

- Safety Instructions and Warnings
- Consignes de sécurité et avertissements
- Instrucciones de seguridad y advertencias
- Sicherheitshinweise und Warnungen
- Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

celsius°cooking™

Temperature controlled advanced cooking system
for ASKO and ATAG induction cooktops

celsius°cooking™

Temperature controlled advanced cooking system

SMART COOKWARE

IMPORTANT SAFETY AND CARE INFORMATION AND WARNINGS

Thank you for choosing Celsius°Cooking™ cookware. To ensure a long life for your cookware, and a pleasant experience, please read this information before using. These instructions are for your general safety, for proper product use and care, and to prevent personal injury and damage to your cookware or property. Complete and updated documents are available at celsiuscooking.com.

Please read through these documents before using the Celsius°Cooking™ Smart Cooking System.

- This Safety Instructions and Warnings booklet
- Quick Start Guide
- Induction hob user manual

Celsius°Cooking™ advanced cooking system requires the following: Celsius°Cooking™ enabled cooktop, one or more pieces of Celsius°Cooking™ cookware, and the Hestan Cue App. The complete system is required for guided cooking functionality.

General Safety Information

- **WARNING: NEVER PLACE ANY PART OF THE CELSIUS°COOKING™ ADVANCED COOKING SYSTEM ON, OR IN NON CELSIUS°COOKING™ ENABLED INDUCTION COOKING RANGES, INDUCTION COOKTOPS, OVENS, BROILER/GRILLERS OR MICROWAVES.** This includes the Celsius°Cooking™ cookware, such as the Fry Pan. Extreme damage—including fire and explosion—may occur.
- **WARNING: ADDING INGREDIENTS TO A HOT PAN CAN RESULT IN HOT SPLATTER, LOUD NOISES, AND POPPING; ESPECIALLY WHEN HOT OIL IS PRESENT.** Use extreme caution when cooking to avoid bodily injury and burns. It is best to remove metal jewelry when cooking with heat. ASKO and ATAG will not be held liable for any injuries or damages resulting from the use of the Celsius°Cooking™ Smart Cooking System. Never stand closer than 8" [20.3 cm] from the Celsius°Cooking™ Smart Cooking System.
- Do not allow liquids to boil over cookware. Follow cooking instructions carefully, and never overfill the cooking vessel with foods or liquids.
- When using the Celsius°Cooking™ Smart Cooking System, follow cooking instructions carefully to avoid adverse effects.
- **Unattended Cooking: CAUTION:** Never leave cookware unattended while in use. Never allow your cookware to boil dry, and never leave empty cookware on a hot cooking zone. Unattended, empty cookware on a hot cooking zone can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage. It may also cause permanent damage to the internal circuitry of the Celsius°Cooking™ cookware.
- Remove and discard all packaging materials and labels before use.
- Do not use the Celsius°Cooking™ advanced cooking system for anything other than its intended purpose.
- The cookware does not contain user-serviceable parts. Never attempt to modify, repair, or replace any of its parts.

- This system is intended for adults. Do not allow children to cook, use, or operate any part of the system without adult supervision.
- ATAG and ASKO will not be responsible for any damage to persons or property resulting from the misuse of the system; such as use with non-Celsius°Cooking™- induction stovetops, ovens, or other cooking appliances.
- **Exclusive Use:** Celsius°Cooking™ cookware must only be used with a compatible Celsius°Cooking™ enabled induction cooktop. Never use Celsius°Cooking™ cookware with any other model or make of stove, oven, third-party induction cooktop or other type of cooking appliance.
- **Safety:** Be careful around the induction cooktop when it is turned on, as heat, steam, hot foods/liquids, and splatters can cause burns.
- **Pet Warning:** Fumes from everyday cooking—particularly smoke from burning foods—can be harmful to birds and other small pets. Overheating cooking sprays, oils, fats, margarine, and butter will create dangerous fumes that a bird’s respiratory system cannot handle. Scorched plastic handles or utensils can also contaminate the air and endanger birds and other pets. Never allow a pan to overheat, and never cook with birds or small pets in or near the kitchen.
- **Undercooking:** Some recipes used by the Celsius°Cooking™ advanced cooking system do not reach USDA recommended temperatures. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness; especially if you have certain medical conditions. If this is a concern of yours, please adhere to the Safe Minimum Internal Temperature Chart available at usda.gov.
- **Clad Stainless Steel:** If your cookware boils dry and/or you see molten aluminum or other metal, do not pick up your pan. Turn the cooking zone off, allow the pan to cool, then remove from the cooking zone and discard. Do not reuse a pan that has been allowed to boil dry. Clad stainless steel cookware may also become discolored or warped if allowed to boil dry.
- **Sliding Pans:** Avoid excessively sliding or dragging your cookware directly over the surface of your Celsius°Cooking™ enabled cooktop, as scratches may compromise the effectiveness and safety of the cooktop. Celsius°Cooking™ is not responsible for scratched cooktops or cookware.

- **Utensils:** Metal utensils are safe to use with stainless steel pans; however, they will scratch the surface. Scratches due to metal utensils are not covered under warranty. Sharp-edged tools such as forks and knives should not be used, and knives should never be used to cut against the cookware surface, inside or outside. Scratches, shavings, and similar markings and deformities due to sharp-edged utensils are not covered under warranty.
- **Disposal:** Do not dispose of any part of the Celsius°Cooking™ advanced cooking system in garbage or fire. Comply with local applicable disposal/recycling laws.
- This cookware is not intended for commercial or restaurant use.

PROHIBITED USES:

- **Microwaves:** Never use Celsius°Cooking™ cookware in the microwave.
- **Ovens:** Celsius°Cooking™ cookware is not oven safe to any temperature. Extreme damage, including explosion, may occur.
- **Broiler/Griller:** Never place Celsius°Cooking™ cookware under the broiler. Extreme damage, including explosion, may occur.

Smart Cookware Information and Warnings

- Use the designated handle end cap only with the specific Celsius°Cooking™ cookware for which it is intended. For example, use only the specific 28 cm Stainless Steel Fry Pan end cap with the 11" Stainless Steel Fry Pan cookware.
- Follow installation instructions for proper and safe usage. Installation instructions are available at celsiuscooking.com. Celsius°Cooking™ cookware usage described in this and other literature assumes the AAA battery and handle end cap unit is installed and functioning.
- Do not use Celsius°Cooking™ cookware that does not have a properly installed battery and end cap. Damage may occur.

- Do not allow young children to handle the Celsius°Cooking™ or perform the installation, especially children under age 3. It contains small parts that can become choking hazards.
- The Celsius°Cooking™ cookware does not contain user-serviceable parts. Never attempt to modify, repair, or replace any of its parts except to replace the battery.

Battery Handling and Usage

- Keep batteries away from children and pets. Batteries may be harmful if swallowed. Should a battery be swallowed, seek medical assistance immediately.
- Battery may explode or leak and cause burn injury if; recharged, disposed of in fire, inserted backward, dismantled, or placed in a heated oven or cooking appliance.
- Do not short-circuit the terminals of the battery.
- Do not dispose of battery with household waste. Comply with local applicable disposal/recycling laws.
- Remove battery before a long period of nonuse or storage.
- Exhausted battery from Smart cookware should be removed promptly.
- Only insert battery with correct polarity, and follow installation instructions completely. Installation instructions are available at celsiuscooking.com.
- When installing or replacing the battery, use a new alkaline AAA battery for best results. The Hestan Cue app will indicate when current battery levels are low.

Cleaning

- **Care & Cleaning:** Before first use and after each subsequent use, hand-wash cookware with warm water, mild non-abrasive dish soap, and a non-scratch scrub sponge. Rinse, and hand dry. Celsius°Cooking™ cookware is dishwasher safe, but hand drying is recommended for a spotless shine. **BEFORE WASHING, MAKE SURE THAT THE HANDLE CAP IS TIGHT AND FULLY ENGAGED TO AVOID WATER DAMAGE TO THE INTERNAL ELECTRONICS.** Automatic dishwasher temperature should not exceed 65C/150F. If food remains on the surface after use or cleaning, boil a mixture of 1 part baking soda, 1 part vinegar, and 3 parts water in the pan to dislodge the food particles, then clean again as stated above.
WARNING: Original versions of the Celsius°Cooking™ cookware with smart capsules are not dishwasher safe. Later versions of the Celsius°Cooking™ cookware equipped with a handle end cap are dishwasher safe.
WARNING: Do not wash hot cookware. Please allow cookware to cool down before washing. Placing cold liquids to hot cookware may cause warping and premature failure.
- **Discoloration, Spots and Stains:** Discoloration (which may appear as a rainbow hue) can occur on stainless steel cookware if cooking with high heat or continuous heat. Similarly, household water containing higher levels of calcium may create a spotted white film from regular contact with the cookware over time. In either case, remove by boiling a solution of 1 part baking soda, 1 part vinegar and 3 parts water. If necessary, wait for solution to completely cool down, then scrub with a non-scratch scrub sponge. Never use oven cleaners or abrasive cleaners to clean cookware. They will ruin the cookware.
- **Storage:** To avoid scratches, place cloth or paper pan protectors, or paper towels between pans when storing.

Handles and Knobs

CAUTION:

- **Hot Handles and Knobs:** Handles and knobs can get very hot under some conditions. Use caution when touching them, and always have dry potholders available for use.

- **Potholders:** Potholders that are not completely dry will conduct heat and produce steam when used on hot surfaces or cookware. Burning and permanent injury may result. Do not let potholders remain on hot surfaces. Never use or create substitutes for a potholder, such as a towel, piece of fabric, or other material or apparatus.
- **Handle Position when Cooking:** Celsius°Cooking™ cookware should never be used without a Celsius°Cooking™ enabled cooktop. Cookware should be placed in the center of the cooking zone. This ensures even cooking, maximum cooktop efficiency, and minimum danger from cookware tipping. Take care to position pan so that the handle is not over or near any other hot burners or heated surfaces. Take care that the handle is not positioned to accidentally knock cookware off the induction cooktop.
- **Loose Handles:** Periodically check handles and knobs to be sure they are not loose.
NEVER USE COOKWARE THAT HAS A LOOSE HANDLE.

Lids

Not all Celsius°Cooking™ cookware comes with a lid. Cookware that does not come with a lid should not be used with one. Doing so may affect the final outcome of food when using guided recipes. When using Celsius°Cooking™ cookware which includes a lid, or if using lids from other cookware, please exercise caution.

- **Steam:** When removing lids or cooking with steam-vented lids, always position the lid so that the steam is directed away from you. Always use a potholder when adjusting lids with steam vents. Rising steam can cause burns.
- **Locking/Straining Lids:** Do not use locking or straining lids with Celsius°Cooking™ cookware that is not specifically designed for their use.
- **Lid Vacuum:** Leaving a lid on a pan after turning down the heat or turning off the Celsius°Cooking™ enabled cooktop may create a vacuum that causes the lid to seal to the pan. If a lid vacuum seal occurs, DO NOT attempt to remove the lid from pan in any way. If the lid is vacuum-sealed to the pan, return it to the cooktop on low heat so that the air inside the pan gently warms and expands to release the seal. The lid should lift effortlessly from the pan. To prevent a lid seal from recurring, remove the lid or set it ajar before turning heat off.

Federal Communications Commission (FCC) Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

The transmitter must not be co-located or operating in conjunction with another antenna or transmitters. End users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance. To maintain compliance with FCC RF exposure compliance requirements, please follow operation instructions as documented in the manual.

FCC WARNING STATEMENT

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. Changes or modifications not expressly approved by Hestan Cue could void user's authority to operate the equipment.

INDUSTRY CANADA (IC) WARNING STATEMENT

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Compliance information:

Model number: 31619 / 31620

FCC ID: 2AKFR-31520

IC: 23696-31520

2402-2480 MHz

<0 dBm

Hestan Smart Cooking, Inc.

Model NO: 31520

Hereby, Hestan Smart Cooking*, Inc. declares that the radio equipment type non-specific SRD is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: **www.celsiuscooking.com/DoC**

Company data ATAG
ATAG Nederland BV
HQ in the Netherlands
Impact 83,
6921 RZ Duiven
www.atag.nl

Company data ASKO
ASKO Appliances AB
HQ in Sweden
Sockerbruksgatan 3
53140 Lidköping
www.asko.com



*Hestan Smart cooking is a third party working for ASKO and ATAG as supplier of Celsius[®]Cooking[™] smart cookware.

celsius°cooking™

Système de cuisson avancé à température contrôlée

BATTERIE DE CUISINE INTELLIGENTE

INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ ET L'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi l'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™. Pour assurer une longue durée de vie à votre ustensile de cuisine et une expérience agréable, veuillez lire ces informations avant utilisation. Ces instructions sont destinées à votre sécurité générale, à l'utilisation et à l'entretien appropriés du produit et à éviter les blessures et les dommages à votre ustensile de cuisine ou à votre propriété. Des documents complets et mis à jour sont disponibles sur celsiuscooking.com.

Veuillez lire ces documents avant d'utiliser le système de cuisson avancé Celsius Cooking™.

- Ce livret Consignes de sécurité et avertissements
- Guide de démarrage rapide
- Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

Le système de cuisson avancé Celsius°Cooking™ nécessite les éléments suivants: une table de cuisson compatible Celsius°Cooking™, un ou plusieurs ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ et l'application Hestan Cue. Le système complet est requis pour la fonctionnalité de cuisson guidée.

Informations générales de sécurité

- **AVERTISSEMENT: NE PLACEZ JAMAIS AUCUNE PARTIE DU SYSTÈME DE CUISSON AVANCÉE CELSIUS°COOKING™ SUR OU DANS DES PLAGES DE CUISSON À INDUCTION PERMETTANT LA CUISSON À INDUCTION, DES CUISINIÈRES À INDUCTION, DES FOURS, DES GRILS /**

GRILLES OU DES MICRO-ONDES. Cela comprend les ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™, tels que la poêle à frire. Des dommages extrêmes, y compris un incendie et une explosion, peuvent se produire.

- **AVERTISSEMENT: AJOUTER DES INGRÉDIENTS À UN PANNEAU CHAUD PEUT ENTRAÎNER DES ÉCLATS CHAUDS, DES BRUITS FORTS ET DES ÉCLABOUSSURES; SURTOUT LORSQUE L'HUILE CHAUDE EST PRÉSENTE.** Soyez extrêmement prudent lors de la cuisson pour éviter les blessures corporelles et les brûlures. Il est préférable d'enlever les bijoux métalliques lors de la cuisson à la chaleur. ASKO et ATAG ne seront pas tenus responsables des blessures ou dommages résultant de l'utilisation du système de cuisson avancé Celsius°Cooking™. Ne vous tenez jamais à moins de 20,3 cm [8"] du système de cuisson avancé Celsius°Cooking™.
- Ne laissez pas les liquides bouillir sur les ustensiles de cuisine. Suivez attentivement les instructions de cuisson et ne remplissez jamais le récipient de cuisson avec des aliments ou des liquides.
- Lorsque vous utilisez le système de cuisson avancé Celsius°Cooking™, suivez attentivement les instructions de cuisson pour éviter les effets indésirables.
- Cuisson sans surveillance: **ATTENTION:** Ne laissez jamais un ustensile de cuisine sans surveillance pendant son utilisation. Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisson bouillir à sec et ne laissez jamais d'ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson chaude. Les ustensiles de cuisine vides sans surveillance sur une zone de cuisson chaude peuvent devenir extrêmement chauds, ce qui peut provoquer des blessures et / ou des dommages matériels. Cela peut également endommager de façon permanente les circuits internes de la batterie de cuisine Celsius°Cooking™.
- Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant utilisation.
- N'utilisez pas le système de cuisson avancé Celsius°Cooking™ pour autre chose que sa destination.
- L'ustensile de cuisson ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez jamais de modifier, réparer ou remplacer aucune de ses pièces.
- Ce système est destiné aux adultes. Ne laissez pas les enfants cuire, utiliser ou faire fonctionner une quelconque partie du système sans la surveillance d'un adulte.

- ATAG et ASKO ne seront pas responsables des dommages aux personnes ou aux biens résultant d'une mauvaise utilisation du système; comme l'utilisation avec des plaques de cuisson à induction, des fours ou d'autres appareils de cuisson non Celsius°Cooking™.
- Utilisation exclusive: les ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ ne doivent être utilisés qu'avec une table de cuisson à induction compatible Celsius°Cooking™ compatible. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ avec un autre modèle ou marque de cuisinière, four, plaque de cuisson à induction tierce ou tout autre type d'appareil de cuisson.
- Sécurité: soyez prudent autour de la table de cuisson à induction lorsqu'elle est allumée, car la chaleur, la vapeur, les aliments / liquides chauds et les éclaboussures peuvent provoquer des brûlures.
- Avertissement pour les animaux de compagnie: les fumées de la cuisine quotidienne, en particulier la fumée des aliments qui brûlent, peuvent être nocives pour les oiseaux et autres petits animaux de compagnie. La surchauffe des sprays de cuisson, des huiles, des graisses, de la margarine et du beurre crée des fumées dangereuses que le système respiratoire d'un oiseau ne peut pas gérer. Les poignées ou ustensiles en plastique brûlé peuvent également contaminer l'air et mettre en danger les oiseaux et autres animaux domestiques. Ne laissez jamais une casserole surchauffer et ne cuisinez jamais avec des oiseaux ou de petits animaux dans ou près de la cuisine.
- Cuisson insuffisante: certaines recettes utilisées par le système de cuisson avancé Celsius°Cooking™ n'atteignent pas les températures recommandées par l'USDA. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés ou œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire; surtout si vous avez certaines conditions médicales. Si cela vous concerne, veuillez vous conformer au tableau des températures internes minimales de sécurité disponible sur usda.gov.
- Acier inoxydable plaqué: si votre batterie de cuisine bout à sec et / ou si vous voyez de l'aluminium fondu ou un autre métal, ne ramassez pas votre poêle. Éteignez la zone de cuisson, laissez la casserole refroidir, puis retirez-la de la zone de cuisson et jetez-la. Ne réutilisez pas une casserole qui a pu bouillir à sec. Les ustensiles de cuisine en acier inoxydable plaqués peuvent également se décolorer ou se déformer si on les laisse bouillir à sec.

- Poêles coulissantes: évitez de glisser ou de faire glisser excessivement vos ustensiles directement sur la surface de votre table de cuisson compatible Celsius°Cooking™, car les rayures peuvent compromettre l'efficacité et la sécurité de la table de cuisson. ATAG et ASKO ne sont pas responsables des surfaces de cuisson ou des ustensiles de cuisine rayés.
- **Ustensiles:** les ustensiles en métal sont sûrs à utiliser avec des casseroles en acier inoxydable; cependant, ils rayeront la surface. Les rayures dues aux ustensiles en métal ne sont pas couvertes par la garantie. Les outils tranchants tels que les fourchettes et les couteaux ne doivent pas être utilisés et les couteaux ne doivent jamais être utilisés pour couper contre la surface de l'ustensile de cuisson, à l'intérieur ou à l'extérieur. Les rayures, copeaux et autres marques et déformations similaires dus à des ustensiles tranchants ne sont pas couverts par la garantie.
- **Élimination:** Ne jetez aucune partie du système de cuisson avancé Celsius°Cooking™ à la poubelle ou au feu. Se conformer aux lois locales d'élimination / de recyclage applicables.
- Cet ustensile de cuisine n'est pas destiné à une utilisation commerciale ou en restaurant.

UTILISATIONS INTERDITES:

- **Micro-ondes:** N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ au micro-ondes.
- **Fours:** les ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ ne sont pas adaptés au four, quelle que soit la température. Des dommages extrêmes, y compris une explosion, peuvent se produire.
- **Gril / grill:** ne placez jamais d'ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ sous le gril. Des dommages extrêmes, y compris une explosion, peuvent se produire.

Informations sur la batterie de cuisine Celsius°Cooking™ et avertissements

- N'utilisez le capuchon d'extrémité de poignée désigné qu'avec les ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ spécifiques auxquels il est destiné. Par exemple, utilisez uniquement le capuchon d'extrémité spécifique de la poêle à frire en acier inoxydable de 28 cm avec les ustensiles de cuisson de la poêle à frire en acier inoxydable de 28 cm.
- Suivez les instructions d'installation pour une utilisation correcte et sûre. Les instructions d'installation sont disponibles sur celsiuscooking.com. L'utilisation des ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ décrite dans cette documentation et dans d'autres documents suppose que la pile AAA et le capuchon d'extrémité de la poignée sont installés et fonctionnent.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ sans batterie ni capuchon d'extrémité correctement installés. Des dommages peuvent survenir.
- Ne laissez pas les jeunes enfants manipuler le Celsius°Cooking™ ou effectuer l'installation, en particulier les enfants de moins de 3 ans. Il contient de petites pièces qui peuvent devenir un risque d'étouffement.
- L'ustensile de cuisson Celsius°Cooking™ ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez jamais de modifier, réparer ou remplacer aucune de ses pièces, sauf pour remplacer la pile.

Manipulation et utilisation de la batterie

- Gardez les piles hors de portée des enfants et des animaux. Les piles peuvent être nocives en cas d'ingestion. En cas d'ingestion d'une batterie, consultez immédiatement un médecin.
- La pile peut exploser ou fuir et provoquer des brûlures si; rechargée, jetée au feu, insérée en arrière, démontée ou placée dans un four ou un appareil de cuisson chauffé.
- Ne court-circuitez pas les bornes de la batterie.

- Ne jetez pas la pile avec les ordures ménagères. Se conformer aux lois locales d'élimination / de recyclage applicables.
- Retirez la pile avant une longue période de non-utilisation ou de stockage.
- La pile épuisée des ustensiles de cuisine avancés doit être retirée rapidement.
- Insérez uniquement la pile avec la polarité correcte et suivez les instructions d'installation complètement. Les instructions d'installation sont disponibles sur celsiuscooking.com.
- Lors de l'installation ou du remplacement de la pile, utilisez une nouvelle pile alcaline AAA pour de meilleurs résultats. L'application Celsius°Cooking™ indiquera quand les niveaux de pile actuels sont faibles.

Nettoyage

- **Entretien et nettoyage** : Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, lavez à la main les ustensiles de cuisine avec de l'eau tiède, du savon à vaisselle doux non abrasif et une éponge à récurer anti-rayures. Rincer et sécher à la main. Les ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ vont au lave-vaisselle, mais le séchage à la main est recommandé pour une brillance impeccable. **AVANT LE LAVAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUCHON DE LA POIGNÉE EST SERRÉ ET ENTIÈREMENT ENGAGÉ AFIN D'ÉVITER LES DOMMAGES DE L'EAU À L'ÉLECTRONIQUE INTERNE.** La température du lave-vaisselle automatique ne doit pas dépasser 65 ° C / 150 ° F. Si des aliments restent sur la surface après utilisation ou nettoyage, faites bouillir un mélange de 1 partie de bicarbonate de soude, 1 partie de vinaigre et 3 parties d'eau dans la casserole pour déloger les particules alimentaires, puis nettoyez à nouveau comme indiqué ci-dessus.
- **AVERTISSEMENT:** Les versions originales des ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ avec capsules intelligentes ne vont pas au lave-vaisselle. Les versions ultérieures des ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ équipées d'un embout de poignée sont lavables au lave-vaisselle.

- **AVERTISSEMENT:** Ne lavez pas les ustensiles de cuisson chauds. Veuillez laisser les ustensiles de cuisine refroidir avant de les laver. Placer des liquides froids dans des ustensiles de cuisson chauds peut provoquer une déformation et une défaillance prématurée.
- **Décoloration, taches et auréoles :** Une décoloration (qui peut apparaître comme une teinte arc-en-ciel) peut se produire sur les ustensiles de cuisine en acier inoxydable si vous cuisinez à feu vif ou à chaleur continue. De même, l'eau domestique contenant des niveaux plus élevés de calcium peut créer un film blanc tacheté en cas de contact régulier avec l'ustensiles de cuisine au fil du temps. Dans les deux cas, retirez en faisant bouillir une solution de 1 volume de bicarbonate de soude, 1 volume de vinaigre et 3 volumes d'eau. Si nécessaire, attendez que la solution refroidisse complètement, puis frottez avec une éponge à récurer sans rayures. N'utilisez jamais de nettoyeurs pour four ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les ustensiles de cuisine. Ils vont ruiner l'ustensile de cuisine.
- **Stockage:** Pour éviter les rayures, placez des protecteurs en tissu ou en papier ou des serviettes en papier entre les poêles lors du stockage.

Poignées et boutons

MISE EN GARDE:

- **Poignées et boutons :** Les poignées et boutons peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Soyez prudent lorsque vous les touchez et ayez toujours des maniques sèches à disposition.
- **Maniques :** Les maniques qui ne sont pas complètement sèches conduiront la chaleur et produiront de la vapeur lorsqu'elles sont utilisées sur des surfaces chaudes ou des ustensiles de cuisine. Des brûlures et des blessures permanentes peuvent en résulter. Ne laissez pas les maniques sur des surfaces chaudes. Ne jamais utiliser ni créer de substituts pour une manique, comme une serviette, un morceau de tissu ou tout autre matériel ou appareil.
- **Position de la poignée lors de la cuisson :** Les ustensiles de cuisson Celsius[°]Cooking™ ne doivent jamais être utilisés sans une table de cuisson compatible Celsius[°]Cooking™. Les ustensiles de cuisine doivent être placés au centre de la zone de cuisson. Cela garantit une cuisson uniforme, une efficacité maximale de la table de cuisson et un risque minimal de basculement des ustensiles de cuisine. Veuillez

à positionner la casserole de sorte que la poignée ne soit pas au-dessus ou à proximité d'autres brûleurs ou surfaces chauffées. Veillez à ce que la poignée ne soit pas positionnée pour faire tomber accidentellement les ustensiles de cuisson de la table de cuisson à induction.

- **Poignées desserrées** : vérifiez régulièrement les poignées et les boutons pour vous assurer qu'ils ne sont pas desserrés. **N'UTILISEZ JAMAIS DE CUISINE QUI A UNE POIGNÉE LÂCHE.**

Couvercles

Tous les ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ ne sont pas livrés avec un couvercle. Les ustensiles de cuisine qui ne sont pas livrés avec un couvercle ne doivent pas être utilisés avec un. Cela pourrait affecter le résultat final des aliments lors de l'utilisation de recettes guidées. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ qui comprend un couvercle, ou si vous utilisez des couvercles d'autres ustensiles de cuisine, veuillez faire preuve de prudence.

- **Vapeur** : Lors du retrait des couvercles ou de la cuisson avec des couvercles ventilés, placez toujours le couvercle de manière à ce que la vapeur soit dirigée loin de vous. Utilisez toujours une manique lors du réglage des couvercles avec des événements à vapeur. L'élévation de la vapeur peut provoquer des brûlures.
- **Couvercle verrouillables / filtrants** : N'utilisez pas de couvercles verrouillables ou filtrants avec des ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ qui ne sont pas spécifiquement conçus pour leur utilisation.
- **Aspirateur de couvercle** : Laisser un couvercle sur une casserole après avoir baissé le feu ou éteindre la table de cuisson compatible Celsius°Cooking™ peut créer un vide qui fait que le couvercle se ferme hermétiquement sur la casserole. Si un joint hermétique du couvercle se produit, N'ESSAYEZ PAS de retirer le couvercle du moule de quelque façon que ce soit. Si le couvercle est scellé sous vide dans la casserole, remettez-le sur la table de cuisson à feu doux afin que l'air à l'intérieur de la casserole se réchauffe doucement et se dilate pour libérer le joint. Le couvercle doit se soulever sans effort de la casserole. Pour éviter que le joint du couvercle ne se reproduise, retirez le couvercle ou laissez-le entrouvert avant d'éteindre le feu.

États Unis Déclaration Federal Communications Commission (FCC)

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la CCF. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

L'émetteur ne doit pas être situé à proximité ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou d'autres émetteurs. Les utilisateurs finaux doivent suivre les instructions d'utilisation spécifiques pour satisfaire la conformité à l'exposition aux RF.

Pour maintenir la conformité aux exigences de conformité à l'exposition RF de la FCC, veuillez suivre les instructions de fonctionnement décrites dans le manuel.

DÉCLARATION D'AVERTISSEMENT FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable. Les changements ou modifications non expressément approuvés par Hestan Cue pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

MISE EN GARDE D'INDUSTRIE CANADA (IC)

Cet appareil est conforme aux normes RSS exemptes de licence d'Industrie Canada. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable du le dispositif.

Informations de conformité:

Numéro Sku: 31619 / 31620

FCC ID: 2AKFR-31520

IC: 23696-31520

2402-2480 MHz

<0 dBm

Hestan Smart Cooking, Inc.

Model NO: 31520

Par la présente, Hestan Smart Cooking*, Inc. déclare que le type d'équipement radio SRD non spécifique est conforme à la directive 2014/53 / UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante: www.celsiuscooking.com/DoC

Données sur la société ATAG

ATAG Nederland BV

Siège social aux Pays-Bas

Impact 83,

6921 RZ Duiven

www.atag.nl

Données sur la société ASKO

Appliances AB

Siège social en Suède

Socketbruksgatan 3

53140 Lidköping

www.asko.com



* Hestan Smart Cooking est un tiers travaillant pour ASKO et ATAG en tant que fournisseur d'ustensiles de cuisine avancés Celsius°Cooking™.

celsius°cooking™

Sistema de cocción avanzado de temperatura controlada

UTENSILIOS DE COCINA INTELIGENTES

ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

Gracias por elegir los utensilios de cocina Celsius°Cooking™. Lea esta información antes de su uso para garantizar una experiencia agradable y duradera con sus utensilios de cocina. Estas instrucciones son para garantizar su seguridad general, el uso y mantenimiento adecuados del producto y para evitar que se produzcan lesiones personales y daños a los utensilios de cocina o propiedad. Los documentos completos y actualizados están disponibles en celsiuscooking.com.

Lea estos documentos antes de utilizar el sistema de cocina inteligente Celsius°Cooking™.

- Este Folleto de Advertencias e Instrucciones de Seguridad
- Guía de Inicio Rápido
- Manual de usuario para cocina de inducción

El sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™ requiere lo siguiente: Cocina de inducción compatible con Celsius°Cooking™, al menos un utensilio de cocina Celsius°Cooking™ y la aplicación Hestan Cue. Para la función de cocina guiada se necesita el sistema completo.

Información general de seguridad

- **ADVERTENCIA: NO COLOQUE NINGÚN ACCESORIO DEL SISTEMA DE COCCIÓN AVANZADO DE TEMPERATURA CONTROLADA CELSIUS°COOKING™ NI EN ESTUFAS DE INDUCCIÓN, PLACAS DE INDUCCIÓN, HORNOS, PARRILLAS NI MICROONDAS, COMPATIBLES CON CELSIUS COOKING NI LOS COLOQUE ENCIMA DE ELLOS.** Esto incluye los utensilios de cocina Celsius°Cooking™, como la sartén. Esto podría provocar situaciones extremadamente peligrosas, como incendios o explosiones.
- **ADVERTENCIA: ES POSIBLE QUE AL AÑADIR INGREDIENTES EN UN UTENSILIO CALIENTE SE PRODUZCAN SALPICADURAS, RUIDOS Y GOLPES; ESPECIALMENTE SI SE UTILIZA ACEITE CALIENTE.** Tenga extremo cuidado al cocinar para evitar lesiones y quemaduras. Se recomienda retirar las joyas metálicas al cocinar con calor. ASKO y ATAG no se hacen responsables de ninguna lesión ni daños que resulten del uso del sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™. Manténgase a una distancia mínima de 20,3 cm [8"] del sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™.
- No deje que los líquidos desborden de los utensilios de cocina. Siga atentamente las instrucciones para cocinar y nunca llene demasiado el recipiente con comida o líquidos.
- Siga atentamente las instrucciones para cocinar al utilizar el sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™ con el fin de evitar efectos adversos.
- Cocina sin vigilancia: **PRECAUCIÓN:** Nunca deje un utensilio de cocina sin vigilancia mientras lo utiliza. No permita que los utensilios de cocina hiervan hasta secarse ni deje un utensilio vacío en una hornilla caliente. Si se dejan los utensilios de cocina sin vigilancia o en una hornilla caliente pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas, lo que podría provocar lesiones personales o daños a la propiedad. También podría provocar daños irreversibles en los circuitos internos de los utensilios de cocina Celsius°Cooking™.
- Retire y deseche todos los materiales de embalaje y las etiquetas antes del primer uso
- No utilice el sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™ para otro que no sea su propósito original.

- Los utensilios de cocina no tienen piezas que el usuario pueda reparar. No trate de modificarlas, repararlas ni sustituirlas.
- Este sistema está destinado para adultos. No permita que niños utilicen ninguna parte del sistema ni cocinen con él sin la supervisión de un adulto.
- ATAG y ASKO no se hacen responsables de ningún daño a personas o bienes que resulte de un mal uso del sistema, como utilizar hornos, vitroceramica, placas de inducción o electrodomésticos no compatibles con Celsius°Cooking™.
- Uso exclusivo: Los utensilios de cocina de Celsius°Cooking™ solo pueden utilizarse con cocina de inducción compatible con Celsius°Cooking™. No utilice los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ con ningún otro modelo o marca de estufa, horno, placa de inducción de terceros ni con ningún otro tipo de electrodoméstico de cocina.
- Seguridad: Tenga cuidado cuando la placa de inducción esté encendida, ya que el calor, el vapor, los líquidos o comidas calientes y las salpicaduras pueden provocar quemaduras.
- Advertencia sobre mascotas: El vapor producido al cocinar cada día, en especial el humo de comidas calientes, puede ser perjudicial para los pájaros y otras mascotas pequeñas. Al sobrecalentar aerosoles de cocina, aceites, grasas, margarinas y mantequilla se pueden generar vapores que afecten al sistema respiratorio de un pájaro. Las asas de plástico o utensilios quemados también pueden contaminar el aire y poner en peligro a los pájaros y otros animales domésticos. Nunca permita que las cacerolas o sartenes se sobrecalienten y nunca cocine con pájaros o animales domésticos pequeños en o cerca de la cocina.
- Comida cruda: Algunas de las recetas utilizadas por el sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™ no alcanzan las temperaturas recomendadas por la USDA. Consumir alimentos como carne, marisco, pescado o huevos crudos o mal cocinados aumentan el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones clínicas. Si esto le preocupa, le recomendamos adherirse a la tabla de temperaturas mínimas seguras de cocción disponible en usda.gov.
- Revestimiento de acero inoxidable: Si la batería de cocina hierve hasta secarse y ve que el aluminio

u otro metal se funden, no toque su cacerola o sartén. Apague el área de cocción, deje que la cacerola o sartén se enfríe y, a continuación, retírela del área de cocción. No reutilice una cacerola o sartén que ha hervido hasta secarse. Los utensilios de cocina con revestimiento de acero inoxidable también pueden decolorarse o deformarse si se deja que hiervan hasta secarse.

- **Manipulación de sartenes:** Evite deslizar o arrastrar sus utensilios de cocina directamente sobre la superficie de su cocina de inducción compatible con Celsius°Cooking™ pues los rasguños pueden afectar a la eficacia y seguridad de la placa de inducción. ATAG y ASKO no se hacen responsables de cocinas de inducción ni utensilios de cocina rayados.
- **Utensilios:** Los utensilios de metal pueden utilizarse de forma segura con cacerolas o sartenes de acero inoxidable. No obstante, pueden rayar la superficie. La garantía no cubre las rayaduras causadas por los utensilios metálicos. No deben utilizarse herramientas afiladas como tenedores y cuchillos. Los cuchillos no deben utilizarse para cortar contra la superficie de los utensilios de cocina, en el interior o exterior. Las rayaduras, virutas o marcas y deformidades similares causadas por utensilios afilados no están cubiertas por la garantía.
- **Eliminación:** No tire ninguna pieza del sistema de cocción avanzado de temperatura controlada Celsius°Cooking™ a la basura ni al fuego. Cumpla con la normativa de reciclado o eliminación local aplicable.
- **Estos** utensilios de cocina no están diseñados para uso comercial o en restaurantes.

USOS PROHIBIDOS:

- **Microondas:** No utilice nunca los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ en el microondas.
- **Hornos:** Los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ no pueden hornearse a ninguna temperatura. Esto podría provocar daños extremos, como explosiones.
- **Parrillas:** No utilice nunca los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ en una parrilla. Esto podría provocar daños extremos, como explosiones.

Información y advertencias sobre la cocina inteligente

- Utilice el tapón terminal del asa únicamente con los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ específicos para los que está diseñado. Por ejemplo, utilice el tapón terminal específico para la sartén de acero inoxidable de 28cm únicamente con las sartenes de acero inoxidable de 28 cm.
- Siga las instrucciones de instalación para un uso adecuado y seguro. Las instrucciones de instalación están disponibles en celsiuscooking.com. El uso de los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ descrito en este u otros documentos requiere pilas tipo AAA y un tapón terminal instalado y en funcionamiento.
- No utilice utensilios de cocina Celsius°Cooking™ sin una pila y un tapón terminal correctamente instalados. Esto podría provocar daños.
- No deje que los niños pequeños utilicen los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ ni realicen la instalación, especialmente si son menores de 3 años. Contiene piezas pequeñas con las que podrían asfixiarse.
- Los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ no tienen piezas que pueda reparar el usuario. No trate de modificarlas, repararlas ni sustituir ninguna de sus piezas, excepto las pilas.

Manipulación y uso de las pilas

- Mantenga las pilas fuera del alcance de niños y mascotas. La ingestión de pilas puede ser dañina. En caso de ingestión, busque asistencia médica inmediatamente.
- Las pilas pueden explotar, gotear o causar quemaduras si se recargan, se tiran al fuego, se insertan al revés, se desarman o se colocan en un horno o electrodoméstico de cocina caliente.
- No provoque un cortocircuito en los terminales de la pila.

- No tire las pilas con la basura doméstica. Cumpla con la normativa de reciclado o eliminación local aplicable.
- Retire las pilas antes de un largo período de inactividad o almacenamiento.
- Retire inmediatamente las pilas agotadas de los utensilios de cocina inteligente.
- Introduzca las pilas con la polaridad correcta y siga las instrucciones de instalación en todo momento. Las instrucciones de instalación están disponibles en celsiuscooking.com.
- Al instalar o sustituir las pilas, utilice una pila alcalina AAA para obtener mejores resultados. La aplicación Celsius°Cooking™ le notificará cuando el nivel de las pilas sea bajo.

Limpieza

- **Mantenimiento y limpieza:** Antes del primer uso y después de cada uso, lave a mano los utensilios de cocina con agua caliente, jabón suave no abrasivo y una esponja que no raye los objetos. Enjuague y seque a mano. Los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ son aptos para lavavajillas, pero se recomienda un secado a mano para obtener un resultado brillante. **ANTES DE LAVAR, ASEGÚRESE DE QUE EL TAPÓN TERMINAL DEL ASA ESTÁ APRETADO Y BIEN ACOPLADO PARA EVITAR QUE EL AGUA DAÑE LOS CIRCUITOS INTERNOS.** La temperatura del lavavajillas no debe exceder los 65 °C/150 °F. Si, tras el uso o la limpieza, los alimentos permanecen en la superficie, hierva una mezcla con 1 parte de bicarbonato de sodio, 1 parte de vinagre y 3 partes de agua en la cacerola para despegar las partículas de alimentos. Después, vuelva a limpiarlo de la forma indicada.

ADVERTENCIA: Las versiones originales de los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ con cápsulas inteligentes no son aptas para lavavajillas. Las versiones más recientes de los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ que incluyen un tapón terminal en el asa son aptas para lavavajillas.

ADVERTENCIA: No lave utensilios de cocina calientes, permita que se enfríen antes de lavarlos. La colocación de líquidos fríos en utensilios de cocina calientes puede causar deformaciones y fallas prematuras.

- **Decoloración, marcas y manchas:** Es posible que se produzca decoloración (como un matiz colorido) en los utensilios de cocina de acero inoxidable si se utilizan con altas temperaturas o con calor continuo. Del mismo modo, el contacto con agua con altos niveles de calcio puede generar una película blanca con manchas con el tiempo. Para eliminar ambas cosas, hierva una solución con 1 parte de bicarbonato de sodio, 1 parte de vinagre y 3 de agua. Si es necesario, espere a que la solución se enfríe completamente y, a continuación, frote con una esponja que no raye los utensilios. No utilice nunca limpiadores de horno ni abrasivos para limpiar utensilios de cocina, ya que podrían dañarlos.
- **Almacenamiento:** Para evitar rayaduras, coloque protectores de papel y trapo o toallas de papel entre las cacerolas o sartenes al almacenarlas.

Asas y perillas

PRECAUCIÓN:

- **Perillas y asas calientes:** Las asas y perillas pueden estar muy calientes en determinadas condiciones. Tenga cuidado al tocarlas y disponga siempre de agarradores para su uso.
- **Agarradores:** Los agarradores que no estén completamente secos conducirán el calor y generarán vapor al utilizarlos en utensilios de cocina o superficies calientes. Pueden provocar quemaduras y lesiones permanentes. No deje los agarradores en superficies calientes. No utilice otros objetos como agarradores, como una toalla, un trozo de tela o cualquier otro material o aparato.
- **Posición del asa a la hora de cocinar:** Los utensilios de cocina de Celsius°Cooking™ solo pueden utilizarse con cocina de inducción compatible con Celsius°Cooking™. Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro del área de cocción. De esta forma se garantiza un equilibrio entre la cocción, la máxima eficiencia del fuego y el mínimo riesgo de vuelco de los utensilios. Preste atención a la posición de la sartén o cacerola, de manera que el asa no se encuentre encima ni cerca de otros fogones o superficies calientes. Asegúrese de que el asa no se coloca de forma que pueda empujar accidentalmente un utensilio fuera de la cocina de inducción.
- **Asas sueltas:** Compruebe periódicamente las asas y perillas y asegúrese de que no están sueltas.

NO UTILICE NUNCA UTENSILIOS DE COCINA CON UN ASA SUELTA.

Tapas

No todos los utensilios Celsius°Cooking™ disponen de tapa. No utilice con tapa los utensilios de cocina que no dispongan de ella. De hacerlo, podría afectar al resultado final al seguir una receta. Le rogamos que extreme la precaución al utilizar utensilios de cocina Celsius°Cooking™ que incluyen tapa, o al utilizar tapas de otros utensilios.

- **Vapor:** Al retirar las tapas o cocinar con tapas con válvula para el vapor, coloque siempre la tapa de modo que el vapor no se dirija hacia usted. Utilice siempre un agarrador al ajustar las tapas con válvula para el vapor. El vapor emitido puede causar quemaduras.
- **Tapas para escurrir o con bloqueo:** No utilice tapas para escurrir o con bloqueo con utensilios de cocina Celsius°Cooking™ que no estén específicamente diseñados para ellas.
- **Vacío de la tapa:** Si se deja la tapa en una cacerola o sartén tras bajar el calor o apagar la cocina de inducción compatible con Celsius°Cooking™, se puede producir un vacío que provoca que la tapa quede sellada en la cacerola. Si se produce un vacío en la tapa, NO intente retirar la tapa de la cacerola bajo ningún concepto. Si la tapa está sellada al vacío en la cacerola, vuelva a ponerla en la hornilla a fuego lento para que el aire del interior de la cacerola se caliente y se expanda, y libere el sellado. La tapa debe poder levantarse de la cacerola sin esfuerzo. Para evitar que vuelva a ocurrir, retire la tapa o déjela entreabierta antes de apagar el fuego.

Estados Unidos Declaración Federal Communications Commission (FCC)

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo de Clase B, conforme con la Parte 15 de las normas de CFC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra la interferencia perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un toma de corriente o circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte a un distribuidor o a un técnico de radio/TV para obtener ayuda.

El transmisor no debe ubicarse ni funcionar junto con otra antena o transmisores. Los usuarios finales deben seguir las instrucciones de operación específicas para satisfacer el cumplimiento de la exposición a RF.

Para mantener el cumplimiento de los requisitos de cumplimiento de exposición a RF de la FCC, siga las instrucciones de operación como se documenta en el manual.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la part 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes condiciones:(1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que pueden causar un funcionamiento no deseado. Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por Hestan Cue podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA DE INDUSTRIA CANADÁ (IC)

Este dispositivo cumple con los estándares RSS exentos de licencia de Industria Canadá. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Normas de cumplimiento:

Número de modelo: 31619 / 31620

FCC ID: 2AKFR-31520

IC: 23696-31520

2402-2480 MHz

<0 dBm

Hestan Smart Cooking, Inc.

Model NO: 31520

Por la presente, Hestan Smart Cooking *, Inc. declara que el tipo de equipo de radio SRD no específico cumple con la Directiva 2014/53 / UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: **www.celsiuscooking.com/DoC**

Datos de la empresa ATAG:

ATAG Nederland BV HQ

en los Países Bajos

Impact 83,

6921 RZ Duiven

www.atag.nl

Datos de la empresa ASKO

ASKO Appliances AB

HQ in Sweden

Socketbruksgatan 3

53140 Lidköping

www.asko.com



*Hestan Smart Cooking es un tercero que trabaja para ASKO y ATAG como proveedor de utensilios de cocina avanzados Celsius®Cooking™.

celsius°cooking™

Gesteuertes Kochsystem mit automatischer Temperaturregelung

SMART COOKWARE

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU SICHERHEIT UND PFLEGE UND WARNUNGEN

Vielen Dank, dass Sie sich für Celsius°Cooking™ Kochgeschirr entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Informationen vor dem Gebrauch, damit Sie an Ihrem Kochgeschirr viele Jahre Freude haben. Diese Anweisungen dienen der allgemeinen Sicherheit und der ordnungsgemäßen Produktnutzung und -pflege, um Verletzungen bei Personen und Schäden an Ihrem Kochgeschirr oder Eigentum vorzubeugen. Die vollständigen und aktualisierten Dokumente sind auf celsiuscooking.com verfügbar.

Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Celsius°Cooking™ intelligente Kochsystem benutzen.

- Dieses Handbuch mit Sicherheits- und Warnhinweisen
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung für das Induktionskochfeld

Für das Celsius°Cooking™ intelligente Kochsystem benötigen Sie: Ein Celsius°Cooking™-fähiges Kochfeld, mindestens ein Celsius°Cooking™ Kochgeschirr, und die Hestan Cue App. Für die Kochanleitungsfunktion ist das komplette System erforderlich.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- **WARNUNG: STELLEN SIE DAS CELSIUS°COOKING™ INTELLIGENTE KOCHSYSTEM NIEMALS AUF ODER IN NICHT CELSIUS COOKING -FÄHIGE INDUKTIONSKOCHFELDER, BACKÖFEN, GRILL/BRATROST ODER EINE MIKROWELLE.** Dies gilt ebenfalls für das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr, wie z. B. die Bratpfanne. Dies kann extreme Schäden wie Feuer und Explosionen verursachen.

- **WARNUNG: DAS HINZUFÜGEN VON ZUTATEN IN EINE HEISSE PFANNE KANN SPRITZER, LAUTE GERÄUSCHE UND KNALLEN VERURSACHEN, VOR ALLEM, WENN HEISSES ÖL IN DER PFANNE IST.** Seien Sie beim Kochen äußerst vorsichtig, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden. Beim Kochen mit Hitze sollte Metallschmuck am besten entfernt werden. ASKO und ATAG übernimmt keine Haftung für etwaige Verletzungen oder Schäden, die aus der Nutzung des Celsius°Cooking™ intelligentes Kochsystem entstehen. Halten Sie immer einen Mindestabstand von 20,3 cm [8"] zum Celsius°Cooking™ intelligenten Kochsystem.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten überkochen und über das Kochgeschirr laufen. Halten Sie die Kochanweisungen sorgfältig ein und füllen Sie niemals zu viel Kochgut oder Flüssigkeiten in die Kochbehälter.
- Befolgen Sie beim Kochen mit dem Celsius°Cooking™ intelligenten Kochsystem genau die Anweisungen, um unerwünschte Folgen zu vermeiden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen: **VORSICHT:** Lassen Sie Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist. Lassen Sie nichts in Ihrem Kochgeschirr anbrennen und stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf eine heiße Herdplatte. Unbeaufsichtigtes leeres Kochgeschirr kann auf einer heißen Herdplatte schnell überhitzen und zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Es kann auch zu Schäden an den inneren Schaltkreisen des Celsius°Cooking™ führen.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber vor dem ersten Einsatz.
- Verwenden Sie das Celsius°Cooking™ intelligente Kochsystem nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Das Kochgeschirr enthält keine vom Anwender zu wartenden Teile. Versuchen Sie nie, Teile zu ändern, zu reparieren oder zu ersetzen.
- Dieses System ist für Erwachsene bestimmt. Lassen Sie Kinder keinesfalls ohne Aufsicht von Erwachsenen mit dem System kochen, es verwenden oder in Betrieb nehmen.
- ATAG und ASKO trägt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Eigentum, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Systems zurückzuführen sind; beispielsweise der Einsatz von nicht-Celsius°Cooking™-fähigen Induktionskochplatten, Backöfen oder anderen Küchengeräten.

- Ausschließliche Verwendung: Celsius°Cooking™ Kochgeschirr darf nur mit einem kompatiblen Celsius°Cooking™-fähigen Induktionsfeld benutzt werden. Verwenden Sie Celsius°Cooking™ Kochgeschirr niemals mit einem Herd, Backofen oder einer Induktionskochplatte von Drittanbietern bzw. einer anderen Art von Kochgerät eines anderen Modells oder Fabrikats.
- Sicherheit: Lassen Sie Vorsicht walten, wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist, da Hitze, Dampf, heiße Nahrungsmittel/Flüssigkeiten und Spritzer Verbrennungen verursachen können.
- Warnung zu Haustieren: Beim täglichen Kochen entstehen Dämpfe, z.B. Rauch durch angebrannte Gerichte, die schädlich für Vögel und andere kleine Haustiere sein können. Überhitzte Kochsprays, Öle, Fette, Margarine und Butter entwickeln gefährliche Dämpfe, die die A^Tmungsorgane von Vögeln übermäßig belasten. Angebrannte Griffe oder Geräte aus Kunststoff können die Luft ebenfalls verunreinigen und so Vögel und andere Haustiere gefährden. Lassen Sie Pfannen nie überhitzen und kochen Sie nicht, wenn sich Vögel oder kleine Haustiere in oder in der Nähe der Küche befinden.
- Nicht durcherhitzte Lebensmittel: Einige Rezepte im Celsius°Cooking™ intelligenten Kochsystem erreichen nicht die vom Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten (United States DepartTMent of Agriculture, USDA) empfohlenen Temperaturen. Der Konsum von rohem oder halbgarem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko von Lebensmittelvergiftungen erhöhen; insbesondere bei Menschen mit bestimmten Erkrankungen. Wenn dies bei Ihnen der Fall ist, beachten Sie bitte die sicheren Mindesttemperaturen für die Kerntemperatur in der Tabelle unter usda.gov.
- Edelstahlbeschichtung: Wenn Ihr Kochgeschirr trocken kocht und/oder wenn Sie bemerken, dass Aluminium oder andere Metalle schmelzen, heben Sie die Pfanne keinesfalls hoch. Schalten Sie die Kochzone aus und lassen Sie die Pfanne abkühlen. Nehmen Sie dann die Pfanne von der Kochzone und entsorgen Sie sie. Verwenden Sie eine Pfanne, die trocken kochte, nicht wieder. Kochgeschirr mit Edelstahlbeschichtung kann sich verfärben oder verziehen, wenn es trocken kocht.
- Pfannen verschieben: Vermeiden Sie es, das Kochgeschirr übermäßig oft direkt über das Hestan Celsius°Cooking™-fähige Kochfeld zu ziehen, da Kratzer die Wirksamkeit und Sicherheit des Kochfeldes beeinträchtigen können. ATAG und ASKO sind nicht verantwortlich für verkratzte Kochfelder oder verkratztes Kochgeschirr.

- **Utensilien:** Kochgeräte aus Metall sind zur Verwendung mit Edelstahlpfannen geeignet, sie zerkratzen jedoch die Oberfläche. Kratzer aufgrund der Verwendung von Kochgeräten aus Metall sind von der Garantie ausgeschlossen. Scharfkantige Werkzeuge wie Gabeln und Messer sollten nicht verwendet werden. Mit Messern sollte niemals innen oder außen auf der Oberfläche des Kochgeschirrs geschnitten werden. Kratzer, Späne und ähnliche durch scharfkantige Utensilien verursachte Spuren oder Verformungen sind von der Garantie ausgeschlossen.
- **Entsorgung:** Entsorgen Sie das Celsius°Cooking™ intelligente Kochsystem weder ganz noch teilweise im Müll und verbrennen Sie es nicht. Beachten Sie die lokal geltenden Gesetze für Entsorgung/Recycling.
- Dieses Kochgeschirr ist nicht zur gewerblichen Verwendung oder zur Verwendung in Restaurants vorgesehen.

VERBOTENE VERWENDUNG:

- **Mikrowelle:** Verwenden Sie Celsius°Cooking™-Kochgeschirr keinesfalls in der Mikrowelle.
- **Ofen:** Celsius°Cooking™-Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung im Ofen geeignet, auch nicht bei niedrigen Temperaturen. Dies kann zu extremen Schäden, einschließlich Explosion, führen.
- **Bratrost/Grill:** Stellen Sie Celsius°Cooking™-Kochgeschirr nie unter den Grill. Dies kann zu extremen Schäden, einschließlich Explosion, führen.

Informationen und Warnungen zu Celsius°Cooking™-Kochgeschirr

- Verwenden Sie die Endkappe des Griffs ausschließlich für das dafür vorhergesehene Celsius°Cooking™-Kochgeschirr. Verwenden Sie zum Beispiel die spezielle Endkappe der 28cm-Bratpfanne aus Edelstahl nur für das Kochgeschirr der 28cm-Bratpfanne aus Edelstahl.
- Beachten Sie die Installationsanweisungen zur ordnungsgemäßen und sicheren Handhabung. Die Installationsanweisungen sind unter celsiuscooking.com verfügbar. Bei der in diesen Informationen

und anderen Hinweisen beschriebenen Handhabung des Celsius°Cooking™-Kochgeschirrs wird davon ausgegangen, dass eine AAA-Batterie eingesetzt ist und die Endkappe für den Griff angebracht ist und beide funktionieren.

- Verwenden Sie kein Celsius°Cooking™ Kochgeschirr ohne vorschriftsmäßig eingesetzte Batterie und angebrachte Endkappe. Dies kann Schäden verursachen.
- Lassen Sie Kleinkinder keinesfalls das Celsius°Cooking™-Kochgeschirr verwenden. Dies gilt insbesondere für Kinder unter 3 Jahren. Es enthält kleine Teile, die verschluckt werden können und eine Erstickungsgefahr darstellen.
- Das Celsius°Cooking™-Kochgeschirr enthält keine vom Anwender zu wartenden Teile. Versuchen Sie keinesfalls, Teile davon zu ändern, zu reparieren oder zu ersetzen, mit Ausnahme des Batteriewechsels.

Umgang mit Batterien und Handhabung

- Halten Sie Batterien von Kindern und Haustieren fern. Batterien können bei Verschlucken gesundheitsschädlich sein. Sollte eine Batterie verschluckt werden, suchen Sie sofort einen Arzt auf.
- Eine Batterie kann explodieren oder auslaufen und zu Verbrennungen führen, wenn diese aufgeladen, ins Feuer geworfen wird, falsch eingesetzt, zerlegt, oder in einen heißen Ofen bzw. ein Kochgerät gelegt wird.
- Schließen Sie die Klemmen der Batterie nicht kurz.
- Entsorgen Sie die Batterie nicht im Hausmüll. Beachten Sie die lokal geltenden Gesetze für Entsorgung/Recycling.
- Entfernen Sie die Batterie bei längerer Lagerung oder Nichtverwendung.
- Verbrauchte Batterien sollten umgehend aus dem Smart Kochgeschirr entfernt werden.

- Setzen Sie eine Batterie nur mit der richtigen Polung ein und befolgen Sie die vollständigen Installationsanweisungen. Die Installationsanweisungen sind unter celsiuscooking.com verfügbar.
- Verwenden Sie eine neue Alkaline-AAA-Batterie beim Einsetzen oder Austausch einer Batterie, um beste Ergebnisse zu erzielen. Die Hestan Cue-App zeigt an, wenn der aktuelle Batteriestand niedrig ist.

Reinigung

- **Pflege und Reinigung:** Vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch ist das Kochgeschirr von Hand mit warmem Wasser und einem milden, nicht scheuernden Spülmittel sowie einem kratzfreien Spülschwamm zu waschen. Abspülen und von Hand trocknen. Celsius°Cooking™-Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Für einen makellosen Glanz empfehlen wir jedoch das Trocknen von Hand.
STELLEN SIE VOR DEM WASCHEN SICHER, DASS DER HANDGRIFF DICHT GESCHLOSSEN UND VOLL EINGERASTET IST, UM WASSERSCHÄDEN AN DER INTERNEN ELEKTRONIK ZU VERMEIDEN. Die Spülmaschinentemperatur sollte 65 C nicht überschreiten. Sollten Speisereste nach der Verwendung oder Reinigung auf der Oberfläche zurückbleiben, kochen Sie eine Mischung aus 1 Teil Backnatron, 1 Teil Essig und 3 Teilen Wasser in der Pfanne auf, um die Speisereste zu lösen. Reinigen Sie die Pfanne dann noch einmal wie oben angegeben.
ACHTUNG: Die ursprünglichen Versionen des Celsius°Cooking™-Kochgeschirrs mit Smart-Kapseln sind nicht spülmaschinenfest. Spätere Versionen des Celsius°Cooking™-Kochgeschirrs mit einer Endkappe über dem Griff sind spülmaschinenfest.
ACHTUNG: Waschen Sie kein heißes Kochgeschirr. Bitte lassen Sie das Geschirr vor dem Waschen abkühlen. Das Einfüllen von kalten Flüssigkeiten in heißes Kochgeschirr kann zu Verformungen und vorzeitigem Ausfall führen.
- **Verfärbungen, Flecken und Trübungen:** Edelstahl-Kochgeschirr kann (möglicherweise regenbogenfarbene) Verfärbungen annehmen, wenn mit hoher Hitze oder lange heiß gekocht wird. Auf ähnliche Art kann kalkhaltiges Haushaltswasser bei regelmäßigem Kontakt mit dem Kochgeschirr im Laufe der Zeit einen weißen Fleckenfilm hinterlassen. Entfernen Sie diese in beiden Fällen durch Aufkochen einer Lösung mit 1 Teil Backnatron, 1 Teil Essig und 3 Teilen Wasser. Warten Sie ggf. bis die Lösung vollständig abgekühlt ist und scheuern Sie dann mit einem kratzfreien Spülschwamm. Verwenden Sie keinesfalls Backofenreiniger oder Scheuermittel zur Reinigung des Kochgeschirrs. Dadurch wird das Kochgeschirr unbrauchbar.

- **Lagerung:** Legen Sie zur Vermeidung von Kratzern Tücher oder Schutzpapier für Pfannen bzw. Papiertücher zwischen die Pfannen, wenn diese gelagert werden.

Griffe und Knöpfe

VORSICHT:

- **Heiße Griffe:** Griffe können unter bestimmten Bedingungen sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese berühren und halten Sie immer trockene Topflappen griffbereit.
- **Topflappen:** Topflappen, die nicht vollständig trocken sind, leiten Wärme weiter und erzeugen Dampf, wenn diese in Kontakt mit heißen Oberflächen oder Kochgeschirr kommen. Dies kann zu Verbrennungen und bleibenden Schäden führen. Lassen Sie Topflappen nicht zu lange auf heißen Oberflächen. Verwenden Sie keinesfalls einen Topflappen-Ersatz, wie z. B. ein Handtuch, ein Stück Stoff oder andere Materialien.
- **Griffposition beim Kochen:** Celsius°Cooking™-Kochgeschirr sollte keinesfalls ohne ein Celsius°Cooking™-fähiges Kochfeld verwendet werden. Das Kochgeschirr sollte in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Kochen sowie die maximale Energienutzung der Herdplatte gewährleistet und die Gefahr, dass das Kochgeschirr umkippt, minimiert. Stellen Sie die Pfanne immer so, dass sich der Griff nicht über oder in der Nähe von anderen heißen Herdplatten oder erhitzten Oberflächen befindet. Achten Sie darauf, dass der Griff so ausgerichtet ist, dass das Kochgeschirr nicht versehentlich vom Kochfeld des Herds fallen kann.
- **Lose Griffe:** Überprüfen Sie alle Griffe regelmäßig, um sicherzustellen, dass diese sich nicht gelöst haben. **VERWENDEN SIE KEIN KOCHGESCHIRR MIT EINEM LOSEN GRIFF.**

Deckel

Nicht jedes Celsius°Cooking™-Kochgeschirr wird mit einem Deckel geliefert. Kochgeschirr, das nicht mit einem Deckel geliefert wird, sollte auch nicht mit einem Deckel verwendet werden. Dies kann bei angeleiteten Rezepten das endgültige Kochergebnis beeinflussen. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Celsius°Cooking™-Kochgeschirr mit Deckel bzw. mit einem Deckel von anderem Kochgeschirr.

- **Dampf:** Halten Sie beim Abnehmen des Deckels oder beim Kochen mit einem Deckel mit Dampföffnung den Deckel stets so, dass der Dampf von Ihnen weg geleitet wird. Verwenden Sie zum Anfassen von Deckeln mit Dampföffnung immer einen Topflappen. Aufsteigender Dampf kann zu Verbrennungen führen.
- **Deckel mit Verriegelung/Abgießer:** Verwenden Sie keine Deckel mit Verriegelung oder Abgießer mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr, die nicht speziell für diesen Einsatz vorgesehen ist.
- **Deckelvakuum:** Wenn Sie den Deckel auf der Pfanne lassen, nachdem Sie die Hitze reduziert oder das Celsius°Cooking™-fähige Kochfeld ausgeschaltet haben, kann ein Vakuum entstehen, durch das der Deckel auf der Pfanne haften bleibt. Wenn ein Deckelvakuum vorliegt, versuchen Sie KEINESFALLS, den Deckel von der Pfanne zu lösen. Wenn der Deckel sich aufgrund eines Vakuums nicht von der Pfanne entfernen lässt, stellen Sie die Pfanne bei niedriger Hitze auf die Kochzone, damit sich die Luft in der Pfanne sanft erwärmt und ausdehnt und den Deckel freigibt. Der Deckel sollte sich mühelos von der Pfanne entfernen lassen. Um ein Deckelvakuum zu verhindern, nehmen Sie den Deckel ab oder lassen Sie ihn einen Spalt offen, bevor Sie die Hitze ausschalten.

Vereinigte Staaten Federal Communications Commission (FCC) Erklärung

Diese Geräte sind getestet worden und entsprechen den Einschränkungen für ein Digitalgerät der Klasse B nach Abschnitt 15 der FCC-Regeln. Diese Einschränkungen sind darauf ausgelegt, einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bei privatem Gebrauch zu gewährleisten.

Hochfrequenzenergie wird von diesen Geräte generiert, benutzt und möglicherweise auch ausgestrahlt. Weiterhin können sie schädliche Auswirkungen auf Funkkommunikation haben, wenn sie nicht sachgemäß installiert und benutzt werden. Es kann jedoch keine Garantie gegeben werden, daß bei einer bestimmten Installation keine Störung auftreten wird. Sollten diese Geräte dennoch schädliche Störungen bei Radio- oder Fernsehempfang hervorrufen, wird der Benutzer angeregt, diese Störungen, die durch einfaches Ein- und Ausschalten bestimmt werden können, durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu korrigieren:

- Die Empfangsantenne anders auszurichten oder an einem anderen Ort aufzustellen
- Den Abstand zwischen diesen Geräten und dem Empfänger zu vergrößern
- Die Geräte in eine andere Steckdose zu stecken oder einen anderen Stromkreis zu benutzen, als für den Empfänger
- Einen erfahrenen Radio- oder Fernstechniker um Hilfe zu bitten

Das Sendegerät darf nicht neben anderen Antennen oder Sendegeräten aufgestellt oder benutzt werden. Endverbraucher müssen sich an die entsprechenden Bedienungsanleitung halten, um sich an die Radiofrequenz-Richtlinien zu halten.

Bitte folgen Sie den Nutzungsanweisung in der Bedienungsanleitung, um ein Einhalten der FCC Radiofrequenz-Richtlinien zu gewährleisten.

FCC WARNUNG

Dieses gerät entspricht den FCC-Regeln in Abschnitt 15. Die Benutzung erfolgt und den nachstehenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädliche Störung hervorrufen (2) dieses Gerät muß jede Störung annehmen, auch solcher, die eine ungewünschte Bedienung hervorrufen können. Änderungen oder Modifizierungen, die nicht ausdrücklich von Hestan Cue genehmigt wurden, können dazu führen, daß dem Nutzer die Benutzung dieser Geräte untersagt wird.

INDUSTRY CANADA (IC) WARNUNG

Dieses Gerät entspricht dem oder den lizenz-freien RSS Standard(s) der Industry Canada. Die Benutzung erfolgt und den nachstehenden zwei Bedingungen: (1) Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Compliance-Information:

Model number: 31619 / 31620

FCC ID: 2AKFR-31520

IC: 23696-31520

2402-2480 MHz

<0 dBm

Hestan Smart Cooking, Inc.

Model NO: 31520

Hiermit erklärt Hestan Smart Cooking*, Inc., daß der nicht-spezifische SRD Funkgeräte-Typ mit der Directive 1014/53/EU übereinstimmt. Der gesamte Text der EU-Erklärung zur Einhaltung steht bei dieser Internet-Adresse zur Verfügung: **www.celsiuscooking.com/DoC**

Firmendaten ATAG:
ATAG Nederland BV
HQ in the Netherlands
Impact 83,
6921 RZ Duiven
www.atag.nl

Firmendaten ASKO
ASKO Appliances AB
HQ in Sweden
Sockerbruksgatan 3
53140 Lidköping
www.asko.com



* Hestan Smart Cooking ist ein Drittanbieter für ASKO und ATAG als Anbieter des Celsius®Cooking™intelligenten Kochsystems.

celsius°cooking™

Geavanceerd kookstelsel met automatische temperatuurregeling

SMART COOKWARE

BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN OVER VEILIGHEID EN ONDERHOUD

Hartelijk dank dat u voor Celsius°Cooking™ kookgerei heeft gekozen. Lees voor gebruik deze informatie om ervoor te zorgen dat uw kookgerei lang meegaat en dat u er prettig mee kunt werken. Deze instructies zijn voor uw algemene veiligheid, voor correct gebruik en onderhoud van het product en om persoonlijk letsel en schade aan uw kookgerei of andere eigendommen te voorkomen. Volledige en bijgewerkte informatie is beschikbaar op celsiuscooking.com.

Lees de documenten goed door voordat u het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel gebruikt.

- Dit boekje met veiligheidsinstructies en waarschuwingen
- Snelstartgids
- Gebruikershandleiding van de inductie kookplaat

Het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel moet uit de volgende onderdelen bestaan: inductiekookplaat met Celsius°Cooking™-functie, een of meer stukken Celsius°Cooking™ kookgerei en de Hestan Cue-app. U hebt het volledige stelsel nodig voor de begeleide kookfuncties.

Algemene veiligheidsinformatie

- **WAARSCHUWING: PLAATS NOOIT (EEN DEEL VAN) HET CELSIUS°COOKING™ GEAVANCEERD KOOKSTELSEL OP OF IN NIET DOOR CELSIUS COOKING ONDERSTEUNDE VERWARMD INDUCTIEFORNUIS, INDUCTIEKOOKPLAAT, OVEN, GRILL/ROOSTER OF MAGNETRON.** Dit geldt ook voor Celsius°Cooking™ kookgerei, zoals de koekenpan. Er kan ernstige schade ontstaan, waaronder brand en ontploffing.

BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN OVER VEILIGHEID EN ONDERHOUD

Hartelijk dank dat u voor Celsius°Cooking™ kookgerei heeft gekozen. Lees voor gebruik deze informatie om ervoor te zorgen dat uw kookgerei lang meegaat en dat u er prettig mee kunt werken. Deze instructies zijn voor uw algemene veiligheid, voor correct gebruik en onderhoud van het product en om persoonlijk letsel en schade aan uw kookgerei of andere eigendommen te voorkomen. Volledige en bijgewerkte informatie is beschikbaar op celsiuscooking.com.

Lees de documenten goed door voordat u het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel gebruikt.

- Dit boekje met veiligheidsinstructies en waarschuwingen
- Snelstartgids
- Gebruikershandleiding van de inductie kookplaat

Het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel moet uit de volgende onderdelen bestaan: inductiekookplaat met Celsius°Cooking™-functie, een of meer stukken Celsius°Cooking™ kookgerei en de Hestan Cue-app. U hebt het volledige stelsel nodig voor de begeleide kookfuncties.

Algemene veiligheidsinformatie

- **WAARSCHUWING: PLAATS NOOIT (EEN DEEL VAN) HET CELSIUS°COOKING™ GEAVANCEERD KOOKSTELSEL OP OF IN NIET DOOR CELSIUS COOKING ONDERSTEUNDE VERWARMDE INDUCTIEFORNUIS, INDUCTIEKOOKPLAAT, OVEN, GRILL/ROOSTER OF MAGNETRON.** Dit geldt ook voor Celsius°Cooking™ kookgerei, zoals de koekenpan. Er kan ernstige schade ontstaan, waaronder brand en ontploffing.
- **WAARSCHUWING: HET TOEVOEGEN VAN INGREDIËNTEN AAN EEN HETE PAN KAN LEIDEN TOT HETE SPETTERS EN HARD EN/OF KNALLEND GELUID, VOORAL BIJ GEBRUIK VAN HETE OLIE.** Wees zeer voorzichtig bij het koken om lichamelijk letsel en brandwonden te voorkomen. U kunt het beste metalen sieraden afdoen tijdens het koken met warmte. ASKO en ATAG kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel of schade als gevolg van het gebruik van het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel. Blijf altijd op 20,3 cm [8"] afstand staan van het slimmestelsel van Celsius°Cooking™.

- Laat geen vloeistoffen overkoken over het kookgerei. Volg de bereidingsinstructies zorgvuldig op en doe de pan nooit te vol met eten of vloeistof.
- Bij gebruik van het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel dient u de bereidingsinstructies zorgvuldig te volgen om risico's te vermijden.
- Koken zonder toezicht: **LET OP:** laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Laat uw kookgerei nooit droogkoken, en laat leeg kookgerei nooit op een hete pit staan. Onbeheerd, leeg kookgerei op een hete pit kan extreem heet worden, wat persoonlijk letsel en/of materiële schade kan veroorzaken. Het kan ook permanente schade aan het interne circuit van het Celsius°Cooking™ kookgerei, veroorzaken.
- Verwijder voor gebruik alle verpakkingsmateriaal en labels.
- Gebruik het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel niet voor iets anders dan het beoogde doel.
- Het kookgerei bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Probeer nooit (een van) de onderdelen te wijzigen, te repareren of te vervangen.
- Dit systeem is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet met het systeem koken of het gebruiken zonder toezicht van volwassenen.
- ATAG en ASKO zijn niet verantwoordelijk voor persoonlijke of materiële schade als gevolg van verkeerd gebruik van het systeem, zoals gebruik met niet door Celsius°Cooking™ ondersteunde fornuizen, ovens of andere kooktoestellen.
- **Exclusief gebruik:** Celsius°Cooking™ kookgerei mag alleen worden gebruikt met een compatibele, door Celsius°Cooking™ ondersteunde inductiekookplaat. Gebruik Celsius°Cooking™ kookgerei nooit met een ander model of merk fornuis, oven, inductiekooktoestel van derden of ander type kooktoestel.
- **Veiligheid:** wees voorzichtig met en rond de inductiekookplaat als deze is ingeschakeld, aangezien

warmte, stoom, heet eten, hete vloeistoffen en spetters brandwonden kunnen veroorzaken.

- **Waarschuwing voor huisdieren:** dampen die vrijkomen bij het koken, met name rook van verbrand of geschroeid eten, kunnen schadelijk zijn voor vogels en andere kleine huisdieren. Oververhitte kookoliesprays, oliën, vetten, margarine en boter creëren tijdens het koken gevaarlijke dampen die de luchtwegen van een vogel aantasten. Verschroeide plastic handvatten of keukengerei kunnen ook de lucht verontreinigen en vogels en andere huisdieren in gevaar brengen. Laat een pan nooit oververhit raken en kook nooit met vogels of kleine huisdieren in, of in de buurt van, de keuken.
- **Onvoldoende verhitten:** sommige recepten die voor het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel worden gebruikt, zijn lager dan de door USDA (officiële Amerikaanse richtlijnen) aanbevolen temperaturen. Het consumeren van rauwe of niet volledig gegaarde vleeswaren, gevogelte, zeevruchten, vis, schelpdieren of eieren kan uw risico op voedselvergiftiging vergroten, vooral in het geval van bepaalde medische aandoeningen. Als u zich hier zorgen over maakt, houdt u dan aan de grafiek met veilige minimale temperaturen volgens de officiële Amerikaanse richtlijnen, beschikbaar op usda.gov.
- **Bekleed roestvrij staal:** indien uw kookgerei droogkookt en/of u ziet gesmolten aluminium of ander metaal, pak dan uw pan niet op. Schakel de kookzone uit, laat de pan afkoelen, verwijder deze daarna van de kookzone en gooi weg. Gebruik een drooggekookte pan niet opnieuw. Kookgerei van bekleed roestvrij staal kan na het droogkoken ook verkleuren of vervormen.
- **Schuiven van pannen:** vermijd overmatig schuiven van uw kookgerei over de oppervlakte van uw Celsius°Cooking™-compatibele kookplaat, omdat krassen de effectiviteit en veiligheid van de kookplaat in gevaar kunnen brengen. ATAG en ASKO zijn niet verantwoordelijk voor bekraste kookplaten of kookgerei.
- **Keukengerei:** metalen keukengerei is veilig te gebruiken voor roestvrijstalen pannen, maar zal wel het oppervlak krassen. Krassen veroorzaakt door metalen keukengerei valt buiten de garantie. Keukengerei met scherpe randen, zoals vorken en messen, mag niet worden gebruikt, en messen mogen nooit worden gebruikt om op het oppervlak van de binnen- of buitenkant van het kookgerei te snijden. Krassen, schuurplekken en soortgelijke beschadigingen en vervormingen als gevolg van scherp keukengerei vallen buiten de garantie.

- **Verwijdering:** gooi geen enkel onderdeel van het Celsius°Cooking™ geavanceerd kookstelsel weg bij het huisvuil of middels verbranding. Gooi weg volgens de lokale toepasselijke wetgeving voor afvalverwerking/recycling.
- Dit kookgerei is niet bedoeld voor commercieel gebruik of voor gebruik in restaurants.

VERBODEN GEBRUIK:

- **Magnetron:** gebruik het Celsius°Cooking™ kookgerei nooit in de magnetron.
- **Oven:** het Celsius°Cooking™ kookgerei kan bij geen enkele temperatuur in de oven worden gebruikt. Dit kan ernstige schade veroorzaken, waaronder ontploffing.
- **Gril/braadrooster:** plaats het Celsius°Cooking™ kookgerei nooit onder de grill. Dit kan ernstige schade veroorzaken, waaronder ontploffing.

Informatie en waarschuwingen over het Celsius°Cooking™ Kookgerei.

- Gebruik de bijbehorende sluitingsdop van de pannensteel alleen voor het specifieke Celsius°Cooking™ kookgerei waarvoor het is bedoeld. Gebruik bijvoorbeeld de specifieke 28 cm roestvrijstalen koekenpan-sluitingsdop alleen voor de roestvrijstalen koekenpan van 28 cm.
- Volg de installatie-instructies voor correct en veilig gebruik. U vindt de installatie-instructies op **celsiuscooking.com**. In deze en andere documentatie wordt ervan uitgegaan dat bij het gebruik van Celsius°Cooking™ kookgerei de AAA-batterij en de sluitingsdop correct zijn geplaatst en functioneren.
- Gebruik geen Celsius°Cooking™ kookgerei zonder correct geplaatste batterij en sluitingsdop. Er kan schade ontstaan.

- Laat jonge kinderen niet het Celsius°Cooking™ systeem hanteren of de installatie uitvoeren, zeker geen kinderen jonger dan 3 jaar. De kleine onderdelen kunnen verstikkingsgevaar opleveren.
- Het Celsius°Cooking™ kookgerei bevat geen onderdelen die door de gebruiker zelf kunnen worden hersteld. Probeer nooit een van de onderdelen zelf te wijzigen, repareren of vervangen, behalve het vervangen van de batterij.

Omgaan met en gebruik van de batterij

- Houd batterijen uit de buurt van kinderen en huisdieren. Batterijen kunnen schadelijk zijn bij inslikken. Mocht een batterij zijn ingeslikt, roep dan onmiddellijk medische hulp in.
- De batterij kan ontploffen of lekken en brandwonden veroorzaken als de batterij is herladen, in vuur gegooid, achterstevoren geplaatst, gedemonteerd of in een verwarmde oven of kooktoestel is gelegd.
- Veroorzaak geen kortsluiting door de polen van de batterij.
- Gooi de batterij niet weg bij het huishoudelijk afval. Gooi weg volgens de lokale toepasselijke wetgeving voor afvalverwerking/recycling.
- Verwijder de batterij als u deze langere tijd niet gaat gebruiken.
- De lege batterij van slim kookgerei moet onmiddellijk worden verwijderd.
- Plaats de batterij alleen met de juiste polariteit en volg de installatie-instructies volledig op.
- De installatie-instructies zijn te vinden op celsiuscooking.com.
- Gebruik bij het installeren of vervangen van de batterij een nieuwe AAA-alkalinebatterij voor optimale prestatie. De Hestan Cue-app geeft aan wanneer het batterijniveau laag is.

Reinigen

- Onderhoud en reiniging: was vóór het eerste gebruik en na elk volgend gebruik het kookgerei met de hand met warm water, niet-schurend afwasmiddel en een krasvrije spons. Spoel na en droog af met de hand. Het Celsius°Cooking™ kookgerei is vaatwasmachinebestendig, maar voor een vlekkeloze glans wordt drogen met de hand aangeraden. **ZORG ERVOOR DAT DE SLUITINGSDOP VAN DE STEEL GOED EN STRAK VAST ZIT VOORDAT U GAAT AFWASSEN OM WATERSCHADE AAN DE INTERNE ELEKTRONICA TE VOORKOMEN.** De temperatuur van de vaatwasser mag niet hoger zijn dan 65 C/150 F. Als er na gebruik of schoonmaakbeurt nog voedsel op het oppervlak achterblijft, kook dan een mengsel van 1 deel zuiveringszout, 1 deel azijn en 3 delen water in de pan om de voedselresten los te maken. Reinig vervolgens opnieuw zoals hierboven beschreven.
- **WAARSCHUWING:** de originele versies met slimme capsules van het kookgerei van Celsius°Cooking™ zijn niet vaatwasmachinebestendig. De latere versies van Celsius°Cooking™ kookgerei hebben een steel met een sluitingsdop en zijn vaatwasmachinebestendig.
- **WAARSCHUWING:** was geen kookgerei dat nog warm is. Laat het kookgerei afkoelen voordat u het gaat afwassen. Het plaatsen van koude vloeistoffen in heet kookgerei kan kromtrekken en voortijdige storingen veroorzaken.
- **Verkleuring, vlekken en plekjes:** verkleuring (kan eruitzien als een regenboogtint) kan voorkomen op roestvrijstalen kookgerei als u met hoge of aanhoudende hitte kookt. Kraanwater dat veel kalk bevat, kan na verloop van tijd een gevlekte witte waas veroorzaken na regelmatig contact met het kookgerei. Om te verwijderen, geldt in beide gevallen het koken van een oplossing van 1 deel zuiveringszout, 1 deel azijn en 3 delen water. Wacht zo nodig tot de oplossing volledig is afgekoeld en schrob vervolgens met een krasbestendige spons. Gebruik nooit ovenreinigers of schuurmiddelen om kookgerei schoon te maken. Dat soort schoonmaakmiddelen zullen de pannen ernstig beschadigen.
- **Opbergen:** om krassen te voorkomen, plaatst u bij het opbergen een doek, papieren panbeschermer of papieren tissues tussen de pannen.

Stelen en handgrepen

LET OP:

- **Hete stelen en handgrepen:** stelen en handgrepen kunnen onder bepaalde omstandigheden zeer heet worden. Wees voorzichtig wanneer u ze aanraakt en zorg ervoor dat er altijd droge pannenlappen zijn om zo nodig te gebruiken.
- **Pannenlappen:** pannenlappen die niet helemaal droog zijn, geleiden warmte en produceren stoom bij gebruik op hete oppervlakken of heet kookgerei. Dit kan brandwonden en permanent letsel tot gevolg hebben. Laat pannenlappen niet op hete oppervlakken liggen. Gebruik nooit iets anders in plaats van een pannenlap, zoals een (hand)doek of ander materiaal of apparaat.
- **Greeppositie tijdens het koken:** Celsius°Cooking™ kookgerei mag alleen worden gebruikt met een door Celsius°Cooking™ ondersteunde kookplaat. Kookgerei moet in het midden van de kookzone worden geplaatst. Dit zorgt voor gelijkmatige bereiding, maximale verhittingsefficiëntie en minimale kans op het omvallen van de pan. Let op: plaats de pan zodanig dat de steel niet boven of in de buurt van andere pitten of verwarmde oppervlakken staat. Zorg ervoor dat de steel zodanig is geplaatst dat er niet per ongeluk kookgerei van de kookplaat kan worden gestoten.
- **Loszittende stelen:** controleer de stelen en handgrepen regelmatig om er zeker van te zijn dat ze niet loszitten. **GEBRUIK NOOIT KOOKGEREI MET EEN LOSZITTENDE STEEL OF HANDGREEP.**

Deksels

- Niet al het Celsius°Cooking™ kookgerei wordt geleverd met een deksel. Kookgerei dat niet met een deksel wordt geleverd, moet niet met een deksel worden gebruikt. Als u dit wel doet, kan dat van invloed zijn op het uiteindelijke resultaat van de begeleide recepten.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van Celsius°Cooking™ kookgerei met gebruik van deksels van ander kookgerei.
- **Stoom:** wanneer u deksels verwijdert of kookt met deksels met stoomventilatie, plaatst u het deksel altijd zo dat de stoom van u wordt weggeleid. Gebruik altijd een pannenlap bij het aanpassen van deksels met stoomopeningen. Stijgende stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Druk- en afgietdeksels:** gebruik geen druk- of afgietdeksels met Celsius°Cooking™ kookgerei dat niet specifiek voor de desbetreffende pannen is ontworpen.
- **Dekselvacuüm:** als u een deksel op een pan laat staan nadat u het vuur lager hebt gezet of de door Celsius°Cooking™ ondersteunde kookplaat hebt uitgeschakeld, kan er een vacuüm ontstaan waardoor het deksel de pan afdicht. Als er een vacuümafdichting van het deksel plaatsvindt, moet u **OP GEEN ENKELE WIJZE** proberen het deksel van de pan te verwijderen. Als het deksel vacuüm op de pan zit, zet u de pan terug op de kookzone met lage temperatuur zodat de lucht in de pan zachtjes verwarmt en uitzet om de afdichting los te maken. Het deksel moet moeiteloos loskomen van de pan. Om te voorkomen dat het deksel opnieuw vacuüm afdicht, verwijdert u het deksel of u laat een kier open tussen deksel en pan voordat u de pit uitschakelt.

WAARSCHUWING FCC

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-voorschriften. De werking is afhankelijk van de volgende twee voorwaarden: (1) dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken. Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door Hestan Cue kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen, ongeldig maken.

WAARSCHUWING INDUSTRY CANADA (IC)

Dit apparaat voldoet aan de RSS-norm(en) voor licentievrijstelling van Industry Canada. De werking is afhankelijk van de volgende twee voorwaarden: (1) dit apparaat mag geen interferentie veroorzaken en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

Informatie over conformiteit:

Modelnummer: 31619 / 31620

FCC ID: 2AKFR-31520

IC: 23696-31520

2402-2480 MHz

<0 dBm

Hestan Smart Cooking, Inc.

Model NO: 31520

Hierbij verklaart Hestan Smart Cooking, Inc. dat het type niet-specifieke kortereafstandsradio-apparatuur (SRD) voldoet aan richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar via het volgende internetadres: www.celsiuscooking.com/DoC

Bedrijfsgegevens ATAG:

ATAG Nederland BV HQ

Impact 83,

6921 RZ Duiven

www.atag.nl

Bedrijfsgegevens ASKO

ASKO Appliances AB HQ

Socketbruksgatan 3

53140 Lidköping

www.asko.com



Hestan Smart Cooking is een derde partij die voor ASKO en ATAG werkt als leverancier van Celsius®Cooking™ geavanceerd kookgerei.

celsius°cooking™

ATAG

ATAG Nederland B, Netherlands
Impact 83
6921 RZ Duiven
www.atag.nl

ASKO

ASKO Appliances AB Sweden
Sockerbruksgatan 3
53140 Lidköping
www.asko.com



hestancue.com

Copyright © 2020 Hestan Smart Cooking Inc. All Rights Reserved.



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc. The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc., and any use of such marks by Hestan Smart Cooking Inc is under license.