

---

CASO®  
D E S I G N

# Original-Bedienungsanleitung

## Induktionskochfeld ProChef 3500 (2364)



---

## **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

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

Dokument-Nr.: 2364 10-02-2020

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

© 2020 Braukmann GmbH

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung .....</b>	<b>13</b>
1.1	<b>Allgemeines .....</b>	<b>13</b>
1.2	<b>Informationen zu dieser Anleitung .....</b>	<b>13</b>
1.3	<b>Warnhinweise .....</b>	<b>13</b>
1.4	<b>Haftungsbeschränkung .....</b>	<b>14</b>
1.5	<b>Urheberschutz .....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>Sicherheit .....</b>	<b>15</b>
2.1	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>15</b>
2.2	<b>Allgemeine Sicherheitshinweise .....</b>	<b>15</b>
2.3	<b>Gefahrenquellen .....</b>	<b>16</b>
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld .....	16
2.3.2	Verbrennungsgefahr .....	17
2.3.3	Explosionsgefahr .....	18
2.3.4	Brandgefahr .....	18
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom .....	19
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>20</b>
3.1	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>20</b>
3.2	<b>Lieferumfang und Transportinspektion .....</b>	<b>20</b>
3.3	<b>Auspacken .....</b>	<b>20</b>
3.4	<b>Entsorgung der Verpackung .....</b>	<b>20</b>

---

<b>3.5</b>	<b>Aufstellung</b> .....	<b>21</b>
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort .....	21
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen .....	21
<b>3.6</b>	<b>Elektrischer Anschluss</b> .....	<b>22</b>
<b>4</b>	<b>Aufbau und Funktion</b> .....	<b>22</b>
<b>4.1</b>	<b>Bedienelemente und Anzeigen</b> .....	<b>22</b>
4.1.1	Bedienfeld und Display .....	22
4.1.2	Hinweise am Gerät .....	23
4.1.3	Signaltöne .....	23
4.1.4	Überhitzungsschutz .....	23
4.1.5	Typenschild.....	23
<b>5</b>	<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>23</b>
<b>5.1</b>	<b>Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen</b> .....	<b>23</b>
<b>5.2</b>	<b>Hinweise zum Kochgeschirr</b> .....	<b>24</b>
<b>5.3</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>25</b>
<b>5.4</b>	<b>Betrieb des Gerätes</b> .....	<b>25</b>
5.4.1	Einschalten .....	25
5.4.2	Leistungsmodus.....	26
5.4.3	Temperaturmodus.....	26
5.4.4	Warmhalte Funktion .....	26
5.4.5	Timer.....	26
5.4.6	Ausschalten .....	27
<b>6</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>27</b>
<b>6.1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>27</b>
<b>6.2</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>28</b>
<b>7</b>	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>28</b>
<b>7.1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>28</b>
<b>7.2</b>	<b>Störungsanzeigen</b> .....	<b>28</b>
<b>7.3</b>	<b>Störungsursachen und -behebung</b> .....	<b>29</b>
<b>8</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes</b> .....	<b>29</b>
<b>9</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>29</b>
<b>10</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>30</b>
<b>11</b>	<b>Operating Manual</b> .....	<b>32</b>
<b>11.1</b>	<b>General</b> .....	<b>32</b>
<b>11.2</b>	<b>Information on this manual</b> .....	<b>32</b>
<b>11.3</b>	<b>Warning notices</b> .....	<b>32</b>

---

---

<b>11.4</b>	<b>Limitation of liability .....</b>	<b>33</b>
<b>11.5</b>	<b>Copyright protection.....</b>	<b>33</b>
<b>12</b>	<b>Safety .....</b>	<b>33</b>
<b>12.1</b>	<b>Intended use.....</b>	<b>33</b>
<b>12.2</b>	<b>General Safety information .....</b>	<b>34</b>
<b>12.3</b>	<b>Sources of danger.....</b>	<b>35</b>
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
<b>13</b>	<b>Commissioning .....</b>	<b>38</b>
<b>13.1</b>	<b>Safety information.....</b>	<b>38</b>
<b>13.2</b>	<b>Delivery scope and transport inspection.....</b>	<b>38</b>
<b>13.3</b>	<b>Unpacking.....</b>	<b>39</b>
<b>13.4</b>	<b>Disposal of the packaging.....</b>	<b>39</b>
<b>13.5</b>	<b>Setup.....</b>	<b>39</b>
13.5.1	Setup location requirements: .....	39
13.5.2	Preventing Radio interference.....	40
<b>13.6</b>	<b>Electrical connection.....</b>	<b>40</b>
<b>14</b>	<b>Design and Function .....</b>	<b>40</b>
<b>14.1</b>	<b>Operating elements and displays.....</b>	<b>41</b>
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 .....	41
14.1.5	Rating plate.....	41
<b>15</b>	<b>Operation and Handling.....</b>	<b>42</b>
<b>15.1</b>	<b>Functioning and Advantages of Induction cooktops.....</b>	<b>42</b>
<b>15.2</b>	<b>Instructions on Cookware .....</b>	<b>42</b>
<b>15.3</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>43</b>
<b>15.4</b>	<b>Operating the Appliance.....</b>	<b>44</b>
15.4.1	Switching On.....	44
15.4.2	Power Mode.....	44
15.4.3	Temperature Mode .....	44
15.4.4	Keep Warm Mode .....	44
15.4.5	Timer.....	45
15.4.6	Switching Off.....	45

---

---

<b>16</b>	<b>Cleaning and Maintenance .....</b>	<b>45</b>
16.1	Safety information.....	45
16.2	Cleaning.....	46
<b>17</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>46</b>
17.1	Safety notices.....	46
17.2	Fault indications .....	46
17.3	Causes and rectification of faults.....	47
<b>18</b>	<b>Disposal of the Old Device .....</b>	<b>47</b>
<b>19</b>	<b>Guarantee .....</b>	<b>47</b>
<b>20</b>	<b>Technical Data .....</b>	<b>48</b>
<b>21</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>50</b>
21.1	Généralités .....	50
21.2	Informations relatives à ce manuel .....	50
21.3	Avertissements de danger .....	50
21.4	Limite de responsabilités .....	51
21.5	Protection intellectuelle.....	51
<b>22</b>	<b>Sécurité .....</b>	<b>52</b>
22.1	Utilisation conforme .....	52
22.2	Consignes de sécurités générales .....	52
22.3	Sources de danger.....	53
22.3.1	Danger de champs électromagnétiques .....	53
22.3.2	Danger de brûlure .....	54
22.3.3	Risque d'explosion.....	55
22.3.4	Danger d'incendie .....	55
22.3.5	Dangers du courant électrique .....	56
<b>23</b>	<b>Mise en service.....</b>	<b>57</b>
23.1	Consignes de sécurité.....	57
23.2	Inventaire et contrôle de transport.....	57
23.3	Déballage .....	58
23.4	Elimination des emballages .....	58
23.5	Mise en place.....	58
23.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	58
23.5.2	Prévention des interférences radio .....	59
23.6	Raccordement électrique .....	59
<b>24</b>	<b>Structure et fonctionnement.....</b>	<b>59</b>

---

---

<b>24.1</b>	<b>Éléments de commande et d'affichage .....</b>	<b>60</b>
24.1.1	Panneau d'exploitation.....	60
24.1.2	Affichages sur l'appareil.....	60
24.1.3	Signaux sonores .....	60
24.1.4	Protection de surchauffe .....	60
24.1.5	Plaque signalétique.....	61
<b>25</b>	<b>Commande et fonctionnement .....</b>	<b>61</b>
<b>25.1</b>	<b>Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction</b>	<b>61</b>
<b>25.2</b>	<b>Notices explicatives concernant les récipients de cuisson .....</b>	<b>61</b>
<b>25.3</b>	<b>Affichages de sécurité.....</b>	<b>62</b>
<b>25.4</b>	<b>Fonctionnement de l'appareil .....</b>	<b>63</b>
25.4.1	Mettre en marche.....	63
25.4.2	Mode Niveau de puissance.....	63
25.4.3	Mode température.....	64
25.4.4	Fonction de maintien au chaud.....	64
25.4.5	Minuterie .....	64
25.4.6	Mettre hors circuit .....	64
<b>26</b>	<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>65</b>
<b>26.1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>65</b>
<b>26.2</b>	<b>Nettoyage.....</b>	<b>65</b>
<b>27</b>	<b>Réparation des pannes .....</b>	<b>65</b>
<b>27.1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>66</b>
<b>27.2</b>	<b>Affichage d'incidents.....</b>	<b>66</b>
<b>27.3</b>	<b>Causes de pannes et réparation.....</b>	<b>66</b>
<b>28</b>	<b>Élimination des appareils usés .....</b>	<b>66</b>
<b>29</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>67</b>
<b>30</b>	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>67</b>
<b>31</b>	<b>Original bruksanvisning .....</b>	<b>69</b>
31.1	Allmänt.....	69
31.2	Information om denna bruksanvisning .....	69
31.3	Varningstexter .....	69
31.4	Ansvarsbegränsning .....	70
31.5	Upphovsmannarättsskydd .....	70
<b>32</b>	<b>Säkerhet .....</b>	<b>70</b>
32.1	Avsedd användning.....	70
32.2	Allmänna säkerhetsanvisningar .....	71

---

---

<b>32.3</b>	<b>Riskkällor</b> .....	<b>72</b>
32.3.1	Risker genom elektromagnetiskt fält .....	72
32.3.2	Risk för brännskador .....	72
32.3.3	Explosionsrisk .....	73
32.3.4	Brandrisk.....	73
32.3.5	Risker genom elektrisk ström.....	74
<b>33</b>	<b>Idrifttagning</b> .....	<b>75</b>
<b>33.1</b>	<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>75</b>
<b>33.2</b>	<b>Leveransomfattning och transportinspektion</b> .....	<b>75</b>
<b>33.3</b>	<b>Uppackning</b> .....	<b>75</b>
<b>33.4</b>	<b>Avfallshantering av emballaget</b> .....	<b>75</b>
<b>33.5</b>	<b>Uppställning</b> .....	<b>76</b>
33.5.1	Krav på uppställningsplatsen .....	76
33.5.2	Undvikande av radiostörningar .....	76
<b>33.6</b>	<b>Elektrisk anslutning</b> .....	<b>77</b>
<b>34</b>	<b>Uppbyggnad och funktion</b> .....	<b>77</b>
<b>34.1</b>	<b>Kontrollpanel och knappar</b> .....	<b>77</b>
34.1.1	Kontrollpanel och display .....	77
34.1.2	Varningsanvisningar på apparaten .....	78
34.1.1	Signaltoner.....	78
34.1.2	Överhettningsskydd .....	78
<b>34.2</b>	<b>Märkskylt</b> .....	<b>78</b>
<b>35</b>	<b>Manövrering och drift</b> .....	<b>78</b>
<b>35.1</b>	<b>Induktionshällars funktioner och fördelar</b> .....	<b>78</b>
<b>35.2</b>	<b>Anvisningar avseende kokkärl</b> .....	<b>79</b>
<b>35.3</b>	<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>80</b>
<b>35.4</b>	<b>Idrifttagande av apparaten</b> .....	<b>80</b>
35.4.1	Starta enheten .....	80
35.4.2	Olika nivåer .....	80
35.4.3	Temperatur .....	81
35.4.4	Värmehållning.....	81
35.4.5	Timer.....	81
35.4.6	Stäng av.....	81
<b>36</b>	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>82</b>
<b>36.1</b>	<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>82</b>
<b>36.2</b>	<b>Rengöring</b> .....	<b>82</b>
<b>37</b>	<b>Åtgärdande av störningar</b> .....	<b>82</b>

---

---

<b>37.1</b>	<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>82</b>
<b>37.2</b>	<b>Störningsmeddelanden</b> .....	<b>83</b>
<b>37.3</b>	<b>Orsaker till och åtgärdande av störningar</b> .....	<b>83</b>
<b>38</b>	<b>Avfallshantering av uttjänt apparat</b> .....	<b>83</b>
<b>39</b>	<b>Garanti</b> .....	<b>83</b>
<b>40</b>	<b>Tekniska data</b> .....	<b>84</b>
<b>41</b>	<b>Руководство по использованию</b> .....	<b>86</b>
<b>41.1</b>	<b>Общие сведения</b> .....	<b>86</b>
<b>41.2</b>	<b>О данном руководстве</b> .....	<b>86</b>
<b>41.3</b>	<b>Предупреждения</b> .....	<b>86</b>
<b>41.4</b>	<b>Ограничение ответственности</b> .....	<b>87</b>
<b>41.5</b>	<b>Защита авторского права</b> .....	<b>87</b>
<b>42</b>	<b>Безопасность</b> .....	<b>88</b>
<b>42.1</b>	<b>Применение по назначению</b> .....	<b>88</b>
<b>42.2</b>	<b>Общие требования техники безопасности</b> .....	<b>88</b>
<b>42.3</b>	<b>Источники опасности</b> .....	<b>89</b>
<b>42.3.1</b>	<b>Опасность, связанная с электромагнитным полем</b> .....	<b>89</b>
<b>42.3.2</b>	<b>Опасность получения ожога</b> .....	<b>90</b>
<b>42.3.3</b>	<b>Опасность взрыва</b> .....	<b>91</b>
<b>42.3.4</b>	<b>Опасность пожара</b> .....	<b>91</b>
<b>42.3.5</b>	<b>Опасность от электрического тока</b> .....	<b>92</b>
<b>43</b>	<b>Первое использование</b> .....	<b>93</b>
<b>43.1</b>	<b>Правила безопасности</b> .....	<b>93</b>
<b>43.2</b>	<b>Объем поставки и проверка после перевозки</b> .....	<b>93</b>
<b>43.3</b>	<b>Распаковка</b> .....	<b>93</b>
<b>43.4</b>	<b>Устранение упаковки</b> .....	<b>94</b>
<b>43.5</b>	<b>Установка</b> .....	<b>94</b>
<b>43.5.1</b>	<b>Требования к месту установки</b> .....	<b>94</b>
<b>43.5.2</b>	<b>Избежание радиопомех</b> .....	<b>95</b>
<b>43.6</b>	<b>Подключение к электросети</b> .....	<b>95</b>
<b>44</b>	<b>Устройство и работа</b> .....	<b>95</b>
<b>44.1</b>	<b>Элементы управления и индикация</b> .....	<b>96</b>
<b>44.1.1</b>	<b>Панель управления и дисплей</b> .....	<b>96</b>
<b>44.1.2</b>	<b>Указания на приборе</b> .....	<b>96</b>
<b>44.1.3</b>	<b>Звуковые сигналы</b> .....	<b>96</b>
<b>44.1.4</b>	<b>Защита от перегрева</b> .....	<b>96</b>
<b>44.1.5</b>	<b>Заводская табличка</b> .....	<b>97</b>

---



---

<b>45</b>	<b>Обслуживание и использование .....</b>	<b>97</b>
45.1	Принцип работы и преимущества индукционных конфорок.....	97
45.2	Указания по выбору кухонной посуды .....	97
45.3	Правила безопасности .....	98
45.4	Использование прибора .....	99
45.4.1	Включение .....	99
45.4.2	Режим мощности.....	99
45.4.3	Температурный режим.....	99
45.4.4	Функция поддержания тепла .....	100
45.4.5	Таймер .....	100
45.4.6	Выключение.....	100
<b>46</b>	<b>Чистка и уход .....</b>	<b>101</b>
46.1	Правила безопасности .....	101
46.2	Очистка .....	101
<b>47</b>	<b>Устранение неисправностей.....</b>	<b>101</b>
47.1	Правила безопасности .....	102
47.2	Индикация неисправностей .....	102
47.3	Причины неисправностей и их устранение.....	102
<b>48</b>	<b>Устранение старого прибора .....</b>	<b>102</b>
<b>49</b>	<b>Технические характеристики .....</b>	<b>103</b>
<b>50</b>	<b>Istruzione d'uso.....</b>	<b>105</b>
50.1	In generale .....	105
50.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	105
50.3	Indicazioni d'avvertenza.....	105
50.4	Limitazione della responsabilità.....	106
50.5	Tutela dei diritti d'autore .....	106
<b>51</b>	<b>Sicurezza.....</b>	<b>106</b>
51.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	107
51.2	Indicazioni generali di sicurezza .....	107
51.3	Fonti di pericolo .....	108
51.3.1	Pericolo dovuto a campo elettromagnetico .....	108
51.3.2	Pericolo di ustioni.....	109
51.3.3	Pericolo d'esplosione .....	110
51.3.4	Pericolo d'incendio .....	110
51.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	111
<b>52</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>112</b>

---

---

<b>52.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>112</b>
<b>52.2</b>	<b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....</b>	<b>112</b>
<b>52.3</b>	<b>Disimballaggio .....</b>	<b>112</b>
<b>52.4</b>	<b>Smaltimento dell'involucro .....</b>	<b>112</b>
<b>52.5</b>	<b>Posizionamento .....</b>	<b>113</b>
52.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento.....	113
52.5.2	A scanso di malfunzionamenti .....	113
<b>52.6</b>	<b>Connessione elettrica.....</b>	<b>114</b>
<b>53</b>	<b>Costruzione e funzione .....</b>	<b>114</b>
<b>53.1</b>	<b>Comandi e display .....</b>	<b>114</b>
53.1.1	Pannello comandi .....	114
53.1.2	Avvisi sull'apparecchio .....	115
53.1.3	Suoni di segnalazione.....	115
53.1.4	Protezione surriscaldamento.....	115
<b>53.2</b>	<b>Targhetta di omologazione .....</b>	<b>115</b>
<b>54</b>	<b>Utilizzo e funzionamento .....</b>	<b>115</b>
<b>54.1</b>	<b>Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione.....</b>	<b>115</b>
<b>54.2</b>	<b>Indicazioni sulle stoviglie.....</b>	<b>116</b>
<b>54.3</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>117</b>
<b>54.4</b>	<b>Funzionamento dell'apparecchio .....</b>	<b>117</b>
54.4.1	Accensione .....	117
54.4.2	Modalità di potenza.....	118
54.4.3	Modalità di temperatura .....	118
54.4.4	Funzione mantieni caldo .....	118
54.4.5	Timer.....	118
54.4.6	Spegnimento.....	119
<b>55</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>119</b>
<b>55.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>119</b>
<b>55.2</b>	<b>La pulizia.....</b>	<b>120</b>
<b>56</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti .....</b>	<b>120</b>
<b>56.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>120</b>
<b>56.2</b>	<b>Visualizzazione malfunzionamenti .....</b>	<b>120</b>
<b>56.3</b>	<b>Cause dei malfunzionamenti e soluzioni .....</b>	<b>121</b>
<b>57</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto .....</b>	<b>121</b>
<b>58</b>	<b>Garanzia .....</b>	<b>121</b>
<b>59</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>122</b>

---

---

<b>60</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>124</b>
60.1	Algemeen.....	124
60.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....	124
60.3	Waarschuwingsinstructies.....	124
60.4	Aansprakelijkheid .....	125
60.5	Auteurswet .....	125
<b>61</b>	<b>Veiligheid</b> .....	<b>125</b>
61.1	Gebruik volgens de voorschriften.....	125
61.2	Algemene veiligheidsinstructies .....	126
61.3	Bronnen van gevaar.....	127
61.3.1	Gevaar door elektromagnetisch veld .....	127
61.3.2	Verbrandingsgevaar.....	128
61.3.3	Explosiegevaar .....	128
61.3.4	Brandgevaar .....	129
61.3.5	Gevaar door elektrische stroom .....	129
<b>62</b>	<b>Ingebruikname</b> .....	<b>130</b>
62.1	Veiligheidsvoorschriften .....	130
62.2	Leveringsomvang en transportinspectie .....	130
62.3	Uitpakken.....	131
62.4	Verwijderen van de verpakking .....	131
62.5	Plaatsen .....	131
62.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing .....	131
62.5.2	Voorkomen van frequentiestoring .....	132
62.6	Elektrische aansluiting.....	132
<b>63</b>	<b>Opbouw en functie</b> .....	<b>132</b>
63.1	Bedieningspaneel en display.....	133
63.2	Aanwijzingen bij het apparaat.....	133
63.3	Pieptonen.....	133
63.4	Thermische beveiliging bij oververhitting .....	133
63.5	Typeplaatje .....	134
<b>64</b>	<b>Bediening en gebruik</b> .....	<b>134</b>
64.1	Werking en productvoordelen van inductiekookplaten.....	134
64.2	Aanwijzingen voor kookgerei .....	134
64.3	Veiligheidsvoorschriften .....	135
64.4	Gebruik van het apparaat .....	136
64.4.1	Inschakelen.....	136

---

64.4.2	Vermogens.....	136
64.4.3	Temperatuur .....	136
64.4.4	Warmhoudfunctie.....	137
64.4.5	Timer.....	137
64.4.6	Uitschakelen .....	137
<b>65</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>137</b>
65.1	Veiligheidsvoorschriften .....	137
65.2	Reiniging.....	138
<b>66</b>	<b>Storingen verhelpen.....</b>	<b>138</b>
66.1	Veiligheidsvoorschriften .....	138
66.2	Storingmeldingen.....	139
66.3	Oorzaken van storingen .....	139
<b>67</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat .....</b>	<b>139</b>
<b>68</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>140</b>
<b>69</b>	<b>Technische gegevens .....</b>	<b>140</b>

---

# 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 in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Eine andere oder darüber hinaus gehende 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.

## HINWEIS

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

#### ▲WARNUNG

**Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:**

- ▶ Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.



#### ▲ 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.
- ▶ Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

### 2.3.2 Verbrennungsgefahr

#### ▲ WARNUNG

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

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

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

---

### 2.3.3 Explosionsgefahr

#### ▲WARNUNG

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

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

### 2.3.4 Brandgefahr

#### ▲WARNUNG

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

- ▶ Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.
- ▶ Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.
- ▶ Stellen Sie keine leeren Töpfe auf 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**



#### **LEBENSGEFAHR durch elektrischen Strom!**

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

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

- ▶ Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!
- ▶ Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn 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.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

## **⚠ GEFAHR**

- ▶ 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 ProChef 3500
- 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. Entfernen Sie bitte ebenfalls den Aufkleber vom Kochfeld, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



#### **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 seitlich (links und rechts) jeweils 10 cm Abstand.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt.  
WARNUNG: Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
- 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:

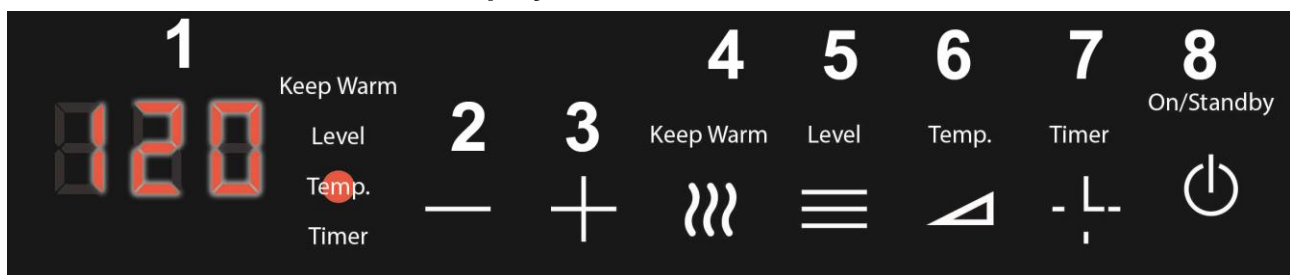
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## 4 Aufbau und Funktion

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

### 4.1 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 Warmhalten (Keep Warm)
- 5 Funktionstaste Stufe (Level)
- 6 Funktionstaste Temperatur (Temp)
- 7 Funktionstaste Zeit (Timer)
- 8 On/StandbyTaste

---

#### 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!

#### **⚠ VORSICHT** Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

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

- ▶ 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.

#### 4.1.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der 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

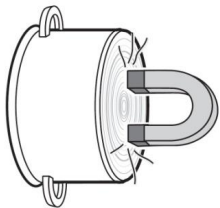
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering,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



### **▲VORSICHT**

- ▶ Das maximal zulässige Gewicht von Topf mit Inhalt darf 18 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 des Betriebes 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 Metallfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ▶ Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Es besteht Verletzungsgefahr.

### **HINWEIS**

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

## **5.4 Betrieb des Gerätes**

### **5.4.1 Einschalten**

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird im Display „L“ angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display „H“. Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø 120 mm - 260 mm).
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die „On/Standby“ - Taste.

---

### 5.4.2 Leistungsmodus

- Drücken Sie anschließend die Taste 5 (Level). Die voreingestellte Leistungsstufe „8“ wird angewählt und das Gerät schaltet ein. Mit den + / - 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

- Zur Einstellung der Temperatur drücken Sie anschließend die Taste 6 (Temp). Die voreingestellte Temperatur von 120° C erscheint im Display.
- Sie können mit den + / - Tasten die Temperatur von 60 – 240°C einstellen. (Temperaturstufen in 10° Schritten).
- Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb der Glaskeramikplatte gemessen, daher kann die angezeigte Temperatur von der Temperatur im Topf abweichen. Unterschiedliches Kochgeschirr kann zu unterschiedlichen Messergebnissen führen.

#### HINWEIS

- ▶ Sie können über Druck auf Taste 5 (Level) in den Leistungsmodus wechseln.
- ▶ Sie können alternativ die Funktionen Stufe (Level), die Warmhalte Funktion (Keep Warm) oder die Funktion Temperatur (Temp) wählen. Die jeweils zuletzt gewählte Funktion ist aktiv.
- ▶ Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 260°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf den Funktionsmodus „Temperatur“ um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 240°C.

### 5.4.4 Warmhalte Funktion

- Mit der Taste 4 (Keep Warm) haben Sie die Möglichkeit Ihre Speisen aufzuwärmen oder direkt nach dem Garvorgang warmzuhalten. Das Gerät erwärmt Ihre Speisen auf um die 70°C.

### 5.4.5 Timer

- Timerfunktion: Taste 7 (Timer).
- Mit den + / - Tasten können Sie die Zeit bis zu 23 Stunden 59 Minuten (in 1 Minuten Schritten) einstellen. Ist die Zeit abgelaufen, dann 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 Temperaturstufe/Leistungsstufe unverändert.

---

## 5.4.6 Ausschalten

- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird (über „On/Standby“), 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.
- ▶ 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

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

### ◆ Gehäuse und Bedienfeld

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

#### ▲ VORSICHT

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

## 7 Störungsbehebung

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

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### ▲ VORSICHT

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

### 7.2 Störungsanzeigen

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

Anzeige	Beschreibung
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 260°C übersteigt. Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.

#### HINWEIS

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

## 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

Wir gewähren Ihnen auf die Induktionskochplatte 12 Monate GARANTIE bei gewerblicher Nutzung, beginnend vom Verkaufsdatum an.

Bei ausschließlich privater Nutzung verlängert sich die Garantiezeit auf 24 Monate.

Die Garantie gilt 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. 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 immer zwecks Anforderung einer Retourennummer mit uns in Verbindung. Halten Sie dazu bitte Ihre Kaufquittung und die genaue Gerätebezeichnung bereit.

---

## 10 Technische Daten

Gerät	Induktionskocher
Modell	ProChef 3500 (2364)
Anschlussdaten	220V-240V; 50Hz/60Hz
Leistungsaufnahme	3500 W
	Standby "gemäß ErP Stufe 2"
Temperaturbereich	60°C – 240 °C
Außenabmessungen (B/H/T)	32 cm x 9 cm x 42 cm
Gewicht	4,4 kg

---

**Original  
Operating manual  
Induction cooktop  
ProChef 3500 (2364)**



---

# 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.



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 enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods. The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

---

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

**▲WARNING**    **Warning**

**Danger due to unintended use!**

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

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

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.

**HINWEIS**

Please note

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled. Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Never move the device by pulling on the power cable.
- ▶ 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

**▲WARNING** WARNING

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

- ▶ People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ▶ 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.

### 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

### **▲WARNUNG** WARNING

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

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

- ▶ During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.
- ▶ Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.
- ▶ Do not place any empty cookware on the cooking area.

### **HINWEIS** Please note

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

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

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

**NEVER EXTINGUISH WITH WATER!**

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

## 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!
- ▶ If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.

**▲GEFAHR****Danger**

- ▶ Do not operate this device if 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

**▲WARNUNG****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 ProChef 3500
- 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. Please also remove the sticker from the surface of the hob before operation of the device.



### 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 distance of 10 cm at each side (left and right).

- 
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
  - 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 mm<sup>2</sup>. 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 Display of the selected setting
- 2 Selection button (-), reduction of the power level, temperature or duration
- 3 Selection button (+), increase of the power level, temperature or duration
- 4 Button Keep Warm
- 5 Button Level
- 6 Button Temperature (Temp.)
- 7 Button Timer
- 8 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!



#### **▲VORSICHT** ATTENTION Risk of burning due to hot surface!

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

- ▶ 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.

### 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 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 back of the device.

---

## 15 Operation and Handling

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

### **▲WARNING** Warning

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

### 15.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

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

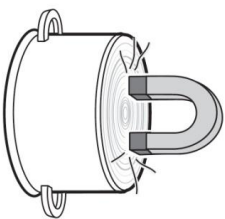
An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

#### Advantages of the Induction Hob

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

### 15.2 Instructions on Cookware

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



#### Here is how to decide if the pot is suitable:

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

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

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

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
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 18 kg.
- ▶ Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.

### 15.3 Safety Instructions

#### **⚠️ WARNUNG**

#### Warning

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

#### **HINWEIS**

#### Please note

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

---

## 15.4 Operating the Appliance

### 15.4.1 Switching On

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- Is the temperature of the surface of the induction cooker lower than 50°C, the display shows „L“. When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying „H“. An acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.
- Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm). Now press the On/Standby switch to turn on the device.

### 15.4.2 Power Mode

- Press the button 5 (Level). The preset power stage "8" is selected and the device turns on. With the + / - buttons, you can change the settings at any time in a range from 1 – 12.

#### **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

- Press the button 6 (Temp.) to select the temperature. The preset temperature stage "120°C" is selected and the device turns on.
- You can change the setting with + / - buttons at any time in a range from 60 – 240°C. (Temperature stages: in 10 °C steps).
- The temperature is measured by a sensor below the glass ceramic plate, therefore the displayed temperature can deviate from the temperature in the pot. Different cookware can lead to different results of measurement.

#### **HINWEIS**

#### **Please note**

- ▶ You can switch to power mode with button 5 (Level)
- ▶ Please note that the functions level, keep warm and temperature can be chosen as alternative. The most recently selected function is active.
- ▶ 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 Keep Warm Mode

- With button 4 (Keep Warm) you can reheat your food or keep it warm immediately after the cooking. The device heats your food up to round about 70 °C.

---

### 15.4.5 Timer

- Timer function. Press button 7 (Timer). With the +/- buttons, you can now select the operating time up to 23 hours 59 minutes (in 1 minute steps). 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 +/- buttons. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

### 15.4.6 Switching Off

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

#### **HINWEIS**

#### 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.
- ▶ 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.

## **▲VORSICHT** Attention

- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ 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 use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

## 16.2 Cleaning

### ◆ Ceramic hob, Housing, and Operating Panel

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

## **▲VORSICHT** Attention

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

## 17 Troubleshooting

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

### 17.1 Safety notices

## **▲VORSICHT** Attention

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

### 17.2 Fault indications

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

Display	Description
E05	Overheating Protection: This means that the temperature had increased to a temperature of 260°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.

## **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

For the Induction cooktop we grant a **Guarantee of 12 months** for commercial use, starting with the date of sale.

In case of an exclusively private use the warranty period is extended to 24 months.

We grant this guarantee regarding defects due to faulty manufacture or material.

Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this.

This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplate essentially. Furtheron we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.

In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery.

Additional claims will not be accepted.

---

## 20 Technical Data

Device	Induction cooktop
Model	ProChef 3500 (2364)
Mains data	220V-240V; 50Hz/60Hz
Power consumption	3500 W
	Standby “according ErP level 2”
Temperature Range	60°C – 240 °C
External measurements (W x H x D):	32 cm x 9 cm x 42 cm
Net weight	4,4 kg



---

# Mode d'emploi original

## Plaque chauffante à induction ProChef 3500 (2364)



---

## 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.

**▲WARNING**

#### Attention

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

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

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

**VORSICHT****Prudence**

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

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

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

**HINWEIS****Remarque**

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

## 21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

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

## 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 à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doivent être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

#### **▲WARNING** Attention

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

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

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.

**HINWEIS****Remarque**

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

**▲WARNING****ATTENTION**

- ▶ 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.
- ▶ 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.

**▲WARNING** ATTENTION

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

### 22.3.3 Risque d'explosion

**▲WARNING** ATTENTION

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

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

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

### 22.3.4 Danger d'incendie

**▲WARNING** ATTENTION

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

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

- ▶ Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.

**▲WARNING** ATTENTION

- ▶ 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).



**▲GEFAHR****DANGER**

- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas 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

**▲WARNUNG****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 ProChef 3500 • Mode d'emploi

**HINWEIS****Remarque**

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir 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. Enlevez également l'autocollant du champ de cuisson avant de mettre l'appareil en marche.

## 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. Laisser 10 cm sur les côtés (gauche et droite).
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- 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 :

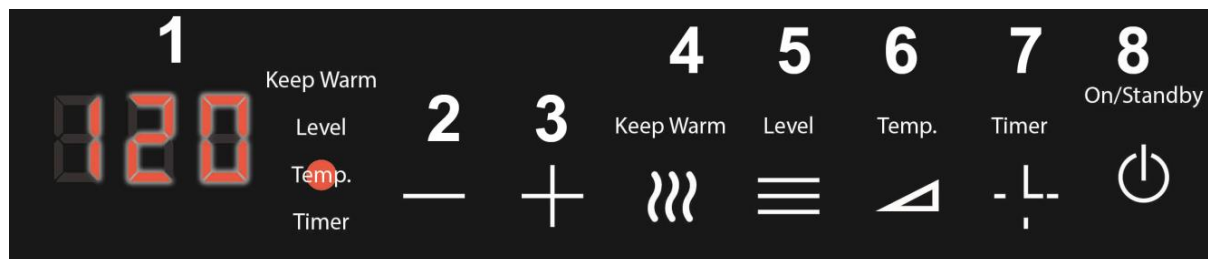
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- 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 mm<sup>2</sup>. 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), la température ou la durée

3 Touche sélection (+), augmenter niveau de puissance (watts), la température ou la durée

4 Touche maintien au chaud (Keep Warm)

5 Touche pour le niveau de puissance (Level)

6 Touche pour la température (Temp)

7 Touche pour le minutage (Timer)

8 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 !

**▲ VORSICHT**

**Prudence : Danger de brûlure sur la surface chaude !**

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

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

### 24.1.3 Signaux sonores

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

### 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 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.

- 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.

- 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.

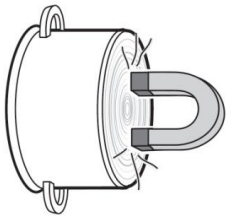
#### Avantages du champ de cuisson à induction

- 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 18 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.

**▲WARNING****ATTENTION**

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

**HINWEIS****REMARQUE**

- ▶ Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et 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.
- Si la température est moins que 50°C, le display montre „L“, si la température de la table céramique est plus que 50°C, le display montre „H“. Un signal sonore est audible. L'appareil est dorénavant en mode de veille.
- Placer un récipient de cuisson approprié avec aliments à cuire au centre du poste de cuisson (Ø 120 mm - 260 mm).
- Appuyez ensuite sur la touche « On/Standby ».

### 25.4.2 Mode Niveau de puissance

- Appuyez sur la touche 5 « Level ». La tension prédéfinie « 8 » est sélectionnée et l'appareil est branché.
- Les touches + / - vous permettent de modifier les paramètres à tout moment dans une fourchette 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

- Appuyez sur la touche 6 « Temp » pour choisir la température. La température prédéfinie « 120°C » est sélectionnée et l'appareil est branché.

Vous pouvez modifier le réglage dans la plage de 60 à 240 °C avec les touches de sélection +/- (Les différentes températures par pas de 10 °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. Des récipients de cuisson différents peuvent conduire à des résultats de mesure différents.

#### **HINWEIS**

#### Remarque

- ▶ Vous pouvez passer en mode puissance en appuyant sur la touche 5 « Level ».
- ▶ En alternative, vous pouvez sélectionner les fonctions niveau (Level), maintien au chaud (Keep Warm) ou Temp pour mode température. La fonction la plus récemment sélectionnée est active.
- ▶ Pour une cuisson au grill ou à la friture, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Temperatur » car la température peut alors monter jusqu'à 240°C.

### 25.4.4 Fonction de maintien au chaud

- La touche 4 « Keep Warm » vous permet de chauffer vos plats ou de les garder au chaud après cuisson.
- L'appareil chauffe vos plats jusqu'à 70 °C.

### 25.4.5 Minuterie

- Touche de fonction pour le minutage. Appuyez sur la touche 7 « Timer » jusqu'au clignotement des lampes de contrôle. Les touches +/- vous permettent alors de sélectionner la durée jusqu'au 23 heures 59 minutes (par pas d'une minute). 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.

### 25.4.6 Mettre hors circuit

- Si vous touchez le bouton „On/Standby“, le display montre le Chaleur rémanente. Si la température de la table céramique est encore moins de 50°C, le display montre „L“, si la température de la table céramique est encore plus que 50°C, le display montre „H“.

#### **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.
- ▶ 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

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

#### **▲VORSICHT** Prudence

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

## 27 Réparation des pannes

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

## 27.1 Consignes de sécurité

### **▲ VORSICHT** Prudence

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

## 27.2 Affichage d'incidents

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

Annonce	Description
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 260°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.

### **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**

**Une garantie de 12 mois** à compter de la date de vente est octroyée pour la plaque chauffante à induction IP 3500 Pro au cas d'utilisation commercial.

Dans le cadre d'une utilisation exclusivement privée, la durée de la garantie est étendue à 24 mois. Cet appareil est doté la garantie

et porte sur des anomalies relatives à une fabrication ou un matériel défectueux.

Vos réclamations de garantie légale d'après §439 ff. BGB-E ne sont pas concernées.

Cette garantie ne couvre ni les anomalies occasionnées par un traitement et/ou une utilisation inappropriés, ni les anomalies qui n'ont aucune incidence sur la fonction ou la valeur de la plaque chauffante à induction. En outre, nous n'octroyons pas de garantie pour les pièces d'usure ou les dégâts occasionnés lors du transit, ni pour les anomalies issues de réparations effectuées par d'autres experts que les nôtres.

En cas de réclamations légitimes, nous déciderons si l'appareil doit être réparé ou si un nouvel appareil vous sera renvoyé.

Vous êtes tenus de spécifier des anomalies visibles dans un délai de 14 jours après la livraison. Toute réclamation ultérieure ne sera pas acceptée.

Pour faire valoir la garantie, vous devez toujours nous contacter afin d'obtenir un numéro de retour. Pour cela, munissez-vous de votre justificatif d'achat et de la description exacte de l'appareil.

## **30 Caractéristiques techniques**

Appareil	Plaque chauffante à induction
Modèle	ProChef 3500 (2364)
Données de raccordement	220V-240V; 50Hz/60Hz
Puissance consommée	3500 W
	Standby « conforme le ErP niveau 2 »
Variation de température	60°C – 240 °C
Dimensions externes (l/H/T)	32 cm x 9 cm x 42 cm
Poids net	4,4 kg

---

# Original bruksanvisning

## Induktionshäll

### ProChef 3500 (2364)



---

## 31 Original bruksanvisning

### 31.1 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.

### 31.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av ProChef 3500 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

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

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

### 31.3 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.

---

## 31.4 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.

## 31.5 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.

## 32 Säkerhet

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

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

### 32.1 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.

---

## 32.2 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.
- ▶ Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är i drift.
- ▶ 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.

**HINWEIS****OBS**

- ▶ Apparaten är inte avsedd för drift via ett externt tidur eller fjärrstyrning.

### 32.3 Riskkällor

#### 32.3.1 Risker genom elektromagnetiskt fält

**⚠ WARNUNG****WARNING**

**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.

#### 32.3.2 Risk för brännskador

**⚠ WARNUNG****WARNING**

**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 skällning:**



### **▲WARNING** VARNING

- ▶ 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. Kokkärls temperatur värmer emellertid upp plattan.

### 32.3.3 Explosionsrisk

#### **▲WARNING** 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.

### 32.3.4 Brandrisk

#### **▲WARNING** 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.
- ▶ Ställ inga tomma kärl på plattan.

**▲WARNUNG**    VARNING

- ▶ Undvik långvarig överhettning av oljor och fetter. Överhettad olja eller fett kan snabbt antändas.

**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.**

### 32.3.5 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).
- ▶ 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.
- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.

**▲GEFAHR****FARA**

- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ För inte in några föremål i apparatens öppningar. Risk för elstötar föreligger vid kontakt med spänningsförande anslutningar.
- ▶ Anslut inte apparaten tillsammans med andra apparater till samma nätuttag.

### 33 Idrifttagning

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

#### 33.1 Säkerhetsanvisningar

**▲WARNUNG****VARNING**

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

#### 33.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Induktionshäll ProChef 3500
- 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.

#### 33.3 Uppackning

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

#### 33.4 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.

## **33.5 Uppställning**

### **33.5.1 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 inductionshällen 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.
- Kyl Luft 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.

### **33.5.2 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.

## 33.6 Elektrisk anslutning

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

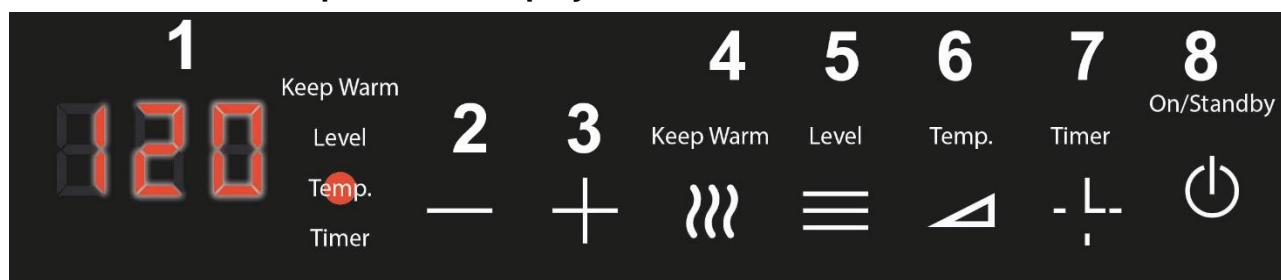
- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämma, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm<sup>2</sup>. 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.

## 34 Uppbyggnad och funktion

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

### 34.1 Kontrollpanel och knappar

#### 34.1.1 Kontrollpanel och display



1 Visar vald inställning (Display)

2 Valknapp (-), Minskning av effektnivå, temperatur eller tid

3 Valknapp (+), Höjning av effektnivå, temperatur eller tid

4 Funktionsknapp: Värmehållning (Keep Warm)

5 Funktionsknapp: Nivå (Level)

6 Funktionsknapp: Temperatur (Temp)

7 Funktionsknapp: Tid (Timer)

8 On/Standby knapp

### 34.1.2 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.

### 34.1.1 Signaltoner

Apparaten avger en akustisk signal vid fel eller efter påslagning.

### 34.1.2 Överhettningsskydd

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd.

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

Efter en avsvalningsfas 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".

## 34.2 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

## 35 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 undvika faror, lämna inte apparaten utan tillsyn under drift.

### 35.1 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.

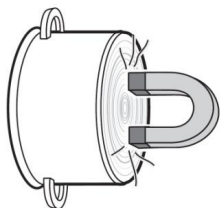
### Fördelar med induktionshällen

- Energibesparande matlagning tack vare direkt energiöverföring till kärlet.
- Högre säkerhet, eftersom energi enbart överförs när kärlet finns på plats.
- Energiöverföring mellan induktionszon och kärlobotten 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, fingraderad reglering av energitillförseln.

## 35.2 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 matlagingskärl:

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

#### HINWEIS

#### OBS

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

Följ även nedanstående anvisningar för användning av lämpliga kokkärl:

#### ▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ Använd enbart kärl med induktionsanpassad botten.
- ▶ Maximal vikt på kokkärl med innehåll får inte överstiga 18 kg.
- ▶ Var försiktig när du använder ihåliga kastruller. Överkokning uppstår lätt i sådana kastruller, vilket kan orsaka skador och repor på spisen.

## 35.3 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 kokkärl på plattan.
- ▶ Var noga med att ställa kokkärl 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.
- ▶ Om apparaten inte används under längre tid, rekommenderar vi att kontakten dras ur vägguttaget.

## 35.4 Idrifttagande av apparaten

### 35.4.1 Starta enheten

- Anslut kontakten i ett lämpligt eluttag.
- När ytans temperatur befinner sig under 50°C, visas ett „L“ i displayen, när ytans temperatur är över 50°C, visas ett „H“ i displayen. Efter en akustisk signal som följer befinner sig apparaten i vänteläge.
- Placera lämpligt köksredskap i form av kastrull, gryta eller stekpanna på markerat matlagingsområde (ø 120 mm – 260 mm).
- För att starta induktionsplattan tryck på knappen On/Standby.

### 35.4.2 Olika nivåer

- Tryck slutligen på knapp 5 (Level). Den förinställda effektnivån 8 är vald och apparaten startar. Med hjälp av + / - knappen kan man välja nivåer mellan 1 – 12.

### **HINWEIS**      OBS

- ▶ Vid matlagning rekommenderas att man använder nivåerna 1-12 precis som vid vanliga spisar.



---

### 35.4.3 Temperatur

- För att ställa in temperatur, tryck på knapp 6 (Temperatur). Förinställd temperatur visas på 120° C i displayen.
- Med hjälp av + / - knapparna kan man ställa in temperatur från 60 – 240°C. (Temperatur är stegvis inställbar med 10°C åt gången).
- Temperaturen mäts med en sond under den keramiska plattan och kan därför skilja sig från temperaturen i kastrull/stekpanna. Olika köksredskap kan leda till olika temperaturer.

#### HINWEIS

#### OBS

- ▶ Genom att trycka på knapp 5 (Level) kan man ändra effekt nivå.
- ▶ Alternativt kan man trycka på nivå (Level), värmehållnings funktionen (Keep Warm) eller temperatur (Temp). Den senast valda funktionen kommer att vara aktiv.
- ▶ Eftersom temperaturen i botten av pannan stiger mycket snabbt, särskilt vid stekning med väldigt lite fett och gränsen på 260°C uppnås snabbt, rekommenderas att man växlar till temperaturfunktionen. Här ligger högsta temperatur på 240°C.

### 35.4.4 Värmehållning

- Genom att trycka på knapp 4 (Keep Warm) har man möjlighet att värma upp maten eller att hålla den varm direkt efter tillagning. Denna funktion når upp till 70°C.

### 35.4.5 Timer

- Timerfunktion: Knapp 7 (Timer).
- Genom att trycka på knapparna + / - kan man ställa in tiden upp till 23 timmar och 59 minuter (1 minut åt gången). När tiden har löpt ut, kommer det en akustisk signal och apparaten skiftar automatiskt till standby modus.

#### HINWEIS

#### OBS

- ▶ Medan timern är igång kan man hela tiden ändra tiden med hjälp av följande knappar +/- . På grund av apparatens minnesfunktion förblir inställningen av temperaturnivån/effektvinån oförändrad när man ändrar tid.

### 35.4.6 Stäng av

- När man stänger av apparaten (via „On/Standby“), visas induktionsplattans restvärme i displayen. Om temperaturen på ytan är under 50°C, visas „L“, om temperaturen på ytan är över 50°C, visas „H“ i displayen.

#### HINWEIS

#### OBS

- ▶ Placera inte köksredskap på induktionsplattan. Uppvärmning av tom kastrull eller stekpanna kan aktivera överhettningsskyddet och apparaten stängs då av.
- ▶ Användning av tillbehör och reservedelar som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till skador på utrustningen och personskador.

---

## 36 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.

### 36.1 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.
- ▶ 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.

### 36.2 Rengöring

#### ◆ **Keramikplatta, hölje och manöverpanel**

Torka av keramikplattan, hölje och manöverpanel med en mjuk trasa, fuktad med mild, icke slipande tvållösning. Vid kraftig nedsmutsning (av keramikplattan) kan du använda lite vitvinsvinäger.

#### **▲VORSICHT** FÖRSIKTIGHET

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

## 37 Åtgärdande av störningar

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

### 37.1 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.

## 37.2 Störningsmeddelanden

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

Fel	Åtgärd
E05	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 260°C. Utlöst överhettningsskydd återställs genom att nätkontakten dras ur, och därefter kan apparaten användas på vanligt sätt.

### HINWEIS

### OBS

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

## 37.3 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.

## 38 Avfallshantering av uttjänt apparat



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

### 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.

## 39 Garanti

För denna produkt lämnar vi vid yrkesmässigt bruk, 12 månaders garanti med början från försäljningsdatum för bristfälligheter, vilka kan hänföras till tillverknings- eller materialfel.

Vid uteslutande privat bruk förlängs garantitiden till 24 månader. 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).

## 40Tekniska data

Apparat	Induktionshäll
Modell	ProChef 3500 (2364)
Anslutningsdata	220V-240V; 50Hz/60Hz
Effektbehov	3500 W
	standby "enligt ErP klass 2"
Temperaturnivåer	60°C – 240 °C
Yttermått (B/H/D)	32 cm x 9 cm x 42 cm
Vikt	4,4 kg

---

# руководство по эксплуатации

## Индукционная варочная панель ProChef 3500 (2364)



---

## 41 Руководство по использованию

### 41.1 Общие сведения

Прочитайте содержащиеся здесь сведения для быстрого ознакомления с прибором и возможности его использования в полном объеме.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Желаем приятного пользования.

### 41.2 О данном руководстве

Это руководство по использованию является составной частью индукционной варочной панели (называемой далее прибор) и дает важные указания по подготовке к использованию, безопасности, надлежащему использованию прибора и уходу за ним.

Руководство по использованию должно всегда находиться под рукой вблизи прибора. Его следует прочесть и применять всем лицам, которым поручено:

- подготовка к первому использованию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- Очистка

прибора.

Сохраните данное Руководство по использованию и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

### 41.3 Предупреждения

В данном руководстве по использованию используются следующие типы предупреждений:

**▲ GEFÄHR**

#### Опасность

**Предупреждение об опасности этой степени обозначает угрозу опасной ситуации.**

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

- ▶ Во избежание смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать указаниям в данном предупреждении.

**▲ WARNUNG**

#### Предостережение

**Предупреждение об опасности этой степени обозначает возможную опасную ситуацию.**

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

- ▶ Во избежание травм людей необходимо следовать указаниям в данном предупреждении.

**▲VORSICHT****Внимание**

**Предупреждение об опасности этой степени обозначает возможную опасную ситуацию.**

Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к легким или средним травмам.

► Во избежание травм людей необходимо следовать указаниям в данном предупреждении.

**HINWEIS****Примечание**

Указание обозначает дополнительные сведения, облегчающие обращение с прибором.

**41.4 Ограничение ответственности**

Все содержащиеся в данном Руководстве по использованию технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш прежний опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по использованию, не могут являться основанием для каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний в Руководстве
- использования прибора не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования неразрешенных запчастей

Модификация прибора не рекомендована и не покрывается гарантией.

Переводы выполнены добросовестно, исходя из имеющихся знаний. Мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

**41.5 Защита авторского права**

Данная документация защищена авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, размножение и распространение посредством особых способов (например, обработки данных, носителей данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

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

---

## 42 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором.

Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

### 42.1 Применение по назначению

Данный прибор предназначен только для использования внутри помещений для разогрева, варки и жарки еды. Используемая при этом посуда для готовки должна подходить для индукционных варочных приборов.

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

#### **▲WARNING** Предостережение

##### **Опасность из-за ненадлежащего использования!**

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может представлять опасность.

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

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

### 42.2 Общие требования техники безопасности

#### **HINWEIS** Примечание

**Для безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям безопасности:**

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Не используйте поврежденное устройство.
- ▶ При повреждении сетевого электрического кабеля специальный кабель должен устанавливать 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.



**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Не разрешайте детям играть с прибором.
- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.
- ▶ У детей младше 8 лет не должно быть доступа к прибору и его сетевому кабелю.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт прибора может выполняться только сервисной службой, авторизованной производителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Неисправные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только для таких запчастей гарантируется соблюдение требований безопасности.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

## 42.3 Источники опасности

### 42.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем

**▲ WARNUNG****Предостережение**

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

- ▶ Люди с повышенной электрочувствительностью не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше необходимого.

### **▲WARNING** Предостережение

- ▶ Научные испытания доказали, что индукционные варочные поверхности не представляют опасности. Однако лица, пользующиеся кардиостимуляторами, должны быть на удалении не менее 60 см от работающего прибора. Кроме того, лицам, пользующимся кардиостимуляторами, может потребоваться перед использованием обсудить со своим врачом правила безопасности.
- ▶ Не помещайте в непосредственной близости от прибора магнитные предметы, например, кредитные карты, запоминающие устройства или кассеты.
- ▶ Ставьте посуду для готовки в центр варочной панели. Так дно кастрюли будет максимально закрывать электромагнитное поле.
- ▶ Не снимайте с прибора установленные на нем крышки.

### **42.3.2 Опасность получения ожога**

#### **▲WARNING** Предостережение

**Продукты, нагреваемые с помощью данного прибора, а также используемая кухонная посуда и поверхность прибора могут сильно нагреваться.**

Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы не обжечь и не ошпарить себя и других:

- ▶ При любых работах с горячим прибором или кухонной посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, прихватками и т. п.
- ▶ Не помещайте на варочную панель кухонные приборы, крышки от кастрюль и сковород, ножи или другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.

### **▲WARNING** Предостережение

- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели.

Сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло. Но температура кухонной посуды нагревает варочную панель.

### **42.3.3 Опасность взрыва**

#### **▲WARNING** Предостережение

**При неправильном использовании прибора существует опасность взрыва из-за возникновения избыточного давления.**

Во избежание опасности взрыва следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Никогда не разогревайте блюда или жидкости в таких закрытых контейнерах, как, например, консервные банки. Возникающее избыточное давление может разорвать контейнер. Чтобы разогреть консервную банку, лучше всего открыть ее и поставить в кастрюлю с небольшим количеством воды.

### **42.3.4 Опасность пожара**

#### **▲WARNING** Предостережение

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

- ▶ Во время использования уберите все легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, аэрозольные баллончики, прихватки, кухонные полотенца) из непосредственной близости прибора.
- ▶ Избегайте долговременного перегрева масел и жиров. Перегретое масло или жир могут быстро воспламениться.
- ▶ Не ставьте на варочную панель пустую посуду!

**HINWEIS****Примечание**

Если в области варочной панели возникнет возгорание, действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (при необходимости выключите предохранитель).**
- ◆ **Перекройте доступ кислорода к огню с помощью большой крышки от кастрюли, тарелки или влажного кухонного полотенца.**

**НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ВОДОЙ!**

- ◆ **Когда очаг возгорания погас, дайте посуде и прибору остыть и обеспечьте необходимый приток свежего воздуха.**

### 42.3.5 Опасность от электрического тока

**▲GEFAHR**

Опасно для жизни из-за поражения

электрическим током!

Контакт с проводами или деталями прибора, находящимися под напряжением, опасен для жизни!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ Электропроводка должна прокладываться только квалифицированными специалистами (специализированным предприятием)!
- ▶ Если керамическая поверхность расколется или треснет, выключите прибор и выключите предохранитель, чтобы избежать удара током.
- ▶ Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.

**⚠GEFAHR****Опасность**

- ▶ Запрещается открывать корпус устройства. При касании контактов, находящихся под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, это может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Никогда не трогайте прибор и штекер мокрыми руками.
- ▶ Нельзя опускать устройство в воду и другие жидкости и помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не помещайте никакие предметы 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 сетевой розетке.

## 43 Первое использование

В этой главе содержатся важные указания по первому использованию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

### 43.1 Правила безопасности

**⚠WARNING****Предостережение**

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Опасность удушья.

### 43.2 Объем поставки и проверка после перевозки

В стандартный объем поставки устройства входят следующие компоненты:

- Индукционная варочная панель ProChef 3500
- Руководство по использованию

**HINWEIS****Примечание**

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

### 43.3 Распаковка

Для распаковки прибора выньте его из коробки и удалите упаковочный материал. Также снимите наклейку с варочной панели, прежде чем использовать прибор.

---

## 43.4 Устранение упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники устранения и поэтому могут быть утилизированы. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации "Зеленая точка".



### HINWEIS

### Примечание

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока прибора, чтобы при наступлении гарантийного случая можно было вновь надлежащим образом его упаковать.

## 43.5 Установка

### 43.5.1 Требования к месту установки

Для безопасного и бесперебойного использования прибора место его установки должно соответствовать следующим условиям:

- Устройство необходимо разместить на твердой, ровной, горизонтальной жаростойкой поверхности, достаточно прочной для данного устройства и самых тяжелых продуктов, которые на нем предполагается готовить.
- Индукционную варочную панель нельзя эксплуатировать на подставке, содержащей железо или сталь, так как она может сильно нагреться.
- Выбирайте место установки так, чтобы дети не имели доступа к горячей поверхности устройства.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не размещайте устройство в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горячих материалов.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитным полям (например, радиоприемников, телевизоров, кассетных магнитофонов и пр.).
- Во время работы прибору нужна достаточная циркуляция воздуха. Оставьте по сторонам от прибора (слева и справа) по 10 см свободного места.
- Охлаждающий воздух всасывается с нижней стороны прибора.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.

- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить сетевой шнур.
- Установка устройства в подвижных местах (например, на кораблях) может проводиться только специальными организациями/специалистами, если они обеспечивают соблюдение условий безопасного использования данного устройства.

---

### 43.5.2 Избежание радиопомех

Прибор может вызывать помехи в работе радиоприемников, телевизоров и тому подобных устройств. Следующие меры позволят устранить или снизить помехи:

- Устанавливайте радиоприемник, телевизор и пр. как можно дальше от прибора.
- Подключайте прибор к другой розетке, чтобы прибор и испытывающий помехи приемник использовали разные электрические цепи.
- Чтобы обеспечить качественный прием, используйте для приемника правильно установленную антенну.

### 43.6 Подключение к электросети

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

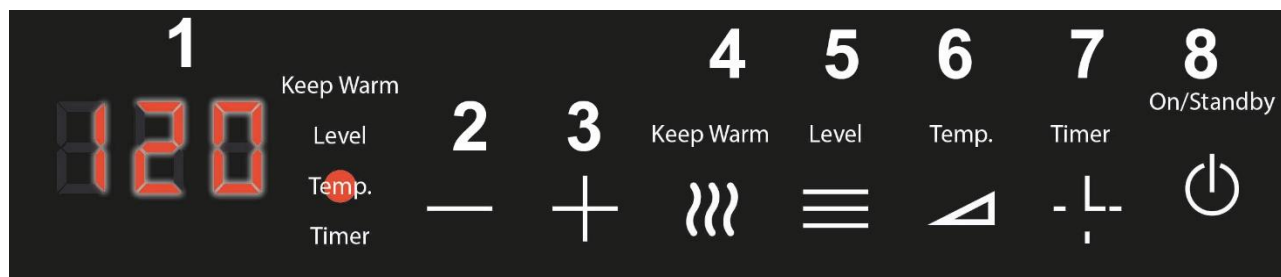
- Перед подключением прибора к сети сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждения прибора эти параметры должны совпадать.  
В случае наличия сомнений проконсультируйтесь с электриком.
- Прибор можно подключать к электросети через размотанный удлинитель длиной не более 3 метров и сечением не менее 1,5 мм<sup>2</sup>. Запрещается использовать многоконтактные штекеры или сетевые разветвители из-за связанной с ними опасности возгорания.
- 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 на 16А.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие отсутствия или прерывания провода заземления.

## 44 Устройство и работа

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

## 44.1 Элементы управления и индикация

### 44.1.1 Панель управления и дисплей



- 1 Индикация выбранной настройки (дисплей)
- 2 Кнопка выбора (-), понижение мощности, температуры или длительности
- 3 Кнопка выбора (+), повышение мощности, температуры или длительности
- 4 Функциональная кнопка "Поддержание тепла" (Keep Warm)
- 5 Функциональная кнопка "Уровень" (Level)
- 6 Функциональная кнопка "Температура" (Temp)
- 7 Функциональная кнопка "Время" (Timer)
- 8 Кнопка Вкл./Режим ожидания

### 44.1.2 Указания на приборе



Это указание и отображение буквы "H" на дисплее предупреждают, что керамическая панель может быть горячей. Хотя сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло, но конфорка нагревается от температуры кухонной посуды!

#### **▲ VORSICHT**

### Опасность ожога о горячую поверхность!

Чтобы не обжечься о горячий прибор, соблюдайте следующие правила безопасности:

- ▶ Не прикасайтесь к поверхности керамической панели, пока она горячая (значок H на дисплее)
- ▶ Не кладите на горячую керамическую панель никакие предметы.

### 44.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибок прибор подает звуковой сигнал.

### 44.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева.

Если температура прибора превышает критический уровень, то отображается соответствующий код ошибки „E05“. В целях безопасности прибор отключает подачу энергии. После фазы остывания прибор можно выключить и снова включить.

#### **HINWEIS**

### Примечание

- ▶ Более подробную информацию по индикации ошибок см. в главе "Индикация неисправностей".



---

#### 44.1.5 Заводская табличка

Заводская табличка с информацией о подключении к электросети и техническими характеристиками находится на нижней стороне прибора.

### 45 Обслуживание и использование

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

#### **▲WARNING** Предостережение

- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.

#### 45.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

В индукционной варочной панели тепло не передается к приготавливаемому блюду от нагревательного элемента через посуду для готовки; необходимое тепло с помощью индукционных токов создается непосредственно внутри посуды.

Индукционная катушка, расположенная под стеклокерамической панелью, создает электромагнитное переменное поле, которое проникает сквозь стеклокерамическую панель и наводит в днище посуды ток, создающий тепло.

##### Преимущества индукционной варочной панели

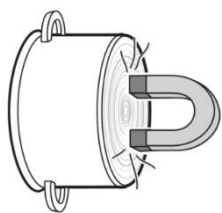
- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенный уровень безопасности, так как энергия передается только при установленной на панель посуде.
- Передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли с высоким КПД.
- Высокая скорость нагрева.
- Минимальная опасность ожога, так как варочная панель нагревается только от дна кастрюли.
- "Убежавшие" при готовке продукты не пригорают.
- Быстрая регулировка подачи энергии с мелкой градацией.

#### 45.2 Указания по выбору кухонной посуды

Кухонная посуда, используемая с индукционной варочной панелью, должна быть изготовлена из металла, иметь магнитные свойства и плоское дно достаточного размера.

##### Так можно определить, подходит ли данная посуда:

Убедитесь, что на посуде есть значок, подтверждающий ее пригодность для готовки с помощью индукционного тока, или проведите следующее магнитное испытание:



◆ Поднесите магнит (например, магнитик от магнитной доски) ко дну Вашей посуды. Если он сильно притягивается, то посуду можно использовать для готовки на индукционной варочной панели.

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для готовки:

Подходящая посуда для готовки	Неподходящая посуда для готовки
Посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, жаростойкого стекла и другие неметаллические сосуды
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из нержавеющей стали без железного сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, не прилегающая плотно к варочной панели
Посуда из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали или алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 12 см и более 26 см

#### **HINWEIS**

#### **Примечание**

- ▶ При использовании подходящих для готовки на индукционной плите кастрюль некоторых производителей возможны шумы, связанные с конструкцией этих кастрюль.

Соблюдайте также следующие указания по применению подходящей кухонной посуды:

#### **▲VORSICHT**

#### **Внимание**

- ▶ Используйте только кастрюли с дном, подходящим для готовки на индукционной плите.
- ▶ Максимальный допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 18 кг.
- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании кастрюль для томления с полыми стенками. Из этих кастрюль жидкость может незаметно полностью выкипеть. Это ведет к повреждениям посуды и варочной панели.

### **45.3 Правила безопасности**

#### **▲WARNUNG**

#### **Предостережение**

- ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.
- ▶ Прибор нельзя переставлять с места на место во время работы или с горячей посудой на конфорке.
- ▶ Следите за тем, чтобы посуда располагалась по центру варочной панели. Посуду нельзя ставить ни на панель управления, ни на рамку.
- ▶ Не помещайте на варочную панель кухонные приборы, крышки от кастрюль и сковород, ножи или другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.

**▲WARNING****Предостережение**

- ▶ Во избежание перегрева не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло. Но температура кухонной посуды нагревает варочную панель.
- ▶ Следите за тем, чтобы варочная панель и дно кастрюли всегда были сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и варочной панелью попадет жидкость, она может испариться, и создавшееся давление подбросит кастрюлю вверх. Существует опасность травм.

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Выключите 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.

**45.4 Использование прибора****45.4.1 Включение**

- Вставьте штекер в подходящую розетку.
- Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится буква „L“, если температура поверхности выше 50°C, то появится буква „H“. Прозвучит сигнал. Прибор находится в режиме ожидания.
- Поставьте подходящую посуду с едой для варки/жарки, в центр конфорки (Ø 120 мм - 260 мм).
- Для включения индукционной варочной панели нажмите на кнопку "Вкл./Режим ожидания".

**45.4.2 Режим мощности**

- Затем нажмите кнопку 5 (Level). Выберется предустановленный уровень мощности "8", и прибор включится. С помощью кнопок + / - можно задать уровень мощности от 1 до 12.

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Во время готовки мы рекомендуем использовать уровни мощности 1-12 по аналогии с обычными плитами.

**45.4.3 Температурный режим**

- Для настройки температуры нажмите кнопку 6 (Temp). На дисплее отобразится предустановленная температура 120° C.
- С помощью кнопок + / - можно задать температуру от 60 до 240°C. (Уровни температуры шагом в 10°).

- 
- Внутренний термометр: температура измеряется датчиком, расположенным под стеклокерамической панелью, поэтому отображаемая температура может отличаться от температуры в кастрюле. Разная посуда может приводить к разным результатам измерения.

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Нажатием кнопки 5 (Level) можно перейти в режим регулировки мощности.
- ▶ Либо можно выбрать функции "Уровень" (Level), "Поддержание тепла" (Keep Warm) или "Температура" (Temp). Активна та функция, которая была выбрана последней.
- ▶ Так как при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне посуды растет очень быстро и быстро достигает критического уровня 260°C, при жарке переключитесь в функциональный режим "Температура". В нем максимальная температура составляет 240°C.

**45.4.4 Функция поддержания тепла**

- Кнопка 4 (Keep Warm) позволяет разогреть еду или поддерживать ее теплой сразу после готовки. Прибор может разогреть еду до 70°C.

**45.4.5 Таймер**

- Функция таймера: Кнопка 7 (Timer).
- Кнопками + / - можно задать время до 23 часов 59 минут (шагом в 1 минуту). Когда время истечет, раздается сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Во время работы таймера можно в любой момент изменить длительность с помощью кнопок выбора +/- . При этом прибор запоминает установленные уровни температуры/мощности, не меняя их.

**45.4.6 Выключение**

- При выключении прибора (с помощью кнопки "Вкл./Режим ожидания") дисплей показывает остаточное тепло поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится буква „L“, если температура поверхности выше 50°C, то появится буква „H“.

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Не ставьте на керамическую панель посуду без продуктов. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковородки активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключится.
- ▶ Использование комплектующих и запчастей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора и травмам.

---

## 46 Чистка и уход

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

### 46.1 Правила безопасности

#### **▲VORSICHT**      **Внимание**

Прежде чем начать чистку прибора, учтите следующие указания:

- ▶ Прибор необходимо регулярно чистить и удалять с него остатки пищи. Если не содержать прибор в чистоте, это может отрицательно сказаться на его сроке службы и привести его в опасное состояние.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ▶ После использования варочная панель может быть горячей. Есть опасность 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. В определенных ситуациях слишком сильные загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- ▶ Если в прибор попадет влага, то могут быть повреждены электронные элементы. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вентиляционные отверстия.
- ▶ Нельзя опускать устройство в воду и другие жидкости и помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь соскоблить стойкие загрязнения твердыми предметами.

### 46.2 Очистка

#### ◆ **Керамическая панель**

Протрите керамическую панель влажной тряпкой или используйте мягкий, неабразивный мыльный раствор.

#### ◆ **Корпус и панель управления**

Протрите корпус и панель управления мягкой влажной тряпкой.

#### **▲VORSICHT**      **Внимание**

- ▶ Не используйте чистящие средства, содержащие растворитель, например, бензин, чтобы не повредить синтетические материалы.

## 47 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

## 47.1 Правила безопасности

### **▲VORSICHT** Внимание

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и прибор может повредиться.

## 47.2 Индикация неисправностей

В случае ошибки на дисплее появится код ошибки, описывающий ее причину.

Индикация	Описание
E05	Защита от перегрева  Если на дисплее возникает код „E05“, это значит, что сработала защита от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Защита от перегрева включается автоматически, если выбраны прямые функции и температура превышает 260°C. Сбросить сработавшую защиту от перегрева можно, вытащив вилку из розетки. После этого можно использовать прибор как обычно.

### **HINWEIS** Примечание

- ▶ Если после достаточно долгого перерыва и повторного запуска прибора сообщения об ошибке не пропадают, прибор следует отправить для проверки в сервисную службу.

## 47.3 Причины неисправностей и их устранение

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Нет индикации	Штекер не вставлен в розетку	Вставьте штекер в розетку
	Не включен предохранитель	Включить предохранитель

### **HINWEIS** Примечание

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь в техническую службу.

## 48 Устранение старого прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды.



Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.

#### **HINWEIS**

#### **Примечание**

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

## **49 Технические характеристики**

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	ProChef 3500 (2364)
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц/60 Гц
Мощность	3500 Вт
	Режим ожидания "Уровень мощности 2 согласно Директиве о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением"
Диапазон температуры	60°C – 240 °C
Размеры (ШxВxГ)	32 см x 9 см x 42 см
Вес	4,4 кг

---

# Istruzioni d'uso originali

## Fornello ad Induzione ProChef 3500 (2364)





---

## 50 Istruzione d'uso

### 50.1 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.

### 50.2 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.

### 50.3 Indicazioni d'avvertenza

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



#### Pericolo

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

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

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



#### Avviso

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

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

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

**VORSICHT****Attenzione**

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

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

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

**HINWEIS****Indicazione**

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

## 50.4 Limitazione della responsabilità

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

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

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, 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.

## 50.5 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.

## 51 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.

---

## 51.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari. Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

### **▲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.

## 51.2 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.

**HINWEIS**

## Indicazione

- ▶ 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.
- ▶ L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

### 51.3 Fonti di pericolo

#### 51.3.1 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.

### 51.3.2 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.

---

### 51.3.3 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.

### 51.3.4 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.

**51.3.5 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 azioni 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.

## 52 Messa in funzione

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

### 52.1 Indicazioni di sicurezza

**⚠WARNING****Avviso**

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

### 52.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

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

- Fornello a Induzione ProChef 3500
- Istruzioni d'uso

**HINWEIS****Indicazione**

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

### 52.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, estraiga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio. Rimuovere anche l'adesivo dal piano di cottura prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

### 52.4 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.

## 52.5 Posizionamento

### 52.5.1 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. Lasciare 10 cm per lato (sinistra e destra).
- L'aria di raffreddamento viene aspirata dal basso dell'apparecchio. **AVVISO:** Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- 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.

### 52.5.2 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.

## 52.6 Connessione elettrica

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

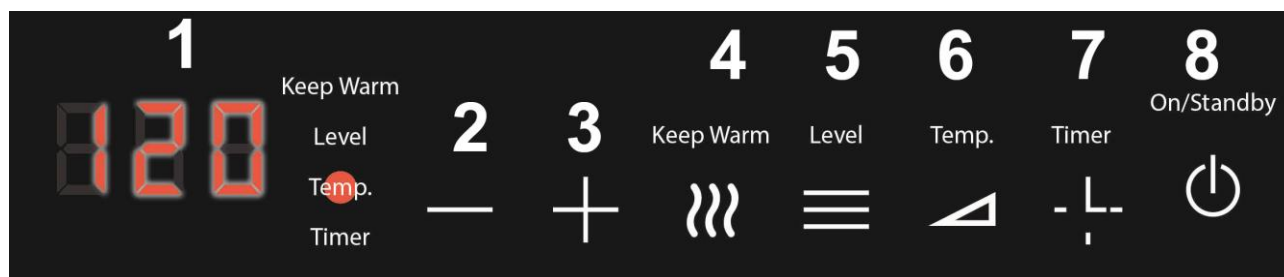
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. 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.

## 53 Costruzione e funzione

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

### 53.1 Comandi e display

#### 53.1.1 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 Tasto funzione mantieni caldo (Keep Warm)
- 5 Tasto livello (Level)
- 6 Tasto temperature (Temp.)
- 7 Tasto tempo (Timer)
- 8 Tasto ON/Standby



### 53.1.2 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.

#### **▲VORSICHT**    **Attenzione Pericolo di ustioni su superficie incandescente!**

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

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

### 53.1.3 Suoni di segnalazione

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

### 53.1.4 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento. Quando la temperatura dell'apparecchio supera il limite critico, viene visualizzato il 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 riacceso.

#### **HINWEIS**    **Indicazione**

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

## 53.2 Targhetta di omologazione

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

## 54 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.

### 54.1 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

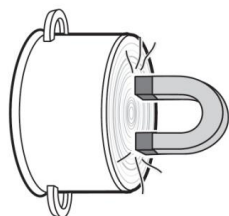
- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della 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.

### 54.2 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 18 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.

### 54.3 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 metalliche 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.

### 54.4 Funzionamento dell'apparecchio

#### 54.4.1 Accensione

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta.

- Quando la temperatura di cottura è inferiore a 50°C, il display LED indica „L“ ,  
Quando la temperatura di cottura è oltre 50°C, il display LED indica „H“. Viene emesso un segnale acustico. Ora il dispositivo è in modalità standby.
- Posizionare una stoviglia idonea, con il preparato da cucinare / arrostito in modo centrato sulla postazione di cottura (Ø 120 mm - 260 mm).
- Premere ora l'interruttore On/Standby .

#### 54.4.2 Modalità di potenza

- Premere il tasto 5 (Level). Viene selezionato il livello di potenza programmato "8" e il dispositivo si accende.
- Con i pulsanti + / -, potete variare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 1 a 12.

#### **HINWEIS** Indicazione

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

#### 54.4.3 Modalità di temperatura

- Premere il tasto 6 (Temp). per selezionare la temperatura. Viene selezionato il livello di temperatura (Temp.) preselezionato "120°C" e il dispositivo si accende.  
Premere i tasti di selezione + / - potete cambiare l'impostazione in un range da 60 a 240 °C. (Livelli di temperatura in 10 °C passi).
- La temperatura viene misurata da un sensore di sotto della piastra di ceramica, quindi la temperatura visualizzata può deviare dalla temperatura nella pentola. Pentolame diverso può portare a risultati di misurazione diversi.

#### **HINWEIS** Indicazione

- ▶ Premendo il tasto 5 (Level) potete cambiare in modalità potenza.
- ▶ In alternativa potete selezionare le funzioni Livello (Level), Mantieni caldo (Keep Warm) o Temperatura (Temp). La funzione selezionata per ultima è attiva.
- ▶ Nel caso di cotture alla griglia o di cotture di alimenti fritti a lungo, vi suggeriamo di utilizzare la funzione "Temperatura" dal momento che potrete così utilizzare temperature sino a 260°C.

#### 54.4.4 Funzione mantieni caldo

- Con il tasto 4 (Keep Warm) avete la possibilità di riscaldare il cibo oppure di mantenerlo caldo subito dopo la cottura. L'apparecchio riscalda il cibo fino a circa 70 °C.

#### 54.4.5 Timer

- Timer: Dopo aver selezionato la temperatura, premete il pulsante tasto 7 (Timer).
- Con le +/-, potete selezionare il tempo di funzionamento fino a 23 ore 59 minuti (in 1 minuto passi). 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.

**54.4.6 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.
- ▶ L'uso di accessori e ricambi non consigliati dal fabbricante può danneggiare il dispositivo e causare lesioni.

**55 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.

**55.1 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.
- ▶ 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.

---

## 55.2 La pulizia

### ◆ Cottura

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

### ◆ 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.

## 56 Eliminazione malfunzionamenti

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

### 56.1 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.

### 56.2 Visualizzazione malfunzionamenti

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

Display	Descrizione
E05	Protezione antisurriscaldamento: La visualizzazione della scritta "E05" sul display, indica l'attivazione della protezione antisurriscaldamento. Ciò significa che la temperatura è aumentata sino a 260°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.

### 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.



## 56.3 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.

## 57 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.

## 58 Garanzia

Per il Fornello a Induzione è fornita una **Garanzia di 12 mesi** a decorrere dalla data di acquisto nel caso che uso professionale.

Nel caso l'apparecchio venga utilizzato esclusivamente per uso privato la garanzia si estende a 24 mesi.

Per questo dispositivo è fornita la garanzia per difetti di fabbricazione o dei materiali. I diritti legali di garanzia secondo il §439 ff. BGB-E non sono pregiudicati da questa garanzia. Questa garanzia non copre difetti dovuti a uso improprio oltre a difetti che non influiscono sul funzionamento o sul valore intrinseco del fornello a induzione. Inoltre la garanzia non copre i componenti soggetti a usura o danni dovuti al trasporto o difetti dovuti a riparazioni che non sono state eseguite dal costruttore.

In caso di reclamo legittimo decideremo se riparare il dispositivo o sostituirlo con uno nuovo. I difetti apparenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla data di consegna.

Per presentare un reclamo in base alla garanzia mettetevi sempre in contatto con noi in modo da richiedere il codice di restituzione. Tenere sotto mano lo scontrino di acquisto e l'esatta definizione dell'apparecchio.

---

## 59 Dati tecnici

Apparecchio	Fornello ad induzione
Modello	ProChef 3500 (2364)
Dati connessione	220V-240V; 50Hz/60Hz
Potenza assorbita	3500 W
	Standby "secondo ErP livello 2"
Intervallo temperature	60 °C – 240 °C
Misure esterne (L/A/P)	32 cm x 9 cm x 42 cm
Peso netto	4,4 kg

---

# Originele Gebruiksaanwijzing

## Inductiekookplaat

### ProChef 3500 (2364)



---

## 60 Gebruiksaanwijzing

### 60.1 Algemeen

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

U heeft jaren lang plezier van uw inductiekookplaat als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### 60.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

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

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

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

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

### 60.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

**▲GEFAHR**

**GEVAAR**

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

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

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

**▲WARNING**

**WAARSCHUWING**

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

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

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

**VORSICHT**

**VOORZICHTIG**

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

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

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

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

## 60.4 Aansprakelijkheid

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

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

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

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

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

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

## 60.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

## 61 Veiligheid

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

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

### 61.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in een gesloten ruimte ter verwarmen, koken en braden van levensmiddelen bestemd. Het hierbij gebruikte kookgerei moet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

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

**⚠️ WARNUNG****WAARSCHUWING**

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

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

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

## 61.2 Algemene veiligheidsinstructies

**HINWEIS****TIP**

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

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▶ Het apparaat en het daarbij behorende aansluitsnoer met buiten het bereik blijven van kinderen onder 8 jaar.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Het apparaat nooit met de stekker uit het stopcontact trekken.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Het apparaat is er niet voor bedoeld om met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.

## 61.3 Bronnen van gevaar

### 61.3.1 Gevaar door elektromagnetisch veld

#### **⚠️ WARNUNG** WAARSCHUWING

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

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

---

## 61.3.2 Verbrandingsgevaar

### **▲WARNING** WAARSCHUWING

**Het in dit apparaat bereide voedsel alsook het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.**

Let u op de volgende veiligheidsvoorschriften om u zelf of anderen niet te verbranden:

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

## 61.3.3 Explosiegevaar

### **▲WARNING** WAARSCHUWING

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

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

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



---

## 61.3.4 Brandgevaar

### **▲WARNING** WAARSCHUWING

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.**

**Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:**

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

### **HINWEIS** TIP

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

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

## 61.3.5 Gevaar door elektrische stroom

### **▲GEFAHR** Levensgevaar door elektrische stroom!

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

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

- ▶ De installatie mag alleen door gekwalificeerde vakmensen uitgevoerd worden.
- ▶ Schakel het apparaat uit als het oppervlak is gebarsten en schakel de zekering uit om een elektrische schok te voorkomen.

**⚠GEFAHR****GEVAAR**

- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ▶ Trek niet aan het aansluitsnoer en hou het apparaat niet vast aan het aansluitsnoer.
- ▶ Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact.

## 62 Ingebruikname

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

### 62.1 Veiligheidsvoorschriften

**⚠WARNING**

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

### 62.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Inductiekookplaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Inductiekookplaat ProChef 3500
- Gebruiksaanwijzing

**HINWEIS****Tip**

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

---

## 62.3 Uitpakken

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

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook de sticker van het kookveld, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

## 62.4 Verwijderen van de verpakking



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

### HINWEIS

### TIP

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

## 62.5 Plaatsen

### 62.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de inductiekookplaat plus de naar verwachting zwaarste potten en pannen geplaatst worden.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio's, televisies, cassetterecorders, etc. )
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat 10 cm aan elke zijden (links en rechts).
- De lucht voor koeling wordt aan de onderkant van het apparaat aangezogen.  
WAARSCHUWING: beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.

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

### **62.5.2 Voorkomen van frequentiestoring**

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

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

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

## **62.6 Elektrische aansluiting**

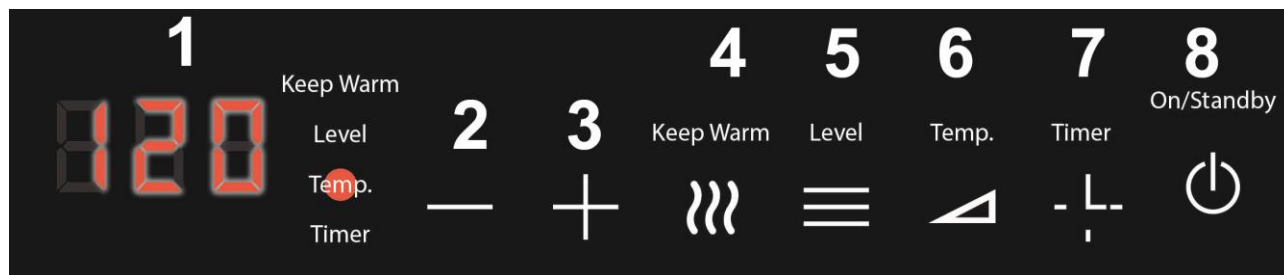
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## **63 Opbouw en functie**

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

## 63.1 Bedieningspaneel en display



1 Weergave van de gekozen instelling (display)

2 Keuzetoets (-), reductie van de energiestand (watt), temperatuur of duur

3 Keuzetoets (+), energiestand (watt), temperatuur of duur kunnen worden verhoogd

4 Functietoets Warm houden (Keep Warm)

5 Functietoets Vermogen (Level)

6 Functietoets Temperatuur (Temp)

7 Functietoets Tijd (Timer)

8 On/Standby toets

## 63.2 Aanwijzingen bij het apparaat



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

### ▲ VORSICHT

## VOORZICHTIG: Gevaar door hete oppervlakte!

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

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

## 63.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

## 63.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting.

Wanneer binnenin de temperatuur de kritische grens overschrijdt, verschijnt in het display de van de foutmelding (E05). Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit.

Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

### HINWEIS

### TIP

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

---

## 63.5 Typeplaatje

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

## 64 Bediening en gebruik

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

### 64.1 Werking en productvoordelen van inductiekookplaten

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

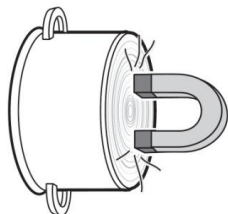
- Energiezuinig koken door directe energieoverdracht op de pan.
- Verhoogde veiligheid, doordat de energie alleen wordt overgedragen als er een pan op staat.
- Energieoverdracht tussen inductiekookzones en panbodem met hoog rendement..
- Hoge opwarmsnelheid
- Gering verbrandingsgevaar omdat de kookoppervlakte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

### 64.2 Aanwijzingen voor kookgerei

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

#### Zo kunt u vaststellen of het kookgerei geschikt is:

Stel vast of het kookgerei een aanwijzing bevat die duidt op koken met inductiestroom of voer de volgende magneetttest uit :



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

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

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Kookgerei met ferromagnetische (ijzerhoudende) bodem	Kookgerei uit koper, aluminium, vuurvast glas en ander niet-metaal kookgerei
Geëmailleerde pan of pot uit staal met een sterke onderkant	Potten of pannen uit roestvrij staal zonder magnetische ijzerkern
Gietijzeren pan of pot met geëmailleerde onderkant	Potten of pannen die geen vlakke laag op de kookplaat hebben
Pan of pot uit roestvrij staal met meerdere lagen, roestvrij ferriet staal resp. aluminium met een speciale onderkant	Potten of pannen met een bodemdoorsnee kleiner dan 12 cm en groter dan 26 cm.

#### **HINWEIS**

#### **TIP**

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

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

#### **⚠ VORSICHT**

#### **VOORZICHTIG**

- ▶ Gebruik uitsluitend pannen met een onderkant, geschikt voor inductie.
- ▶ Het maximale toegestane gewicht van alle pannen met inhoud mag de 18 kg niet overschrijden.
- ▶ Voorzichtig bij het gebruik van lege au bain-marie pannen. Deze pannen kunnen ongemerkt leeg koken. Dat leidt tot beschadegingen aan de pan en de kookplaat.

### **64.3 Veiligheidsvoorschriften**

#### **⚠ WARNUNG**

#### **WAARSCHUWING**

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

**HINWEIS****TIP**

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

## 64.4 Gebruik van het apparaat

### 64.4.1 Inschakelen

- Stekker in een geschikt stopcontact steken.
- Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50°C ligt, geeft de display „L“ aan, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50°C ligt, geeft de display „H“ aan. Een akoestisch signaal weerklinkt. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-by stand.
- Geschikt kookgerei met te bereiden voedsel in het midden van de kookzone plaatsen (Ø 120 mm - 260 mm).
- Om de inductiekookplaat in te schakelen drukt u nu op knop „On/Standby“.

### 64.4.2 Vermogens

- Drukt u vervolgens op toets 5 (Level). Die voorgeselecteerde kookstand „8“ wordt uitgekozen en het apparaat schakelt in.
- Met de **keuzetoetsen** + / - kunt u de instelling van 1-12 veranderen.

**HINWEIS****Tip**

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

### 64.4.3 Temperatuur

- Bij het instellen van de temperatuur drukt u op Functietoets 6 (Temp), net zo lang tot de temperatuur 120°C knippert.
- Drukt u op de keuzetoetsen + / - de instelling tussen 60 – 240°C wijzigen.  
(Temperaturniveaus: in stappen van 10 °C).
- De temperatuur wordt door een voeler onder de glaskeramische plaat gemeten. Hierdoor kan de getoonde temperatuur afwijken van de temperatuur in de pan. Verschillend kookgerei kan leiden tot verschillende meetresultaten.

**HINWEIS****Tip**

- ▶ U kunt door op toets 5 (Level) te drukken omschakelen naar de vermogensmodus.
- ▶ U kunt alternatief de functies Vermogen (Level), temperatuur (Temp) of de functie Warm houden (Keep Warm) kiezen. De laatst gekozen instelling is actief.
- ▶ Aangezien bij braden met zeer weinig vet de temperatuur van de panbodem zeer snel oploopt en de grenswaarde van 260°C snel wordt bereikt, schakelt u bij braden om op de functie “temperatuur”. Hier ligt de hoogste temperatuur bij 240°C.



---

#### 64.4.4 Warmhoudfunctie

- Met de „Keep Warm“ knop (knop 4) hebt u de mogelijkheid om uw gerechten op te warmen of direct na de bereiding warm te houden. Het apparaat verwarmt uw gerechten op 70°C.

#### 64.4.5 Timer

- Timerfunctie: Functietoets 7 (Timer) drukken.
- Met de keuzetoetsen + / - kunt u de instelling tot 23 uur 59 minuten (in stappen van 1 minuut) instellen. In het display wordt de duur in minutentact naar beneden geteld. Is de tijd afgelopen, dan hoort u een akoestisch signaal en schakelt het apparaat automatisch in de standby stand.

#### **HINWEIS** Tip

- ▶ Gedurende de looptijd van de timer kunt u de tijdsduur met behulp van de keuzetoetsen +/- elk moment veranderen. Door de geheugenfunctie van het apparaat blijft de instelling van de temperatuur / vermogen onveranderd.

#### 64.4.6 Uitschakelen

- Als het apparaat uitgeschakeld wordt (via „On/Standby“), geeft het display de restwarmte van de oppervlakte van het inductiekookveld aan. Als de temperatuur van de oppervlakte onder de 50°C ligt, wordt „L“ aangegeven, als de temperatuur van de oppervlakte boven de 50°C ligt, geeft de display „H“ aan.

#### **HINWEIS** Tip

- ▶ Kookgerei niet zonder inhoud op de keramische plaat zetten. Het verhitten van een lege pot of pan activeert de thermische beveiliging bij oververhitting en schakelt het apparaat uit.
- ▶ Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen assecoires en vervangende onderdelen kan tot verwondingen en beschadigingen aan het apparaat leiden.

## 65 Reiniging en onderhoud

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

### 65.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

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

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

## **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

- ▶ De kookplaat is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## 65.2 Reiniging

### ◆ Keramische kookplaat

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

### ◆ De Frame en bedieningspaneel

- Met een zachte, lichtvochtige doek.

## **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

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

## 66 Storingen verhelpen

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

### 66.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **▲VORSICHT**

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

## 66.2 Storingmeldingen

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

Foutcode	Beschrijving
E05	Overhettingbeveiliging: Verschijnt in het display de aanduiding „E05“ , dan betekent dit dat de oververhittingsbeveiliging geactiveerd wordt om het apparaat en het kookgerei te beschermen. Hij schakelt automatisch in zodra u de directe functie gekozen heeft en de temperatuur hoger ligt dan 260°C. Een in werking getreden thermische beveiliging bij oververhitting wordt door het uit het stopcontact trekken van de stekker teruggezet en het apparaat kan daarna weer gewoon gebruikt worden.

### HINWEIS

### TIP

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

## 66.3 Oorzaken van storingen

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

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

### HINWEIS

### TIP

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

## 67 Afvoer van het oude apparaat

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



### HINWEIS

### Tip

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

---

## 68 Garantie

Wij verlenen u op de inductiekookplaat **1 jaar GARANTIE**.

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 12 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

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

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

Dit apparaat is vervaardigd voor bedrijfsdoeleinden en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

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

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

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

## 69 Technische gegevens

Apparaat	Inductiekookplaat
Model	ProChef 3500 (2364)
Aansluitgegevens	220V-240V; 50Hz/60Hz
Vermogensopname	3500 W
	Standby "volgens ErP niveau 2"
Temperatuurbereik	60°C – 240 °C
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	32 cm x 9 cm x 42 cm
Netto gewicht	4,4 kg