
CASO®
DESIGN

Original-Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

TC 2400 Thermo Control (2235)



Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

www.caso-germany.com

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2235 27-08-2020

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

© 2020 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	11
1.1	Allgemeines	11
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	11
1.3	Warnhinweise	11
1.4	Haftungsbeschränkung	12
1.5	Urheberschutz	12
2	Sicherheit.....	12
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	13
2.3	Gefahrenquellen.....	14
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld	14
2.3.2	Verbrennungsgefahr	15
2.3.3	Explosionsgefahr	16
2.3.4	Brandgefahr	16
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom	17
3	Inbetriebnahme	18
3.1	Sicherheitshinweise.....	18
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	18
3.3	Auspacken.....	19
3.4	Entsorgung der Verpackung.....	19

3.5	Aufstellung	19
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	19
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen	20
3.6	Elektrischer Anschluss	20
4	Aufbau und Funktion	20
4.1	Bedienelemente und Anzeigen	20
4.1.1	Bedienfeld und Display	21
4.1.2	Hinweise am Gerät	21
4.1.3	Signaltöne	21
4.1.4	Überhitzungsschutz	21
4.1.5	Typenschild.....	22
5	Bedienung und Betrieb	22
5.1	Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen	22
5.2	Hinweise zum Kochgeschirr	22
5.3	Sicherheitshinweise	23
5.4	Betrieb des Gerätes	24
5.4.1	Einschalten	24
5.4.2	Leistungsmodus.....	24
5.4.3	Temperaturmodus.....	24
5.4.4	Timer.....	26
5.4.5	Ausschalten	26
6	Reinigung und Pflege	27
6.1	Sicherheitshinweise	27
6.2	Reinigung	27
7	Störungsbehebung	28
7.1	Sicherheitshinweise	28
7.2	Störungsanzeigen	28
7.3	Störungsursachen und -behebung	28
8	Entsorgung des Altgerätes	29
9	Garantie	29
10	Technische Daten	30
11	Operating Manual	32
11.1	General.....	32
11.2	Information on this manual	32
11.3	Warning notices	32
11.4	Limitation of liability	33
11.5	Copyright protection.....	33

12	Safety	33
12.1	Intended use	33
12.2	General Safety information	34
12.3	Sources of danger	35
12.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	35
12.3.2	Danger of Burning.....	36
12.3.3	Danger of Explosion.....	36
12.3.4	Danger of Fire	37
12.3.5	Dangers due to electrical power.....	37
13	Commissioning	38
13.1	Safety information	38
13.2	Delivery scope and transport inspection	38
13.3	Unpacking	39
13.4	Disposal of the packaging	39
13.5	Setup	39
13.5.1	Setup location requirements:	39
13.5.2	Preventing Radio interference.....	40
13.6	Electrical connection	40
14	Design and Function	40
14.1	Operating elements and displays	41
14.1.1	Operating panel and Display	41
14.1.2	Details on the device.....	41
14.1.3	Signal Tones	41
14.1.4	Overheating Protection Facility	42
14.1.5	Rating plate.....	42
15	Operation and Handling	42
15.1	Functioning and Advantages of Induction cooktops	42
15.2	Instructions on Cookware	43
15.3	Safety Instructions	43
15.4	Operating the Appliance	44
15.4.1	Switching On.....	44
15.4.2	Power Mode.....	44
15.4.3	Temperature Mode	44
15.4.4	Timer.....	46
15.4.5	Switching Off.....	46
16	Cleaning and Maintenance	46
16.1	Safety information	47
16.2	Cleaning	47
17	Troubleshooting	47

17.1	Safety notices	48
17.2	Fault indications	48
17.3	Causes and rectification of faults	48
18	Disposal of the Old Device	48
19	Guarantee	49
20	Technical Data	49
21	Mode d´emploi	51
21.1	Généralités	51
21.2	Informations relatives à ce manuel	51
21.3	Avertissements de danger	51
21.4	Limite de responsabilités	52
21.5	Protection intellectuelle	52
22	Sécurité	52
22.1	Utilisation conforme	52
22.2	Consignes de sécurités générales	53
22.3	Sources de danger	54
22.3.1	Danger de champs électromagnétiques	54
22.3.2	Danger de brûlure	55
22.3.3	Risque d'explosion	56
22.3.4	Danger d'incendie	56
22.3.5	Dangers du courant électrique	57
23	Mise en service	58
23.1	Consignes de sécurité	58
23.2	Inventaire et contrôle de transport	58
23.3	Déballage	58
23.4	Elimination des emballages	59
23.5	Mise en place	59
23.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	59
23.5.2	Prévention des interférences radio	60
23.6	Raccordement électrique	60
24	Structure et fonctionnement	60
24.1	Éléments de commande et d'affichage	61
24.1.1	Panneau d'exploitation	61
24.1.2	Affichages sur l'appareil	61
24.1.3	Signaux sonores	61
24.1.4	Protection de surchauffe	62
24.1.5	Plaque signalétique.....	62

25	Commande et fonctionnement	62
25.1	Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction	62
25.2	Notices explicatives concernant les récipients de cuisson	63
25.3	Affichages de sécurité.....	64
25.4	Fonctionnement de l'appareil	64
25.4.1	Mettre en marche.....	64
25.4.2	Mode Niveau de puissance.....	64
25.4.3	Mode température.....	65
25.4.4	Minuterie	66
25.4.5	Mettre hors circuit	67
26	Nettoyage et entretien	67
26.1	Consignes de sécurité.....	67
26.2	Nettoyage.....	68
27	Réparation des pannes.....	68
27.1	Consignes de sécurité.....	68
27.2	Affichage d'incidents	68
27.3	Causes de pannes et réparation	69
28	Elimination des appareils usés.....	69
29	Garantie	69
30	Caractéristiques techniques	70
31	Istruzione d'uso	72
31.1	In generale	72
31.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	72
31.3	Indicazioni d'avvertenza.....	72
31.4	Limitazione della responsabilità.....	73
31.5	Tutela dei diritti d'autore	73
32	Sicurezza	73
32.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	73
32.2	Indicazioni generali di sicurezza	74
32.3	Fonti di pericolo	75
32.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico	75
32.3.2	Pericolo di ustioni.....	76
32.3.3	Pericolo d'esplosione	77
32.3.4	Pericolo d'incendio	77
32.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	78
33	Messa in funzione	79
33.1	Indicazioni di sicurezza	79

33.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	79
33.3	Disimballaggio	79
33.4	Smaltimento dell'involucro	79
33.5	Posizionamento	80
33.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento.....	80
33.5.2	A scanso di malfunzionamenti	80
33.6	Connessione elettrica	81
34	Costruzione e funzione	81
34.1	Comandi e display	81
34.1.1	Pannello comandi	81
34.1.2	Avvisi sull'apparecchio	82
34.1.3	Suoni di segnalazione.....	82
34.1.4	Protezione surriscaldamento.....	82
34.2	Targhetta di omologazione	82
35	Utilizzo e funzionamento	82
35.1	Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione	83
35.2	Indicazioni sulle stoviglie	83
35.3	Indicazioni di sicurezza	84
35.4	Funzionamento dell'apparecchio	85
35.4.1	Accensione	85
35.4.2	Modalità di potenza.....	85
35.4.3	Modalità di temperatura	85
35.4.4	Timer.....	87
35.4.5	Spegnimento.....	87
36	Pulizia e cura	87
36.1	Indicazioni di sicurezza	87
36.2	La pulizia	88
37	Eliminazione malfunzionamenti	88
37.1	Indicazioni di sicurezza	88
37.2	Visualizzazione malfunzionamenti	89
37.3	Cause dei malfunzionamenti e soluzioni	89
38	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	89
39	Garanzia	90
40	Dati tecnici	90
41	Original bruksanvisning	92
41.1	Allmänt	92

41.2	Information om denna bruksanvisning	92
41.3	Varningstexter	92
41.4	Ansvarsbegränsning	93
41.5	Upphovsmannarättsskydd	93
42	Säkerhet.....	93
42.1	Avsedd användning	93
42.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	94
42.3	Riskkällor.....	95
42.3.1	Risker genom elektromagnetiskt fält	95
42.3.2	Risk för brännskador	96
42.3.3	Explosionsrisk	96
42.3.4	Brandrisk.....	97
42.3.5	Risker genom elektrisk ström.....	97
43	Idrifttagning	98
43.1	Säkerhetsanvisningar	98
43.2	Leveransomfattning och transportinspektion	98
43.3	Uppackning	99
43.4	Avfallshantering av emballaget	99
43.5	Uppställning	99
43.5.1	Krav på uppställningsplatsen	99
43.5.2	Undvikande av radiostörningar	100
43.6	Elektrisk anslutning	100
44	Uppbyggnad och funktion.....	100
44.1	Manöverorgan och displayer	101
44.1.1	Manöverorgan och displayer.....	101
44.1.2	Varningsanvisningar på apparaten	101
44.1.3	Piptoner.....	101
44.2	Märkskylt	102
45	Manövrering och drift	102
45.1	Induktionshållars funktioner och fördelar	102
45.2	Anvisningar avseende kokkärl	102
45.3	Säkerhetsanvisningar	103
45.4	Användning av apparaten	104
45.4.1	Inkoppling.....	104
45.4.2	Effektläge	104
45.4.3	Temperaturläge.....	104
45.4.4	Timer.....	106
45.4.5	Stäng av.....	106
46	Rengöring och skötsel	106

46.1	Säkerhetsanvisningar	106
46.2	Rengöring	107
47	Åtgärdande av störningar	107
47.1	Säkerhetsanvisningar	107
47.2	Störningsmeddelanden	107
47.3	Orsaker till och åtgärdande av störningar	108
48	Avfallshantering av uttjänt apparat	108
49	Garanti	108
50	Tekniska data	109
51	Руководство по эксплуатации	111
51.1	Общая информация	111
51.2	Информация о данном руководстве	111
51.3	Предупредительные указания	111
51.4	Ограничение ответственности	112
51.5	Охрана авторских прав	112
52	Безопасность	113
52.1	Применение в соответствии с назначением	113
52.2	Общие правила техники безопасности	113
52.3	Источники опасности	115
52.3.1	Опасность из-за электромагнитного поля	115
52.3.2	Опасность ожога	115
52.3.3	Опасность взрыва	116
52.3.4	Опасность возгорания	116
52.4	Опасность поражения электрическим током	117
53	Ввод в эксплуатацию	118
53.1	Правила техники безопасности	119
53.2	Объем поставки и осмотр после транспортировки	119
53.3	Распаковка	119
53.4	Утилизация упаковки	119
53.5	Установка	119
53.5.1	Требования к месту установки	119
53.5.2	Предотвращение радиопомех	120
53.6	Подключение электропитания	120
54	Устройство и работа	121
54.1	Элементы управления и индикация	121
54.1.1	Панель управления и дисплей	121

54.1.2	Указания на приборе.....	121
54.1.3	Звуковые сигналы	121
54.1.4	Защита от перегрева	122
54.1.5	Паспортная табличка.....	122
55	Управление и эксплуатация	122
55.1	Принцип работы и преимущества индукционных конфорок.....	122
55.2	Указания по кухонной посуде	123
55.3	Указания по технике безопасности	124
55.4	Эксплуатации прибора.....	124
55.4.1	Включение	124
55.4.2	Режим мощности.....	124
55.4.3	Режим температуры.....	125
55.4.4	Таймер	126
55.4.5	Выключение.....	127
56	Очистка и уход.....	127
56.1	Правила техники безопасности	127
56.2	Очистка	128
57	Устранение неисправностей	128
57.1	Правила техники безопасности	128
57.2	Индикация неисправностей	128
57.3	Причины неисправностей и их устранение.....	129
58	Утилизация старого прибора	129
59	Гарантия	129
60	Технические характеристики	130

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

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

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

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

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

des Gerätes beauftragt ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

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

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

▲WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

1.4 Haftungsbeschränkung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

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

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 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die 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.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät und das dazugehörige Anschlusskabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sein.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ 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:

- ▶ Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.
- ▶ Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.

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

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.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Das externe Thermometer kann durch das heiße Gargut sehr heiß werden. Gehen Sie vorsichtig mit dem externen Thermometer um. Verbrennungsgefahr!

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 das Kochfeld!

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!**
- ◆ **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!
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert 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 das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

⚠ GEFAHR

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochfeld TC 2400 Thermo Control
- externes Thermometer
- Halterung für die Befestigung des externen Thermometers am Kochtopf
- 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:

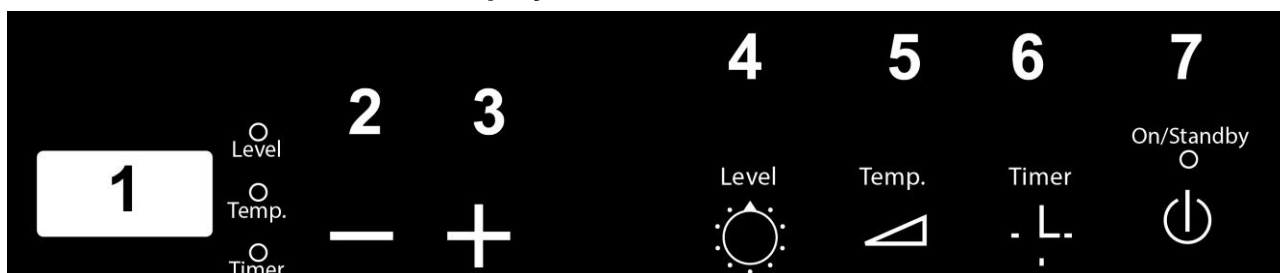
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an 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. Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

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

4.1 Bedienelemente und Anzeigen

4.1.1 Bedienfeld und Display



- 1 Anzeige der gewählten Einstellung (Display)
- 2 Wahltaste (-), Reduzierung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
- 3 Wahltaste (+), Erhöhung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
- 4 Funktionstaste **Stufe** (Level)
- 5 Funktionstaste **Temperatur** (Temp)
- 6 Funktionstaste **Zeit** (Timer)
- 7 **On/Standby** Taste



4.1.2 Hinweise am Gerät

Dieser Hinweis und das Anzeigen von „H“ im Display dienen zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

▲VORSICHT Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

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

4.1.3 Signaltöne

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

HINWEIS

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

4.1.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode „**E05**“ angezeigt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

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

4.1.5 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

⚠️ WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.

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

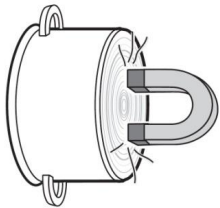
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, 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 26 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:

▲ VORSICHT

- ▶ 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.

⚠ WARNUNG

- ▶ Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Es besteht Verletzungsgefahr.

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 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. Alle LEDs leuchten für 1 Sekunde auf. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø 120 mm - 260 mm).
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die **On/Standby** - Taste.

5.4.2 Leistungsmodus

- Drücken Sie anschließend die Taste **Stufe (Level)**. Die voreingestellte Leistungsstufe „8“ wird angewählt und das Gerät schaltet sich ein. Mit den Wahl-tasten + / - können Sie die Stufen von 1 – 12 einstellen.

HINWEIS

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

5.4.3 Temperaturmodus

HINWEIS

- ▶ Wenn das externe Thermometer angeschlossen ist, dann werden die Funktionen dafür benutzt.

- **Internes Thermometer:**
- Zur Einstellung der Temperatur drücken Sie die Taste **Temperatur (Temp)**. Die voreingestellte Temperatur von 120° C erscheint im Display.

-
- Wenn das externe Thermometer nicht angeschlossen ist, können Sie mit den Wahlstasten+ / - die Temperatur von 60 – 240°C ändern.
(Temperaturstufen: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C)
 - Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb der Glaskeramikplatte gemessen, daher kann die angezeigte Temperatur von der Temperatur im Topf abweichen.

HINWEIS

- ▶ Für gradgenaues Kochen empfehlen wir die Nutzung des beiliegenden, externen Thermometers.
- ▶ Reinigen Sie das externe Thermometer vor dem ersten Gebrauch.

Externes Thermometer – Steuerung der Temperatur im Kochbehälter:

HINWEIS

- ▶ Befestigen Sie die Halterung am Kochbehälter und stecken Sie das Thermometer hindurch.
- ▶ Wenn Sie den Timer benutzen, dann startet dieser erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Schließen Sie das Thermometer unten links am Gerät an und hängen Sie es in den Kochbehälter.
- Mit den Wahlstasten+ / - können Sie die Temperatur von 40 – 160°C in 1°C Schritten ändern.
- Wenn das Thermometer angeschlossen ist, misst es kontinuierlich und regelt die Temperatur entsprechend der gewählten Temperatureinstellung. Nach Beginn des Heizvorgangs wird im Display die Ist-Temperatur angezeigt. Wenn Sie noch einmal kurz auf die Taste **Temperatur (Temp)** drücken, wird die eingestellte Soll-Temperatur angezeigt.
- Die LED Temp blinkt langsam, wenn die Funktion für die Steuerung der Temperatur im Kochbehälter ausgewählt ist.

Externes Thermometer – Steuerung der gewünschten Kerntemperatur im Gargut:

- Schließen Sie das Thermometer unten links am Gerät an.
- Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste **Temperatur (Temp)**. Die voreingestellte Temperatur von 65° C erscheint im Display.
- Die LED Temp blinkt schnell, wenn die Funktion für die Steuerung der Kerntemperatur ausgewählt ist.
- Mit den Wahlstasten+ / - können Sie die Temperatur von 40 – 160°C in 1°C Schritten ändern und so die zu erreichende Kerntemperatur steuern.

HINWEIS

- ▶ Befestigen Sie die Halterung am Kochbehälter und stecken Sie das Thermometer hindurch. Achten Sie darauf, dass das Kabel des Thermometers nicht den Kochbehälter berührt.

-
- Stecken Sie dann erst das Thermometer in das Gargut
 - Durch Druck auf die Taste **Temperatur (Temp)** wird die gewählte Soll-Temperatur angezeigt und kann geändert werden.
 - Sobald die gewünschte Soll-Kerntemperatur erreicht ist, wird die Hitzezufuhr gestoppt und das Gerät zeigt „END“
 - Sie können die Garzeit zusätzlich über den Timer steuern:
 - a) Wird die gewünschte Kerntemperatur erreicht aber die eingestellte Zeit (Timer) ist noch nicht abgelaufen, dann wird die Hitzezufuhr gestoppt und das Gerät zeigt „END“
 - b) Wenn die eingestellte Zeit (Timer) erreicht wurde, aber die gewünschte Kerntemperatur noch nicht erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch ab.
 - Sie können mit der Taste **Stufe (Level)** in den Leistungsmodus wechseln.
 - Sie können entweder die Funktion **Stufe (Level)** oder die Funktion **Temperatur (Temp)** wählen. Die zuletzt gewählte Funktion ist dann aktiv.

HINWEIS

- ▶ Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt, schalten Sie beim Braten auf den Funktionsmodus **Temperatur (Temp)** um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 240°C.

5.4.4 Timer

- Drücken Sie die Taste **Zeit (Timer)**, um dann mit den + / - Tasten die Dauer von 0-180 Minuten in 1-Minuten-Intervallen einzustellen.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ▶ Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahltasten +/- jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe/Temperaturstufe unverändert.

5.4.5 Ausschalten

- Sie können mit **On/Standby** das Gerät ausschalten, dann zeigt das Display die Restwärme der Oberfläche des Induktionskochfeldes an. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird „L“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display „H“.

HINWEIS

- ▶ Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Keramikfeld stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.
- ▶ Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

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

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

6.2 Reinigung

◆ Keramik-Kochfeld & externes Thermometer

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

◆ Gehäuse und Bedienfeld

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

▲VORSICHT

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

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

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

7.2 Störungsanzeigen

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

Anzeige	Beschreibung
E05	Überhitzungsschutz Erscheint im Display die Anzeige „E05“ so bedeutet dies, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen. Er schaltet sich automatisch ein, wenn Sie die Direktfunktionen gewählt haben und die Temperatur 270°C übersteigt. Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.
E09	Externes Thermometer wurde während Betrieb entfernt. Das Gerät schaltet sich ab.
E0A	Externes Thermometer misst keine Temperatursteigerung obwohl Gerät kontinuierlich heizt. Gerät schaltet sich nach wenigen Minuten ab. Schalten Sie das Gerät wieder ein und stecken Sie das externe Thermometer in den Kochbehälter bzw. in das Gargut.

HINWEIS

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

7.3 Störungsursachen und -behebung

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

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

HINWEIS

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

8 Entsorgung des Altgerätes

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

Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

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

9 Garantie

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

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

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

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

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

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

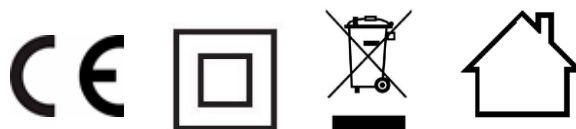
Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit unserem Service in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Induktionskocher
Modell	TC 2400 Thermo Control (2235)
Anschlussdaten	220V-240V;50Hz/60Hz
Leistungsaufnahme	2400W
	Standby "gemäß ErP Stufe 2"
Temperaturbereich	60°C – 240 °C (internes Thermometer) 40°C – 160 °C (externes Thermometer)
Außenabmessungen (B/H/T)	30 x 6 x 37 cm
Gewicht	2,9 kg

Original Operating manual

TC 2400 Thermo Control (2235)



11 Operating Manual

11.1 General

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

Your 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!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction cooktop (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

11.3 Warning notices

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

▲GEFAHR

DANGER

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

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

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

▲WARNUNG

WARNING

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

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

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

VORSICHT

ATTENTION

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

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

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

HINWEIS

PLEASE NOTE

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

11.4 Limitation of liability

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

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

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, 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.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

Subject to content and technical changes.

12 Safety

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

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

12.1 Intended use

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

12.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8 years.
- ▶ 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.

HINWEIS

Please note

- ▶ Never move the device by pulling on the power cable.
- ▶ 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.

12.3 Sources of danger

12.3.1 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.

12.3.2 Danger of Burning

▲WARNING WARNING

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

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

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

12.3.3 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.

12.3.4 Danger of Fire

▲WARNING 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.**

12.3.5 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

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

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

- ▶ Only qualified electricians, may carry out the installation!

⚠GEFAHR**Danger**

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

13 Commissioning

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

13.1 Safety information

⚠WARNING**Warning**

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

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the device is delivered with the following components:

- Induction cooktop TC 2400 Thermo Control

-
- External thermometer • Holder for fixation of the external thermometer at the pot
 - Operating Instructions

HINWEIS**Please note**

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

13.3 Unpacking

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

13.4 Disposal of the packaging

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

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

**HINWEIS****Please note**

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

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

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

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- The induction cooktop must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance's hot surface.
- The appliance is not intended as a built-in appliance.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooktop in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: Radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air. Leave a 10 cm gap on all sides when setting up the appliance.

-
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliance's openings.
 - The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
 - The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5.2 Preventing Radio interference

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

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

13.6 Electrical connection

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

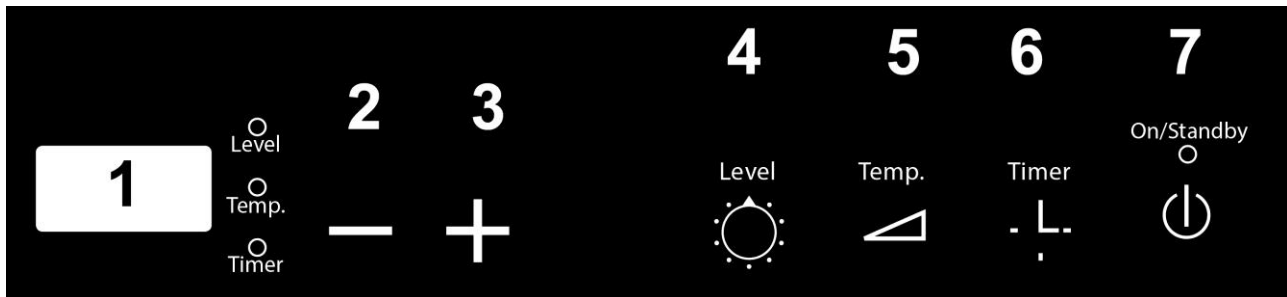
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical 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.

14 Design and Function

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

14.1 Operating elements and displays

14.1.1 Operating panel and Display



- 1 LED display
- 2 Selection button (-), reduction of the power level, temperature or duration
- 3 Selection button (+), increase of the power level, temperature or duration
- 4 Function key **Level**
- 5 Function key **Temp** (Temperature)
- 6 Function key **Timer**
- 7 **On/Standby** button

14.1.2 Details on the device

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



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

▲VORSICHT ATTENTION

Risk of burning due to hot surface!

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

14.1.3 Signal Tones

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

HINWEIS Please note

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

14.1.4 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message “E05” is displayed. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched off and then back on again.

HINWEIS

Please note

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

14.1.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the bottom of the device.

15 Operation and Handling

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

⚠️ WARNUNG

Warning

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

15.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

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

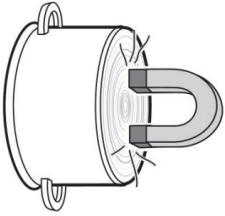
An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

Advantages of the Induction Hob

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

15.2 Instructions on Cookware

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



Here is how to decide if the pot is suitable:

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

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

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

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots that do not sit flat on the hob
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 26 cm

HINWEIS

Please note

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

VORSICHT

Attention

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

- ▶ Only use pots with an induction-compatible base.
- ▶ The maximum permissible weight of the pot plus its contents must not exceed 6 kg.
- ▶ Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.

15.3 Safety Instructions

⚠️ WARNUNG

Warning

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

▲WARNING

Warning

- ▶ In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- ▶ Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
Although the induction cooktop itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- ▶ Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

HINWEIS

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

15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Switching 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. All LEDs will light up for 1 seconde. Now the device is in standby mode.

Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm). Now press the **On/Standby button** to turn on the device.

15.4.2 Power Mode

- After that press the function key **Level**. The preset power stage "8" is selected and the device turns on. With the + / - buttons, you can change the level from 1-12 at any time.

HINWEIS

Please note

- ▶ We recommend to select the function "Power Mode" with levels form 1-12 in case of steaming food or boiling water for example.

15.4.3 Temperature Mode

HINWEIS

Please note

- ▶ If the external thermometer is connected, then its functions will be used.

Internal Thermometer:

- Press the Function Key **Temp** to select the temperature. The preset temperature stage "120°C" is selected.

-
- Internal Thermometer: When the external thermometer is not connected, then you can change the temperature with + / - buttons at any time from 60 – 240°C. (Temperature levels: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C).
 - The temperature is measured by a sensor below the glass ceramic plate, therefore the displayed temperature can deviate from the temperature in the pot.

HINWEIS**Please note**

- ▶ For precise cooking, we recommend using the enclosed external thermometer.
- ▶ Clean the external thermometer before first use.

External Thermometer – control of temperature inside the cooking vessel:**HINWEIS****Please note**

- ▶ Attach the holder at pot and insert the external thermometer.
- ▶ When you use the timer, it does not start until the set temperature has been reached.
- Connect the thermometer at the lower left side of the device and hang it into the cooking vessel.
- With the + / - buttons you can change the temperature from 40 – 160 °C in 1°C steps.
- When the thermometer is connected then it measures and controls continuously the temperature according to the desired temperature setting. After start of heating process the display shows the actual temperature. If you briefly press on button Temp again then the set-point temperature will be shown.
- The LED temp flashes slowly, when the function for control of temperature inside the cooking vessel is selected.

External Thermometer – control of the desired core temperature in the food:

- Connect the thermometer at the lower left side of the device.
- Press button **Temp** for 3 seconds. The preset temperature stage of 65 ° C will be shown in the display.
- The LED temp flashes fast, when the function control for the desired core temperature is selected.
- With the + / - buttons you can change the temperature from 40 – 160 °C in 1°C steps and so you can control the core temperature.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Attach the holder at pot and insert the external thermometer. Take care that the cable of the thermometer does not touch the cooking vessel.
- After this stick the thermometer in the food.

-
- When you press button **Temp** then the desired set-point temperature is displayed and can be changed.
 - When the desired set-point temperature is reached, the heat supply is stopped and the display shows “END”.
 - In addition you can control the cooking time with the timer:
 - a) If the desired core temperature is reached but the programmed time has not yet expired, then the heat supply will be stopped and the display shows “END”.
 - b) If the programmed time is reached, but the desired core temperature was not yet reached, then the device switches off automatically.
 - You can switch to power mode with button **Level**.
 - Please note that the two functions of **Level** and **Temperature** can be chosen as alternative. The most recently selected function is active.

HINWEIS Please note

- ▶ In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function “Temperature” as in this case you can use temperatures up to 240°C.

15.4.4 Timer

- Press button **Timer**, then use +/- buttons to set the operating time from 0-180 minutes in 1-minute intervals. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

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 power stage or temperature settings remain unchanged here.

15.4.5 Switching Off

You can use **On/Standby** button to switch the device off. When the temperature of the cooker plate surface is lower than 50°C, the display shows „L“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „H“.

HINWEIS Please note

- ▶ Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off.
- ▶ Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- ▶ The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.

16 Cleaning and Maintenance

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

16.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

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

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- ▶ Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

16.2 Cleaning

◆ Ceramic hob and external thermometer

- Clean the hob and external thermometer with a soft cloth or with use of mild non-abrasive soap.

◆ Housing and operating panel

- Clean the housing and the control panel with a soft damp cloth.

▲VORSICHT Attention

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

17 Troubleshooting

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

17.1 Safety notices

▲ VORSICHT Attention

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

17.2 Fault indications

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

Display	Description
E05	Overheating Protection: This means that the temperature had increased to a temperature of 270°C. In this case the device turns off automatically in order to avoid damages. In case of "E05" please pull the power plug in order to reset the device. After this you can use it again as usual.
E09	External thermometer was removed during operation. The device turns off
E0A	External thermometer does not measure temperature increase although device is heating continuously. Device turns off after a few minutes. Switch the device on again. Insert the external thermometer into the cooking vessel or food.

HINWEIS Please note

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

17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
Display is empty	Power plug not plugged in	Insert plug into mains socket
	Fuse switch not switched on	Switch on fuse switch

HINWEIS Please note

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

18 Disposal of the Old Device



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

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

HINWEIS

Please note

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

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults. Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

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

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact our service prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	Induction cooktop
Model	TC 2400 Thermo Control (2235)
Mains data	220V-240V;50Hz/60Hz
Power consumption	2400W
	Standby “according ErP level 2”
Temperature Range	60°C – 240 °C (internal thermometer) 40°C – 160 °C (external thermometer)
External measurements (W x H x D):	30 x 6 x 37 cm
Net weight	2,9 kg

Mode d'emploi original

Plaque chauffante à induction TC 2400 Thermo Control (2235)



21 Mode d'emploi

21.1 Généralités

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

Votre 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.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

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

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

21.3 Avertissements de danger

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

▲GEFAHR

Danger

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

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

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

▲WARNUNG

Attention

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

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

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

VORSICHT

Prudence

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

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

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

HINWEIS

Remarque

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

21.4 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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.

21.5 Protection intellectuelle

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

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

22 Sécurité

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

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. 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.

▲WARNING Attention

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

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

▲WARNING Attention

- ▶ 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.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ L'appareil et le câble de branchement qui en fait partie doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ 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.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ 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.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

▲WARNING**ATTENTION**

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions. Respectez les consignes de sécurité suivantes :

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

▲WARNING ATTENTION

- ▶ Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- ▶ Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- ▶ Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- ▶ N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

22.3.2 Danger de brûlure

▲WARNING ATTENTION

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

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

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

▲WARNING ATTENTION

- ▶ Le thermomètre externe peut devenir brûlant au contact des aliments chauds. Faites attention avec le thermomètre externe. Risque de brûlures.

22.3.3 Risque d'explosion

▲WARNING ATTENTION

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

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

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

22.3.4 Danger d'incendie

▲WARNING ATTENTION

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

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

22.3.5 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR

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.
- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution (mettre le coupe-circuit hors circuit).
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.

▲GEFAHR**DANGER**

- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.
- ▶ Ne branchez jamais l'appareil en même temps que d'autres appareils à la même prise électrique.

23 Mise en service

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

23.1 Consignes de sécurité

▲WARNING**Attention**

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

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La plaque chauffante à induction est livrée de façon standard avec les composants suivants: • Plaque chauffante à induction TC 2400 Thermo Control • Mode d'emploi

- Thermomètre externe
- Support pour la fixation du thermomètre externe à la cocotte.

HINWEIS**Remarque**

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

23.3 Déballage

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

23.4 Elimination des emballages



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

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. 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.

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct. Laissez lors de l'établissement 10 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.5.2 Prévention des interférences radio

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

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

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

23.6 Raccordement électrique

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

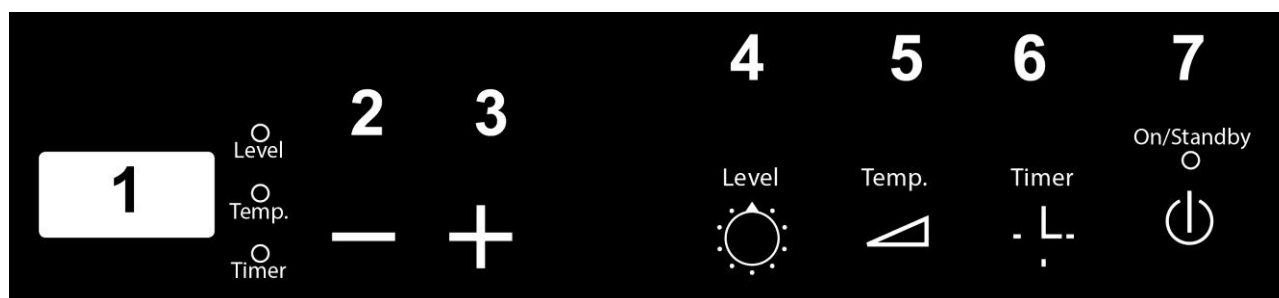
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- 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.

24 Structure et fonctionnement

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

24.1 Eléments de commande et d'affichage

24.1.1 Panneau d'exploitation



- 1 Affichage du réglage sélectionné (écran)
- 2 Touche sélection (-), réduction du niveau de puissance (watts), de la température ou la durée
- 3 Touche sélection (+), niveau de puissance (watts), la température ou la durée peuvent être augmentées
- 4 Mode Niveau de puissance (**Level**)
- 5 Mode temperature (**Temp**)
- 6 Mode pur la durée (**Timer**)
- 7 Touche **On/Standby**

24.1.2 Affichages sur l'appareil

«Chaleur rémanente»



Cet affichage et l'affichage « H » sert à avertir que la table céramique est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson ! Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

▲ VORSICHT 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.

24.1.3 Signaux sonores

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

HINWEIS REMARQUE

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

24.1.4 Protection de surchauffe

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

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur correspondant s'affiche « E05 ». 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

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

24.1.5 Plaque signalétique

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

25 Commande et fonctionnement

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

⚠️ WARNUNG

Attention

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

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

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

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

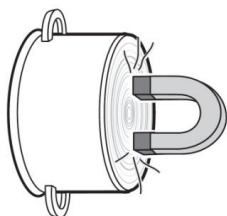
Avantages du champ de cuisson à induction

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

25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

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

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



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

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

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

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

HINWEIS

REMARQUE

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

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

▲ VORSICHT

Prudence

- ▶ N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- ▶ Le poids maximum admis de récipient de cuisson avec contenu ne doit pas dépasser 6 kg.
- ▶ Attention en cas d'utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu'ils contiennent pendant la cuisson sans que l'on s'en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.

25.3 Affichages de sécurité

▲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.
- ▶ 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 gardez votre sécurité.
- ▶ Si vous n'utilisez l'appareil pas pendant une longue période, nous recommandons de tirer la fiche secteur de la prise.

25.4 Fonctionnement de l'appareil

25.4.1 Mettre en 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. Toutes les LED s'allument pendant 1 seconde. 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 - 260 mm).
- Appuyez ensuite sur le bouton « **On/Standby** ».

25.4.2 Mode Niveau de puissance

- Appuyez sur la touche « **Level** » La tension prédéfinie « 8 » est sélectionnée et l'appareil est branché.
- Les touches + / - vous permettent de modifier les paramètres à tout moment de 1 à 12.

HINWEIS**Remarque**

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

25.4.3 Mode température**HINWEIS****Remarque**

- ▶ Lorsque le thermomètre externe est raccordé, les fonctions sont utilisées pour cela.

Thermomètre interne:

- Appuyez sur la touche « **Temp** » pour choisir la température. La température prédéfinie « 120°C » est sélectionnée.
- Lorsque le thermomètre externe n'est pas branché, vous pouvez modifier le réglage de 60 à 240 °C avec les touches de sélection +/-.
(Les différentes températures sont les suivantes : 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C)
- La température est mesurée par un capteur en dessous de la plaque en céramique, donc la température indiquée peut être différente de la température dans le pot.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Pour une cuisson au degré près, nous conseillons d'utiliser le thermomètre externe joint.
- ▶ Nettoyez le thermomètre externe avant la première utilisation.

- **Thermomètre externe - Contrôle de la température dans le bac de cuisson :**

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Fixez le support sur la cocotte et ficez le thermomètre dedans.
- ▶ Si vous utilisez la minuterie, elle ne démarre que lorsque la température réglée est atteinte.
- Branchez le thermomètre en bas à gauche de l'appareil et accrochez-le dans le bac de cuisson.
- Les touches de sélection + / -vous permettent de modifier la température de 40 à 160 °C par graduations de 1 °C.
- Une fois que le thermomètre est branché, Il prend la température en continu et la règle en fonction du réglage de température sélectionné. Après le début de la cuisson, la température réelle s'affiche à l'écran. Si vous appuyez brièvement sur la touche « **Temp** », c'est la température théorique réglée qui s'affiche.
- La LED Temp clignote lentement, si la fonction de contrôle de la température dans le bac de cuisson est sélectionnée.

Thermomètre externe - Contrôle de la température dans l'aliment à cuire :

- Branchez le thermomètre en bas à gauche de l'appareil.
- Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « **Temp** ». La température présélectionnée de 65 °C apparaît à l'écran.
- La LED Temp clignote rapidement, si la fonction de contrôle de la température à cœur est sélectionnée.
- Les touches de sélection + / - vous permettent de modifier la température de 40 à 160 °C par graduations de 1 °C et de contrôler ainsi la température à cœur à atteindre.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Fixez le support sur la cocotte et ficez le thermomètre dedans. Veillez à ce que le câble du thermomètre ne touche pas la cocotte.
- Ensuite seulement, plantez le thermomètre dans l'aliment qui cuit.
- Un appui sur la touche « **Temp** » fait afficher la température théorique sélectionnée et permet de la modifier.
- Dès que la température à cœur théorique souhaitée est atteinte, l'apport thermique s'arrête et l'appareil affiche « END ».
- Vous pouvez en outre commander la durée de cuisson à l'aide du minuteur :
 - a) Si la température à cœur souhaitée est atteinte mais que la durée réglée (minuteur) n'est pas encore écoulée, l'apport thermique s'arrête et l'appareil affiche « END ».
 - b) Si la durée réglée (minuteur) est atteinte mais que la température à cœur souhaitée n'est pas encore atteinte, l'appareil se coupe automatiquement.
- En appuyant sur la touche « **Level** », vous pouvez passer en mode puissance.
- S'il vous plaît noter que les deux fonctions de **niveau de puissance (Level)** et de **température (Temp)** sont une alternative de choix. La fonction la plus récemment sélectionnée est active.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Pour une cuisson au grill ou à la friture, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « **Temperatur** » (**Temp**) car la température peut alors monter jusqu'à 240°C.

25.4.4 Minuterie

- Appuyez sur le bouton « **Timer** », puis les touches +/- vous permettent alors de sélectionner la durée de 0 – 180 par intervalle d'1 minute (jusqu'à 180 minutes max).
- Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Lors du minutage, vous pouvez modifier la durée à tout moment grâce aux touches +/- Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, les paramètres de tension et de température demeurent ici inchangés.

25.4.5 Mettre hors circuit

- Vous pouvez éteindre l'appareil avec « **On / Standby** », le display montre le Chaleur rémanente. Si le température de la table céramique est encore moins de 50°C, le display montre „L“, si le température de la table céramique est encore plus que 50°C, le display montre „H“.

HINWEIS

Remarque

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

26 Nettoyage et entretien

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

26.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT

Prudence

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

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

26.2 Nettoyage

◆ La table d'induction, boîte de l'appareil et champ de commande et thermomètre externe

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

▲ VORSICHT Prudence

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

27 Réparation des pannes

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

27.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT Prudence

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

27.2 Affichage d'incidents

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

Annonce	Description
E05	Protection de surchauffe L'affichage du symbole « E05 » indique que la protection de surchauffe a été activée. En d'autres termes, la température a atteint 270°C. Dans ce cas de figure, l'appareil est automatiquement éteint pour éviter tout dégât. Si le symbole « E05 » s'affiche, veuillez débrancher la prise et réactiver l'appareil. Après cette opération, vous pouvez le réutiliser normalement.
E09	Le thermomètre externe a été retiré pendant le fonctionnement. L'appareil s'éteint de lui-même.
E0A	Le thermomètre externe ne mesure pas l'augmentation de température bien que l'appareil chauffe continuellement. L'appareil s'éteint après quelques minutes. Remettez l'appareil en marche et insérez le thermomètre externe dans le récipient de cuisson ou dans les aliments à cuire.

HINWEIS

Remarque

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

27.3 Causes de pannes et réparation

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

Erreur	Cause possible	Réparation
Pas d'affichage	Fiche secteur non branchée.	Enfoncer la fiche secteur.
	Coupe circuit activé.	Désactiver le coupe-circuit.

HINWEIS

Remarque

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

28 Elimination des appareils usés

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



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

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

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

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

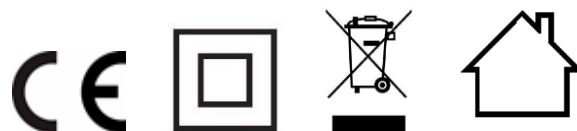
Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Plaque chauffante à induction
Modèle	TC 2400 Thermo Control (2235)
Données de raccordement	220V-240V;50Hz/60Hz
Puissance consommée	2400W
	Standby « conforme le ErP niveau 2 »
Variation de température	60 °C à 240 °C (thermomètre interne) 40 °C à 160 °C (thermomètre externe)
Dimensions externes (l/H/T)	30 x 6 x 37 cm
Poids net	2,9 kg

Istruzioni d'uso originali

Fornello ad Induzione TC 2400 Thermo Control (2235)



31 Istruzione d'uso

31.1 In generale

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

31.2 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.

31.3 Indicazioni d'avvertenza

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

▲GEFAHR

Pericolo

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

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

▲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.

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

31.4 Limitazione della responsabilità

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

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

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- 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.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

32 Sicurezza

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

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

▲ WARNUNG**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.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza**HINWEIS****Indicazione****Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ▶ L'apparecchio e il cavo di collegamento appartenente devono essere irraggiungibili per bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ 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, cucchiari 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.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

▲WARNING Avviso

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

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- ▶ Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.
- ▶ 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.

▲WARNING Avviso

- ▶ Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- ▶ Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola schermo al meglio il campo elettromagnetico.
- ▶ Non tolga le coperture dall'apparecchio.

32.3.2 Pericolo di ustioni

▲WARNING Avviso

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

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

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

32.3.3 Pericolo d'esplosione

▲WARNING Avviso

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

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

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

32.3.4 Pericolo d'incendio

▲WARNING 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)

HINWEIS

Indicazione

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

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR

Pericolo

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

- ▶ Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

▲GEFAHR**Pericolo**

- ▶ 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.

33Messa in funzione

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

33.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNING**Avviso**

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

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il fornello a Induzione TC 2400 Thermo Control viene fornito standard con le seguenti componenti: • Fornello a Induzione • Istruzioni d'uso • Termometro esterno

- Staffa per il fissaggio del termometro esterno alla pentola

HINWEIS**Indicazione**

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

33.3 Disimballaggio

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

33.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti.

Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



HINWEIS

Indicazione

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

33.5 Posizionamento

33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l'apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Durante il posizionamento lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

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

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

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

33.6 Connessione elettrica

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

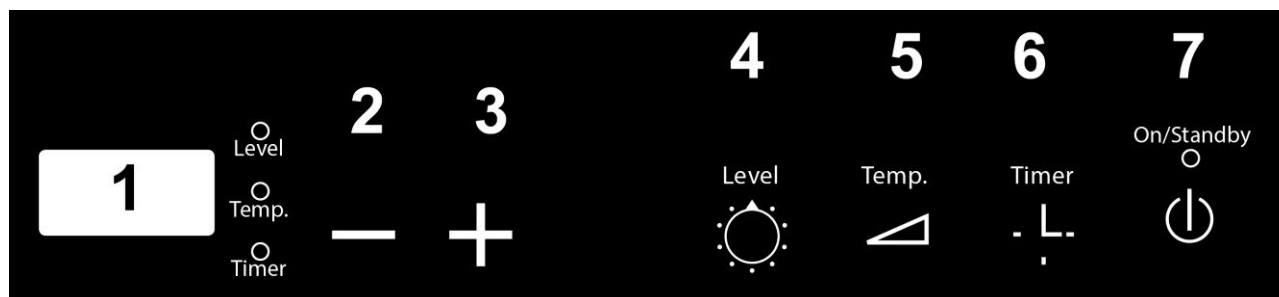
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La 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 conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

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

34.1 Comandi e display

34.1.1 Pannello comandi



- 1 Visualizzazione dell'impostazione selezionata (display)
- 2 Tasto di selezione (-) – riduzione del livello di potenza (Watt), temperatura o durata
- 3 Tasto di selezione (+) – livello di potenza (Watt), possono essere aumentate la temperatura o la durata
- 4 Comando Potenza (**Level**)
- 5 Comando Temperature (**Temp**)
- 6 Comando durata (**Timer**)
- 7 Tasto **On/Standby**

34.1.2 Avvisi sull'apparecchio



Questo avviso e “H” sul display serve come avvertenza. La postazione in ceramica può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull'apparecchio incandescente:

▲VORSICHT **Attentione**

Pericolo di ustioni su superficie incandescente!

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

34.1.3 Suoni di segnalazione

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

HINWEIS **Indicazione**

- ▶ Il segnale acustico rimane acceso fino a quando l'errore non è stato eliminato o fino a quando l'apparecchio non viene spento.
Troverà ulteriori informazioni a proposito degli avvisi d'errore nel capitolo **“Visualizzazione malfunzionamenti”**.

34.1.4 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento. Quando la temperatura dell'apparecchio supera il limite critico, viene visualizzato il rispettivo codice d'errore “E05”. L'apparecchio disattiva l'ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riaccessibile.

HINWEIS **Indicazione**

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

34.2 Targhetta di omologazione

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

35 Utilizzo e funzionamento

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

▲WARNUNG **Avviso**

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

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

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d'induzione. Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

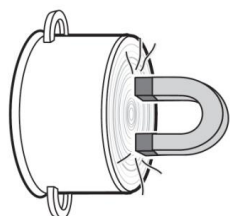
Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

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

35.2 Indicazioni sulle stoviglie

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

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:



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

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

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie

corrette:

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti con un fondo magnetico (ferrigno)	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm o con un diametro del fondo maggiore di 26 cm

HINWEIS**Indicazione**

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

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

▲VORSICHT**Attenzione**

- ▶ 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.

HINWEIS**Indicazione**

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

35.3 Indicazioni di sicurezza**▲WARNING****Avviso**

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

HINWEIS**Indicazione**

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

35.4 Funzionamento dell'apparecchio

35.4.1 Accensione

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta.
- Le Display LED indicare la temperatura di cottura: Quando la temperatura di cottura è inferiore 50°C, le display LED indicare „L“, Quando la temperatura di cottura è oltre 50°C, le display LED indicare „H“. Viene emesso un segnale acustico. Tutti i LED si accendono per 1 secondo. 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 - 260 mm).
- Premere ora l'interruttore **On/Standby**.

35.4.2 Modalità di potenza

- Premere il tasto **Level**. Viene selezionato il livello di potenza programmato "8" e il dispositivo si accende.
- Con i pulsanti + / -, potete variare le impostazioni da 1 a 12.

HINWEIS Indicazione

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

35.4.3 Modalità di temperatura

HINWEIS Indicazione

- ▶ Una volta collegato il termometro esterno, vengono utilizzate le funzioni.

Termometro interno:

- Premere il tasto **Temp** per selezionare la temperatura. Viene selezionato il livello di temperatura preselezionato "120°C".
- Se il termometro esterno non è collegato, con i tasti di selezione + / - potete cambiare l'impostazione da 60 a 240 °C. (Livelli di temperatura: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C).
- La temperatura viene misurata da un sensore di sotto della piastra di ceramica, quindi la temperatura visualizzata può deviare dalla temperatura nella pentola.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Per una cottura precisa a gradi, consigliamo di utilizzare il termometro esterno in dotazione.
- ▶ Pulire il termometro esterno prima di usarlo la prima volta.

Termometro esterno - comando della temperatura nel recipiente di cottura:

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Fissare la staffa al recipiente di cottura (pentola) e infilarci il termometro.
- ▶ Se utilizzate il timer, lo stesso viene avviato solo, quando la temperatura impostata è stata raggiunta.
- Collegare il termometro in basso a sinistra dell'apparecchio e appenderlo dentro al recipiente di cottura. Con i tasti di selezione + / - potete cambiare l'impostazione da 40 a 160 °C a passi di 1 °C.
- Una volta che il termometro è collegato, questo misura continuamente e regola la temperatura in corrispondenza della temperatura impostata. Iniziato il riscaldamento, nel display viene visualizzata la temperatura effettiva. Premendo di nuovo brevemente il tasto **Temp** viene visualizzata la temperatura nominale impostata.
- Il LED Temp lampeggia lentamente, se la funzione per il comando della temperatura nel recipiente di cottura è selezionata.

Termometro esterno - comando della temperatura interna desiderata nel cibo di cottura:

- Collegare il termometro in basso a sinistra dell'apparecchio.
- Premere per 3 secondi il tasto **Temp**. Sul display appare la temperatura preimpostata di 65° C.
- Il LED Temp lampeggia veloce, se la funzione per il comando della temperatura interna è selezionata.
- Con i tasti di selezione + / - potete cambiare l'impostazione da 40 a 160 °C a passi di 1 °C e così comandare la temperatura interna da raggiungere.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Fissare la staffa al recipiente di cottura (pentola) e infilarci il termometro. Fare attenzione che il cavo del termometro non tocchi il recipiente di cottura (pentola).

- Infilare quindi il termometro dentro al cibo di cottura.
- Premendo il tasto **Temp** viene visualizzata la temperatura nominale selezionata che può essere modificata.
- Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, l'alimentazione di calore viene arrestata e l'apparecchio visualizza „FINE“.
- Il tempo di cottura può essere inoltre comandato mediante il timer:
 - a) Se la temperatura interna desiderata è stata raggiunta, ma il tempo impostato (timer) non è ancora scaduto, l'alimentazione di calore viene arrestata e l'apparecchio visualizza „FINE“.
 - b) Se il tempo impostato (timer) è stato raggiunto, ma la temperatura interna desiderata non è ancora stata raggiunta, allora l'apparecchio si spegne automaticamente.
- Premendo il tasto **Level** potete cambiare in modalità Potenza.

-
- Si noti che le due funzioni di **potenza (Level)** e di **temperatura (Temp)** sono un'alternativa di scegliere. La funzione selezionata per ultima è attiva.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Nel caso di cotture alla griglia o di cotture di alimenti fritti a lungo, vi suggeriamo di utilizzare la funzione **“Temperatura” (Temp)** dal momento che potrete così utilizzare temperature sino a 240°C.

35.4.4 Timer

- Premendo il tasti **Timer**. Con le +/-, potete selezionare la durata da 0-180 minuti ad intervalli di 1 minuto.
- Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Durante il funzionamento del timer, potete in qualsiasi momento modificare la durata con i comandi a +/- . Con la funzione di memoria del dispositivo, il livello di potenza o le impostazioni di temperature restano invariate.

35.4.5 Spegnimento

- Premere l'interruttore **On/Standby** per disattivare il fornelli a induzione. Le Display LED indicare calore restante. Quando la temperatura di cottura ecco inferiore 50°C, le display LED indicare „L“ , Quando la temperatura di cottura ecco oltre 50°C, le display LED indicare „H“.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Non lasciate nessuna pentola vuota sul piano in ceramica. Il riscaldamento di una pentola o di una padella vuota attiva la protezione antisurriscaldamento e il dispositivo si spegne.
- ▶ Non adoperare il dispositivo se danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona correttamente.
- ▶ L'uso di accessori e ricambi non consigliati dal fabbricante può danneggiare il dispositivo e causare lesioni.

36 Pulizia e cura

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

36.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

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

- ▶ Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ 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.
- ▶ La cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

36.2 La pulizia

◆ **Cottura & Termometro esterno**

- Tenga pulito la cottura del fornello. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti delle cottura & Termometro esterno.

◆ **Alloggiamento dell'apparecchio e comandi**

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

▲VORSICHT Attenzione

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

37 Eliminazione malfunzionamenti

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

37.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

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

37.2 Visualizzazione malfunzionamenti

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

Display	Descrizione
E05	Protezione antisurrisaldamento: La visualizzazione della scritta "E05" sul display, indica l'attivazione della protezione antisurriscaldamento. Ciò significa che la temperatura è aumentata sino a 270°C. In tal caso il dispositivo si spegne automaticamente per evitare danni. Nel caso si verifichi la visualizzazione di "E05", staccare la spina per resettare il dispositivo. Dopo potrete utilizzarlo come di consueto.
E09	Il termometro esterno è stato rimosso durante il funzionamento. L'apparecchio si spegne.
E0A	Il termometro esterno non misura nessun aumento di temperatura nonostante l'apparecchio riscalda continuamente. L'apparecchio si spegne dopo alcuni minuti. Riaccendere l'apparecchio e infilare il termometro esterno nel recipiente di cottura o nel cibo da cuocere.

HINWEIS

Indicazione

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

37.3 Cause dei malfunzionamenti e soluzioni

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

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

HINWEIS

Indicazione

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

38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

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



HINWEIS

Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.

- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime. Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio.

Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata. Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato.

Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

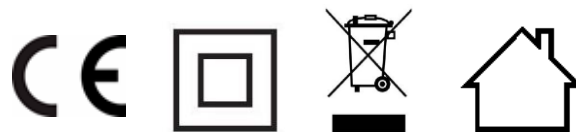
Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	Fornello ad induzione
Modello	TC 2400 Thermo Control (2235)
Dati connessione	220V-240V;50Hz/60Hz
Potenza assorbita	2400W Standby "secondo ErP livello 2"
Intervallo temperature	60 °C – 240 °C (termometro interno) 40 °C – 160 °C (termometro esterno)
Misure esterne (L/A/P)	30 x 6 x 37 cm
Peso netto	2,9 kg

Original bruksanvisning Induktionshäll

TC 2400 Thermo Control (2235)



41 Original bruksanvisning

41.1 Allmänt

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

41.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av TC 2400 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

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

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

41.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲GEFAHR FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

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

▲WARNUNG VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

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

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

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

HINWEIS OBS

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

41.4 Ansvarsbegränsning

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

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

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

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

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

41.5 Upphovsmannarättsskydd

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

42Säkerhet

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

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

42.1 Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd för användning inomhus i hushållet

- för uppvärmning, kokning och stekning av livsmedel.

De därvid använda kokkärlen måste vara anpassade för induktionsplattor. Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis: - i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar; - i lantbruksmiljöer; - av kunder på hotell, motell och andra logianordningar; - på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

▲WARNING VARNING

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

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

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

42.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre, om de hålls under uppsikt eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de risker som detta medför.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunnande, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ En reparation av apparaten får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Dra inte i nätkabeln och bär inte apparaten i nätkabeln.

- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- ▶ Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på kokplattan, eftersom de kan bli mycket heta.
- ▶ Apparaten är inte avsedd för drift via ett externt tidur eller fjärrstyrning.

42.3 Riskkällor

42.3.1 Risker genom elektromagnetiskt fält

⚠ WARNUNG VARNING

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

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

42.3.2 Risk för brännskador

▲WARNUNG VARNING

Såväl i denna apparat upphettade livsmedel som använda tillagningskärl samt apparatens yta kan bli mycket heta.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att inte utsätta dig själv eller andra för brännskador eller skållning:

- ▶ Skydda dina händer vid allt arbete vid den heta apparaten eller med heta kokkärl med värmeisolerande handskar, grytlappar e.dyl.
- ▶ Lägg inga köksredskap, kastrull- eller grytlock, knivar eller andra föremål av metall på plattan. När apparaten sätts på, kan dessa föremål bli kraftigt upphettade.
- ▶ Vidrör inte den heta keramikytan. Induktionshällen i sig utvecklar ingen hetta under matlagningen. Kokkärlets temperatur värmer emellertid upp plattan.
- ▶ Den externa termometern kan bli mycket varm under grillningen. Var försiktig med den externa termometern. Fara för brännskador!

42.3.3 Explosionsrisk

▲WARNUNG VARNING

Om apparaten används på felaktigt sätt föreligger explosionsrisk till följd av uppkommande övertryck.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika explosionsrisk:

- ▶ Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare, t.ex konservburkar. Behållaren kan explodera till följd av det övertryck som bildas. En konservburk värms på bästa sätt genom att man öppnar den och ställer den i en kastrull fylld med lite vatten.

42.3.4 Brandrisk

▲WARNUNG VARNING

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

- ▶ Avlägsna under drift alla lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmedel, sprejburkar, grytlappar, kökshanddukar etc.) från apparatens omedelbara närhet.
- ▶ Undvik långvarig överhettning av oljor och fetter. Överhettad olja eller fett kan snabbt antändas.
- ▶ Ställ inga tomma kärl på plattan.

HINWEIS OBS

Gör följande, om en brand skulle uppstå på hällen:

- ◆ **Slå från apparaten (koppla vid behov ur säkringen).**
- ◆ **Kväv lågorna med ett stort kastrullock, en tallrik eller en fuktig kökshandduk.**
SLÄCK UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER MED VATTEN!
- ◆ **Låt kärl och apparat svalna sedan brandhärden slocknat och sörj för tillräcklig tillförsel av friskluft.**

42.3.5 Risker genom elektrisk ström

▲GEFAHR FARA

Livsfara genom elektrisk ström!

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Installationen får enbart utföras av kompetent fackpersonal (behörig elektriker).

⚠GEFAHR**FARA**

- ▶ Om glaskeramikytan brister eller spricker, slå då från apparaten och koppla ur säkringen, för att förebygga elstötar.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- ▶ För inte in några föremål i apparatsens öppningar. Risk för elstötar föreligger vid kontakt med spänningsförande anslutningar.
- ▶ Anslut inte apparaten tillsammans med andra apparater till samma nätuttag.

43 Idrifttagning

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

43.1 Säkerhetsanvisningar

⚠WARNUNG**VARNING**

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

43.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Induktionshäll TC 2400 Thermo Control
- extern termometer

-
- Hållare att fästa den externa termometern på grytan/kokkärlet
 - bruksanvisning

HINWEIS**OBS**

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

43.3 Uppackning

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

43.4 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.



Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS**OBS**

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

43.5 Uppställning

43.5.1 Krav på uppställningsplatsen

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

- Apparaten måste ställas upp på en fast, jämn, horisontell och värmebeständig yta med tillräcklig bärförmåga för apparaten och den tyngsta maträtt som förväntas bli tillagad.
- Induktionshällen får inte tas i drift på järn- eller stålhaltigt underlag, eftersom detta kan värmas upp kraftigt.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- Ställ inte upp induktionshällen i närheten av apparater och föremål, som reagerar känsligt på magnetfält (t.ex. radio- och TV-apparater, bandspelare etc.).
- För korrekt drift behöver apparaten tillräckligt luftflöde. Lämna 10 cm fritt utrymme på alla sidor vid uppställningen.
- Kylluften sugas in från apparatens undersida. Täck inte över några öppningar på apparaten och blockera dem inte.

-
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
 - Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

43.5.2 Undvikande av radiostörningar

Genom enheten kan störningar uppstå i radio- och TV-mottagare eller liknande apparater.

- Störningar kan åtgärdas eller minskas genom följande åtgärder:
- Rengör apparatens lucka och tätningssytor.
- Ställ radion, TV:n etc så långt som möjligt från apparaten.
- Anslut enheten till ett annat vägguttag, så att skilda strömkretsar används för enheten och den störda mottagaren.
- Använd en föreskriftsenligt installerad antenn till mottagaren, för att säkerställa god mottagning.

43.6 Elektrisk anslutning

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

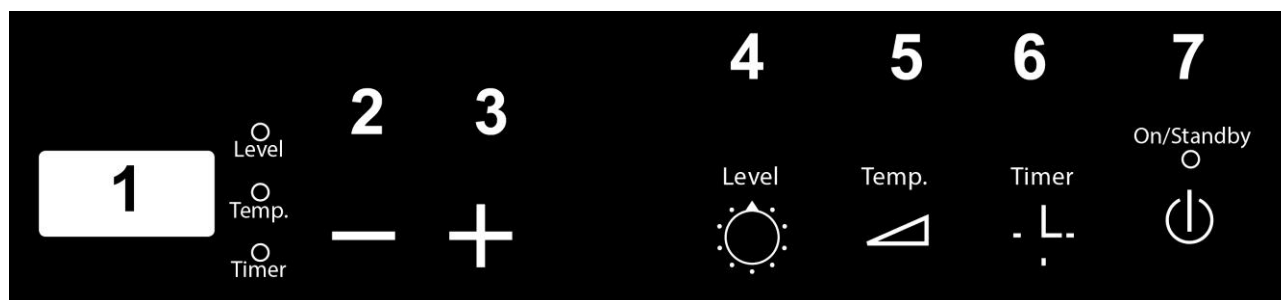
- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam.
Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

44 Uppbyggnad och funktion

I detta avsnitt ges viktig information om apparatens uppbyggnad och funktion.

44.1 Manöverorgan och displayer

44.1.1 Manöverorgan och displayer



- 1 Visning av vald inställning (display)
- 2 Valtangent (-), sänkning av effektnivå, temperatur eller varaktighet
- 3 Valtangent (+), effektnivå, temperatur eller varaktighet kan höjas
- 4 Funktionstangent **Nivå (Level)**
- 5 Funktionstangent **Temperatur (Temp)**
- 6 Funktionstangent **Tid (Timer)**
- 7 Tangent **On/Standby**

44.1.2 Varningsanvisningar på apparaten



Denna anvisning och att "H" visas på displayen, innebär en varning för att keramikhällen kan vara het.

Denna anvisning är avsedd som varning för att keramikytan kan vara mycket het. Induktionshällen i sig utvecklar visserligen ingen värme under matlagningen men kokkärlstemperaturen värmer upp plattan!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar, för att undvika brännskador genom den heta apparaten:

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador på het yta!

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

44.1.3 Piptoner

Apparaten avger en ljudsignal i samband med inkoppling och vid ett eventuellt fel.

HINWEIS

OBS

- ▶ Ljudsignalen ligger kvar till dess att felet åtgärdats eller apparaten slås från. Ytterligare information om felmeddelanden finns i avsnittet "**Störningsmeddelanden**".

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd.

Om apparatens temperatur överskrider den kritiska gränsen "E05" visas på displayen, slår apparaten av säkerhetsskäl från vidare energitillförsel.

Efter en avsvältningsfas går det att åter slå från och sätta igång apparaten.

HINWEIS

OBS

- ▶ Ljudsignalen ligger kvar till dess att felet åtgärdats eller apparaten slås från.
Ytterligare information om felmeddelanden finns i avsnittet ”**Störningsmeddelanden**“.

44.2 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

45 Manövrering och drift

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

⚠ WARNUNG

VARNING

- ▶ För att du snabbt ska kunna ingripa vid fara, får apparaten inte lämnas utan tillsyn under drift.

45.1 Induktionshällars funktioner och fördelar

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

En induktionsspole under glaskeramikhällen alstrar ett elektromagnetiskt växelfält, som tränger igenom glaskeramikplattan och inducerar den värmealstrande strömmen i kärlets botten.

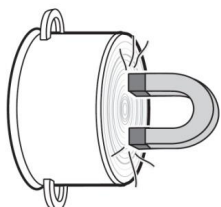
Fördelar med induktionshällen

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

45.2 Anvisningar avseende kokkärl

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

Så kan du konstatera kärlets lämplighet:



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

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

Nedanstående tabell tjänar som utgångspunkt för val av rätta matlagingskärler:

Lämpligt kokkärl	Olämpligt kokkärl
Kokkärl med ferromagnetisk (järnhaltig) botten	Kokkärl av koppar, aluminium, eldfast glas och andra icke metalliska kärler
Emaljerade stålkärler med tjock botten	Kärler av rostfritt stål utan magnetisk järnkärna
Gjutjärnskärl med emaljerad botten	Kärler utan plan anliggningsyta mot plattan
Kärler av rostfritt flerskiktstål, rostfritt ferritstål resp. aluminium med specialbotten	Kärler med bottendiameter mindre än 12 cm och större än 26 cm

HINWEIS

OBS

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

▲VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

Följ även nedanstående anvisningar för användning av lämpliga kokkärler:

- Använd enbart kärler med induktionsanpassad botten.
- Den maximalt tillåtna vikten för alla kärler med innehåll **får inte överskrida 6 kg**.
- Lakta försiktighet vid användning av dubbelväggiga vattenbadskokare. Dessa kan koka torra utan att det märks. Det leder till skador på såväl kärler som platta.
- Låt inte kokkärlets yta skrapa över hällytan. (En repad glaskeramikyta påverkar inte negativt användningen av apparaten.)

45.3 Säkerhetsanvisningar

▲WARNUNG

VARNING

- För att du snabbt ska kunna ingripa vid fara, får apparaten inte lämnas utan tillsyn under drift.
- Flytta inte apparaten under drift eller med heta kokkärler på plattan.
- Var noga med att ställa kokkärler centralt på hällen. Ingenting får placeras på varken manöverpanelen eller ramen.
- Lägg inga köksredskap, kastrull- eller grytlock, knivar eller andra föremål av metall på plattan. När apparaten sätts på, kan dessa föremål bli kraftigt upphettade.
- Lägg inte aluminiumfolie eller metallplattor på apparatytan, för att undvika överhettning.
- Vidrör inte den heta keramikytan. Induktionshällen i sig utvecklar ingen hetta under matlagningen. Kokkärlets temperatur värmer emellertid upp plattan.
- Håll alltid hällen och kärlobotten torra och rena. Om vätska kommer in mellan kärlets botten och plattan, kan denna förångas, så att kärlet flyger upp till följd av det tryck som uppstår. Skaderisk.

HINWEIS

OBS

- Slå från apparaten efter användning. På så sätt undviker du onödig energiförbrukning och säkerställer din säkerhet.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Om apparaten inte används under längre tid, rekommenderar vi att kontakten dras ur vägguttaget.

45.4 Användning av apparaten

45.4.1 Inkoppling

- Sätt i kontakten i ett lämpligt vägguttag.
- Displayen visar temperaturen för induktionsplattans yta. Om ytemperaturen ligger under 50°C, visas "-L-", om temperaturen ligger över 50°C, visar displayen "-H-".
- En ljudsignal hörs. Alla LED lampor lyser under 1 sekund. Apparaten är nu i standby-läge.
- Ställ ett lämpligt kärl med den mat som ska tillagas/stekas mitt på plattan (Ø 120 mm och 260 mm).

För att sätta på induktionsplattan, ska du nu trycka på tangenten "On/Standby".

45.4.2 Effektläge

- Tryck därefter på tangenten **Nivå (Level)** för nivåfunktion. Den förinställda effektnivån "8" väljs och apparaten startar.
- Med valtangenterna + / - går det att ändra inställningen inom området 1 – 12.

HINWEIS**OBS**

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

45.4.3 Temperaturläge

HINWEIS**OBS**

- ▶ Om den externa termometern är ansluten, är denna funktion automatiskt aktiverad.

- **Intern termometer**
- För att ställa in temperaturen, tryck på knappen temperatur (Temp). Den förinställda temperaturen på 120°C visas på displayen.
- När den externa termometern inte är ansluten, kan man med följande knappar+ / - ändra temperatur från 60 till 240°C.
(Temperaturnivåer: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 och 240°C)
- Temperaturen mäts med en sond under den keramiska plattan, därför kan denna temperatur skilja från temperaturen i grytan/kokkärlet.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Vid matlagning vid en exakt temperatur rekommenderas att man använder den medföljande externa termometern.
- ▶ Rengör den externa termometern före första användning.

Extern Termometer – Hantera temperaturen i kokkärlet/grytan:

HINWEIS

OBS

- ▶ Sätt fast hållaren i grytan/kokkärlet och sätt i termometern.
- ▶ Vid användning av timern, startar den inte förrän den inställda temperaturen har uppnåtts.
- Anslut termometern på apparatens vänstra undersida och häng den i matlagingsbehållaren.
- Med följande knappar+ / - kan man ändra temperaturen stegvis mellan 40 – 160°C med 1°C åt gången.
- När termometern är ansluten mäter den kontinuerligt och justerar temperaturen enligt den valda temperaturinställningen. Efter start av uppvärmningsprocessen visar displayen den aktuella temperaturen. Om du kort trycker på temperaturknappen (Temp) igen, kommer den inställda temperaturen att visas.
- LED Temp lampan blinkar då långsammare, ifall man väljer funktionen för temperaturregulering i grytan/kokkärlet.

Extern Termometer – Hantera inställd temperatur av maten

- Anslut termometern på apparatens vänstra undersida
- Tryck under 3 sekunder på knappen **Temperatur (Temp)**. Den förinställda temperaturen på 65°C visas i displayen.
- LED Temp lampan blinkar snabbt, ifall man väljer funktionen för reglering av vald temperatur.
- Med hjälp av följande knappar + / - kan man ändra temperatur mellan 40 – 160°C med 1°C åt gången och på så sätt reglera inställd temperatur.

HINWEIS

OBS

- ▶ Sätt fast hållaren i grytan/kokkärlet och sätt i termometern. Se till att termometerns sladd inte vidrör grytan/kokkärlet.
- Sätt först in termometern i maten
- Genom att trycka på knappen **Temperatur (Temp)** visas passande temperatur men kan ändras.
- När den passande temperaturen har uppnåtts, stoppas uppvärmningen och apparaten visar „END“
- Du kan också styra tillagningstiden via timern:
 - a) Om den inställda temperaturen uppnås men inte den inställda tiden, stoppas uppvärmningen och apparaten visar „END“
 - b) När den förinställda tiden (Timer) har uppnåtts, men inte den valda temperaturen, stängs apparaten automatiskt av.
- Med hjälp av följande knapp **Nivå (Level)** kan man justera effekten
- Man kan antingen välja **Nivå (Level)** eller **Temperatur (Temp)**. Den senast valda funktionen aktiveras automatiskt

HINWEIS**OBS**

- ▶ Eftersom temperaturen i grytans/pannans botten stiger väldigt snabbt, särskilt vid stekning med mycket lite fett, rekommenderas det att man skiftar till **Temperatur (Temp)** vid stekning. Här befinner sig högsta temperatur på 240°C.

45.4.4 Timer

- Tryck på knappen **Tid (Timer)**, och sen på + / - knapparna för att installera timern mellan 0-180 °C med 1 °C minuters intervall.
- När förinställd tid löper ut, kommer det en signal och apparaten växlar automatiskt till vänteläge.

HINWEIS**OBS**

- ▶ När timern är under drift kan man med hjälp av följande knappar +/- alltid ändra vald tid. Tack vare apparatens minnesfunktion förblir inställningen av effektnivån/temperaturnivån oförändrad.

45.4.5 Stäng av

- På följande knappar **On/Standby** stänger man av apparaten, då visar displayen resterande värme på induktionsplattans yta. Om temperaturen på ytan är under 50°C visas „L“, om temperaturen på ytan är över 50°C, visar displayen „H“.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Kokkärl som inte innehåller livsmedel ska inte ställas på keramikhällen. Uppvärmning av ett tomt kärl eller en tom stekpanna aktiverar överhettningsskyddet och apparaten slår från.
- ▶ Kör inte apparaten, om den på något sätt är skadad eller inte fungerar korrekt.
- ▶ Användning av tillbehör och reservdelar, som inte rekommenderas av tillverkaren, kan leda till skador på såväl apparat som på personer.

46 Rengöring och skötsel

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

46.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT**FÖRSIKTIGHET**

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- ▶ Stäng av ugnen före rengöring och dra kontakten ur vägguttaget.
- ▶ Plattan kan vara het efter användning. Risk för brännskador föreligger! Vänta tills apparaten har svalnat.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten. Om fukt tränger in i apparaten, kan elektroniska komponenter skadas. Se noga till att ingen vätska kommer in i apparaten genom ventilationsöppningarna.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.

46.2 Rengöring

◆ Keramisk kokplatta & extern timer

Torka av den keramiska kokplattan och den externa termomentern med en fuktig trasa eller med en mild tvållösning.

◆ Ytan och kontrollpanel

Rengör induktionsplattans yta och kontrollpanel med en fuktig och mjuk trasa.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

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

47 Åtgärdande av störningar

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

47.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

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

47.2 Störningsmeddelanden

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

Fel	Åtgärd
E05	<p>Om "E05" visas på displayen, innebär detta att överhettningsskyddet löst ut för att skydda apparaten och kokkärlet. Det kopplas automatiskt in, om du valt funktionsläget "Nivå" och temperaturen överstiger 270°C.</p> <p>Utlöst överhettningsskydd återställs genom att nätkontakten dras ur, och därefter kan apparaten användas på vanligt sätt.</p>

E09	Extern termometer har kopplats ifrån under drift. Apparaten stängs av.
E0A	Den externa termometern mäter inte temperaturökningen även om apparaten värms kontinuerligt. Apparaten stängs av efter några minuter. Starta om apparaten och stoppa in den externa termometern i antingen grytan/kokkärlet eller i maten som ska förberedas.

HINWEIS

OBS

- Skulle efter en längre väntetid och omstart av apparaten alltså felmeddelanden visas, måste apparaten lämnas till vår kundtjänst för kontroll.

47.3 Orsaker till och åtgärdande av störningar

Nedanstående tabell är en hjälp att lokalisera och åtgärda mindre störningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingen display	Nätkontakten är inte isatt	Sätt i nätkontakten
	Säkringen inte inkopplad	Koppla in säkringen

HINWEIS

OBS

- Om du inte kan lösa problemet genom ovanstående steg, ber vi dig ta kontakt med vår kundtjänst.

48 Avfallshantering av uttjänt apparat



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

HINWEIS

OBS

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

49 Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 24 månaders garanti med avseende på bristfälligheter, vilka kan härledas till tillverknings- eller materialfel.

Dina garantiåtagandanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta. Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde.

Vidare är slitdelar, transportskador, såvida vi inte ska bära ansvaret för dessa, samt skador, vilka uppkommit genom reparationer som vi inte utfört, uteslutna från garantianspråk. Denna apparat är konstruerad och kapacitetsmässigt beräknad för privat användning (i hushållet).

Ett eventuellt nyttjande för yrkesmässigt bruk omfattas enbart av garantin, i den mån detta till sin omfattning kan jämföras med påkänningarna vid privat nyttjande. Apparaten är inte avsedd för mer omfattande, yrkesmässigt bruk. I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat.

Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

50Tekniska data

Apparat	Induktionshäll
Modell	TC 2400 Thermo Control (2235)
Anslutningsdata	220V-240V;50Hz/60Hz
Effektbehov	2400W
	standby "enligt ErP klass 2"
Temperaturnivåer	60°C – 240 °C (intern termometer)
	40°C – 160 °C (intern termometer)
Yttermått (B/H/D)	30 x 6 x 37 cm
Vikt	2,9 kg

Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная панель

TC 2400 Thermo Control (2235)



51 Руководство по эксплуатации

51.1 Общая информация

Прочтите содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы в полном объеме использовать его функции.

Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вам пользоваться им с удовольствием.

51.2 Информация о данном руководстве

Это руководство по эксплуатации является составной частью индукционной варочной панели (называемой далее Прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним.

Руководство по эксплуатации должно быть всегда поблизости от прибора. Его должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

- ввод в эксплуатацию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- очистку

прибора.

Сохраняйте это руководство по эксплуатации и передавайте его вместе с прибором его следующим владельцам.

51.3 Предупредительные указания

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

▲ GEFÄHR

Опасность

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает опасную ситуацию, сопряженную с сильной угрозой. 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.

▲ WARNUNG

Предостережение

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

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

▲VORSICHT**Внимание**

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

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

HINWEIS**Примечание**

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

51.4 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню наших знаний по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией.

Сведения, рисунки и описания в данном руководстве не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий.

Производитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- несоблюдения указаний в руководстве
- использования прибора не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования не разрешенных к применению запчастей

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

51.5 Охрана авторских прав

Данная документация защищена авторским правом.

Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети передачи данных), даже частично, принадлежат компании Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

52 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

52.1 Применение в соответствии с назначением

Данный прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях для разогрева, варки и жарки продуктов питания. Этот прибор предназначен для использования в быту и в схожих с бытовыми условиях, как, например:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других промышленных областях;
- в сельскохозяйственных усадьбах;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
- в пансионатах с завтраком.

Используемая при этом посуда должна подходить для индукционных плит.

Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

▲WARNING Предостережение

Опасность из-за ненадлежащего применения!

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода прибор может быть источником опасности.

- ▶ Прибор следует использовать только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данном руководстве по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены. Риск несет только пользователь.

52.2 Общие правила техники безопасности

HINWEIS Примечание

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие правила техники безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.

- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими недостатками только в том случае, если они обучены безопасной работе с прибором и понимают возможные опасности.
- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без наблюдения.
- ▶ Прибор и относящийся к нему кабель для подключения к электросети должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт прибора может выполняться только сервисной службой, авторизованной изготовителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- ▶ Дефектные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании таких запчастей гарантируется соблюдение требований техники безопасности.
- ▶ Не кладите на нагревательную панель такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

52.3 Источники опасности

52.3.1 Опасность из-за электромагнитного поля

▲WARNING Предостережение

Магнитные поля, возникающие при работе прибора, могут оказывать негативное воздействие. Соблюдайте следующие правила техники безопасности:

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

52.3.2 Опасность ожога

▲WARNING Предостережение

Продукт, нагреваемый с помощью прибора, а также используемая посуда и поверхность прибора могут очень сильно нагреваться.

Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы защитить себя и других от ожога и обваривания:

▲WARNING Предостережение

- ▶ При любых работах с горячим прибором или кухонной посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, кухонными прихватками или тому подобным.
- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. Если прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но конфорка может нагреться от температуры посуды.
- ▶ Горячий приготавливаемый продукт может сильно нагреть внешний термометр. Обращайтесь с внешним термометром осторожно. Опасность ожога!

52.3.3 Опасность взрыва

▲WARNING Предостережение

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

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности взрыва.

- ▶ Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых сосудах, как, например, консервные банки. Емкость может разорваться из-за возникающего избыточного давления. Консервную банку лучше всего разогревать, открыв ее и поставив в кастрюлю с небольшим количеством воды.

52.3.4 Опасность возгорания

▲WARNING Предостережение

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания. Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

▲ WARNUNG Предостережение

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

HINWEIS Примечание

Если на конфорке произошло возгорание, действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).**
 - ◆ **Накройте пламя большой крышкой от кастрюли, тарелкой или влажным полотенцем.**
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ!**
- ◆ **После того как очаг пожара будет потушен, следует дать остыть посуде и прибору и обеспечить достаточное поступление свежего воздуха.**

52.4 Опасность поражения электрическим током

▲ GEFAHR **Опасность для жизни из-за поражения электрическим током!** Контакт с проводами или деталями прибора, находящимися под напряжением, опасен для жизни!

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать угроз, связанных с электрическим током:

- ▶ Установка должна производиться только квалифицированными профессионалами (предприятие, выполняющее электроработы)!

- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Если стеклокерамическая поверхность разобьется или потрескается, выключите прибор и отключите предохранитель, чтобы предотвратить электрический шок.
- ▶ Прибор не должен эксплуатироваться, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его уронили или повредили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его подрядчиком, оказывающим сервисные услуги, чтобы предотвратить опасность.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара электрическим током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- ▶ Никогда не трогайте прибор и штепсельную вилку мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- ▶ Не помещайте никаких предметов в отверстия прибора. При касании находящихся под напряжением соединений существует опасность удара электрическим током.
- ▶ Не подключайте прибор вместе с другими приборами к одной и той же розетке.

53 Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

53.1 Правила техники безопасности

⚠️ WARNUNG Предостережение

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

53.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Стандартно прибор поставляется со следующими компонентами:

- Индукционная варочная панель TC 2400 Thermo Control
- внешний термометр
- Инструкция по эксплуатации
- Фиксатор для крепления внешнего термометра на кастрюле.

HINWEIS Примечание

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

53.3 Распаковка

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

53.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию. Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".



HINWEIS Примечание

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

53.5 Установка

53.5.1 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

- Устанавливайте прибор на прочное, ровное, горизонтальное и жаропрочное основание с достаточной несущей способностью для прибора и для самого тяжелого предполагаемого продукта для приготовления.
- Индукционную варочную панель нельзя эксплуатировать на основании, в состав которого входит железо или сталь, так как оно может очень сильно нагреваться.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей поверхности прибора.

-
- Прибор не предназначен для встраивания.
 - Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или вблизи от горючего материала.
 - Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитному полю (например: радиоприемник, телевизор, магнитофон и др.).
 - Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха. При установке со всех сторон оставляйте свободное пространство 10 см.
 - Воздух для охлаждения всасывается с нижней стороны прибора. Не перекрывайте отверстия на приборе и не блокируйте их.
 - Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.
 - Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

53.5.2 Предотвращение радиопомех

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

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

53.6 Подключение электропитания

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора.
В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм². Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.

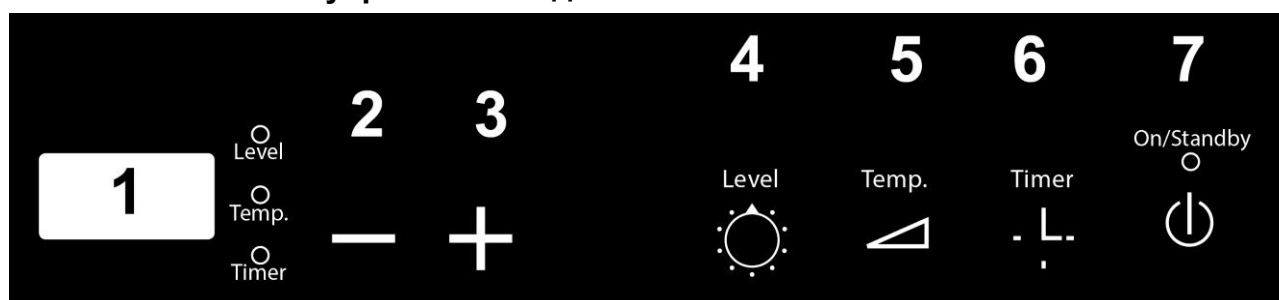
- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

54 Устройство и работа

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

54.1 Элементы управления и индикация

54.1.1 Панель управления и дисплей



- 1 Индикация выбранной установки (дисплей)
- 2 Кнопка выбора (-), уменьшение уровня мощности, температуры или длительности
- 3 Кнопка выбора (+), увеличение уровня мощности, температуры или длительности
- 4 Функциональная кнопка **Уровень** (Level)
- 5 Функциональная кнопка **Температура** (Temp)
- 6 Функциональная кнопка **Время** (Timer)
- 7 Кнопка **Включение/Режим ожидания** (On/Standby)

54.1.2 Указания на приборе

Это указание и индикация „H“ на дисплее предупреждают, что керамическая панель может быть горячей. Хотя сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло, температура кухонной посуды нагревает конфорку!



Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы не обжечься о горячий прибор:

▲VORSICHT **Внимание**

▲VORSICHT **Опасность обжечься о горячую поверхность!**

- ▶ Не касайтесь керамической панели, пока она горячая (на дисплее появляется H).
- ▶ Не кладите никаких предметов на горячую керамическую панель.

54.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибки прибор подает звуковой сигнал.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Звуковой сигнал раздается до тех пор, пока ошибка не будет устранена, или пока не будет выключен прибор. Более подробную информацию об индикации ошибок смотри в главе «Индикация неисправностей».

54.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева. Если температура прибора превышает критический уровень, на индикации появляется соответствующий код ошибки „E05“. По причинам безопасности прибор отключает дальнейшую подачу электропитания.

После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

HINWEIS**Примечание**

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

54.1.5 Паспортная табличка

Паспортная табличка с указанием параметров подключения и мощности находится с нижней стороны прибора.

55 Управление и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

▲WARNING**Предостережение**

- ▶ Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.

55.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

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

Индукционная катушка под варочной поверхностью из стеклокерамики производит электромагнитное переменное поле, которое проходит через стеклокерамическую панель и возбуждает в дне посуды ток, создающий тепло.

Преимущества индукционной варочной панели

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

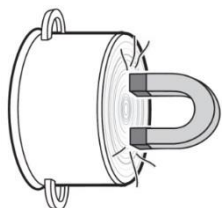
- Если содержимое кастрюли вытекает, оно не пригорает.
- Быстрое, плавное регулирование подачи энергии.

55.2 Указания по кухонной посуде

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

Так можно определить, является ли подходящей посуда:

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



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

Следующая таблица служит в качестве отправной точки при выборе правильной посуды для приготовления пищи:

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда
Кухонная посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, жаропрочного стекла и другая неметаллическая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из нержавеющей стали без магнитного стального сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, у которой нет плоского дна для установки на плиту
Посуда из нержавеющей многослойной стали, нержавеющей ферритовой стали и алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 12 см и более 26 см

HINWEIS

Примечание

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

Соблюдайте следующие указания для использования подходящей кухонной посуды:

▲VORSICHT

Внимание

- ▶ Используйте только посуду с подходящим для индукции дном.
- ▶ Максимально допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 6 кг.
- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании кастрюлей с двойными стенками со свойствами водяной бани. Из этих кастрюлей незаметно может испариться вода. Это приводит к повреждению кастрюли и варочной панели.

55.3 Указания по технике безопасности

⚠️ WARNUNG Предостережение

- ▶ Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.
- ▶ Не двигайте прибор во время работы или с горячей кастрюлей на конфорке.
- ▶ Следите за тем, чтобы посуда стояла по центру конфорки. Ее нельзя ставить ни на панель управления, ни на раму.
- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. Если прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические панели, чтобы избежать перегрева.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но конфорка может нагреться от температуры посуды.
- ▶ Конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и конфоркой попадет жидкость, она может испаряться и из-за возникающего давления кастрюля может подпрыгнуть вверх. Существует опасность получения травмы.

HINWEIS Примечание

- ▶ Выключайте прибор после использования. Так вы избежите ненужного расхода энергии и обеспечите свою безопасность.
- ▶ Если в течение продолжительного времени вы не будете пользоваться прибором, мы рекомендуем вынимать вилку из розетки.

55.4 Эксплуатации прибора

55.4.1 Включение

- Вставить штепсельную вилку в подходящую розетку.
- Дисплей показывает температуру поверхности индукционной варочной панели.
- Если температура поверхности ниже 50°C, на индикации показывается „L“, если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H“. Раздается звуковой сигнал. Все светодиоды загораются на 1 секунду. Прибор находится в режиме ожидания.
- Установите по центру конфорки подходящую кухонную посуду с содержимым для варки/жарки (Ø 120 мм - 260 мм).
- Для включения индукционной плиты нажмите клавишу „**Включение/Режим ожидания**“ (On/Standby).

55.4.2 Режим мощности

- Потом нажмите кнопку **Уровень (Level)**. Выбирается установленная по умолчанию ступень мощности "8", и прибор включается. С помощью кнопок выбора + / - можно установить уровень от 1 до 12.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ При варке мы рекомендуем, как у традиционной плиты, пользоваться уровнями мощности 1-12.

55.4.3 Режим температуры**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Если подключен внешний термометр, то используются функции для него.

- **Внутренний термометр:**
- Для установки температуры нажмите кнопку **Температура (Temp)**. На дисплее показывается температура по умолчанию 120° C.
- Если внешний термометр не подключен, температуру можно устанавливать в диапазоне от 60 до 240°C с помощью кнопок выбора + / -. (Ступени температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C)
- Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Для готовки с нагревом с точностью до градуса рекомендуется использовать поставляемый в комплекте внешний термометр.
- ▶ Очистите внешний термометр перед первым использованием.

Внешний термометр - управление температурой внутри посуды:**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Закрепите фиксатор на кастрюле и вставьте в него термометр.
- ▶ Если вы используете таймер, то включайте его только после достижения установленной температуры.
- Подключите термометр к разъему внизу слева на приборе и подвесьте его в кастрюлю.
- С помощью кнопок выбора + / - с шагом 1°C можно установить температуру от 40 до 160°C.
- Когда термометр подключен, он непрерывно выполняет измерение и регулирует температуру в соответствии с выбранной настройкой. После начала процесса нагрева на дисплее отображается фактическая температура. Если еще раз коротко нажать на кнопку **Температура (Temp)**, то отобразится установленная заданная температура.
- При выбранной функции управления температурой внутри посуды для варки светодиод Temp медленно мигает.

Внешний термометр - управление температурой в толще приготавливаемого продукта:

- Подключите термометр к разъему внизу слева на приборе.

-
- В течение 3 секунд нажмите на кнопку **Температура (Temp)**. На дисплее показывается температура по умолчанию 65° C.
 - При выбранной функции управления температурой внутри продукта светодиод Temp быстро мигает.
 - С помощью кнопок выбора + / - с шагом 1°С можно установить температуру от 40 до 160°С и таким образом управлять нужной температурой в толще продукта.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Закрепите фиксатор на кастрюле и вставьте в него термометр. Следите за тем, чтобы кабель термометра не касался посуды для варки.

- Только потом вставьте термометр в приготавливаемый продукт.
- При нажатии на кнопку **Температура (Temp)** на дисплее показывается выбранная заданная температура, которая может быть изменена.
- При достижении заданной температуры в толще продукта подача тепла приостанавливается, и прибор выдает сообщение "END" (конец).
- Дополнительно временем готовки можно управлять с помощью таймера:
 - c) Если нужная температура в толще продукта достигнута, но установленное время (таймер) еще не истекло, то подача тепла останавливается и прибор выдает сообщение "END" (конец).
 - d) Если установленное время (таймер) истекло, но нужная температура в толще продукта не достигнута, прибор автоматически отключается.
- С помощью кнопки **Уровень (Level)** можно перейти в режим мощности.
- Вы можете выбрать либо функцию **Уровень (Level)**, либо функцию **Температура (Temp)**. Активной является функция, которая была выбрана последней.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Так как при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне посуды растет очень быстро, при жарке переходите в функциональный режим **Температура (Temp)**. Здесь максимальная температура составляет 240°С.

55.4.4 Таймер

- Нажмите кнопку **Время (Timer)**, чтобы потом с помощью кнопок выбора + / - установить продолжительность в диапазоне от 1 до 180 минут с интервалом в 1 минуту.
- По истечении времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Во время работы таймера вы в любое время можете изменить длительность с помощью кнопок выбора +/- . При этом благодаря функции памяти прибора установленный уровень мощности / температуры не меняется.

55.4.5 Выключение

- Прибор можно выключить с помощью кнопки **Включение/Режим ожидания (On/Standby)**, тогда дисплей показывает остаточное тепло поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее показывается „L“, если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H“.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Никогда не ставьте пустую посуду на керамическую панель. Перегрев пустой кастрюли или пустой сковороды активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключается.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если он имеет какие-либо повреждения или неправильно работает.
- ▶ Использование не рекомендованных изготовителем принадлежностей и запчастей может привести к повреждениям прибора и к получению травм.

56 Очистка и уход

В этой главе содержатся важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений прибора из-за неправильной очистки.

56.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT

Внимание

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

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

56.2 Очистка

◆ **Керамическая варочная панель и внешний термометр**

Протрите керамическую панель и внешний термометр влажной тряпкой или используйте мягкий, не абразивный мыльный раствор.

◆ **Корпус и панель управления**

Очищайте корпус и панель управления прибора мягкой влажной тряпкой.

▲VORSICHT **Внимание**

- ▶ Не используйте чистящие средства, содержащие растворители, например, бензин, чтобы не повредить пластмассовые детали.

57 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

57.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT **Внимание**

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

57.2 Индикация неисправностей

В случае ошибки дисплей выдает код ошибки, который описывает причину ошибки.

Индикация	Описание
E05	Защита от перегрева Если на дисплее появляется индикация "E05", то это означает, что сработала система защиты от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Она включается автоматически, если вы выбрали прямые функции, а температура превышает 270°C. Сработавшую систему защиты от перегрева можно вернуть в исходное состояние, вытащив вилку из розетки, после этого прибор может работать в обычном режиме.
E09	Внешний термометр был удален во время работы. Прибор отключается.
E0A	Прибор не измеряет повышение температуры, хотя прибор постоянно нагревается. Через несколько минут прибор выключается. Снова включите прибор и вставьте внешний термометр в посуду для варки или в толщу приготавливаемого продукта.

HINWEIS **Примечание**

- ▶ Если после продолжительного времени ожидания и повторного включения прибора индикация ошибки не исчезает, то прибор следует отправить на проверку в сервисную службу.

57.3 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможные причины	Устранение
Нет индикации.	Не вставлена вилка в розетку	Вставить вилку в розетку
	Не включен предохранитель	Включить предохранитель

HINWEIS

Примечание

- ▶ Если Вы с помощью описанных выше шагов не можете решить проблему, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

58 Утилизация старого прибора

Электрические и электронные старые приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В остаточных отходах или при неправильной обработке они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде.



Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш старый прибор в мусор.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Используйте организованные в Вашем населенном пункте сборные пункты для сдачи и утилизации электрических и электронных старых приборов. При необходимости получите информацию в администрации Вашего населенного пункта, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы Ваш старый прибор до вывоза хранился в недоступном для детей месте.

59 Гарантия

Для этого продукта мы берем на себя гарантию за недостатки, обусловленные ошибками при изготовлении или дефектами материалов, в течение 24 месяцев с даты продажи.

При этом остаются неприкосновенными Ваши права на гарантии, установленные законом, в соответствии с §439 и далее отдельной нормы ГК ФРГ. Гарантия не распространяется на повреждения, которые появились из-за ненадлежащего обращения или применения прибора, а также недостатки, которые только в незначительной степени влияют на работу или стоимость прибора. Кроме того, из гарантийных требований исключены быстроизнашивающиеся детали, повреждения при транспортировке, если мы не несем за них ответственность, а также повреждения, которые появились вследствие ремонтных работ, выполненных не нами. Этот прибор сконструирован для использования в частной сфере (в быту) и разработан в соответствии с мощностью. Возможное использование в промышленной сфере предусматривает гарантию только в том случае, если объем нагрузки сопоставим с объемом нагрузки при использовании в быту.

Этот прибор не предназначен для другого промышленного применения. При обоснованных рекламациях мы по нашему выборуотремонтируем дефектный прибор или заменим его на новый исправный прибор. Об имеющихся видимых недостатках следует заявить в течение 14 дней после поставки. Другие претензии исключены.

Для предъявления требований по гарантии перед отправкой прибора (только с чеком!) свяжитесь, пожалуйста, с нашей сервисной службой.

60 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	ТС 2400 Thermo Control (2235)
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц/60 Гц
Потребляемая мощность	2400 Вт
	Режим ожидания “Уровень мощности 2 согласно Директиве о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с электропотреблением”
Диапазон температуры	60°C – 240 °C (внутренний термометр) 40°C – 160 °C (внешний термометр)
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	30 x 6 x 37 см
Вес	2,9 кг