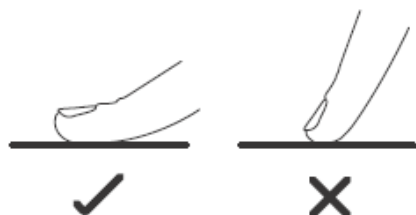
- Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hot plate.
- Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel 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**Please note**

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

16.4 Operating the Appliance

16.4.1 Using the Touch Controls



The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure. Use the ball of your finger, not its tip.

You will hear a beep each time a touch is registered.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

16.4.2 Switching On

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- The temperature of the cooker plate surface displayed: is the temperature of the surface of the induction cooker lower than 50°C, the display shows „L“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „H“. An acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.
- Place a suitable cooking pot with its contents on the centre on the hob (Ø 120 mm - 220 mm).
- Press the **ON/Standby** button once. When you have done that an acoustic signal sounds.

HINWEIS**Please note**

- ▶ If no further input occurs within 10 seconds of the device switching on, the device will switch off.

16.4.3 Power Mode

- Chose power mode with function button (6), then you can see 1600 in the display.
- With the +/- buttons you can choose between 10 levels (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W). The choosed power is shown in the display.

16.4.4 Temperature Mode

- Chose temperature mode with function button (6), then you can see 140 in the display.
- With the +/- buttons you can choose between the temperature levels which will then be shown in the display. You can set temperatures between 60°C and 200°C (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200).

HINWEIS**Please note**

- ▶ Especially during roasting with very little fat, the temperature at the pot bottom rises very rapidly and the limit of 150-170 °C is reached quickly, so you should switch to the temperature mode when roasting. Here, the maximum temperature is 200°C.
- ▶ If the pot is removed the device will stop heating immediately. For 30 seconds a buzzer sounds, after this the device will go into standby mode automatically.

16.4.5 Keep Warm Function:

Press keep warm button (2). In this setting the device keeps warm the food gently up to round about 60 °C. The display shows “----”.

HINWEIS**Please note**

- ▶ In this setting you cannot change functions power and temperature.

16.4.6 Booster

Press button booster (3). The booster directly uses the highest power mode. The display shows “----”. The booster automatically switches back to your chosen function after 30 seconds.

16.4.7 Timer

Select the desired power level or temperature.

Press button timer (7) until “0:00” is shown in the display.

With the **+ / - keys**, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 3 hours).

The chosen time lights up in the display and the timer counts down.

The chosen function and timer are alternately shown in the display.

Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically turns off.

HINWEIS**Please note**

- ▶ During timer operation, you can change the duration at any time with the **+ / - keys**. With the memory function of the device, the function stage remains unchanged here.
- ▶ When you change between power and temperature mode you have to reset the timer.
- ▶ During the cooking process the power level and timer can be readjusted as you wish.

16.4.1 Lock function (children lock key)

Activation of Lock function:



Press the buttons + and – until the signal lamp over the key symbol turns on. All keys will be blocked except Master On/Standby (1), to avoid mal-operation. After locking, induction hotplate continues to heat in the preset power stage. Also the timer continues counting.

De-activation of Lock function:



Press the buttons + and – until the signal lamp over the key symbol turns off.

16.4.2 Switching Off

The complete appliance is switched off using the **Master On/Standby switch (1)**.

HINWEIS

Please note

- ▶ 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.

17 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.

17.1 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, its cables and the plug 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.

17.2 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 or a mild detergent. If there are accumulations of dirt (at ceramic hob), apply white vinegar to the polluted zone.

▲VORSICHT Attention

- ▶ In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.
- ▶ Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.

18 Troubleshooting

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

18.1 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.

18.2 Causes and rectification of faults

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

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	To Rectify
E1 E2 E4 E5 Eb	Please send the device to customer service.
E3 E6	Let the device cool down. Switch off and on the device to reset the fault.
E7 E8	Power fluctuations. Switch off and on the device to reset the fault.

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

19 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.

20 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us. Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us. This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use. In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

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

21 Technical Data

Device	Induction cooker
Name	Comfort C 2000
Item No.:	2006
Mains data	220-240 V~ 50/60Hz
Power consumption	2000 W, Standby "according ErP level 2"
External measurements W x H x D:	280 x 65 x 360 mm
Net weight	2,52 kg

Mode d'emploi original

Cuiseur à Induction Comfort C 2000



N°. d'art. 2006

22 Mode d'emploi

22.1 Généralités

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

22.2 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.

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

22.3 Avertissements de danger

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

⚠GEFAHR

Danger

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

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

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

⚠WARNING

Attention

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

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

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

VORSICHT

Prudence

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

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

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

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

22.4 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

22.5 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.

23 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.

23.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

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

Les récipients de cuisson doivent être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠️ WARNUNG**Attention**

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

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

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

23.2 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.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

- ▶ 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. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation électrique.
- ▶ Objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- ▶ L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande .

23.3 Sources de danger

23.3.1 Danger de champs électromagnétiques



ATTENTION

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

⚠️ WARNUNG**ATTENTION**

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

23.3.2 Danger de brûlure**⚠️ WARNUNG****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.

23.3.3 Risque d'explosion

⚠️ WARNUNG 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.

23.3.4 Danger d'incendie

⚠️ WARNUNG ATTENTION

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

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

HINWEIS REMARQUE

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

- ◆ **Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)**
- ◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**

◆ **Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

23.3.5 Dangers du courant électrique

Danger de mort par électrocution !

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

- ▶ L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.
- ▶ Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution (mettre le coupe-circuit hors circuit).
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.

**GEFAHR**

DANGER

- ▶ Ne branchez jamais l'appareil en même temps que d'autres appareils à la même prise électrique.

24 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.

24.1 Consignes de sécurité

**WARNUNG**

Attention

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

24.2 Inventaire et contrôle de transport

Le cuiseur à Induction Comfort C 2000 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Le cuiseur à Induction Comfort C 2000
- 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.

24.3 Déballage

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

24.4 Elimination des emballages

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



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

HINWEIS

Remarque

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

24.5 Mise en place

24.5.1 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.

24.5.2 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.

24.6 Raccordement électrique

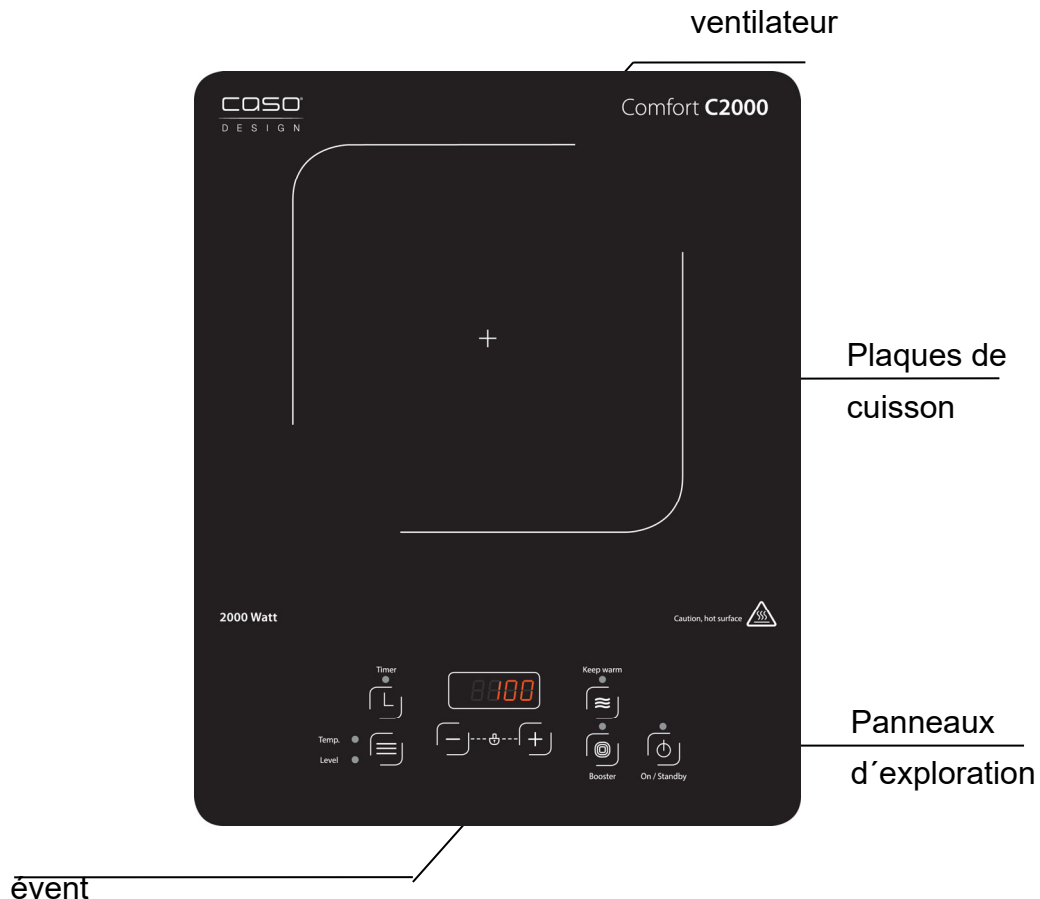
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

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

25 Structure et fonctionnement

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

25.1 Vue d'ensemble



25.1.1 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 :

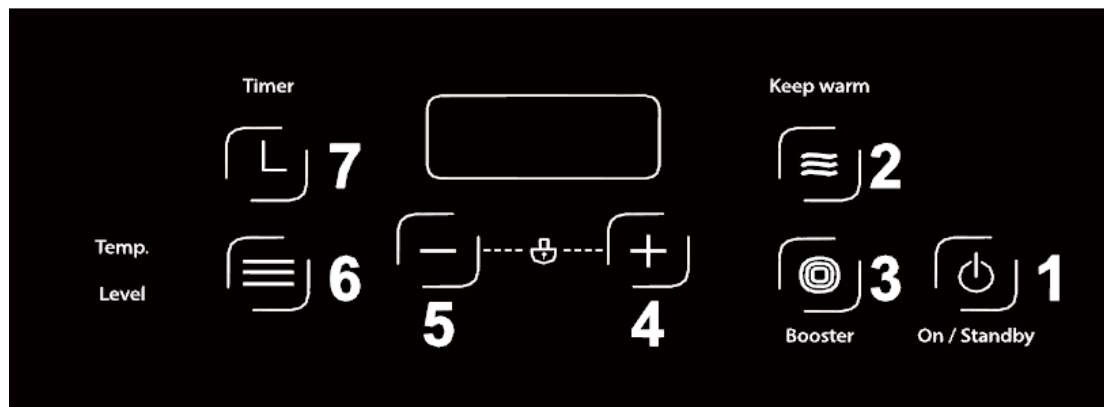
▲VORSICHT Prudence

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.



25.2 Eléments de commande et d'affichage



1 Interrupteur principal marche/ en attente

2 Fonction garder au chaud

3 Fonction booster

4,5 Boutons +/- pour le réglage du niveau, de la température ou de l'horloge

6 Bouton de sélection des fonctions niveau de puissance ou température

7 Horloge

25.2.1 Signaux sonores

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

25.2.2 Protection de surchauffe

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

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, 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

- Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson. Le fait de mettre à chauffer une casserole ou une poêle vide active la fonction anti surchauffe et l'appareil s'éteint alors automatiquement.

25.2.3 Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un arrêt automatique.

Si vous oubliez d'arrêter l'appareil, l'alimentation est coupée pour des raisons de sécurité.

Niveau de puissance Arrêt automatique après

1-10 2 heures

Lorsque vous retirez la casserole de la plaque, l'alimentation électrique est coupée immédiatement après le signal sonore.

25.2.4 Plaque signalétique

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

26 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.

26.1 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.

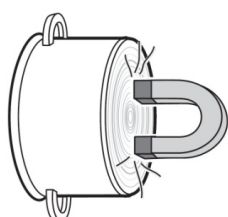
Avantages du champ de cuisson à induction

- 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.

26.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

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

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



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

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

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

Récipients de cuisson appropriés	Récipients de cuisson inadéquats
Récipients avec un fond magnétique (ferreux)	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques
Récipients en acier émaillés à fond épais	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
Récipients en fonte à fond émaillé	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm ou plus que 22 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

Prudence

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.

26.3 Affichages de sécurité

⚠ WARNING

ATTENTION

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.
- Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.

⚠️ WARNUNG**ATTENTION**

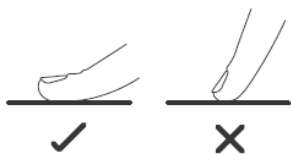
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ▶ Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.

HINWEIS**Remarque**

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

26.4 Fonctionnement de l'appareil

26.4.1 Utilisation des touches de commande



- Les touches réagissent au contact et vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le gras de votre doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact tactile est enregistré.

- Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres et qu'aucun objet (comme un ustensile ou un torchon) ne les couvre. Même une mince pellicule d'eau rend les touches difficiles à actionner.

26.4.2 Marche

- Branchez l'appareil à une prise appropriée.
- Le display montre la température de la table céramique. Si la température est moins que 50°C, le display montre „L“, si la température de la table céramique est plus que 50°C, le display montre „H“. Un signal sonore est audible. L'appareil est dorénavant en mode de veille.
- Placer un récipient de cuisson approprié avec aliments à cuire au centre du poste de cuisson (Ø 120 mm - 220 mm).
- Appuyez une fois sur la touche **On/Standby**. Un signal sonore retentit.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Si vous ne saisissez pas une donnée dans un laps de temps de 10 secondes, l'appareil s'arrêtera automatiquement.

26.4.3 Mode Niveau de puissance

- A l'aide de la touche fonction (6), sélectionnez le mode niveau de puissance et 1600 s'affiche alors à l'écran.
- Les touches +/- vous permettent de sélectionner 10 niveaux (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W). La puissance sélectionnée s'affiche à l'écran.

26.4.4 Mode température

- A l'aide de la touche fonction (6), sélectionnez le mode de température et 140 s'affiche alors à l'écran.
- Les touches +/- vous permettent de sélectionner des températures comprises entre 60 °C et 200 °C (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200). La température sélectionnée s'affiche à l'écran.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Du fait que, quand on fait griller avec très peu de matière grasse, la température du fond de la cocotte monte très vite et que la valeur limite de 150 à 170 °C est vite atteinte, permutez en mode de température quand vous faites griller. La température maximale est alors de 200°C.
- ▶ Si vous retirez le faitout, l'appareil arrête immédiatement de chauffer. Un bip retentit pendant 30 secondes. Ensuite, l'appareil passe automatiquement en mode attente.

26.4.5 Fonction maintien au chaud

Appuyez sur le bouton Garder au chaud (2). Dans cette position, l'appareil conserve doucement les aliments au chaud jusqu'à 60°C. L'écran affiche „----„.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Dans cette position, il n'est pas possible de modifier les fonctions (puissance et température).

26.4.6 Booster

Appuyez sur le bouton Booster (3). Le booster sélectionne directement le niveau de puissance le plus élevé. L'écran affiche „----„. Après 30 secondes, le booster repasse automatiquement au niveau de fonction sélectionné auparavant.

26.4.7 Horloge

Après avoir sélectionné le niveau de puissance,

Appuyez sur le bouton Horloge (7) jusqu'à ce que l'écran affiche "0:00".

À l'aide des touches + ou -, le temps peut être réglé en incréments d'une minute (jusqu'à 180 minutes maximum). La fonction sélectionnée et l'horloge sont affichées à tour de rôle sur l'écran. Quand le temps préréglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil ou la plaque de cuisson retourne en mode d'attente.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Lors du fonctionnement de l'horloge, vous pouvez régler la temporisation comme vous voulez à l'aide des **touches +/-**. Grâce à la fonction de mémoire, le réglage du niveau de puissance reste inaltéré.

HINWEIS**Remarque**

- Si vous alternez entre Niveau de puissance et Niveau de température, vous devez de nouveau régler l'horloge.
- Au cours de la cuisson, le niveau de puissance peut être réglé à volonté. La minuterie peut également être réglée à nouveau suivant vos besoins.

26.4.8 Sécurité enfant

La fonction de sécurité enfant empêche qu'un enfant puisse accidentellement mettre l'appareil en marche ou altérer le réglage des touches.

Activation de la sécurité enfant:

Appuyez simultanément sur les boutons + et – jusqu'à ce que la petite lampe-contrôle située au-dessus du symbole serrure s'allume.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sauf le contacteur principal On/Stand-by (1) sont désactivées. Plan de cuisson continue à chauffer conformément aux niveaux de fonction réglé auparavant.

Désactivation de la sécurité enfant:

Appuyez simultanément sur les **boutons + et –** jusqu'à ce que la petite lampe-contrôle située au-dessus du symbole serrure s'éteigne.

26.4.9 Arrêt

L'appareil complet est arrêté au moyen de l'interrupteur principal **On/Stand-by (1)**.

HINWEIS**Remarque**

- Notez que la soufflante de l'appareil continue de fonctionner un certain temps après l'arrêt pour évacuer la chaleur interne.

27 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.

27.1 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.

⚠VORSICHT**Prudence**

- ▶ 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 laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

27.2 Nettoyage

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

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

La table d'induction : En cas d'encrassements coriaces, vous pouvez utiliser un peu de vinaigre de vin blanc.

⚠VORSICHT**Prudence**

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

28 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.

28.1 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.

28.2 Causes de pannes et réparation

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

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

Erreur	Correction
E1 E2 E4 E5 Eb	L'appareil doit être envoyé au service après-vente pour la remise en état.
E3 E6	Laissez l'appareil refroidir. Mettez l'appareil sur « arrêt » puis sur « marche » pour acquitter l'erreur.
E7 E8	Ondulations de courant. Laissez l'appareil refroidir. Mettez l'appareil sur « arrêt » puis sur « marche » pour acquitter l'erreur.

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

29 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.

30 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter.

Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie. Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

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

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

31 Caractéristiques techniques

Appareil	Cuiseur à induction
Nom	Comfort C 2000
N°. d'article	2006
Données de raccordement	220-240 V~ 50/60Hz
Puissance consommée	2000 W, Standby « conforme le ErP niveau 2 »
Dimensions externes (l/h/p)	280 x 65 x 360 mm
Poids net	2,52 kg

Istruzioni d'uso originali

Cucina a induzione Comfort C 2000



Articolo-N. 2006

32 Istruzione d'uso

32.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il Suo forno a fornello a Induzione Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

32.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

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

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

- messa in funzione, • l'utilizzo, • l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

32.3 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.



WARNING

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.

32.4 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
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

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

32.5 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.

33 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.

33.1 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. Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;

- nelle proprietà agricole;
- nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

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

▲WARNING

Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

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

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

- Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

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

33.2 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.
- Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.

- ▶ 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.
- ▶ Mai spostare l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione.
- ▶ Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla piastra in quanto possono surriscaldarsi.
- ▶ L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

33.3 Fonti di pericolo

33.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

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

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

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

⚠️ WARNUNG Avviso

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

33.3.2 Pericolo di ustioni

⚠️ WARNUNG 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.

33.3.3 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:

⚠️ WARNUNG**Avviso**

- ▶ 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.

33.3.4 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.
- ▶ Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura.

HINWEIS**Indicazione**

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

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

33.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica



Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

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

- ▶ Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.
- ▶ Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.
- ▶ Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- ▶ Non collegare l'apparecchio insieme a altri apparecchi alla stessa presa di corrente.

34Messa in funzione

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

34.1 Indicazioni di sicurezza

⚠️ WARNUNG Avviso

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

34.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Comfort C 2000 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Cucina a induzione Comfort C 2000
- 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.

34.3 Disimballaggio



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

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.

34.4 Posizionamento

34.4.1 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 posizionare 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.

34.4.2 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.
- Collegi 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.

34.5 Connessione elettrica

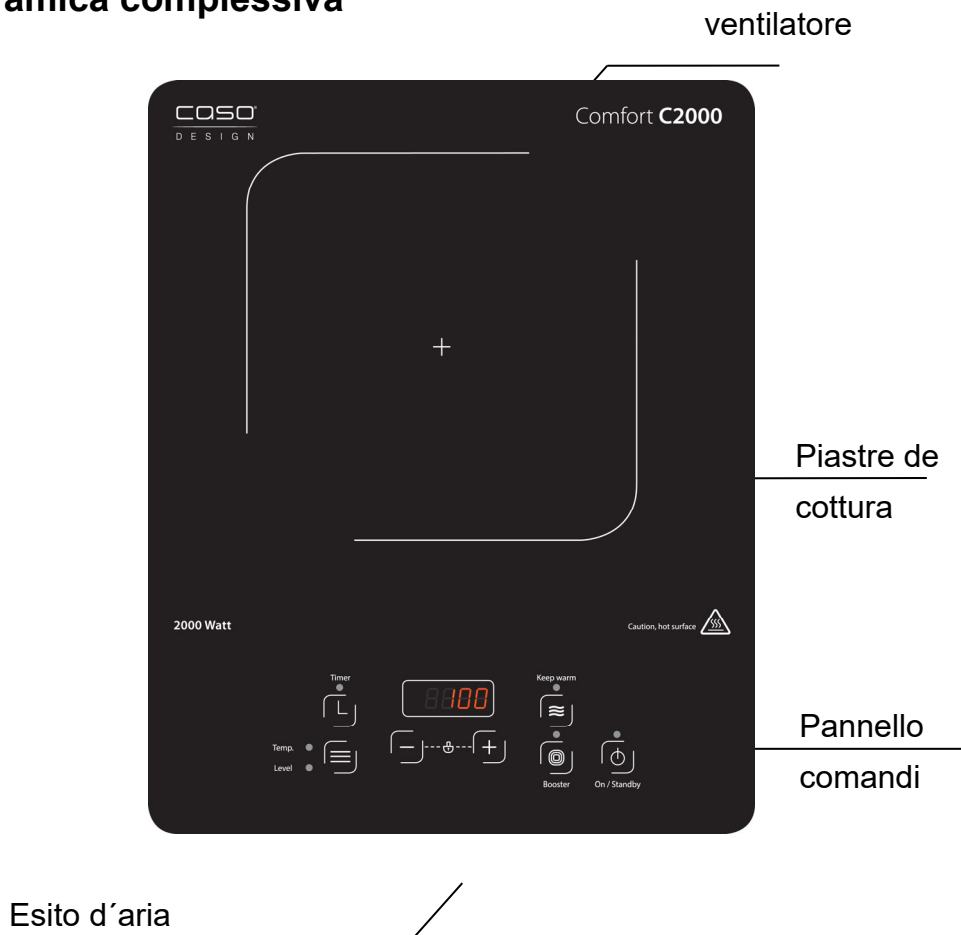
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica:

- 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 connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire 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 spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16 A.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

35Costruzione e funzione

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

35.1 Panoramica complessiva



35.1.1 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:

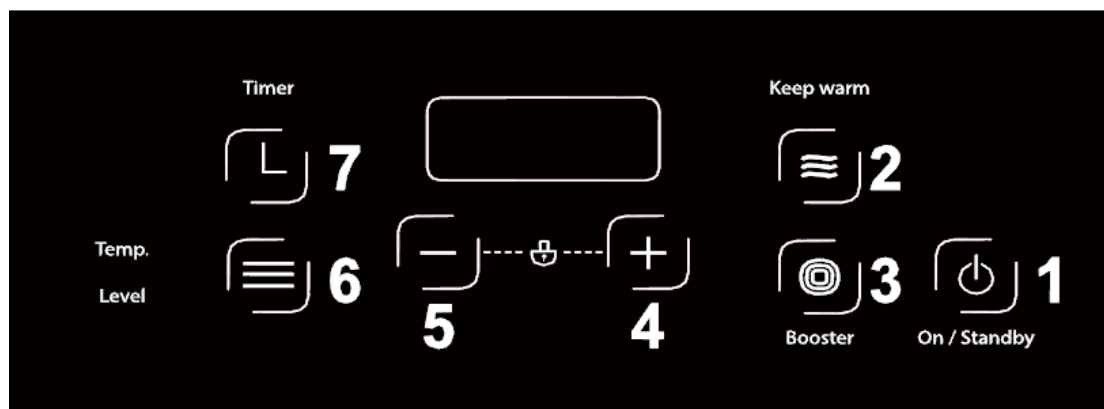


▲VORSICHT **Attentione**

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.

35.2 Comandi e display



- 1 Interruttore principale ON/Standby
- 2 Funzione Mantieni caldo
- 3 Funzione Booster
- 4,5 Tasti +/- per l'impostazione del livello, della temperatura o del timer
- 6 Tasto di selezione delle funzioni Livello di potenza o Temperatura
- 7 Timer

35.2.1 Suoni di segnalazione

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

35.2.2 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell'apparecchio supera il limite critico, 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

- Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura. Se si riscalda una pentola o una padella vuota, si attiva la protezione contro il surriscaldamento e il dispositivo si spegne automaticamente.

35.2.3 Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di spegnimento automatico.

Se ci si scorda di spegnere l'apparecchio, viene interrotta l'alimentazione per ragioni di sicurezza. Livelli di potenza spegnimento automatico dopo

1-10 2 ore

Quando si toglie la pentola dal piano di cottura, l'alimentazione viene immediatamente interrotta dopo il segnale acustico.

35.3 Targhetta di omologazione

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

36 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.

36.1 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.

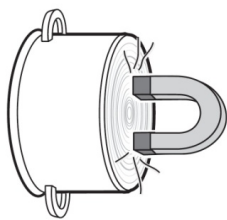
Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

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.

36.2 Indicazioni sulle stoviglie

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



In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:

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

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

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

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti con un fondo magnetico (ferrigno)	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm o con un diametro del fondo maggiore di 22 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.

36.3 Indicazioni di sicurezza

⚠️ WARNUNG

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.

⚠️ WARNUNG**Avviso**

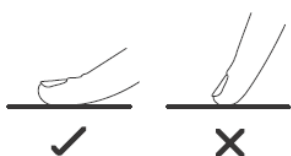
- Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.

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.

36.4 Funzionamento dell'apparecchio

36.4.1 Utilisation des touches de commande



- Les touches réagissent au contact et vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le gras de votre doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact tactile est enregistré.

• Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres et qu'aucun objet (comme un ustensile ou un torchon) ne les couvre. Même une mince pellicule d'eau rend les touches difficiles à actionner.

36.4.2 Accensione

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta.
- Le Display LED indicare la temperatura di cottura. Quando la temperatura di cottura ecco inferiore 50°C, le display LED indicare „L“, Quando la temperatura di cottura ecco oltre 50°C, le display LED indicare „H“. Viene emesso un segnale acustico. Ora il dispositivo è in modalità standby.
- Posizionare una stoviglia idonea, con il preparato da cucinare / arrostito in modo centrato sulla postazione di cottura (Ø 120 mm - 220 mm).
- Premere una volta il pulsante On/Standby. Si sente un segnale acustico.

HINWEIS**Indicazione**

- L'apparecchio si spegne automaticamente se entro 10 secondi non avete eseguito alcuna immissione.

36.4.3 Modalità di potenza

- Con il tasto funzione (6) selezionare la modalità di potenza, sul display è visualizzato 1600.
- Servendosi dei tasti +/- è possibile selezionare tra 10 livelli (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W). La potenza selezionata viene visualizzata sul display.

HINWEIS**Indicazione**

- Poiché arrostate con poco grasso, la temperatura nel fondo della pentola aumenta velocemente e il valore limite di 150-170 °C viene raggiunto rapidamente, commutare allora nella modalità di temperatura. In questa modalità la temperatura massima è di 200°C.

36.4.4 Modalità di temperatura

- Con il tasto funzione (6) selezionare la modalità di temperatura, sul display è visualizzato 140.
- Servendosi dei tasti +/- è possibile selezionare temperature tra 60 °C e 200°C. (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200). La temperatura selezionata viene visualizzata sul display.

HINWEIS**Indicazione**

- Poiché arrostate con poco grasso, la temperatura nel fondo della pentola aumenta velocemente e il valore limite di 150-170 °C viene raggiunto rapidamente, commutare allora nella modalità di temperatura. In questa modalità la temperatura massima è di 200°C.
- L'apparecchio arresta immediatamente il ciclo di riscaldamento se rimuovete la pentola. Per 30 secondi si sentono segnali acustici, poi l'apparecchio commuta automaticamente nella modalità di Standby.

36.4.5 Funzione Caldo (Warm):

Premere il tasto Mantieni caldo (2). In questa impostazione, l'apparecchio mantiene il cibo delicatamente caldo fino a 60 °C. Il display visualizza „----„.

HINWEIS**Indicazione**

- In questa impostazione non è possibile cambiare le funzioni (Potenza e Temperatura).

36.4.6 Booster

Premere il tasto Booster (3). Il Booster seleziona direttamente il livello massimo di potenza. Il display visualizza „----„.

Il Booster commuta automaticamente dopo 30 secondi al livello di funzione dapprima selezionato.

36.4.7 Timer

Dopo avere impostato il livello di potenza, premere i tasti del timer (7).

Premere il tasto Timer (7) finché sul display appare “0:00”.

Con i tasti + o – è possibile impostare la durata ad intervalli di 1 minuto (fino ad un massimo di 180 min). La funzione selezionata e il timer sono alternativamente visibili sul display.

Quando è scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio, o zona di cottura, entra in modalità standby.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Durante il funzionamento con timer è possibile regolare ulteriormente la durata tramite i **tasti +/-**. Tramite la funzione memoria, l'impostazione del livello di potenza resta invariata.
- ▶ Cambiando dal livello di potenza al livello di temperatura occorre impostare nuovo il timer.

36.4.8 Sicurezza dei bambini

La sicurezza dei bambini impedisce un utilizzo accidentale dell'apparecchio da parte di bambini e l'azionamento involontario dei tasti.



Attivazione della sicurezza dei bambini:

Premere i tasti + e - contemporaneamente fino a quando la spia è accesa l'icona di blocco. Premere contemporaneamente i tasti + e - finché la spia di controllo sopra il simbolo di serratura si accende.

In stato di blocco tutti i tasti, tranne l'interruttore principale On/Stand-by (1), sono disattivati. Le zone di cottura continuano a riscaldare in corrispondenza ai livelli delle funzioni dappima impostate.



Disattivazione della sicurezza dei bambini:

Premere contemporaneamente i tasti + e - finché la spia di controllo sopra il simbolo di serratura si spegne.

36.4.9 Spegnimento

L'intero apparecchio viene spento tramite l'**interruttore On/Stand-by (1)**.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Considerare che la ventola dell'apparecchio continua a funzionare per qualche minuto dopo lo spegnimento, per disperdere il calore accumulato.

37 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.

37.1 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.

▲VORSICHT**Attenzione**

- ▶ 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.
- ▶ Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

37.2 La pulizia**◆ Cottura, Alloggiamento dell'apparecchio e comandi**

Pulisca la cottura del fornello e il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido. In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

Cottura: In caso di sporco tenace è possibile utilizzare dell'aceto bianco.

▲VORSICHT**Attenzione**

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

38 Eliminazione malfunzionamenti

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

38.1 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.

38.2 Cause e rimedi per gli errori

In caso di errore, comparirà un codice di errore nel display; esso descrive la causa dello stesso. La seguente tabella aiuta a localizzare e rettificare gli errori minori.

Errore	Correzione
E1 E2 E4 E5 Eb	L'apparecchio deve essere mandato in riparazione al servizio clienti.
E3 E6	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Accendere e spegnere l'apparecchio per confermare l'errore.
E7 E8	Variazioni di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Accendere e spegnere l'apparecchio per confermare l'errore.

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

39 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.

40 Garanzia

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

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

appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate.

Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

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

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

41 Dati tecnici

Apparecchio	Cucina a induzione
Nome	Comfort C 2000
N. articolo	2006
Dati connessione	220-240 V~ 50/60Hz
Potenza assorbita	2000 W, Standby "secondo ErP livello 2"
Misure esterne (L/H/P)	280 x 65 x 360 mm
Peso netto	2,52 kg

Manual del usuario

Cocina de inducción

Comfort C 2000



Articolo-N. 2006

42 Manual del usuario

42.1 Generalidades

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

Su cocina de inducción le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

42.2 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:

- operación,
- resolución de fallas 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.

42.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR

Peligro

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

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

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

⚠WARNUNG

Advertencia

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

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

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

VORSICHT

Precaución

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

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

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

HINWEIS

Nota

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

42.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

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

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

42.5 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.

43Seguridad

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.

43.1 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. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

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

⚠️ WARNUNG

Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

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

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

43.2 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.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ 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.

- ▶ Nunca desplace el aparato de un lugar a otro tirando del cable de alimentación.
- ▶ Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la placa caliente ya que pueden calentarse.
- ▶ El equipo no está previsto para su uso en combinación con un temporizador externo o un sistema remoto separado.

43.3 Fuentes de peligro

43.3.1 Peligro por campo electromagnético

⚠️ WARNUNG

Advertencia

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

Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

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

⚠️ WARNUNG Advertencia

- ▶ ▶ No retire las tapas del aparato.

43.3.2 Peligro de quemaduras

⚠️ WARNUNG 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.

43.3.3 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.

43.3.4 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.

43.3.5 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:

- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ 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.
- ▶ No conecte el aparato junto con otros aparatos a la misma toma de alimentación.

44Puesta en marcha

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

44.1 Instrucciones de seguridad

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

44.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Cocina de inducción Comfort C 2000 para fuentes de asado incluye los siguientes componentes de fábrica:

- El Cocina de inducción Comfort C 2000
- 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.

44.3 Desembalaje

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



44.4 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.

44.5 Colocación

44.5.1 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 aparato, 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.

44.5.2 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.

44.6 Conexión eléctrica

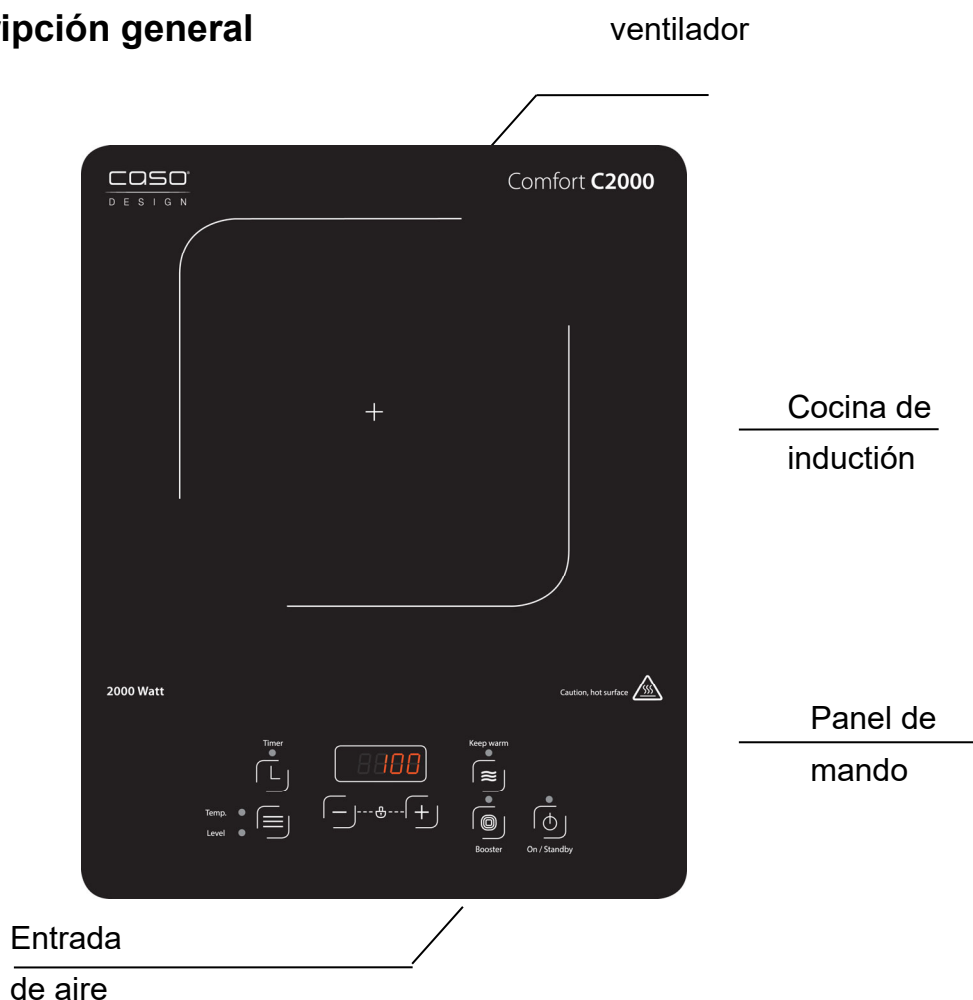
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- 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 conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

45 Estructura y funciones

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

45.1 Descripción general



45.1.1 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:

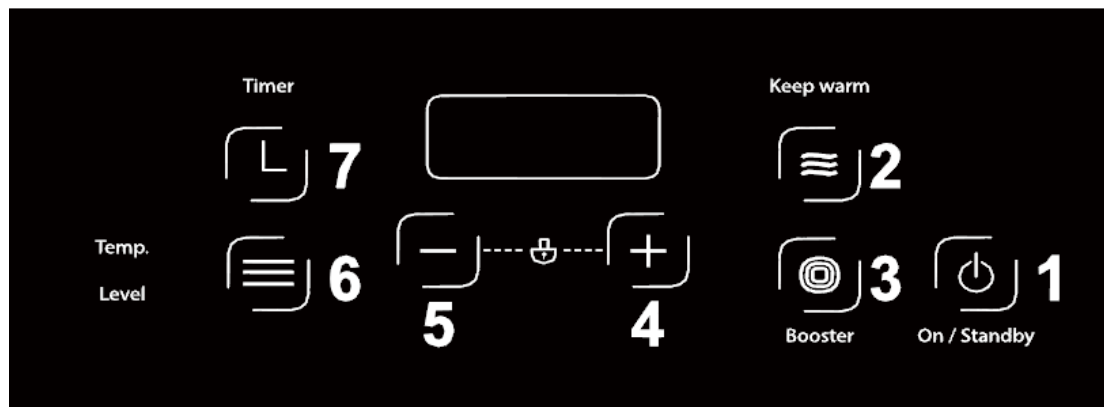
⚠ VORSICHT

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.

45.2 Panel de mando y pantalla de indicación



- 1 Interruptor principal ON/ Standby
- 2 Función de mantenimiento de calor
- 3 Función booster
- 4,5 botones +/- para ajustar el nivel, la temperatura y el temporizador.
- 6 Botón para seleccionar las funciones nivel de potencia o temperatura
- 7 Temporizador

45.2.1 Señales acústicas

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

45.2.2 Protección contra el sobrecalentamiento



Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

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

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

HINWEIS

Nota

- **No** coloque potas vacías sobre los fogones Si se calienta una pota vacía o una sartén vacía, saltará la protección frente a sobrecalentamiento.

45.2.3 Desconexión automática

El aparato está equipado con un dispositivo de desconexión automática.

Si se olvidara de apagar el aparato, se cortaría el aporte de energía por motivos de seguridad.

Nivel de potencia Desconexión automática después de
1-10 2 horas

Cuando saque la olla de la placa, el aporte de energía se acaba inmediatamente después de la señal acústica.

45.3 Placa de especificaciones

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

46 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.

46.1.1 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.

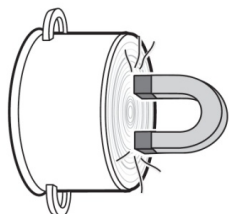
Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

46.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción

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

Consejo para determinar la idoneidad del recipiente:

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



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

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

Vajilla de cocción correcta	Vajilla de cocción incorrecta
Vajilla de cocción con base ferromagnética (con contenido de hierro)	Recipientes de cobre, aluminio, cristal refractario y otros recipientes no metálicos
Recipiente de acero esmaltado con base resistente	Recipiente de acero inoxidable sin núcleo de acero magnético
Recipiente de hierro de fundición con base esmaltada	Recipientes que no poseen base llana sobre el fogón
Recipientes de acero multicapa inoxidable, acero inoxidable ferrítico o aluminio con base especial.	Recipientes con diámetro de base inferior a 12 cm y superior a 22 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).

46.3 Seguridad**⚠WARNING****Advertencia**

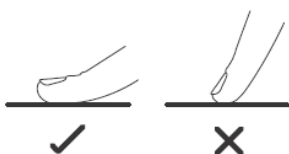
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ No toque la superficie caliente del campo cerámico.
La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, Sino que la temperatura de la vajilla de cocción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

HINWEIS**Nota**

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

46.4 Funcionamiento del aparato

46.4.1 Uso del control táctil



- Los controladores responden al tacto de manera que no tiene que aplicar presión alguna.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Se oye una señal cada vez que se registra un toque.

• Asegúrese de que los controles están siempre limpios, secos y que no están cubiertos con ningún objeto (p.ej. utensilio de cocina o trapo). Incluso una capa fina de agua puede dificultar el manejo de los controladores.

46.4.2 Encendido

- Introducir a ficha numa tomada adequada.
- No ecrã surge a temperatura da superfície da placa de indução. Se a temperatura da superfície for inferior a 50 °C é exibido „L“, se a temperatura for superior a 50 °C é exibido no ecrã „H“. Soa um sinal acústico. O aparelho encontra-se agora no modo standby.
- Colocar en el centro de la zona de cocción un recipiente adecuado. (Ø 120 mm - 220 mm).
- Pulse la tecla de encendido (An/Standby). Al hacerlo, se emite una señal acústica.

HINWEIS

Nota

- Si en 10 segundos no realiza ninguna acción, el aparato se apagará automáticamente.

46.4.3 Nivel de potencia

- Seleccione el modo de potencia mediante el botón de función (6) y verá 1600 en el display de visualización.
- Puede cambiar la potencia con ayuda de las teclas +/- para seleccionar cualquiera de los 10 niveles (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W)

46.4.4 Nivel de Temperatura

- Seleccione el modo de temperatura mediante el botón de función (6) y verá 140 en el display de visualización.
- Puede seleccionar la temperatura de 60 °C a 200 °C deseada pulsando las teclas +/- . (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200). La temperatura seleccionada se mostrará en el display de visualización.

HINWEIS

Nota

- Como especialmente durante el asado con muy poca grasa la temperatura de la base del recipiente de cocción aumenta muy rápidamente y, por tanto, se alcanza enseguida el límite de 150 a 170 °C, cuando vaya a asar alimentos, reajuste la temperatura en el modo correspondiente. En el ejemplo, la temperatura máxima se encuentra a 200 °C.

HINWEIS**Nota**

- Si retira el recipiente de cocción, el aparato pasará de inmediato al proceso de calentamiento. Las señales acústicas suenan durante 30 segundos y luego el aparato se ajusta automáticamente en modo standby.

46.4.5 Función para mantener caliente:

Pulse el botón de mantenimiento de calor (2). En este ajuste, el aparato mantiene caliente el alimento hasta 60 °C. La pantalla muestra "----".

HINWEIS**Nota**

- En este ajuste no es posible modificar las funciones (potencia y temperatura).

46.4.6 Booster (función de refuerzo)

Pulse el botón Booster (3).. El booster selecciona directamente el nivel de temperatura máximo. La pantalla muestra "----". Transcurridos 30 segundos, el booster vuelve a ajustarse automáticamente al nivel de funcionamiento previamente seleccionado.

46.4.7 Temporizador

Seleccione el nivel de potencia o temperatura deseados.

Pulse el botón Timer [Temporizador] (7) hasta que en la pantalla se muestre la indicación "0:00". Toque "+" para aumentar las unidades de minuto (max.180 min.), toque "-" para disminuir las unidades de minuto.

El tiempo ajustado se ilumina brevemente en la pantalla y el temporizador comienza a contar. Una vez transcurrido el tiempo se emitirá una señal acústica y el aparato se apagará de nuevo.

La función seleccionada y el temporizador se muestran de forma alternante en la pantalla.

HINWEIS**Nota**

- Durante el funcionamiento del temporizador, es posible ajustar la duración cuando se desee mediante las teclas +/- . La función memoria permite que los ajustes de potencia y temperatura sigan siendo los mismos.
- Si cambia entre nivel de potencia y nivel de temperatura deberá reajustar de nuevo el temporizador.

46.4.8 Seguro a prueba de niños

El seguro a prueba de niños evita el uso no supervisado del aparato por parte de niños o el ajuste sin supervisión de las teclas.

**Activación del seguro a prueba de niños:**

Pulse las teclas + y – simultáneamente hasta que el piloto de control se ilumine sobre el símbolo del candado.

Cuando el aparato está bloqueado, todas las teclas excepto el interruptor ON/Standby (1) están desactivadas. Fuego de cocción seguirán calentando conforme a niveles de funcionamiento previamente ajustados.



Desactivación del seguro a prueba de niños:

Pulse las teclas + y - hasta que el piloto de control se apague sobre el símbolo del candado

46.4.9 Apagar

El aparato se apaga mediante el interruptor principal On/Standby (1).

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.

47 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.

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

47.2 Limpieza

◆ Fogón de cerámica, carcasa y consola de mando

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

⚠VORSICHT**Precaución**

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

48 Resolución de fallas

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

48.1 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.

48.2 Indicaciones de avería

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

Fallo	Solución
E1 E2 E4 E5 Eb	Enviar el aparato al servicio al cliente para que sea reparado.
E3 E6	Espere hasta que el aparato haya enfriado Apague el aparato y vuelva a encenderlo para resolver el fallo.
E7 E8	Fluctuaciones de corriente. Espere hasta que el aparato haya enfriado Apague el aparato y vuelva a encenderlo para resolver el fallo.

HINWEIS**Nota**

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



49 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.

- 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

50 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

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

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

51 Datos técnicos

Aparato	Cocina de inducción
Denominación	Comfort C 2000
Nº de art.	2006
Conexión	220-240 V~ 50/60Hz
Consumo de potencia	2000 W, Standby "según el ErP nivel 2"
Dimensiones exteriores (An/H/P)	280 x 65 x 360 mm
Peso neto	2,52 kg

Gebruiksaanwijzing

Inductiekookplaat Comfort C 2000



Arti.Nr. 2006

52 Gebruiksaanwijzing

52.1 Algemeen

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

52.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

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

- Ingebruikname
 - bediening
 - oplossing van een storing en/of
 - Reiniging
 - van het apparaat belast is.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

52.3 Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

⚠ GEFAHR

GEVAAR

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

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

⚠ WARNING

WAARSCHUWING

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

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

VORSICHT

VOORZICHTIG

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

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

HINWEIS

TIP

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

52.4 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
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

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

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

52.5 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.

53Veiligheid

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.

53.1 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. Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

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

⚠️ WARNUNG

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

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

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

53.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

TIP

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

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

- ▶ Het apparaat nooit met de stekker uit het stopcontact trekken.
- ▶ Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet worden geplaatst op de kookplaat, omdat deze heet kunnen worden.
- ▶ Het apparaat is er niet voor bedoeld om met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.

53.3 Bronnen van gevaar

53.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld

⚠WARNING 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
- ▶ Wetenschappelijke tests hebben aangetoond dat inductiekookstellen niet gevaarlijk zijn. Personen met een pacemaker moeten echter minstens een afstand van 60 cm afstand tot het apparaat bewaren, als dit in werking is. Daarnaast moeten personen met een pacemaker eventueel in acht te nemen beschermende maatregelen voor het gebruik met hun arts bespreken.
- ▶ Zet de potten en pannen in het midden van de kookzone. Op die manier beschermt de onderkant van de pan het magnetische veld zoveel mogelijk af.
- ▶ Verwijder geen dichtingen van het apparaat.

53.3.2 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, pannendeksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookzone.
- ▶ De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken. De inductiekoker ontwikkelt tijdens het koken zelf geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookzone.
- ▶ Plaats geen lege schalen op het apparaat.

53.3.3 Explosiegevaar

⚠️ WARNUNG WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door ontsteking van de inhoud.

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

- ▶ Verwarm nooit voedsel of vloeistoffen in gesloten containers, zoals Blikjes. Als gevolg van de daaruit voortvloeiende druk kan barsten van de tank. Een blikje wordt verwarmd op zijn best, door het openen en is in een pot gevuld met water.

53.3.4 Brandgevaar

⚠️ WARNUNG WAARSCHUWING

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

- ▶ Verwijder tijdens het gebruik, alle brandbare voorwerpen (zoals schoonmakers, spuitbussen, ovenwanten, theedoeken, etc.) uit de onmiddellijke nabijheid van het apparaat.
- ▶ Vermijd een langdurige oververhitting van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel vlam vatten.
- ▶ Doe een lege pot niet op de kookplaat!

HINWEIS TIP

Als er een brand op een kookplaat, gaat u als volgt:

- ◆ Schakel (indien nodig schakel de zekering).
- ◆ U stik de vlammen met een grote pot deksel, een plaat of een vochtige theedoek.
- ◆ NIET HELDER WATER! Na de brand is geblust, laat afkoelen keukenapparatuur en bieden voldoende frisse lucht. 

53.3.5 Gevaar door elektrische stroom

⚠️ GEFAHR GEVAAR

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:

- ▶ De installatie mag alleen door gekwalificeerde vakmensen uitgevoerd worden.
- ▶ Trek nooit aan het snoer, maar de stekker in om het scheiden van de macht.
- ▶ Voordat u de lamp van de interne licht is, schakelt het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.

⚠GEFAHR**GEVAAR**

- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Trek niet aan het aansluitsnoer en hou het apparaat niet vast aan het aansluitsnoer.
- ▶ Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact.

54Ingebruikname

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

54.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG**WAARSCHUWING**

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

54.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Comfort C 2000 wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- Inductiekookplaat Comfort C 2000
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS**TIP**

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

54.3 Uitpakken

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

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

54.4 Verwijderen van de verpakking



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

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

HINWEIS

TIP

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

54.5 Plaatsen

54.5.1 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, cassette recorders, 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.

54.5.2 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.

54.6 Elektrische aansluiting

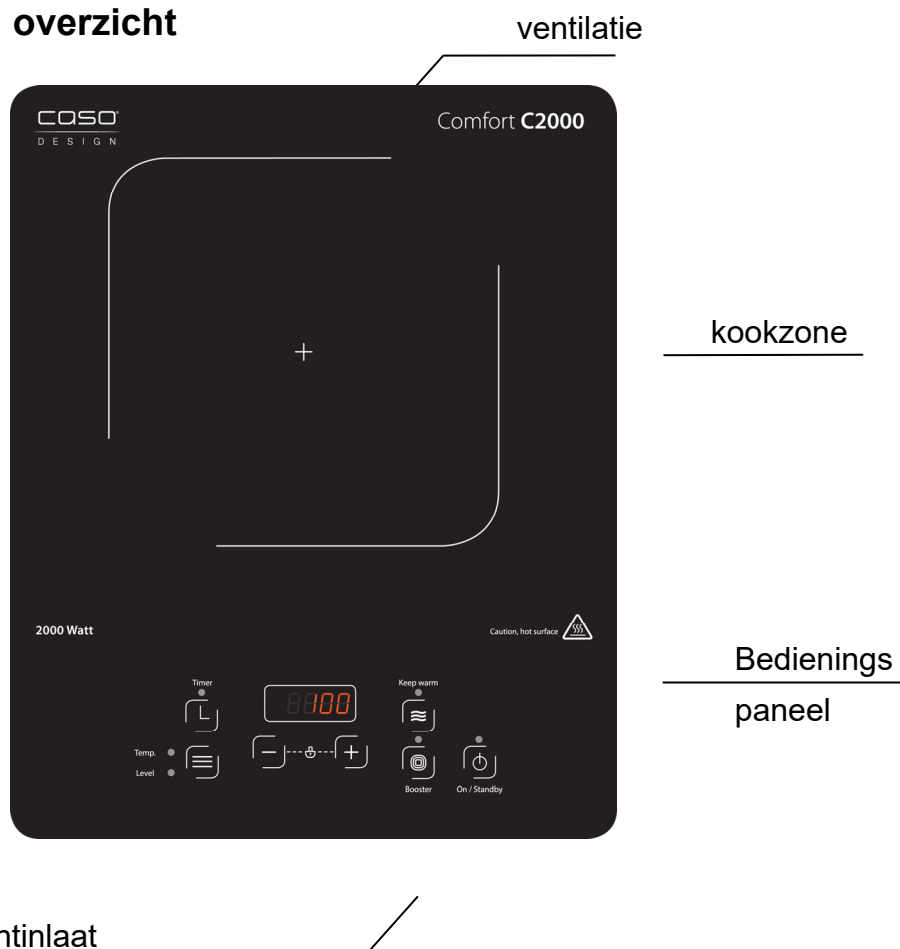
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- 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.
- 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.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

55 Opbouw en functie

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

55.1 Algemeen overzicht



55.1.1 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!

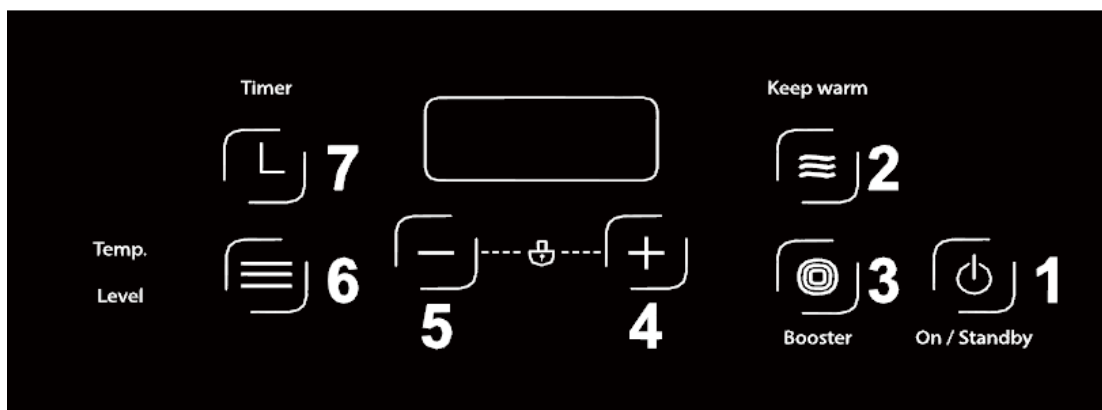


VORSICHT VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar bij hete oppervlakte!

- ▶ De oppervlakte van de keramische plaat niet aanraken zolang deze heet is (H verschijnt in display)
- ▶ Geen objecten op de hete keramische plaat neerleggen.

55.1.2 Bedieningspaneel en display



1 Hoofdschakelaar On/Standby

2 Keep warm-functie

3 Booster-functie

4,5 +/- knoppen voor het instellen van de stand, de temperatuur of de timer

6 Knop voor de selectie van de functies vermogensstand of temperatuur

7 Timer

55.1.3 Pieptonen

Het apparaat geeft na inschakeling en na een foutmelding een akoestisch signaal af.

55.1.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting.

Wanneer de temperatuur van het apparaat de kritische grens overschrijdt, schakelt het apparaat uit veiligheidsoverwegingen de stroomtoevoer uit.

Na de afkoelperiode kan het apparaat weer uit- en ingeschakeld worden.

HINWEIS

TIP

Plaats geen lege potten en pannen op de kookplaat. Het verwarmen van een lege pan of koepepan leidt ertoe dat de thermische beveiliging bij oververhitting wordt ingeschakeld.

55.1.5 Automatische uitschakeling

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakeling. Als u vergeten bent het apparaat uit te zetten, schakelt het apparaat uit veiligheidsoverwegingen de energietoevoer uit.

Kookstand	Automatische uitschakeling na
1-10	2 uur

Zodra u de pan van de kookplaat neemt, wordt na de automatische pieptoon de energietoevoer direct verbroken.

55.2 Typeplaatje

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

56 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.

56.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten

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

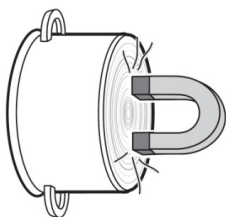
Voordelen van een inductiekookplaat

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

56.2 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
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 22 cm.

HINWEIS

TIP

- ▶ Bij gebruik van inductiebestendige 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).

56.3 Veiligheidsvoorschriften

⚠️WAARNING

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

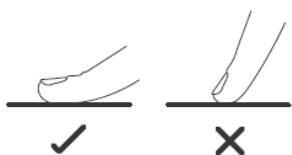
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.

HINWEIS**Tip**

- Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

56.4 Gebruik van het apparaat

56.4.1 Bediening met Touch Control



De bediening reageert op aanraking, zonder druk.

Gebruik de bolle binnenkant van de vingers, niet de toppen.

U hoort een pieptoon zodra een contact is geregistreerd.

Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon en droog is. Zelfs een flinterdun laagje water bemoeilijkt de precieze werking.

56.4.2 Inschakelen

- Stekker in een geschikt stopcontact steken.
- Het display geeft de temperatuur van de oppervlakte van het inductiekookveld aan. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50°C ligt, wordt „L“ aangegeven, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50°C ligt, geeft de display „H“ aan. Een akoestisch signaal weerklinkt. Het apparaat bevindt zich nu in de Standby stand.
- Geschikt kookgerei met te bereiden voedsel in het midden van de kookzone plaatsen (Ø 120 mm - 220 mm).
- Druk eenmaal op de **aan/standby** toets. Vervolgens knippert het „aan/standby“-lampje en klinkt een akoestisch signaal.

HINWEIS**Tip**

- Als u binnen 10 seconden geen gegevens invoert, schakelt het apparaat automatisch uit.

56.4.3 Vermogens

- Selecteer met de functieknop (6) de vermogensmodus, dan ziet u 1600 in de display.
- U kunt met behulp van de +/- knoppen tussen 10 niveaus kiezen (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W) wählen. Het gekozen vermogen wordt aangegeven in de display.

56.4.4 Temperatuur

- Selecteer met de functieknop (6) de temperatuurmodus, dan ziet u 140 in de display.
- U kunt met behulp van de +/- knoppen temperaturen tussen 60°C en 200°C selecteren. (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200). De geselecteerde temperaturen in de display te zien.

HINWEIS**Tip**

- Daar vooral bij het braden met heel weinig vet de temperatuur op de bodem van de pan zeer snel stijft en de grenswaarde van 150-170°C snel wordt bereikt, schakelt u bij het braden om naar de temperatuurmodus. Hier ligt de maximumtemperatuur bij 200°C.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Als u de pan weghaalt, stopt het verwarmen meteen. Er klinken 30 seconden lang signaaltonen, daarna schakelt het apparaat automatisch in de stand-by-modus.

56.4.5 Warmhoud-functie:

Druk op de knop Keep Warm (2). In deze instelling houdt het apparaat de producten tot 60°C energiebesparend warm. Het display toont "-----".

HINWEIS**Tip**

- ▶ In deze instelling kunnen de functies (vermogen en temperatuur) niet worden gewijzigd

56.4.6 Booster

Druk op de knop Booster (3). De Booster selecteert meteen de hoogste vermogensstand. Het display toont "-----". De Booster schakelt automatisch na 30 seconden naar de tevoren gekozen functiestand terug.

56.4.7 Timer

Selecteer de gewenste vermogensstand of temperatuur.

Druk zo lang op de knop Timer (7) tot "0:00" verschijnt in de display.

Met de toetsen + / – stelt u de duur in met een interval van 1 minuut (tot max. 180 min.).

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal en het apparaat, of beter gezegd de kookplaat, gaat naar de standby stand.

De geselecteerde functie en de timer kunt u afwisselend zien in de display.

De standaard timer op 2 minuten gaat an op jede kookstand.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Gedurende de werking van de timer kunt u de duur naar believen met de knoppen +/- instellen. Door de geheugenfunctie blijft de instelling van de kookstand onveranderd.
- ▶ Gedurende het kookproces kan de kookstand naar believen opnieuw ingesteld worden. Ook de timer kunt u altijd weer opnieuw instellen.
- ▶ Als u tussen vermogensstand en temperatuur wisselt, moet u de timer opnieuw instellen.

56.4.8 Kinderslot

Het kinderslot voorkomt onbedoeld gebruik van het apparaat door kinderen of  het onbedoeld indrukken van de knoppen.

Inschakelen van het kinderslot:

Druk gelijktijdig op de knoppen + en – tot het controlelampje boven het slot-symbool gaat branden.

In afgegrendelde toestand zijn alle knoppen behalve de hoofdschakelaar On/Standby (1) gedeactiveerd. De kookzone verwarmt verder volgens de daarvoor ingestelde kookstand.

**Uitschakelen van het kinderslot:**

Druk op de knoppen + en - tot het controlelampje boven het slot-symbool uitgaat.

56.4.9 Uitschakelen

Het gehele apparaat wordt met de hoofdschakelaar On/Standby (1) uitgeschakeld.

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.

57 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.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

VOORZICHTIG

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

- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en kookresten verwijderd. Een niet in een schone toestand verkerend apparaat heeft nadelige gevolgen voor de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke conditie van het apparaat.
- Schakel vóór het reinigen het apparaat uit.
- De kookzone kan na gebruik heet zijn. Er bestaat verbrandingsgevaar! Wacht u totdat het apparaat afgekoeld is.
- Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart het reinigen onnodig en maakt het in extreme situaties onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- Als er vochtigheid het apparaat binnendringt, kunnen elektrische elementen beschadigd worden. Let erop dat er geen vocht door de ventilatieopeningen naar de binnenkant van het apparaat loopt.
- Het apparaat niet in water onderdompelen en niet in de vaatwasser zetten.
- Krab hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.

57.2 Reiniging

◆ Keramische kookzone, behuizing en bedieningspaneel

- De keramische kookplaat met een zachte, lichtvochtige doek of met een milde, niet schurende zeepoplossing schoonwrijven.
- Keramische kookzone: Bij sterke verontreiniging kunt u een beetje wijnazijn gebruiken.

⚠VORSICHT

VOORZICHTIG

- Gebruik geen oplosmiddelen op basis van reinigingsmiddel zoals Benzine, als niet aan de plastic onderdelen beschadigen.

58 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.

58.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

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

58.2 Storingsmeldingen

Bij een storing verschijnt in het display een foutmeldingscode, die de oorzaak van de fout beschrijft.

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

Storing	Korrigieren
E1 E2 E4 E5 Eb	Het apparaat moet ter reparatie naar de klantenservice gestuurd worden.
E3 E6	Apparaat laten afkoelen. Apparaat uit- en weer aanzetten, om de fout te herstellen.
E7 E8	Spanningsschommelingen. Apparaat laten afkoelen. Apparaat uit- en weer aanzetten, om de fout te herstellen.

HINWEIS TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kan oplossen, richt u zich dan tot de klantenservice.
- ▶ Mochten er na langere wachttijd en het opnieuw inschakelen van het apparaat nog steeds foutmeldingen verschijnen, dan moet het apparaat ter controle naar de klantenservice gestuurd worden.

59 Afvoer van het oude apparaat

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

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen.



Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS

TIP

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

60 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schade, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schade, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik.

Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten.

Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

61 Technische gegevens

Apparaat	Inbouw inductiekookplaat
Name	Comfort C 2000
Artikelnr.	2006
Aansluitgegevens	220-240 V~ 50/60Hz
Vermogens	2000 W, Standby “volgens ErP niveau 2”
Afmetingen (B/H/D)	280 x 65 x 360 mm
Nettogewicht	2,52 kg

Руководство по эксплуатации Индукционная плита Comfort C 2000



Артикул. 2006

62 Руководство по эксплуатации

62.1 Общие положения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции.

Ваша индукционная плита прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

62.2 Информация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью виндукционной плиты (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором.

Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- Ввод в эксплуатацию • Обслуживание • Устранение неисправностей и/или
- Очистку прибора

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

62.3 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания.



GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает угрозу опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

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



WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

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

▲VORSICHT**ОСТОРОЖНО**

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

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

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

62.4 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- Несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных запчастей

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной. Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только оригинальным немецким текстом.

62.5 Защита авторского права

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

Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

63 Безопасность

В данной главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

63.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для использования в домашних хозяйствах в закрытых помещениях для подогрева, приготовления и жарки еды. Удостоверьтесь, что кастрюли и иные кухонные приборы, которые Вы планируете использовать, подходят для индукционных плит. Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве, а также:

- на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих предприятиях; • в отелях и хостелах;
- в фермерских хозяйствах;
- для клиентов в отелях, мотелях и других аналогичных организациях.

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

⚠️ WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от прибора могут исходить определенные опасности.

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

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены.

Все риски несет пользователь.

63.2 Общие требования техники безопасности

HINWEIS Примечание

Пожалуйста, соблюдайте следующие общие правила безопасности для безопасного обращения с прибором.

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ Детям в возрасте 8 лет и старше разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.

- ▶ Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Прибор и его кабель питания необходимо хранить в месте, недоступным для детей младше 8 лет.
- ▶ Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт прибора разрешено осуществлять только сервисным центрам, уполномоченным производителем. В ином случае гарантия на прибор в случае других повреждений будет аннулирована.
Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Никогда не перемещайте прибор, потянув за кабель питания.
- ▶ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует размещать на конфорке, так как они могут нагреваться.
- ▶ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.

63.3 Источники опасности

63.3.1 Опасность от электромагнитного излучения

⚠️ WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Магнитные поля, создаваемые во время работы прибора, могут привести к неблагоприятным последствиям.

Соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Люди с повышенной чувствительностью к электричеству не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.
- ▶ Научные испытания доказали, что индукционные плиты не представляют опасности. Тем не менее, люди с кардиостимуляторами должны держаться на расстоянии не менее 60 см от прибора во время его работы. Кроме того, люди с кардиостимуляторами должны уточнить у своего врача, следует ли позаботиться о специальных советах по обращению с ними. Не размещайте намагничиваемые предметы, например, кредитные карты, носители данных или кассеты на или в непосредственной близости от устройства.
- ▶ Поместите кухонную посуду посередине варочной панели, чтобы дно посуды покрывало как можно больше электромагнитного поля.
- ▶ Не удаляйте какие-либо покрытия с прибора.

63.3.2 Опасность ожогов

⚠️ WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пища, приготовленная с помощью данного прибора, а также используемые кухонные принадлежности и сама поверхность прибора могут сильно нагреваться во время работы.

⚠️ WARNUNG**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Придерживайтесь следующих инструкций по технике безопасности для того, чтобы избежать нанесения ожогов себе или окружающим:

- ▶ Во время работы с горячим прибором защищайте свои руки с помощью теплоизоляционных перчаток, прихваток или подобных предметов.
- ▶ Не помещайте на варочную панель металлические кухонные принадлежности, крышки кастрюль или сковородок, ножи или другие металлические предметы. Во время работы прибора эти предметы могут сильно нагреваться.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей керамической поверхности прибора. Индукционная плита сама по себе не выделяет тепло во время приготовления, но поверхность плиты нагревается от температуры посуды.

63.3.3 Опасность взрыва**⚠️ WARNUNG****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Неправильное использование прибора может привести к взрыву из-за создаваемого избыточного давления.

Соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности для предотвращения опасности взрыва:

- ▶ Никогда не нагревайте пищу или жидкости в закрытых емкостях, например, в контейнерах или банках. Из-за создаваемого избыточного давления контейнер может лопнуть. Банки лучше всего нагревать, открыв их и поместив в кастрюлю с небольшим количеством воды.

63.3.4 Опасность пожара

⚠️ WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если прибор используется неправильно, существует риск пожара.

Чтобы избежать пожара, соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

- ▶ Во время работы прибора держите все легковоспламеняющиеся предметы (например, моющие средства, аэрозольные баллончики, духовку, тряпки, салфетки и т. д.) максимально далеко от прибора.
- ▶ Избегайте перегрева масла и жира в течение длительного времени. Перегретые масло и жир могут быстро воспламениться.
- ▶ Не ставьте пустую посуду на варочную поверхность.

HINWEIS

Примечание

В случае возникновения пожара в индукционной плите, действуйте следующим образом:

◆ **Отключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).**

◆ **Потушите огонь большой крышкой, тарелкой или влажной тряпкой.**

НИКОГДА НЕ ТУШИТЕ ИНДУКЦИОННУЮ ПЛИТУ ВОДОЙ!

◆ **После тушения пожара дайте посуде и прибору остыть и обеспечьте достаточный приток свежего воздуха.**

63.3.5 Опасность от электрического тока



Опасность

Опасность для жизни от электрического тока!

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

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасностей, связанных с электропитанием:

- ▶ Установку прибора разрешается производить только квалифицированным электрикам.
- ▶ В случае, если поверхность прибора треснула, выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Не используйте прибор, если его кабель или вилка повреждены, если прибор не работает должным образом, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или вилки прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Не прикасайтесь в прибору или кабелю питания мокрыми или влажными руками.
- ▶ Не помещайте прибор в воду или иные жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.
- ▶ Не вставляйте никакие предметы в отверстия прибора. Существует риск поражения электрическим током, если контакт осуществляется с проводниками напряжения.

**GEFAHR**

Опасность

- ▶ Не подключайте прибор к одной розетке с другими устройствами.

64 Ввод в эксплуатацию

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

64.1 Информация по безопасности

**WARNUNG**

Предупреждение

- ▶ Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, поскольку существует опасность удушья.

64.2 Комплект поставки и проверка после транспортировки

Как правило, Comfort C 2000 поставляется в следующей комплектации:

- Индукционная плита Comfort C 2000
- Руководство по эксплуатации

**HINWEIS**

Примечание

- ▶ Проверьте товар на предмет его комплектности и любых видимых повреждений
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

64.3 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, вытащите прибор из картонной коробки и удалите все упаковочные материалы.

64.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования.



Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

**HINWEIS**

Примечание

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

64.5 Установка

64.5.1 Требования к месту установки:

Для безопасной и безотказной работы прибора место его установки должно отвечать следующим требованиям:

- Разместите прибор на прочной, ровной, горизонтальной и термостойкой поверхности с достаточной грузоподъемностью, чтобы она могла выдержать вес прибора и максимально возможный вес продуктов, которые Вы можете готовить.
- Индукционная варочная панель не должна эксплуатироваться на поверхности с содержанием железа или стали, поскольку сталь и железо могут нагреваться.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли дотянуться по нагревающимся поверхностям прибора.
- Данный прибор не является встраиваемым.
- Не устанавливайте прибор в жарких, сырых или очень влажных помещениях или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель рядом с приборами и объектами, которые чувствительно реагируют на магнитные поля (например, радиоприемники, телевизоры, кассетные магнитофоны и т. д.).
- Для корректной работы прибора требуется достаточный поток воздуха. При установке прибора оставляйте зазор 10 см со всех сторон.
- Холодный воздух втягивается нижней стороной прибора. Не закрывайте и не блокируйте отверстия прибора.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости легко было отсоединить прибор от сети.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

64.5.2 Предотвращение радиопомех

Прибор может создавать помехи для радиоприемников, телевизоров или аналогичных устройств. Помехи могут быть устранены или уменьшены с помощью следующих мер:

- Устанавливайте радиоприемники, телевизоры и т. д. как можно дальше от прибора.
- Подключите прибор к другой розетке, если в приборе и приемнике возникли помехи.
- Устанавливайте антенны правильно для обеспечения хорошего приема сигнала.

64.6 Подключение к электрической сети

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора необходимо соблюдать следующие правила для электрического подключения:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать.

В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

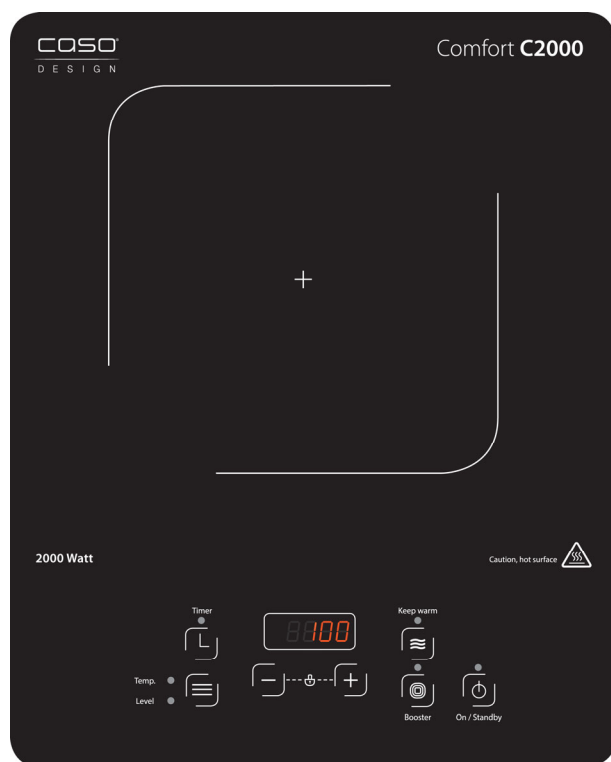
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь,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

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

65 Эксплуатация и функционирование

В данной главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора.

65.1 Обзор прибора



Вентиляционное
отверстие

Керамическая
поверхность

Панель
управления

Выход
воздуха

65.1.1 Подробности о приборе

Керамическая поверхность прибора может быть нагреваться во время работы. Хотя сама по себе индукционная плита не выделяет тепло во время приготовления, температура посуды нагревает варочную панель! Придерживайтесь следующих инструкций по технике безопасности, чтобы не обжечься горячим прибором:

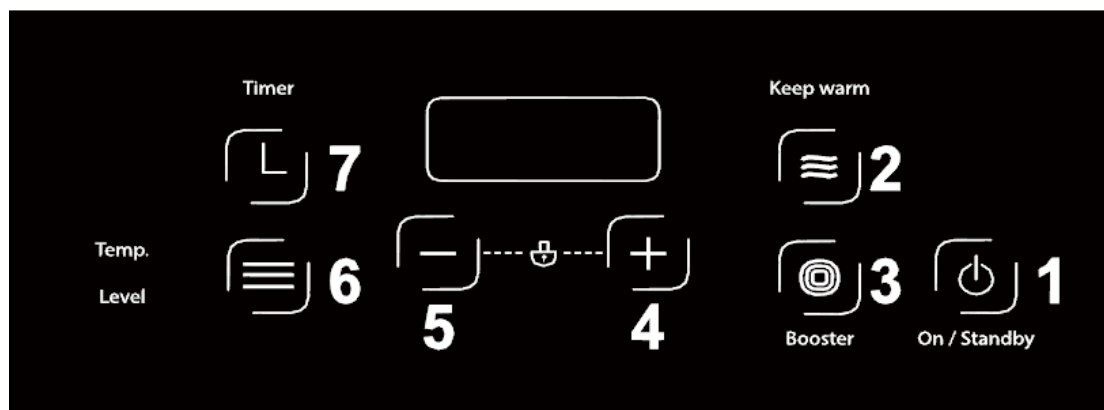


⚠ VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность ожога от горячей поверхности!

- ▶ Не прикасайтесь к керамической поверхности варочной панели, пока она горячая (световой индикатор «H»)
- ▶ Не кладите никакие предметы на горячую керамическую плиту.

65.2 Элементы управления и дисплей



1 Главный переключатель ВКЛ/Режим ожидания (On/Standby)

2 Функция подогрева (Keep warm)

3 Функция бустер (Booster)

4,5 + / - кнопки для регулировки мощности, температуры и таймера

6 Функциональная кнопка для переключения между режимами Мощности (Power) и температуры (Temperature)

7 Таймер (Timer)

65.2.1 Звуковые сигналы

Прибор издает звуковые сигналы после включения и в случае неисправности.

65.2.2 Защита от перегрева

Прибор оснащен функцией защиты от перегрева. Если температура прибора превышает критический предел, отображается соответствующее сообщение об ошибке и звучит акустический сигнал. В целях безопасности прибор отключает электропитание. После фазы охлаждения прибор можно снова включить.

HINWEIS

Примечание

► Не размещайте пустую посуду на варочной поверхности прибора. Нагрев пустой кастрюли или сковороды активирует защиту от перегрева, и устройство автоматически отключается.

65.2.3 Защита от автоматического отключения

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если Вы забыли выключить прибор, он будет отключен автоматически.

Уровень мощности

1~10

Автоотключение произойдет через

2 часа

65.2.4 Заводская табличка

Заводская табличка с параметрами подключения и мощности находится на задней стороне прибора.

66 Эксплуатация и функционирование

В данной главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора.
Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

▲WARNING Предупреждение

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы Вы могли быстро вмешаться в случае опасности.

66.1 Функционирование и преимущества индукционных панелей

В индукционных варочных панелях тепло не передается нагревательным элементом через посуду для приготовления пищи, необходимое тепло выделяется непосредственно в посуде с помощью индукционных токов.

Индукционная катушка под керамической стеклянной плитой создает переменное электромагнитное поле, которое проникает в керамическую стеклянную плиту и индуцирует ток, выделяющий тепло в дно посуды.

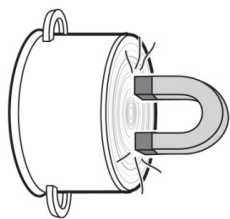
Преимущества индукционных варочных панелей

- Приготовление пищи в режиме энергосбережения, благодаря прямой передаче энергии в посуду для приготовления пищи.
- Повышенная безопасность, благодаря тому, что энергия передается только тогда, когда посуда установлена на варочную панель.
- Высокоэффективная передача энергии между зоной индукционной варки и дном посуды.
- Быстрый нагрев.
- Низкий риск ожога, так как варочная поверхность нагревается только дном посуды.
- При кипячении содержимого посуды варочная панель не нагревается.
- Быстрое и точное управление входной мощностью.

66.2 Инструкции по выбору посуды

Посуда, используемая для индукционных варочных панелей, должна быть изготовлена из металла, иметь магнитные характеристики и достаточную плоскую поверхность дна.

Как понять, подходит ли посуда для индукционных варочных панелей:



Убедитесь, что на посуде имеется маркировка с указанием ее пригодности для приготовления пищи с помощью индукционного тока или выполните следующий магнитный тест:

- ◆ Поместите магнит (например, магнит от магнитной доски) рядом с дном кастрюли. Если магнит притягивается к кастрюле, тогда Вы можете использовать ее для приготовления пищи на индукционной варочной панели.

Приведенная ниже таблица поможет Вам выбрать правильную посуду:

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда с магнитным дном (железо)	Посуда из меди, алюминия, термостойкого стекла и других неметаллических материалов
Стальная посуда с эмалевым покрытием на толстом дне	Посуда из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника
Чугунные кастрюли с эмалевым покрытием	Посуда, которая не плотно прилегает к конфорке
Посуда из нержавеющей стали, многослойной стали, алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 12 см или более 22 см.

HINWEIS

Примечание

- Использование индукционно-совместимой посуды некоторых производителей может привести к появлению шумов, связанных с конструкцией этих горшков.

VORSICHT

Осторожно

Придерживайтесь также следующих инструкций по использованию подходящей посуды:

- Используйте только посуду с индукционно-совместимым дном.
- Максимально допустимый вес посуды с содержимым не должен превышать 6 кг.
- Будьте осторожны при использовании посуды с полыми стенками. Посуда такого типа может вскипать незаметно. Что приводит к повреждению кастрюли и варочной панели.

66.3 Указания по безопасности

▲WARNING

Предупреждение

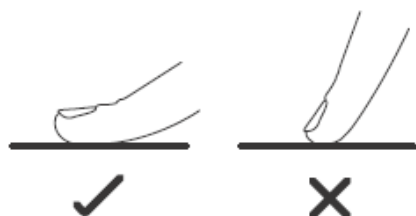
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы Вы могли быстро вмешаться в случае опасности.
- Не перемещайте прибор во время работы или с горячей посудой на горячей плите.
- Убедитесь, что посуда правильно отцентрирована на варочной панели. Не следует размещать посуду на панели управления или на рамке.
- Во избежание перегрева не кладите алюминиевую фольгу или металлические панели на поверхность прибора.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической плиты. Хотя сама индукционная варочная панель не выделяет тепло во время приготовления, температура посуды действительно нагревает варочную панель.

▲WARNING**Предупреждение**

- ▶ Следите за тем, чтобы плита и дно посуды были чистыми и сухими. Если между основанием посуды и варочной панелью попадет жидкость, она может испариться, и давление может привести к тому, что посуда подпрыгнет в воздух, что может привести к травме.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Выключайте прибор сразу после использования. Это позволит избежать лишних энергозатрат и обеспечит Вашу безопасность.
- ▶ В случае, если прибор не используется в течение продолжительного времени, мы рекомендуем отключать его от сети.

66.4 Эксплуатация прибора**66.4.1 Использование сенсорных кнопок**

Сенсоры управления прибора легко реагируют на прикосновения, поэтому не следует сильно давить на них. Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

Каждый раз при прикосновении к сенсорам Вы будете слышать звуковой сигнал.

Убедитесь, что сенсоры управления всегда являются чистыми, сухими и на них нет предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить управление.

66.4.2 Включение прибора

- Подключите прибор к подходящей розетке.
- Температура поверхности отображается следующим образом: в случае, если температура поверхности индукционной плиты ниже 50°C, на дисплее отображается значок «L». Когда температура поверхности плиты превышает 50°C, на ней отображается значок «H». Звучит акустический сигнал. Теперь устройство находится в режиме ожидания.
- Поместите подходящую посуду с содержимым в центр варочной панели (Ø 120 мм - 220 мм).
- Нажмите кнопку **ВКЛ / Режим ожидания (ON / Standby)** один раз. После этого Вы услышите звуковой сигнал.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ В случае, если в течение 10 секунд после включения прибора Вы не поставите на него никакую посуду, прибор отключится автоматически.

66.4.3 Режим мощности (Power mode)

- Выберите режим мощности (Power mode), используя функциональную кнопку (6), на дисплее отобразится значение 1600.

- Используя кнопки +/-, выберите 1 из 10 уровней (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Вт). Выбранный уровень мощности отобразится на дисплее.

66.4.4 Температурный режим (Temperature Mode)

- Выберите температурный режим, используя функциональную кнопку (6), на дисплее отобразится значение 140.
- Используя кнопки +/-, выберите нужное значение температуры. Вы можете установить значение температуры между 60°C и 200°C (60, 80, 100, 120, 140, 160, 170, 180, 190, 200).

HINWEIS

Примечание

- ▶ Во время жарки с небольшим количеством жира температура на дне посуды повышается быстро и ее предел 150-170°C достигается также быстро. Поэтому при обжаривании следует перейти в температурный режим. В этом режиме максимальная температура составляет 200°C.
- ▶ После того, как посуда снята с плиты, прибор немедленно прекращает нагрев. В течение 30 секунд после этого звучит зуммер, и прибор автоматически переходит в режим ожидания.

66.4.5 Функция подогрева (Keep Warm):

Нажмите кнопку Подогрев (Keep warm) (2). В данном режиме прибор осторожно разогревает пищу до температуры около 60°C. На дисплее отображается значок «---».

HINWEIS

Примечание

- ▶ В данном режиме Вы не можете изменять значения мощности и температуры.

66.4.6 Бустер (Booster)

Нажмите кнопку бустер (Booster) (3). В данном режиме прибор работает на максимальной мощности. На дисплее отображается значок «----». Из режима Бустер прибор автоматически переключается на выбранную вами функцию через 30 секунд.

66.4.7 Таймер (Timer)

Выберите нужный уровень мощности или температуры.

Нажимайте кнопку таймер (Timer) (7) до тех пор, пока на дисплее не отобразится значение "0:00".

Используя кнопки + / -, выберите нужное время с шагом в 1 минуту (макс. 3 часа).

На дисплее отобразится выбранное Вами время и начнется обратный отсчет.

Выбранная функция и таймер будут попеременно отображаться на дисплее.

По истечении указанного времени Вы услышите звуковой сигнал и прибор автоматически выключится.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Во время работы в режиме таймера Вы можете в любое время изменить продолжительность заданного времени с помощью клавиш **+** / **-**. Используя функцию памяти, выбранные функции остаются неизменными.
- ▶ При переключении между режимом мощности и температурным режимом следует сбросить таймер.
- ▶ Во время приготовления уровень мощности и таймер можно отрегулировать по своему усмотрению.

66.4.8 Функция блокировки (Lock) (блокировка от детей)

Активация функции блокировки:

Нажимайте на кнопки **+** и **-** до тех пор, пока не загорится  значок.

В данном режиме будут заблокированы все кнопки, кроме Главного переключателя (ВКЛ/Режим ожидания (On/Stanby)). После включения режима блокировки плита продолжит нагрев согласно ранее выбранного режима. Таймер также продолжит свою работу.

Деактивация функции блокировки:

Нажимайте на кнопки **+** и **-** до тех пор,  пока значок не погаснет.

66.4.9 Отключение

Прибор можно полностью отключить, используя **Главный переключатель (ВКЛ/Режим ожидания (On/Stanby)) (1)**.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Обратите внимание, что вентилятор будет продолжать работать некоторое время после выключения прибора, чтобы рассеивать тепло, которое накопилось в приборе.

67 Чистка и уход

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

67.1 Информация по безопасности**▲VORSICHT****Осторожно**

Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- ▶ Следует регулярно производить очистку прибора, а также своевременно удалять с него остатки пищи и иные загрязнения. Если прибор не поддерживается в чистоте, это может отрицательно сказаться на сроке его службы, может привести к потенциально опасному состоянию прибора, а также к росту грибов и бактерий.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и выньте вилку из розетки.

▲VORSICHT**Осторожно**

- ▶ Варочная поверхность может быть горячей после использования. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор не остынет.
- ▶ Очищайте варочную панель прибора после использования сразу после того, как она остынет. Длительное ожидание излишне усложнит уборку и может сделать ее в крайних случаях невозможной. Чрезмерное скопление грязи при определенных обстоятельствах может повредить прибор.
- ▶ Попадание влаги внутрь прибора может привести к повреждению электронных компонентов. Пожалуйста, убедитесь, что жидкость не может попасть внутрь устройства через вентиляционные отверстия.
- ▶ Не погружайте прибор, его кабели и вилку в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
- ▶ Не соскребайте стойкую грязь с прибора твердыми предметами.

67.2 Чистка**◆ Керамическая плита, корпус и панель управления**

- Очищайте варочную панель, корпус прибора и панель управления мягкой, слегка влажной тканью или мягким моющим средством. При скоплении грязи (на керамической плите) нанесите белый уксус в загрязненную зону.

▲VORSICHT**Осторожно**

- ▶ Чтобы не повредить пластмассовые компоненты прибора, не используйте чистящие моющие средства на основе растворителей, такие как, например, бензин.
- ▶ Не используйте легковоспламеняющиеся средства, кислоты или щелочи рядом с прибором, так как это может сократить срок его службы и привести к интенсивной вспышке при включении прибора.

68 Проблемы и их решения

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

68.1 Информация по безопасности**▲VORSICHT****Осторожно**

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя и повреждению устройства.

68.2 Индикация и устранение неисправностей

В случае появления неисправности на дисплее появится код ошибки, который описывает ее причину.

Приведенная ниже таблица поможет локализовать и устранить мелкие неисправности.

Ошибка	Решение проблемы
E1 E2 E4 E5 Eb	Доставьте прибор в сервисный центр.
E3 E6	Дайте прибору остыть. Включите и выключите прибор, чтобы сбросить ошибку.
E7 E8	Колебания мощности. Выключите и включите устройство, чтобы сбросить ошибку.

HINWEIS

Примечание

- ▶ В случае, если сообщения об ошибках продолжают отображаться после длительного периода ожидания или после перезапуска устройства, его необходимо отправить в службу поддержки для проверки.
- ▶ Если Вы не можете решить проблему с помощью описанных выше шагов, обратитесь в службу поддержки клиентов.

69 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности.

В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в остаточные отходы.



HINWEIS

Примечание

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Убедитесь в том, что отслуживший прибор до утилизации хранится в недоступном для детей месте.

70 Гарантия

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

Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

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

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

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

71 Технические характеристики

Прибор	Индукционная плита
Модель	Comfort C 2000
Артикул:	2006
Технические параметры подключения	220-240 В~ 50/60Гц
Энергопотребление	2000 Вт, в режиме ожидания в соответствии с уровнем ErP 2
Внешние габариты Ш x В x Д:	280 x 65 x 360 мм
Вес нетто	2,52 кг