

# Caterlite

## Induction Cooker Instruction manual



(NL) **Inductiekookplaat**  
Handleiding

(FR) **Four à induction**  
Mode d'emploi

(DE) **Induktionsherd**  
Bedienungsanleitung

(IT) **Piastra di cottura a induzione**  
Manuale di istruzioni

(ES) **Cocina por Inducción**  
Manual de instrucciones

(PT) **Placa vitrocerâmica**  
Manual de instruções

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:  
CE209**

## Safety Tips

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
  - Health and Safety at Work Legislation
  - BS EN Codes of Practice
  - Fire Precautions
  - IEE Wiring Regulations
  - Building Regulations
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- DO NOT move the appliance during cooking or with hot cookware on top of it.
- DO NOT use cookware with a diameter less than 12cm.
- DO NOT place empty cookware on the appliance.
- DO NOT place any magnetic objects on the glass surface during operation.
- DO NOT place metal objects/utensils on the appliance as they may become hot during operation.
- People with a pacemaker fitted should not use the appliance and keep a minimum of 60cm from the appliance during operation.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- If the glass surface is cracked disconnect from the power supply and consult your Caterlite agent or recommended qualified technician.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Caterlite agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Caterlite product.

## Pack Contents

The following is included:

- Caterlite Induction Cooker
- Instruction Manual

Caterlite prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Caterlite dealer immediately.

## Installation

Maintain a distance of 10cm (5 inches) between the appliance and walls or other objects.

## Operation

### Cookware

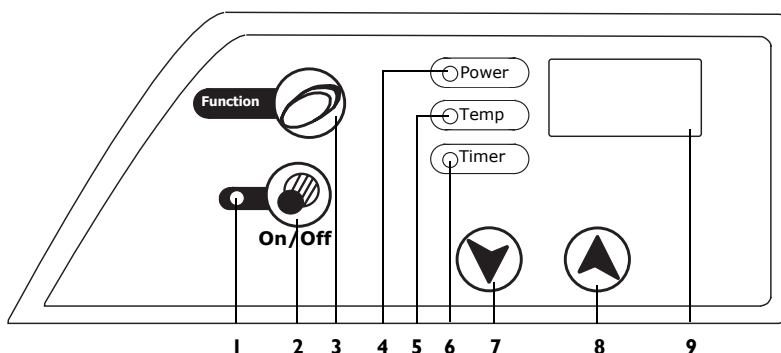
Suitable cookware includes:

- All magnetic pans
- Mild steel or plain steel (black iron) pans
- Enamelled/non-enamelled cast iron and iron pans

Unsuitable cookware includes:

- Cookware with a diameter of less than 12cm
- Ceramic or glass cookware
- Stainless steel, aluminium, bronze or copper cookware unless marked as suitable for induction cooking
- Cookware with feet
- Cookware with a rounded bottom (e.g. wok)

### Control Panel



- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 1. On/Off indicator      | 6. Time indicator  |
| 2. On/Off button         | 7. Decrease button |
| 3. Function button       | 8. Increase button |
| 4. Power indicator       | 9. LCD display     |
| 5. Temperature indicator |                    |

## Induction Cooking

Induction cooking is a very efficient method of cooking as it reduces heat loss between the pan and the atmosphere by as much as 40%. This makes it extremely energy efficient, as well as offering immediate heat-up, unlike traditional heating methods which require time to get to temperature.

The Induction cooker works by creating a magnetic field within suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.

## Operation

1. Connect the appliance to the mains power supply.
2. Place suitable cookware on to the centre of the glass plate.



**Note: Never place empty cookware on the appliance.**

3. Press the On/Off button to turn the appliance On. The Function button indicator will now flash.
4. The Induction Hob will work by either running at a Power level or to a Temperature. When running at a fixed temperature, the power to the pan will reduce as the pan heats up.
5. Press the Function button to cycle between the Power, Temperature and Timer functions.
6. Press the Increase or Decrease to change the level of each function.

Function	Level	Increments	Default
Power	1 to 10	1	5
Temperature	60C to 240C	20C	120C
Timer	0 to 180min	5min	0min

7. This appliance has an overheat protection function. If the pan becomes too hot the appliance will switch off, a buzzer will sound and the display will show "E0". Should this happen, wait for 10 minutes to allow the appliance to cool before restarting, as above.

## Cleaning, Care & Maintenance

- Disconnect from the power supply and allow the appliance to cool before cleaning.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- DO NOT use abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly after cleaning.
- A Caterlite dealer or qualified technician should carry out repairs if required.

## Troubleshooting

If your Caterlite appliance develops a fault, please check the following table before making a call to the Helpline.

Fault	Probable Cause	Action
The appliance is not working	The appliance is not switched on	Check the appliance is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Call Caterlite agent or qualified technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Power supply	Check power supply
	Unsuitable cookware	Replace with suitable cookware
"E2" on Display	Appliance has overheated	Allow to cool for 10 min before restarting.

## Technical Specifications

Model	Voltage	Power (max.)	Current	Power range	Temperature range	Dimensions (h x w x d) mm	Weight (kg)
<b>CE209</b>	230V 50Hz	1800 W	7.5 A	500 -1800W	60-240°C	85 x 386 x 328	5.6 kg

## Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 13 amp fuse as standard. The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed, using a dedicated earthing circuit.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

## Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.

Caterlite parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Caterlite products have been approved to carry the following symbol:



**All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Caterlite.**

**Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Caterlite reserve the right to change specifications without notice.**

## Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
  - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
  - Werkregels
  - Brandpreventie
  - IEE bekabelingsnormen
  - Bouwverordeningen
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- Laat het apparaat tijdens werking NIET zonder toezicht.
- Laat de stroomkabel van het apparaat NIET in contact komen met de hete plaat.
- Vermijd het gebruik van zware gietijzeren pannen met dit apparaat; deze kunnen het glazen oppervlak beschadigen.
- Controleer voor gebruik of de onderkant van de pan gladschoon en droog is.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de steker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Haal de steker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact wanneer de glasplaat scheuren vertoont en raadpleeg uw Caterlite leverancier of aanbevolen bevoegde monteur.
- Dit apparaat mag uitsluitend in overeenstemming met deze instructies en door hiervoor opgeleide personen worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een Caterlite technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.

## Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw Caterlite product.

## Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

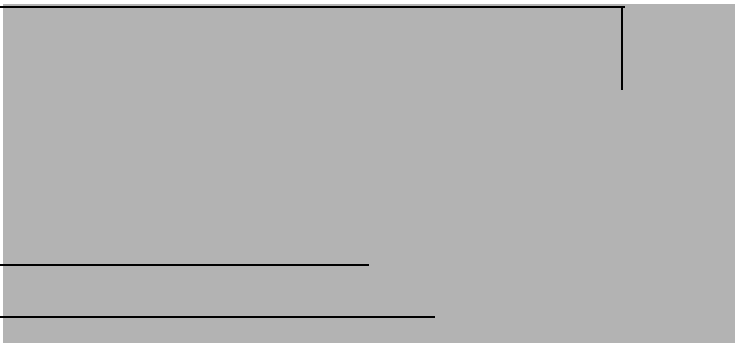
- Caterlite warmhoudplaat
- Handleiding

Caterlite is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleer de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

Mocht u product door transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Caterlite dealer.

## Werking

Aan/Uit-  
schakelaar



Vermogen-  
indicator

Thermostaat

**Opmerking: Dit apparaat is uitsluitend ontworpen om voedsel warm te houden. Gebruik dit apparaat NIET om voedsel op te warmen of te koken.**

1. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.
2. Zet de stroomschakelaar in de On [I] (Aan) positie.
3. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste stand.
4. Plaats de pannen op het apparaat..

**Opmerking: Niet het apparaat overbelasten. Max. gewicht: 20kg**

## Reiniging, zorg & onderhoud

- Om het apparaat te reinigen, haalt u de steker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat warm zeepwater en een vochtige doek.
- GEEN schurende reinigers of schuurspunten gebruiken.
- Na reiniging goed drogen.
- Eventuele reparaties moeten door een Caterlite vertegenwoordiger of een vaktechnicus worden uitgevoerd.

## Oplossen van problemen

Indien er een storing van uw Caterlite product optreedt, dient u de onderstaande tabel te raadplegen alvorens contact op te nemen met uw Caterlite dealer of de Hulplijn te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Steker en kabel zijn beschadigd	Laat een Caterlite technicus of een vaktechnicus komen
	De zekering in de steker is gesprongen	Vervang de zekering in de steker
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
	Storing interne bedrading	Laat een Caterlite technicus of een vaktechnicus komen



## Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen (max.)	Stroom	Max. belasting	Temperatuurbereik	Inhoud h x b x d mm	Gewicht (kg)
CD562	230V 50Hz	230W	1A	20kg	60-105°C	35 x 550 x 350	4.4

## Elektrische bedrading

Men dient de steker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard met behulp van een adequaat aardingscircuit.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige electricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

## Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.

De onderdelen van Caterlite producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Caterlite producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



**Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Caterlite.**

**Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Caterlite het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.**

## Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- NE PAS immerger l'appareil.
- NE PAS laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- NE PAS déplacer l'appareil en cours de cuisson ou avant d'en avoir retiré les plats de cuisson chauds.
- NE PAS utiliser de plats de cuisson dont le diamètre est inférieur à 12 cm.
- NE PAS placer des plats de cuisson vides sur l'appareil.
- NE PAS placer des objets magnétiques sur la surface vitrée en service.
- NE PAS placer des objets / ustensiles métalliques sur l'appareil en service - ils risquent de chauffer.
- Les porteurs d'un pacemaker ne doivent pas utiliser cet appareil et doivent se tenir à au moins 60 cm de l'appareil en service.
- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise d'alimentation secteur hors service.
- Cet appareil est réservé exclusivement à une utilisation à l'intérieur.
- En cas de fêlure de la surface vitrée, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et demandez conseil à votre agent Caterlite ou à votre technicien qualifié agréé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Caterlite ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.

## Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Caterlite.

## Contenu de l'emballage

Eléments fournis de série :

- Four à induction Caterlite
- Mode d'emploi

Caterlite attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Caterlite immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

## Installation

Veillez à prévoir une distance de 10 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets.

## Utilisation

### Plats de cuisson

L'appareil peut s'utiliser avec les plats de cuisson suivants :

- Toutes casseroles magnétiques
- Casseroles en acier doux ou acier non lié (fer noir)
- Casseroles en fonte et en fer émaillées / non émaillées

Les plats suivants ne conviennent pas :

- Plats de cuisson dont le diamètre est inférieur à 12 cm
- Plats en céramique ou en verre
- Plats en inox, aluminium, bronze ou cuivre qui n'ont pas été recommandés pour la cuisson à induction
- Plats à pieds
- Plats munis d'un fond bombé (ex. wok)

### Panneau de configuration



1. Choix du temps de cuisson
2. Réduction du temps, de la température ou de la puissance
3. Affichage à cristaux liquides (LCD)
4. Augmentation du temps, de la température ou de la puissance
5. Témoins Watts (puissance), température et minuterie
6. Touche de température
7. Touche Marche / Arrêt
8. Bouton Watts
9. Témoin d'alimentation

## Cuisson

La cuisson par Induction est un mode de cuisson très efficace, dans la mesure où il réduit les pertes de chaleur entre la casserole et le milieu de cuisson et ce jusqu'à 40%, d'où une très grande efficacité énergétique. Par ailleurs et au contraire des modes de cuisson classiques qui mettent du temps pour chauffer, il permet de bénéficier d'un apport de chaleur immédiat.

La table à induction fonctionne en créant un champ magnétique dans les plats adaptés à ce mode de cuisson, ce champ magnétique provoquant l'accumulation immédiate de la chaleur pour cuire les aliments.

La table à induction Caterlite vous propose trois réglages de cuisson des aliments, nommément Watts (puissance), Température et Durée.

Le réglage de la Durée peut s'utiliser conjointement avec les réglages Watts (puissance), Température ou les deux.

## Watts (puissance)

Le réglage de puissance par défaut est 1 600 Watts. Il peut être réglé en fonction des besoins de la recette, sur la base du type de denrée, de la quantité à cuire et de la taille de la casserole.

**Remarque : les grandes casseroles et / denrées lourdes nécessitent davantage de puissance.**

Sachez que, approximativement, 2 800 Watts équivalent à une table de cuisson commerciale à gaz à pleine puissance (soit environ 20 000 btu).

## Température

Le réglage de température par défaut est 120°C.

**Remarque : il s'agit de la température de l'ustensile de cuisson et non pas du contenu de la casserole. Pour que le contenu atteigne une température spécifique, ajustez le réglage en conséquence.**

Une fois les Watts réglés à la puissance requise pour la casserole et son contenu, réglez la température voulue.

## Durée




L'usage de votre table de cuisson à induction vous permettra de vous faire une meilleure idée de la durée de cuisson requise et des niveaux de puissance / de la température à régler. La table de cuisson chauffe jusqu'à expiration de la durée imposée.

**Remarque : la table à induction est munie d'un coupe-circuit de sécurité. Si la minuterie n'est pas réglée, la table de cuisson fonctionne pendant 120 minutes maximum, puis s'arrête automatiquement.**



## Utilisation



1. Branchez l'appareil à la prise d'alimentation secteur. Un signal audible retentit et l'affichage s'allume brièvement.
2. Placez le plat de cuisson qui convient au centre de la plaque vitrée.

**Remarque : Ne placez jamais un plat de cuisson vide sur l'appareil.**




3. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt  pour mettre l'appareil sous tension.
4. Appuyez sur les boutons WATTS  ou TEMP . Le témoin correspondant s'allume.

**Remarque : Pour que la cuisson s'effectue à température constante, utilisez les réglages TEMP. Pour une cuisson à un niveau de puissance spécifique, utilisez les réglages HEAT (Chaleur).**

5. Appuyez sur les touches de défilement UP (Haut)  ou DOWN  répétitivement jusqu'au réglage voulu. Ce réglage peut être modifié à n'importe quel moment pendant la cuisson.

	60°C / 80°C / 100°C / 120°C / 140°C / 160°C / 180°C / 200°C / 220°C / 240°C
	400W / 600W / 800W / 1000W / 1200W / 1400W / 1600W / 1800W / 2000W / 2200W / 2400W / 2600W / 2800W

**Remarque : la température maximum de cuisson des réglages WATTS est 150°C. Le dépassement de cette température déclenche un message d'erreur (voir le Tableau des messages d'erreur).**

6. Si besoin est, appuyez sur le bouton TIMER  (Minuterie). Le chiffre '0' s'affiche. Le témoin correspondant s'allume.
7. Appuyez sur les touches de défilement UP (Haut)  ou DOWN  répétitivement pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé par tranches de cinq minutes jusqu'à 120 minutes, le compte à rebours s'effectuant par tranches de une minute.

**Remarque : vous pouvez changer la durée à n'importe quel moment de la cuisson, sans effet sur les réglages WATTS / TEMP.**

8. Un signal audible retentit à la fin du temps de cuisson et l'appareil se met en mode veille.

## Nettoyage, entretien et maintenance

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'eau tiède savonneuse.
- N'utilisez aucun produit ou tampon abrasifs.
- Séchez minutieusement l'appareil après l'avoir nettoyé.
- Les réparations, le cas échéant, doivent être confiées à un agent Caterlite ou à un technicien qualifié.

## Dépannage

En cas de panne de votre appareil Caterlite, vérifiez les données du tableau ci-dessous avant d'appeler notre standard d'assistance ou votre revendeur Caterlite.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Appeler un agent Caterlite ou un technicien qualifié
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
	Problème de branchement interne	Appeler un agent Caterlite ou un technicien qualifié
L'alarme retentit	Le plat de cuisson ne convient pas	Changer le plat de cuisson

## Messages d'erreur

Message d'erreur	Cause probable	Intervention
<b>E00</b>	Courrant supérieur à 15 A	Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et demander conseil à un technicien qualifié
<b>E01</b>	Tension inférieure à 160 V	Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et demander conseil à un technicien qualifié
<b>E02</b>	Tension supérieure à 270 V	Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et demander conseil à un technicien qualifié
<b>E03</b>	Appareil défectueux	Appeler un agent Caterlite
<b>E04</b>	Appareil défectueux	Appeler un agent Caterlite
<b>E05</b>	Température supérieure à 150°C (cuisson avec réglages HEAT (Chaleur))	Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur. Laisser l'appareil refroidir avant de le rebrancher (utiliser les réglages TEMP pour cuire à plus de 150°C)
<b>E06</b>	Appareil défectueux	Appeler un agent Caterlite
<b>E07</b>	Température supérieure à 240°C (cuisson avec réglages TEMP)	Laissez l'appareil refroidir avant de le remettre en service
<b>E08 / Affichage vierge</b>	Le plat de cuisson ne convient pas	Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et le rebrancher pour le réinitialiser. Changer le plat de cuisson. Cette alarme se déclenche également si le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas posé à plat sur la surface de la table de cuisson à induction

## Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance (Maxi.)	Courant	Plage de puissance	Plage de température	Dimensions h x l x p mm	Poids (kg)
<b>G805</b>	230V 50Hz	2800W	12,2A	400-2800W	60-240°C	100 x 330 x 390	5,4

## Raccordement électrique

La prise doit être reliée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert / jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être raccordé à la terre, par le biais d'un circuit de mise à la terre dédié.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

## Conformité

Le logo WEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et / ou écologique, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.

Les pièces Caterlite ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits Caterlite ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

**Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Caterlite.**

**Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Caterlite se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.**

## Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Den Herd NICHT während des Kochens bewegen bzw. wenn heiße Töpfe oder Pfannen auf dem Herd stehen.
- KEINE Töpfe oder Pfannen mit einem Durchmesser unter 12 cm verwenden.
- KEINE leeren Töpfe oder Pfannen auf den Herd stellen.
- Während des Betriebs KEINE magnetischen Objekte auf die Glasfläche stellen.
- KEINE Metallgegenstände/-utensilien auf den Herd stellen, da sie sich während des Betriebs erhitzen können.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten das Gerät nicht verwenden und während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm zum Herd einhalten.
- Nach dem Gebrauch das Gerät stets ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Wenn die Glasfläche Risse aufweist, den Netzstecker ziehen und Ihren Caterlite-Händler oder einen von Caterlite empfohlenen qualifizierten Techniker kontaktieren.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Caterlite-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

## Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Caterlite-Produkt optimale Leistung erzielen.

## Lieferumfang

Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- Caterlite-Induktionsherd
- Bedienungsanleitung

Caterlite ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Caterlite-Händler.



## Montage

Einen Abstand von 10 cm zwischen Herd und Wänden oder anderen Objekten einhalten.

## Betrieb

### Töpfe und Pfannen

Geeignet sind:

- Alle Magnettöpfe und -pfannen
- Pfannen und Töpfe aus Flusstahl oder unlegiertem (ungeschwärztem) Stahl
- Emaillierte oder nicht emaillierte Gusseisen- und Eisenpfannen und -töpfe

Ungeeignet sind:

- Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Kochgeschirr aus Keramik oder Glas
- Töpfe und Pfannen aus Edelstahl, Aluminium, Bronze oder Kupfer, die nicht ausdrücklich als geeignet für Induktionsherde gekennzeichnet sind
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr mit abgerundeter Unterseite (z. B. Wok)

### Bedienfeld



- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Zeitwahl                                    | 6. Temperaturtaste |
| 2. Zeit, Temperatur oder Energie reduzieren    | 7. Ein-/Austaste   |
| 3. LCD-Display                                 | 8. Watt-Taste      |
| 4. Zeit, Temperatur oder Energie erhöhen       | 9. Stromanzeige    |
| 5. Leuchten für Wattzahl, Temperatur und Timer |                    |

## Zubereitung

Induktionskochen ist ein äußerst effizientes Kochverfahren, da der Wärmeverlust zwischen Topf/Pfanne und der Atmosphäre um bis zu 40 % reduziert wird. Das Verfahren ist daher sehr energieeffizient. Im Unterschied zu herkömmlichen Herden, bei denen das Erreichen der gewünschten Gartemperatur eine gewisse Zeit dauert, erhitzen sich die Kochplatte bzw. der Topf oder die Pfanne auch sofort.

Der Induktionsherd erzeugt ein Magnetfeld im Topf oder in der Pfanne, das wiederum sofort Wärme sammelt und die Speisen gart.

Der Caterlite Induktionsherd ist mit drei Funktionen zur Regulierung des Garprozesses ausgestattet: Watt, Temperatur und Zeit.

Die Zeiteinstellung kann in Verbindung mit der Watteinstellung, Temperatur oder beiden verwendet werden.

## Watt

Die Standardeinstellung ist 1600 W. Diese Einstellung kann jedoch an die jeweiligen Speisen, die zuzubereitende Menge und die Topf-/Pfannengröße angepasst werden.



**Hinweis: Größere Töpfe bzw. schwerere Lebensmittel benötigen mehr Strom.**

Grob kann man sagen, dass 2800 W einem mit voller Leistung laufenden kommerziellen Gasherd (ca. 20.000 BTU) entsprechen.

## Temperatur

Die Standard-Temperatureinstellung beträgt 120°C.



**Hinweis: Dies ist die Temperatur des Kochbehälters, nicht des Inhalts. Wenn der Inhalt eine bestimmte Temperatur erreichen soll, sollte die entsprechende Einstellung vorgenommen werden.**

Erst die Leistung (Watt) auf die korrekte Stärke für den Topf samt Inhalt einstellen, dann die Temperatur ebenfalls auf die gewünschte Höhe einstellen.

## Zeit

Mit etwas Erfahrung werden Sie schnell wissen, welche Garzeit erforderlich ist und welche Watt-/Temperatureinstellung vorgenommen werden sollte. Die Kochplatte erhitzt den Topf / die Pfanne, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.






**Hinweis: Der Induktionsherd ist mit einem Schutzschalter versehen. Wenn der Timer nicht eingestellt wurde, bleibt die Kochplatte maximal 120 Minuten lang an, bevor sie sich automatisch ausschaltet.**

## Betrieb

1. Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Ein Piepton ertönt und das Display leuchtet kurz auf.
2. Einen geeigneten Topf bzw. Pfanne in die Mitte der Glasfläche stellen.





**Hinweis: Niemals leere Töpfe oder Pfannen auf den Herd stellen.**

3. Zum Einschalten des Herds die Ein-/Austaste  drücken.
4. Entweder die WATT-Taste  oder die TEMP-Taste  drücken. Das entsprechende Licht leuchtet auf.






**Hinweis: Wenn Sie während des Kochens eine konstante Temperatur halten möchten, verwenden Sie die TEMP-Einstellungen. Mit den WÄRME-Einstellungen halten Sie eine bestimmte Energiestufe.**

5. Wiederholt die Tasten OBEN  oder UNTEN  drücken, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist. Diese Einstellung kann jederzeit während des Kochens geändert werden.

	60°C / 80°C / 100°C / 120°C / 140°C / 160°C / 180°C / 200°C / 220°C / 240°C
	400W / 600W / 800W / 1000W / 1200W / 1400W / 1600W / 1800W / 2000W / 2200W / 2400W / 2600W / 2800W



**Hinweis: Die maximale Gartemperatur bei WATT-Einstellungen ist 150°C. Bei Überschreiten dieser Temperatur wird eine Fehlermeldung ausgelöst (siehe Tabelle der Fehlermeldungen).**

6. Bei Bedarf die TIMER-Taste  drücken. Im Display wird "0" eingeblendet. Das entsprechende Licht leuchtet auf.
7. Wiederholt die Tasten OBEN  oder UNTEN  drücken, bis die gewünschte Garzeit erreicht ist. Die Zeit kann in Schritten zu 5 Minuten bis zu maximal 120 Minuten eingestellt werden und wird dann in Schritten von 1 Minute wieder rückwärts gezählt.



**Hinweis: Während des Garens kann die Zeiteinstellung jederzeit geändert werden. Die WATT-/TEMP-Einstellungen bleiben unverändert.**

8. Nach Ende der Kochzeit ertönt ein Piepton und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

## Reinigung, Pflege und Wartung

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und warten, bis sich der Herd abgekühlt hat.
- Den Herd mit warmer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- KEINE Scheuermittel oder Reinigungspads verwenden.
- Nach dem Reinigen gründlich abtrocknen.
- Erforderliche Reparaturen sollten von einem Caterlite-Mitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

## Störungssuche

Bei einem Defekt Ihres Caterlite-Geräts konsultieren Sie bitte zunächst folgende Tabelle, bevor Sie die Helpline oder Ihren Caterlite-Händler anrufen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Caterlite-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Neue Sicherung in den Stecker einsetzen
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
	Interner Vernetzungsfehler	Caterlite-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Alarm ertönt	Ungeeigneter Topf/Pfanne	Geeignetes Kochgeschirr verwenden

## Fehlermeldungen

Fehlermeldungen	Vermutliche Ursache	Lösung
<b>E00</b>	Strom über 15 A	Netzstecker ziehen und einen qualifizierten Techniker kontaktieren
<b>E01</b>	Spannung unter 160 V	Netzstecker ziehen und einen qualifizierten Techniker kontaktieren
<b>E02</b>	Spannung über 270 V	Netzstecker ziehen und einen qualifizierten Techniker kontaktieren
<b>E03</b>	Gerät defekt	Caterlite-Händler kontaktieren
<b>E04</b>	Gerät defekt	Caterlite-Händler kontaktieren
<b>E05</b>	Temperatur über 150°C (in WÄRME-Einstellung)	Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Abkühlen lassen und dann wieder an den Strom anschließen. (Für Temperaturen über 150°C die TEMP-Einstellungen verwenden)
<b>E06</b>	Gerät defekt	Caterlite-Händler kontaktieren
<b>E07</b>	Temperatur über 240°C (in TEMP-Einstellung)	Vor dem erneuten Einschalten abkühlen lassen
<b>E08/Display leer</b>	Ungeeigneter Topf/Pfanne	Netzstecker ziehen und dann wieder einstecken, um die Einstellungen zurückzusetzen. Geeignetes Kochgeschirr verwenden. Dieser Alarm wird auch ausgelöst, wenn die Unterseite des Topfes oder der Pfanne nicht flach auf der Kochplatte steht

## Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung (max.)	Stromstärke	Leistungsbereich	Temperaturbereich	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht (kg)
<b>G805</b>	230V 50Hz	2800W	12,2A	400-2800W	60-240°C	100 x 330 x 390	5,4

## Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutraleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

## Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden.

Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Alle Caterlite-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

Caterlite-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



**Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Caterlite weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.**

**Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. Caterlite behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.**

## Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
  - Normativa antinfortunistica sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Normativa IEE sui circuiti elettrici
  - Norme di installazione
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Essere SEMPRE presenti quando l'apparecchio è in funzione.
- NON spostare l'apparecchio durante la cottura oppure quando sopra vi è collocata una pentola calda.
- NON utilizzare pentole con un diametro inferiore a 12 cm.
- NON collocare pentole vuote sull'apparecchio.
- NON collocare oggetti magnetici sulla superficie in vetro durante il funzionamento dell'apparecchio.
- NON collocare oggetti/utensili in metallo sull'apparecchio in funzione in quanto possono surriscaldarsi.
- I portatori di pacemaker non devono utilizzare l'apparecchio e devono osservare una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchio in funzione.
- Spegnere e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Se la superficie in vetro è incrinata, scollegare l'alimentazione e rivolgersi a un agente Caterlite o a un tecnico qualificato.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Caterlite o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.

## Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Caterlite.

## Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Piastra di cottura a induzione Caterlite
- Manuale di istruzioni

Caterlite garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Caterlite locale.

# Installazione

Osservare una distanza di 10 cm tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti circostanti.

## Funzionamento

### Pentole

I recipienti adatti alla cottura includono pentole in:

- Recipienti completamente magnetici
- Recipienti in acciaio dolce o acciaio lucido.
- Recipienti in ferro e ghisa smaltati/non smaltati

I recipienti non adatti alla cottura includono:

- Pentole con un diametro inferiore e 12 cm
- Pentole in ceramica o vetro
- Pentole e tegami in acciaio inossidabile, alluminio, bronzo o rame se non idonee alla cottura a induzione
- Pentole con piedi
- Pentole con fondo arrotondato (ad esempio, il wok)

### Pannello di controllo



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Selezione del tempo di cottura         | 6. Pulsante temperatura  |
| 2. Riduzione tempo, temperatura o potenza | 7. Pulsante On/Off       |
| 3. Display LCD                            | 8. Pulsante di potenza   |
| 4. Aumento tempo, temperatura o potenza   | 9. Spia di alimentazione |
| 5. Spie di potenza, temperatura e timer   |                          |

## Cottura

La cottura a induzione è un metodo di cottura molto efficiente che riduce del 40% la perdita di calore tra il recipiente e l'atmosfera. In questo modo l'apparecchio risulta estremamente efficiente in termini energetici oltre a offrire il riscaldamento immediato, a differenza dei tradizionali metodi di riscaldamento che richiedono tempi più lunghi per il raggiungimento della temperatura.

La piastra di cottura a induzione crea un campo magnetico all'interno delle pentole adatte che determina un accumulo istantaneo di calore per cuocere il cibo.

La piastra di cottura a induzione Caterlite fornisce tre metodi per controllare il processo di cottura; potenza, temperatura e tempo di cottura.

L'impostazione del tempo di cottura può essere utilizzare con l'impostazione della potenza, della temperatura o di entrambe.

## Potenza

L'impostazione predefinita di potenza è di 1600 Watt. È possibile regolarla in base alle esigenze di cottura in base al tipo di cibo, alla quantità di cibo e alla dimensione del recipiente.

**Nota: i recipienti e/o i cibi più pesanti richiedono maggiore potenza.**

In linea di massima, 2800 Watt equivalgono a un fornello a gas commerciale alla massima potenza (circa 20.000 btu).

## Temperatura

L'impostazione predefinita della temperatura è di 120°C.

**Nota: questo valore indica la temperatura della pentola e non del suo contenuto. Regolare come necessario se si desidera che il contenuto della pentola raggiunga una temperatura specifica.**

Quando la potenza è stata impostata sul livello corretto per la pentola e il suo contenuto, regolare la temperatura sul livello desiderato.

## Tempo di cottura

L'esperienza di utilizzo della piastra a induzione consentirà di determinare al meglio il tempo di cottura richiesto e il livello di potenza/temperatura da impostare. La piastra applica il calore fino a quando non viene raggiunto il limite di tempo di cottura impostato.




**Nota: la piastra di cottura a induzione è dotata di un interruttore di sicurezza. Se il timer non è impostato, la piastra rimane in funzione per un massimo di 120 minuti prima di disattivarsi automaticamente.**





## Funzionamento



1. Collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete. Viene emesso un bip e il display si illumina brevemente.
2. Collocare una pentola idonea al centro della piastra di vetro.

**Nota: non collocare pentole vuote sull'apparecchio.**




3. Premere il pulsante On/Off  per accendere l'apparecchio.
4. Premere il pulsante WATTS  (potenza) o TEMP  (temperatura). La spia corrispondente si illumina.

**Nota: se si desidera mantenere una temperatura costante durante la cottura utilizzare le impostazioni TEMP (temperatura). Per cuocere a un livello di potenza specifico, utilizzare le impostazioni HEAT (calore).**

5. Premere ripetutamente il pulsante "su"  o "giù"  per raggiungere l'impostazione desiderata. È possibile modificare questa impostazione in qualsiasi momento del processo di cottura.

	60°C / 80°C / 100°C / 120°C / 140°C / 160°C / 180°C / 200°C / 220°C / 240°C
	400W / 600W / 800W / 1000W / 1200W / 1400W / 1600W / 1800W / 2000W / 2200W / 2400W / 2600W / 2800W

**Nota: la temperatura massima di cottura utilizzando le impostazioni della potenza WATTS è di 150°C. Se questa temperatura viene superata viene attivato un messaggio di errore (vedere la tabella Messaggi di errore).**

6. Premere il pulsante TIMER  '0' viene visualizzato sul display. La spia corrispondente si illumina.
7. Premere ripetutamente il pulsante "su"  o "giù"  per impostare il tempo di cottura. Il tempo può venire impostato con incrementi di 5 minuti fino a un massimo di 120 minuti. Il timer conta alla rovescia in incrementi di 1 minuto.

**Nota: durante la cottura è possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento. Le impostazioni di potenza e temperatura rimangono inalterate.**

8. Al termine del tempo di cottura viene emesso un bip e l'apparecchio passa alla modalità standby.

## Pulizia e manutenzione

- Scollegare dall'alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulire.
- Utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito per pulire l'apparecchio.
- NON utilizzare tamponi o detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.
- Le riparazioni devono venire eseguite da un tecnico qualificato o da un rivenditore Caterlite.

## Risoluzione dei problemi

Se dovessero verificarsi guasti all'apparecchio Caterlite, controllare la tabella seguente prima di contattare la helpline telefonica o il rivenditore Caterlite.

<b>Guasto</b>	<b>Probabile causa</b>	<b>Azione</b>
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente Caterlite
	Il fusibile della presa è guasto	Sostituire il fusibile della presa
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
L'allarme suona	Pentola non idonea	Sostituire con una pentola idonea

## Messaggi di errore

<b>Messaggi di errore</b>	<b>Probabile causa</b>	<b>Azione</b>
<b>E00</b>	Corrente superiore a 15A	Scollegare dall'alimentazione e rivolgersi a un tecnico qualificato
<b>E01</b>	Tensione inferiore a 160V	Scollegare dall'alimentazione e rivolgersi a un tecnico qualificato
<b>E02</b>	Tensione superiore a 270V	Scollegare dall'alimentazione e rivolgersi a un tecnico qualificato
<b>E03</b>	Apparecchio guasto	Rivolgersi a un agente Caterlite
<b>E04</b>	Apparecchio guasto	Rivolgersi a un agente Caterlite
<b>E05</b>	La temperatura supera i 150°C (cottura con impostazioni di calore)	Scollegare dall'alimentazione. Lasciare raffreddare prima di ricollegare. Utilizzare le impostazioni di temperatura per cuocere al di sopra dei 150°C
<b>E06</b>	Apparecchio guasto	Rivolgersi a un agente Caterlite
<b>E07</b>	La temperatura supera i 240°C (cottura con impostazioni di temperatura)	Lasciare raffreddare prima di riavviare
<b>E08/Display vuoto</b>	Pentola non idonea	Scollegare dall'alimentazione e ricollegare per reimpostare. Sostituire con una pentola idonea. Questo allarme viene inoltre attivato quando il fondo della pentola non è perfettamente aderente alla superficie della pastra di cottura a induzione.

## Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Potenza (max.)	Corrente	Intervallo di potenza	Intervallo di temperatura	Dimensioni h x l x p mm	Peso (kg)
<b>G805</b>	230V 50Hz	2800W	12,2A	400-2800W	60-240°C	100 x 330 x 390	5,4

## Cablaggi elettrici

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

L'apparecchio deve avere un circuito dedicato di messa a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

## Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.

I componenti Caterlite sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti Caterlite sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

**Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Caterlite.**

**Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Caterlite si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.**

# Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativos de Cableado de la IEE
  - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- NO mueva el aparato durante la cocción ni con utensilios calientes encima del mismo.
- NO utilice utensilios para cocción con un diámetro inferior a 12cm.
- NO ponga utensilios para cocción vacíos sobre el aparato.
- NO ponga ningún objeto magnético sobre la superficie del cristal durante el funcionamiento.
- NO ponga objetos / utensilios metálicos sobre el aparato ya que pueden calentarse durante el funcionamiento.
- Las personas que lleven un marcapasos no deben utilizar el aparato y durante su funcionamiento, deberían mantener una distancia mínima de 60 cm.
- Desconecte y desenchufe siempre el aparato cuando no se esté utilizando.
- No adecuado para el uso exterior.
- Si la superficie del cristal está agrietada, desconéctelo del suministro eléctrico y consulte a su agente de Caterlite o técnico cualificado recomendado.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de Caterlite para evitar cualquier riesgo.

## Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Caterlite.

## Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Cocina por Inducción Caterlite
- Manual de instrucciones

Caterlite se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Caterlite.

# Instalación

Mantenga una distancia de 10 cm (5 pulgadas) entre el aparato y las paredes u otros objetos.

## Funcionamiento

### Utensilios para cocción

Entre los utensilios para cocción adecuados se incluyen:

- Todas las sartenes magnéticas
- Sartenes de acero dulce o acero liso (hierro negro)
- Sartenes de hierro y de hierro colado esmaltado / no esmaltado

Entre los utensilios para cocción no adecuados se incluyen:

- Utensilios para cocción con un diámetro inferior a 12 cm
- Utensilios para cocción de cerámica o cristal
- Utensilios para cocción de acero inoxidable, aluminio, bronce o cobre a no ser que estén marcados como adecuados para las cocinas por inducción
- Utensilios para cocción con patas
- Utensilios para cocción con una base redondeada (por ejemplo, wok)

### Panel de control



1. Selección de tiempo
2. Reducción del tiempo, la temperatura o la potencia
3. Pantalla LCD
4. Aumento del tiempo, la temperatura o la potencia
5. Luces indicadoras de calor, temperatura y tiempo
6. Botón de temperatura
7. Botón para activar/desactivar (On/Off)
8. Botón de vatios
9. Indicador de alimentación

## Cocción

La cocina por inducción es un método de cocina muy eficaz ya que reduce hasta un 40% la pérdida de calor entre la sartén y la atmósfera. Esto lo convierte en un sistema extremadamente eficiente por su consumo energético. Además, proporciona un calentamiento inmediato, a diferencia de los métodos tradicionales que requieren un tiempo para alcanzar la temperatura deseada.

La cocina por inducción funciona creando un campo magnético en los utensilios de cocción adecuados, que provoca

el aumento instantáneo de calor para cocinar los alimentos.

La cocina por inducción Caterlite presenta tres métodos para controlar el proceso de cocción; vatios, temperatura y tiempo.

El ajuste del tiempo puede utilizarse conjuntamente con los vatios, la temperatura o ambos.

## Vatios

La energía por defecto es de 1600 vatios. Según el tipo de alimentos, la cantidad y el tamaño de la sartén, esto puede ajustarse para adaptarse mejor los requisitos de cocción.

**Nota: Las sartenes grandes y/o los alimentos pesados necesitarán más energía.**

A modo de aproximación, 2800 vatios equivalen a un fogón de gas comercial a máxima potencia (20.000btu) aproximadamente.

## Temperatura

La temperatura por defecto es de 120°C.

**Nota: Esta es la temperatura recipiente de cocción, no del contenido que hay en él. Si desea que el contenido alcance una temperatura específica, entonces deberá ajustar la configuración como corresponda.**

Cuando el nivel de los vatios se ha ajustado al nivel correcto para el recipiente y su contenido, ajuste la Temperatura al nivel deseado.

## Tiempo




La experiencia adquirida al utilizar el fogón por inducción le proporcionará una mejor indicación del tiempo necesario y del nivel de vatios / temperatura que deben ajustarse. El fogón proporcionará calor hasta que se alcance el tiempo límite establecido.

**Nota: La Cocina por Inducción presenta un interruptor de interrupción con llave de seguridad. Si no se ha ajustado el Temporizador, el fogón funcionará durante un máximo de 120 minutos antes de apagarse automáticamente.**

## Funcionamiento



1. Conecte el aparato al suministro eléctrico principal. Sonará un pitido y la pantalla se iluminará momentáneamente.
2. Ponga utensilios para cocción adecuados en el centro de la placa de cristal.

**Nota: No ponga nunca utensilios para cocción vacíos sobre el aparato.**




3. Pulse el botón On/Off  para activar el aparato.
4. Pulse el botón de VATIOS  o TEMP (TEMPERATURA) . Se encenderá la luz indicadora correspondiente.

**Nota: Si desea mantener una temperatura constante durante la cocción, utilice los ajustes TEMP. Para cocinar a un nivel de potencia específico, utilice los ajustes HEAT.**

5. Pulse los botones UP (MÁS)  o el de TEMP  repetidamente para alcanzar el ajuste deseado. Este ajuste puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

	60°C / 80°C / 100°C / 120°C / 140°C / 160°C / 180°C / 200°C / 220°C / 240°C
	400W / 600W / 800W / 1000W / 1200W / 1400W / 1600W / 1800W / 2000W / 2200W / 2400W / 2600W / 2800W

**Nota: La temperatura de cocción máxima utilizando los ajustes de VATIOS es de 150°. Al exceder esta temperatura se activa un mensaje de error (vea la tabla de Mensajes de Error).**

6. Si procede, pulse el botón TIMER (TEMPORIZADOR)  "0" aparece en la pantalla. Se encenderá la luz indicadora correspondiente.
7. Pulse los botones UP (MÁS)  o DOWN (MENOS)  repetidamente para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo puede ajustarse en incrementos de 5 minutos hasta un máximo de 120 minutos, que a continuación va reduciéndose en incrementos de 1 minuto.

**Nota: Durante la cocción, el tiempo puede cambiarse en cualquier momento. Los ajustes VATIOS / TEMP permanecen sin cambiar.**

8. Se escuchará un pitido cuando haya terminado el tiempo de cocción y el aparato pasará al modo en espera.

## Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice agua caliente con jabón y un paño húmedo para limpiar el aparato.
- NO utilice limpiadores ni paños abrasivos.
- Seque bien el aparato después de la limpieza.
- Un agente de Caterlite o un técnico cualificado deberían llevar a cabo las reparaciones en caso de precisarse.

## Resolución de problemas

Si su aparato Caterlite falla, compruebe la tabla siguiente antes de llamar a la línea de asistencia o a su distribuidor Caterlite.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Caterlite
	El fusible del enchufe se ha fundido	Cambie el fusible del enchufe
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
	Fallo del cableado interno	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Caterlite
Sonidos de alarma	Utensilios para cocción no adecuados	Cámbielos por utensilios para cocción adecuados

## Mensajes de Error

Mensajes de Error	Probable Causa	Acción
<b>E00</b>	Corriente superior a 15A	Desconecte el aparato del suministro eléctrico y consulte un técnico cualificado
<b>E01</b>	Tensión inferior a 160V	Desconecte el aparato del suministro eléctrico y consulte un técnico cualificado
<b>E02</b>	Tensión superior a 270V	Desconecte el aparato del suministro eléctrico y consulte un técnico cualificado
<b>E03</b>	Aparato defectuoso	Llame a un agente de Caterlite
<b>E04</b>	Aparato defectuoso	Llame a un agente de Caterlite
<b>E05</b>	Temperatura superior a 150°C (cocción con ajustes HEAT)	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico. Deje que el aparato se enfríe antes de volver a conectarlo. (Utilice los ajustes Temp para cocinar a una temperatura superior a 150°C)
<b>E06</b>	Aparato defectuoso	Llame a un agente de Caterlite
<b>E07</b>	Temperatura superior a 240°C (cocción con ajustes TEMP)	Deje enfriar el aparato antes de volver a ponerlo en marcha
<b>E08/ Visualización en blanco</b>	Utensilios para cocción no adecuados	Desconecte el aparato del suministro eléctrico y vuelva a conectarlo para reinicializarlo. Cámbielos por utensilios para cocción adecuados. Esta alarma se dispara también si el fondo del recipiente de cocción no está plano contra la superficie de la cocina de inducción.



# Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia (Máx.)	Corriente	Margen de potencias	Margen de temperaturas	Dimensiones a x a x p mm	Peso (kg)
<b>G805</b>	230V 50Hz	2800W	12,2A	400-2800W	60-240°C	100 x 330 x 390	5,4

## Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

El aparato debe estar conectado a tierra, utilizando un circuito de conexión a tierra especializado.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

## Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.

Las piezas Caterlite han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos Caterlite han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

**Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Caterlite.**

**Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Caterlite se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.**

# Conselhos de segurança

- Colocar numa superfície plana e estável.
- Um agente de serviço/técnico qualificado deverá efectuar a instalação e quaisquer reparações, caso necessário. Não retirar qualquer componente ou painéis de serviço deste produto.
- Consultar e cumprir os regulamentos locais e nacionais no que diz respeito à:
  - Legislação de saúde e segurança no local de trabalho
  - Códigos de trabalho
  - Prevenção de incêndios
  - Normas para sistemas eléctricos IEE
  - Código de construção
- NÃO mergulhe o aparelho em água.
- NÃO deixar este aparelho trabalhando sem supervisão.
- NÃO deslocar o aparelho durante a utilização ou com panela quente na placa.
- NÃO utilizar panelas com um diâmetro inferior a 12 cm.
- NÃO colocar panelas vazias em cima do aparelho.
- NÃO colocar objectos magnéticos na superfície de vidro durante a utilização da placa.
- NÃO colocar objectos/utensílios de metal em cima do aparelho, estes podem aquecer.
- Pessoas com um pacemaker devem manter uma distância mínima de 60cm do aparelho, quando este está em funcionamento.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.
- Não está preparado para uso ao ar livre.
- Se a superfície de vidro apresentar brechas, retire a ficha da tomada e consulte o seu fornecedor Caterlite ou técnico qualificado e recomendado.
- Ao não utilizar o aparelho, deve sempre desligar o mesmo e retirar a ficha da tomada. Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. O material da embalagem é para ser deitado fora respeitando as regras das autoridades locais.
- A fim de evitar situações perigosas, a substituição dos cabos de alimentação danificados deve ser feita por um agente Caterlite ou um técnico qualificado recomendado.

## Introdução

Por favor utilize o tempo necessário para ler atentamente este manual. Uma manutenção e utilização correcta deste aparelho permitem a melhor capacidade de funcionamento do seu produto Caterlite.

## Conteúdo da embalagem

A embalagem inclui o seguinte:

- Placa Vitrocerâmica da Caterlite
- Manual de instruções

A Caterlite orgulha-se pelo serviço e a qualidade dos seus produtos e portanto verifica, durante a fase de embalagem, o estado funcional e o bom estado do conteúdo fornecido.

Quando confrontado com quaisquer danos provocados durante o transporte, contacte imediatamente o seu fornecedor Caterlite.

# Instalação

Para a ventilação adequada deve-se manter uma distância de 10cm (5 inches) entre o aparelho e as paredes ou outros objectos.

## Funcionamento

### Panelas

Panelas adequadas são:

- Todas as panelas são magnéticas
- Panelas de aço macio ou carbono
- Panelas de aço ou ferro fundido esmaltado ou não esmaltado

Panelas não adequadas são:

- Panelas com um diâmetro inferior a 12 cm
- Panelas de cerâmica ou de vidro
- Panelas de aço inoxidável, alumínio, bronze ou cobre quando não devidamente assinalado como adequado para cozinhar por indução
- Panelas com pés
- Panelas com fundos redondos (por ex. uma panela wok)

### Painel de comando



1. Selector de tempo
2. Diminuir o tempo, a temperatura ou a potência
3. Visor LCD
4. Luzes indicadoras de Watts (watts), Temperature (temperatura) e Timer (temporizador)
5. Luzes indicadoras da temperatura, tempo e temporizador
6. Botão da temperatura
7. Botão Ligar/Desligar (On/Off)
8. Botão Watts
9. Indicador de potência

## Cozinhar

Cozinhar por indução é um método de cozinhar muito eficiente que reduz a perda de calor entre a panela e a atmosfera em até 40 %. Isto faz com que cozinhar por indução seja energeticamente eficiente, oferecendo um processo de aquecimento imediato não existente nos métodos de aquecimento tradicionais, que requerem tempo para atingir a temperatura desejada.

A placa vitrocerâmica cria um campo magnético nas painelas adequadas para o mesmo e provoca uma imediata

acumulação de calor para cozinhar a comida.

A placa vitrocerâmica da Caterlite dispõe de três métodos para controlar o processo de cozedura: nomeadamente Watts (watts), Temperature (temperatura) e Time (tempo).

A configuração Tempo pode ser utilizada em combinação com as configurações Watts e Temperatura, ou com ambas.

## Watts

A configuração padrão é 1600 watts. Esta configuração pode ser ajustada para condizer com o tipo de alimento, o tamanho da panela e as exigências de cozedura.

**Nota: painelas grandes e/ou alimentos pesados podem requerer mais potência.**

Como medida de consumo de referência: 2800 watts correspondem ao consumo de um bico de gás no seu máximo (aprox. 20.000 btu).

## Temperatura

A configuração padrão é 120°C.

**Nota: esta configuração refere-se à temperatura da panela e não à temperatura do conteúdo da panela. Ajuste esta configuração quando desejar que o conteúdo da panela atinja uma determinada temperatura.**

Depois de colocar a configuração Watts no nível adequado para a panela e o respectivo conteúdo, coloque a temperatura no nível desejado.

## Tempo




A experiência da utilização da placa vitrocerâmica dar-lhe-á a melhor indicação para o tempo necessário e o nível de temperatura e watts a utilizar. A placa vitrocerâmica aquece até atingir o tempo limite escolhido.

**Nota: por razões de segurança, a placa vitrocerâmica dispõe de um interruptor de corte automático. Se não utilizar o Temporizador, a placa vitrocerâmica desliga automaticamente após 120 minutos de funcionamento.**



## Cozinhar



1. Coloque a ficha do aparelho na tomada. Ouve um som e o visor acende brevemente.
2. Coloque uma panela adequada no centro da placa de vidro.

**Nota: Nunca colocar panelas vazias em cima do aparelho.**




3. Carregue no botão On/Off  para ligar o aparelho.
4. Carregue ou no botão WATTS  ou no botão TEMP . Se encenderá la luz indicadora correspondiente.

**Nota: se quiser manter uma temperatura constante, utilize as definições TEMP. Para manter um nível de potência específico, utilize as definições HEAT.**

5. Carregue várias vezes no botão UP  ou no botão DOWN  até atingir a definição desejada. Durante a cozedura pode, a qualquer momento, alterar esta definição.

	60°C / 80°C / 100°C / 120°C / 140°C / 160°C / 180°C / 200°C / 220°C / 240°C
	400W / 600W / 800W / 1000W / 1200W / 1400W / 1600W / 1800W / 2000W / 2200W / 2400W / 2600W / 2800W

**Nota: a temperatura máxima utilizando a configuração WATTS é 150°C. Ao exceder esta temperatura, é accionada uma mensagem de erro (consulte a tabela Mensagens de erro).**

6. Caso necessário, carregue no botão TIMER  (temporizador). aparece '0' no visor. Se encenderá la luz indicadora correspondiente.
7. Carregue várias vezes no botão UP  ou no botão DOWN  para definir o tempo de cozedura. O tempo de cozedura pode aumentado por incrementos de 5 minutos, até ao máximo de 120 minutos, e pode ser reduzido por incrementos de 1 minuto.

**Nota: durante a cozedura, pode alterar o tempo a qualquer momento. As configurações WATTS/TEMP permanecem inalteradas.**

8. Quando o tempo para cozinhar tiver terminado, ouvir-se-á um aviso sonoro e o aparelho passará para o modo standby.

## Limpeza, cuidados & manutenção

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de fazer qualquer limpeza.
- Use água morna com sabão e um pano húmido para limpar o aparelho.
- NÃO utilizar produtos de limpeza ou esponjas abrasivas.
- Secar o aparelho cuidadosamente depois da limpeza.
- As reparações necessárias devem ser feitas por um representante Caterlite ou técnico qualificado.

## Resolução de problemas

Se o seu produto Caterlite apresentar uma falha, consulte a seguinte tabela antes de telefonar à linha de apoio ou ao seu agente Caterlite.

Problema	Causa provável	A fazer
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado	Verifique a ligação correcta dos cabos e ligue o aparelho
	A ficha e o cabo estão danificados	Chame o agente da Caterlite ou um técnico qualificado
	O fusível da ficha disparou	Substitua o fusível da ficha
	Fonte de alimentação	Verifique a fonte de alimentação
	Erro na cablagem interna	Chame o agente da Caterlite ou um técnico qualificado
O alarme é activado	Está a utilizar uma panela que não é adequada	Utilize uma panela adequada

## Mensagens de erro

Mensagens de erro	Causa provável	A fazer
<b>E00</b>	Corrente superior a 15 A	Retire a ficha da tomada e consulte um técnico qualificado
<b>E01</b>	Voltagem inferior a 160 V	Retire a ficha da tomada e consulte um técnico qualificado
<b>E02</b>	Voltagem superior a 270 V	Retire a ficha da tomada e consulte um técnico qualificado
<b>E03</b>	Aparelho está defeituoso	Consulte o representante da Caterlite
<b>E04</b>	Aparelho está defeituoso	Consulte o representante da Caterlite
<b>E05</b>	A temperatura excedeu os 150°C (durante a utilização das definições HEAT)	Retire a ficha da tomada de electricidade. Deixe o aparelho arrefecer antes de ligar novamente o mesmo. (Para temperaturas superiores a 150°C graus utilize as definições TEMP)
<b>E06</b>	Aparelho está defeituoso	Consulte o representante da Caterlite
<b>E07</b>	A temperatura excedeu os 240°C (durante a utilização das definições TEMP)	Deixe o aparelho arrefecer antes de reiniciar o aparelho
<b>E08/painel vazio</b>	Está a utilizar uma panela que não é adequada	Retire e coloque novamente a ficha na tomada para fazer um reset. Utilize utensílios adequados. Este alarme também é activado quando o fundo da panela não está totalmente em contacto com a placa vitrocerâmica

## Especificações técnicas

Model	Voltagem	Potência (max.)	Corrente	Amplitude da potência	Amplitude da temperatura	Dimensões a x l x p mm	Pesos (kg)
<b>G805</b>	230V 50Hz	2800W	12,2A	400-2800W	60-240°C	100 x 330 x 390	5,4

## Cablagem eléctrica

Deve-se utilizar tomadas adequadas para ligar a ficha do aparelho.

O esquema de electricidade deste aparelho é o seguinte:

- Cabo eléctrico (castanho) para o terminal marcado L
- Cabo neutro (azul) para o terminal marcado N
- Cabo terra (verde/amarelo) para o terminal marcado com E

Este aparelho tem que estar ligado à terra através de um circuito de terra.

Consulte um electricista qualificado em caso de dúvidas.

Os pontos eléctricos isolados devem ficar limpos de qualquer obstrução. Estes pontos têm que ser imediatamente acessíveis caso seja necessário desligar a electricidade.

## Conformidade

O logótipo WEEE neste produto ou a sua documentação indicam que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Para ajudar a prevenir possíveis danos para a saúde humana e/ou ambiente, o produto deve ser eliminado de acordo com um processo de reciclagem aprovado e seguro para o ambiente. Para mais informação sobre como eliminar este produto correctamente, contacte o fornecedor do mesmo ou as autoridades locais responsáveis pela eliminação de desperdícios na sua área.

As componentes Caterlite foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirem as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.

Os produtos Caterlite foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:

**Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de Caterlite.**

**Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a Caterlite tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.**

# DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità • Declaración de conformidad • Declaração de conformidade •

**Equipment Type** • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento:

Induction Cooker

**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo:

CE209

**Serial Number** • Seriennummer • Numéro de série • Seriennummer • Numero di serie • Número de serie • Número serial:

**Year of Manufacture** • Fabricagejaar • Date de fabrication • Herstellungsjahr • Anno di produzione • Año de fabricación • Ano de fabricação:

**Application of Council Directives(s)** • Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la / des directive(s) du Conseil: • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive: • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Aplicação de directiva(s) do Conselho :

EMC Directive 2004/108/EC  
LVD Directive 2006/95/EC  
WEEE Directive 2002/96/EC

**Standards** • Standaarden • Normes • Normen • Standard • Estándares • Normas:

EN 55011:2007  
EN 55014-2/A1:2001  
EN 61000-3-2:2006  
EN 61000-3-3/A2:2005  
EN 60335-1/A13:2008  
EN 60335-2-9/A12:2007  
EN62233:2008

**Producers Name** • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do fabricante:

Caterlite

**Producers Address** • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante • Endereço do fabricante :

Fourth Way  
Avonmouth  
Bristol  
BS11 8TB  
United Kingdom

**I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Directive(s) and Standard(s).**

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e Norma(s).

**Date** • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data • Dato • Päivämäärä:

03/06/2009

**Signature** • Handtekening • Signature • Unterschrift • Firma • Firma • Assinatura • Underskrift • Allekirjoitus:

**Full Name** • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo • Nome por extenso:

Richard Cromwell

**Position** • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Função:

Marketing Director



# **Caterlite**

**Caterlite CE209\_UK\_A5\_v1**