



Original Operating Manual

**ChefDuo 1800
(12221)**



USA Branch

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T.: 908.604.0677

Document-Number: 12221 08-16-2021

Printing and typographical errors reserved.

© 2021 CASO Design USA LLC

1	Operating Manual	5
1.1	General	5
1.2	Information in this manual	5
1.3	Limitation of liability	5
1.4	Warning notices	5
1.5	Copyright protection	6
2	Safety	6
2.1	Intended use.....	6
2.2	General Safety information	8
2.3	Sources of danger	8
2.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	8
2.3.2	Danger of Burning	8
2.3.3	Danger of Explosion	8
2.3.4	Danger of Fire	9
2.3.5	Dangers due to electrical power.....	9
3	Commissioning.....	10
3.1	Safety information	10
3.2	Delivery scope and transport inspection	10
3.3	Unpacking	10
3.4	Disposal of the packaging.....	10
3.5	Setup	10
3.5.1	Setup location requirements.....	10
3.5.2	Preventing Radio interference.....	11
3.6	Electrical connection.....	11
4	Design and Function	12
4.1	Operating panel and Display.....	12
4.2	Details on the device	12
4.3	Signal Tones	13
4.4	Overheating Protection Facility	13
4.5	Rating plate	13
5	Operation and Handling	13
5.1	Functioning and Advantages of Induction cooktops	13
5.2	Instructions on Cookware	14
5.3	Safety Instructions.....	15
5.4	Operating the Appliance.....	15
5.4.1	Switching On	15
5.4.2	Power Mode	15
5.4.3	Temperature Mode.....	16
5.4.4	Powersharing Mode	16

5.4.5	Timer	16
5.4.6	Switching Off	16
6	Cleaning and Maintenance	17
6.1	Safety information	17
6.2	Cleaning	17
7	Troubleshooting	18
7.1	Safety notices	18
7.2	Fault indications	18
7.3	Causes and rectification of faults	18
8	Disposal of the Old Device	19
9	Guarantee.....	19
10	Technical Data	20

1 Operating Manual

1.1 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!

1.2 Information in 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.

1.3 Limitation of liability

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

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

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

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

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

1.4 Warning notices

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

Danger

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

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

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

Warning

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

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

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

Attention

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

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

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

Please note

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

1.5 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO Design USA LLC reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

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

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

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

Warning

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.

2.2 General Safety information

Please note

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children. Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Never move the device by pulling on the power cable.
- ▶ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

Danger

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 24" 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.

2.3.2 Danger of Burning

Danger

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.

2.3.3 Danger of Explosion

Danger

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.

2.3.4 Danger of Fire

Danger

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.

Please note

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

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

2.3.5 Dangers due to electrical power

Danger

Mortal danger due to electrical power!

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

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

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

3 Commissioning

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

3.1 Safety information

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device! Observe the following safety notice to avoid such dangers:

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, this article is delivered with the following components:

- ChefDuo 1800
- Induction cooktop
- Instruction manual

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.

3.3 Unpacking

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

3.4 Disposal of the packaging

Caso believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact. Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.



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.

3.5 Setup

3.5.1 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 4" gap on all sides when setting up the appliance.
 - The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliance's openings.
 - The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
 - The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

3.5.2 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.

3.6 Electrical connection

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

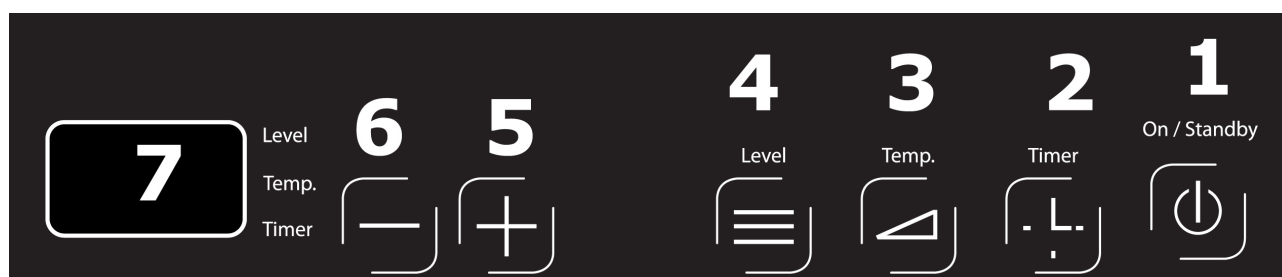
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device.
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The use of multiple plugs or gangs is prohibited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

4 Design and Function

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

4.1 Operating panel and Display



- 1 ON / STANDBY switch
- 2 Function key timer
- 3 Function key temperature
- 4 Function key level
- 5 Selection button (+), increase of the power stage, temperature or duration
- 6 Selection button (-), reduction of the power stage, temperature or duration
- 7 LED display

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

4.2 Details on the device

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



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

Attention

Risk of burning due to hot surface!

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

4.3 Signal Tones

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

Please note

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

4.4 Overheating Protection Facility

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

Please note

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

4.5 Rating plate

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

5 Operation and Handling

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

Warning

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

5.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

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

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.

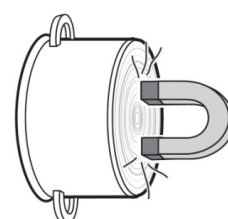
5.2 Instructions on Cookware

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

Here is how to decide if the pot is suitable:

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

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



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

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots that do not sit flat on the hob
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots with a base diameter of less than 5" or more than 9"

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.

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 13 lbs.
- Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.

5.3 Safety Instructions

Warning

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

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.

5.4 Operating the Appliance

5.4.1 Switching On

Plug the power plug into a suitable outlet. The temperature of the cooker plate surface displayed: is the temperature of the surface of the induction cooker lower than 120 °F, the display shows "L". When the temperature of the cooker plate surface is over 120 °F, 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. Now press the ON/STANDBY switch **1.** to turn on the device. The control lamps "Level" and "Temp" blink and an acoustic signal sounds.

5.4.2 Power Mode

Press the function key 4. The preset power stage "8" is selected and the device turns on. With the + / - Keys (**5+6**), you can change the settings at any time in a range from 1 – 12.

Please note

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

5.4.3 Temperature Mode

Press the Function Key **3.** to select the temperature. The preset temperature stage "250 °F" is selected and the device turns on.

With the + / - keys, you can change the settings at any time in a range from 140 - 460 °F. (Temperature stages: 140, 160, 180, 200, 220, 250, 280, 310, 340, 380, 420 and 460 °F).

Please note that the two functions of level and temperature can be chosen as alternative. You can either work with the power levels or with the temperature stages. The most recently selected function is active.

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

Please note

- ▶ In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function "Temperature" as in this case you can use temperatures up to 460 °F. Otherwise the overheating protection "E05" will be activated.
- ▶ When one hotplate works with 140 - 310 °F then the other one only can work with 140 - 310 °F.
- ▶ When one hotplate works with 140 - 200 °F then the other one only can work with level 1-8.
- ▶ When one hotplate works with 220 - 310 °F then the other one only can work with level 1-7.
- ▶ When one hotplate works with 340 - 460 °F then the other one stops working.

5.4.4 Powersharing Mode

If both induction fields are operated, the boards will share over power sharing function levels as follows:

one side power level	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
other side power level	0	0	0	1-4	1-6	1-7	1-8	1-8	1-9	1-9	1-9	1-9

5.4.5 Timer

Press the Timer button (2). With the +/- keys, you can now select the operating time in 1 minute intervals (up to max. 180 minutes).

Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

Please note

- ▶ During timer operation, you can change the duration at any time with the +/- keys. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

5.4.6 Switching Off

When you switch off the device via "On / Standby" and the temperature of the cooker plate surface is lower than 120 °F, the display shows "L". When the temperature of the cooker plate surface is over 120 °F, it is displaying "H".

Please note

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

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

Attention

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

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

6.2 Cleaning

◆ Ceramic hob, Housing and Operating Panel

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

Attention

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

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

Attention

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

7.2 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 500 °F. In this case the device turns off automatically in order to avoid damages. • In case of “E05” please pull the power plug in order to reset the device. After this you can use it again as usual.

Please note

- If 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.

7.3 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

Please note

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

8 Disposal of the Old Device

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



Please note

- ▶ Utilize 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.

9 Guarantee

Caso USA WARRANTY

We provide a 12 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

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

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

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

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase) and after this contact, ship the unit back to Caso USA for repair or replacement at our option.

Info@CasoDesignUSA.com

10 Technical Data

Device	Induction cooktop
Name	ChefDuo 1800
Article no.	12221
Mains data	110 - 120 V / 60 Hz
Power consumption	1800 W
Temperature Range	140 °F - 460 °F
Product dimension inch	21.26 x 13.98 x 2.28"
Net weight	10.8 lbs



Manuel d'utilisation original

ChefDuo 1800 (12221)



Succursale USA

CASO Design USA LLC

info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 12221 08-16-2021

Sous réserve d'erreurs d'impression et de typographie.

© 2021 CASO Design USA LLC

11	Manuel d'utilisation	25
11.1	Généralités	25
11.2	Informations relatives à ce manuel	25
11.3	Limite de responsabilités	25
11.4	Avis d'avertissement	25
11.5	Protection intellectuelle.....	26
12	Sécurité	26
12.1	Utilisation conforme	27
12.2	Consignes de sécurités générales	27
12.3	Sources de danger.....	28
12.3.1	Danger de champs électromagnétiques.....	28
12.3.2	Danger de brûlure	28
12.3.3	Risque d'explosion	29
12.3.4	Danger d'incendie	29
12.3.5	Dangers du courant électrique	30
13	Mise en service	30
13.1	Consignes de sécurité.....	30
13.2	Inventaire et contrôle de transport	30
13.3	Déballage.....	31
13.4	Elimination des emballages	31
13.5	Mise en place	31
13.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	31
13.5.2	Prévention des interférences radio.....	32
13.6	Raccordement électrique	32
14	Structure et fonctionnement.....	32
14.1	Panneau d'exploitation.....	33
14.2	Affichages sur l'appareil	33
14.3	Signaux sonores	33
14.4	Protection de surchauffe.....	34
14.5	Plaque signalétique	34
15	Commande et fonctionnement	34
15.1	Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction.....	34
15.2	Notices explicatives concernant les récipients de cuisson.....	35
15.3	Affichages de sécurité.....	36
15.4	Fonctionnement de l'appareil	36
15.4.1	Mettre en marche	36
15.4.2	Mode Niveau de puissance	36
15.4.3	Mode température	37
15.4.4	Mode Powersharing	37

15.4.5	Minuterie	37
15.4.6	Mettre hors circuit.....	38
16	Nettoyage et entretien	38
16.1	Consignes de sécurité.....	38
16.2	Nettoyage	39
17	Dépannage	39
17.1	Consignes de sécurité.....	39
17.2	Affichage d'incidents.....	39
17.3	Causes de pannes et réparation	39
18	Elimination des appareils usés	40
19	Garantie.....	40
20	Données techniques	41

11 Manuel d'utilisation

11.1 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 !

11.2 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
- sa utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien.

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

11.3 Limite de responsabilités

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

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

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

11.4 Avis d'avertissement

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

Danger

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter tout risque de mort ou de blessure grave.

Avertissement

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures graves.

- Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

Attention

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures légères ou modérées.

- Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

Remarque

Un tel avis indique des informations complémentaires qui simplifient la manipulation de la machine.

11.5 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. CASO Design USA LLC.

Modifications techniques et de contenu réservées.

12 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.

12.1 Utilisation conforme

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

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

Les récipients de cuisson doivent être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Avertissement

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.

12.2 Consignes de sécurités générales

Remarque

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Remarque

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

12.3 Sources de danger

12.3.1 Danger de champs électromagnétiques

Danger

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ▶ Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- ▶ 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 24" 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.
- ▶ 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.

12.3.2 Danger de brûlure

Danger

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 :

Danger

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

12.3.3 Risque d'explosion

Danger

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.

12.3.4 Danger d'incendie

Danger

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

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

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

Remarque

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

1. Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)
2. Éteignez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. **N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**
3. 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.

12.3.5 Dangers du courant électrique

Danger

Danger de mort par électrocution !

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

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

13 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.

13.1 Consignes de sécurité

Avertissement

Des dommages personnels et matériels peuvent survenir lors de la mise en service de l'appareil !

Respectez l'avis de sécurité suivant pour éviter de tels dangers :

- ▶ Les matériaux d'emballage ne peuvent pas être utilisés pour jouer. Cela présente un risque de suffocation.

13.2 Inventaire et contrôle de transport

Les articles sont livrés en standard avec les composants suivants :

- ChefDuo 1800
- Plaque chauffante à induction
- Mode d'emploi

Remarque

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

13.3 Déballage

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

13.4 Elimination des emballages

Caso croit en l'importance du recyclage et a sélectionné des matériaux d'emballage qui non seulement protègent votre appareil des dommages pendant le transport, mais qui peuvent être recyclés pour minimiser tout impact écologique.



Le recyclage des matériaux d'emballage permet de préserver les matières premières et de réduire les déchets. Emmenez les matériaux d'emballage qui ne sont plus nécessaires à un point de collecte pour le recyclage afin de les éliminer correctement.

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.

13.5 Mise en place

13.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct. Laissez lors de l'établissement 4" d'espace libre sur tous les côtés.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.

-
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
 - L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

13.5.2 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.

13.6 Raccordement électrique

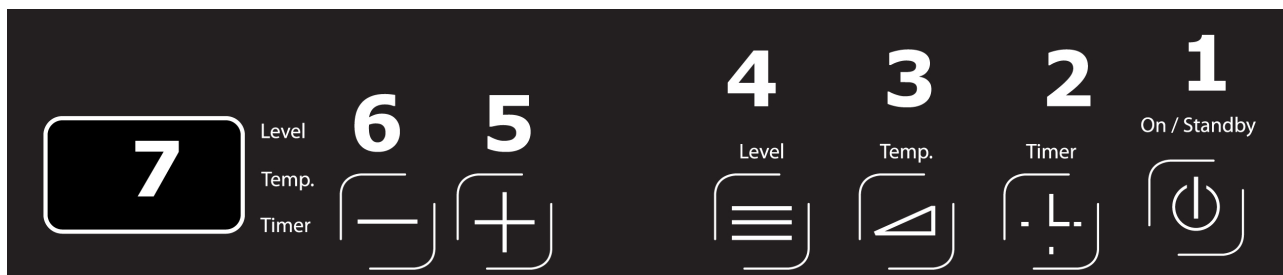
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- 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.
- 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.

14 Structure et fonctionnement

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

14.1 Panneau d'exploitation



- 1 Bouton ON/Standby pour allumer et éteindre l'appareil
- 2 Touche de fonction pour le minutage
- 3 Touche de fonction pour la température
- 4 Touche de fonction pour la durée
- 5 Bouton de sélection (+), hausse de tension, de température ou de durée
- 6 Bouton de sélection (-), baisse de tension, de température ou de durée
- 7 Affichage par diodes électroluminescentes

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

14.2 Affichages sur l'appareil

«Chaleur rémanente»

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



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

Attention

Danger de brûlure sur la surface chaude !

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

14.3 Signaux sonores

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

Remarque

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

14.4 Protection de surchauffe

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

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur correspondant s'affiche « E05 ». Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant.

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

Remarque

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

14.5 Plaque signalétique

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

15 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.

Avertissement

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

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

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

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

Avantages du champ de cuisson à induction

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

- Réglage rapide et précis de l'utilisation d'énergie.

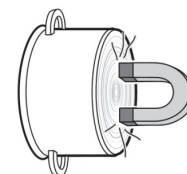
15.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

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 5" ou plus que 9"

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

Attention

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

- N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- Le poids maximum admis de récipient de cuisson avec contenu ne doit pas dépasser 13 lbs.
- 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

15.3 Affichages de sécurité

Avertissement

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

Remarque

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

15.4 Fonctionnement de l'appareil

15.4.1 Mettre en marche

Branchez l'appareil à une prise appropriée. Le display montre la température de la table céramique. Si la température est moins que 120 °F, le display montre « L », si la température de la table céramique est plus que 120 °F, 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. Appuyez ensuite sur le bouton ON / STANDBY **1**. pour allumer l'appareil. La lampe de contrôle « Level » et « Temp » clignotent et un signal sonore est audible.

15.4.2 Mode Niveau de puissance

Appuyez sur la touche de fonction **4**. « Level » La tension prédéfinie « 8 » est sélectionnée et l'appareil est branché.

Les touches + / - (**5+6**) vous permettent de modifier les paramètres à tout moment dans une fourchette de 1 à 12.

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.

15.4.3 Mode température

Appuyez sur la touche de fonction 3. pour choisir la température. La température prédéfinie « 250 °F » est sélectionnée et l'appareil est branché.

Les touches + / - vous permettent de modifier les paramètres à tout moment dans une fourchette de 140 - 460 °F.

(Les différentes températures sont les suivantes : 140, 160, 180, 200, 220, 250, 280, 310, 340, 380, 420 et 460 °F).

S'il vous plaît noter que les deux fonctions de niveau de puissance et de température sont une alternative de choix. Vous pouvez travailler avec les niveaux de puissance ou avec les différentes température. La fonction la plus récemment sélectionnée est active.

La température est mesurée par un capteur en dessous de la plaque en céramique, donc la température indiquée peut être différente de la température dans le pot.

Remarque

- 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 460 °F.
- Lorsqu'une plaque chauffante fonctionne à 140 - 310 °F alors l'autre ne peut fonctionner qu'à 140 - 310 °F.
- Lorsqu'une plaque chauffante fonctionne à 140 - 200 °F alors l'autre ne peut fonctionner qu'aux niveaux 1-8.
- Lorsqu'une plaque chauffante fonctionne à 220 - 310 °F alors l'autre ne peut fonctionner qu'aux niveaux 1-7.
- Lorsqu'une plaque chauffante fonctionne à 340 - 460 °F alors l'autre ne fonctionne plus.

15.4.4 Mode Powersharing

Si les deux plaques de cuisson sont utilisées, les deux plaques partagent les niveaux de fonction via Powersharing comme suit:

niveau de puissance d'un côté	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
niveau de puissance de l'autre côté	0	0	0	1-4	1-6	1-7	1-8	1-8	1-9	1-9	1-9	1-9

15.4.5 Minuterie

Touche de fonction pour le minutage. Appuyez sur le bouton 2. jusqu'au clignotement des lampes de contrôle. Les touches +/- vous permettent alors de sélectionner la durée par intervalle d'1 minute (jusqu'à 180 minutes max). Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille

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.

15.4.6 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 120 °F, le display montre « L », si la température de la table céramique est encore plus que 120 °F, le display montre « H ».

Remarque

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

16 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.

16.1 Consignes de sécurité

Attention

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.

16.2 Nettoyage

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

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

Attention

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

17 Dépannage

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.

17.1 Consignes de sécurité

Attention

- ▶ 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.

17.2 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 500 °F. Dans ce cas de figure, l'appareil est automatiquement éteint pour éviter tout dégât. Si le symbole « E05 » s'affiche, veuillez débrancher la prise et réactiver l'appareil. Après cette opération, vous pouvez le réutiliser normalement.

Remarque

- ▶ Si 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.

17.3 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.

Remarque

- Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes indiquées ci-dessus, veuillez contacter le service clientèle.

18 Elimination des appareils usés

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



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

Remarque

- Veuillez apporter votre ancien appareil au centre de recyclage le plus proche pour qu'il soit éliminé en toute sécurité.
- Jusqu'à ce qu'il puisse être éliminé correctement, rangez votre ancien appareil hors de portée des enfants.

19 Garantie

GARANTIE USA Caso

Nous accordons une garantie de 12 mois sur ce produit, à compter de la date de vente, pour des défauts imputables à des défauts de production ou de matériel.

Cette disposition n'affecte pas vos droits à la garantie légale conformément à l'article 439 et suivants du BGB-E (Code civil allemand). Sont exclus de la garantie les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation inappropriée, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'une incidence mineure sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les consommables, les dommages liés au transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages résultant de réparations non effectuées par nos soins, sont également exclus de la garantie.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des situations domestiques et possède les niveaux de performance appropriés. Toute utilisation dans des situations commerciales n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation dans une situation domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale supplémentaire.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil comparable ne présentant aucun problème.

Tout défaut en attente doit être signalé dans les 14 jours suivant la livraison.

Toute autre réclamation est exclue.

Pour faire valoir un droit à la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (toujours nous fournir une preuve d'achat) et après ce contact, renvoyez l'appareil à Caso USA pour réparation ou remplacement, à notre choix.

Info@CasoDesignUSA.com

20 Données techniques

Appareil	Induction cooktop
Nom	ChefDuo 1800
Numéro d'article	12221
Données de raccordement	110 - 120 V / 60 Hz
Puissance consommée	1800 W
Plage de température	140 °F - 460 °F
Dimension du produit en pouces	21.26 x 13.98 x 2.28"
Poids net	10.8 lbs