

VIRTUOSA

Keramikkochfeld

Ceramic Hob

Placa vitrocerámica

Table de cuisson vitrocéramique

Piano cottura in ceramica

10029239 10029240 10035551 10035552

10045614 10045618 10047781



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise	4
Produktbeschreibung und Bedienfeld	6
Installation	8
Anschlussdiagramm	10
Inbetriebnahme	11
Bedienung Posten A	14
Betriebsposition B, C und D	17
Kochrichtlinien	20
Reinigung und Pflege	22
Fehlersuche und Fehlerbehebung	23
Produktdatenblatt	24
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	26
Hinweise zur Entsorgung	28
Hersteller	28

English	29
Español	53
Français	77
Italiano	101

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618, 10047781
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Leistung	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

SICHERHEITSHINWEISE

Spezielle Hinweise

- Verwenden Sie das Gerät erst, wenn Sie die gesamte Bedienungsanleitung gelesen haben. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen. Wenn Sie das Gerät berühren, während dieses in Betrieb ist, kann dies zu Verbrennungen führen.
- Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgegenstände, inklusive Verbindungskabel, nicht mit der Geräteoberfläche in Berührung kommen, da diese Materialien für gewöhnlich nicht hitzebeständig sind.
- Lassen Sie das Gerät beim Anbraten von Lebensmitteln nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können durch Überhitzen Feuer fangen oder überkochen.
- Schalten Sie das Gerät erst an, wenn ein Topf auf dem Kochfeld platziert wurde.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen, die mehr als 25 kg wiegen, auf dem Gerät ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es technisch defekt ist. Technische Fehler müssen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person behoben werden.
- Ziehen Sie beim Auftreten eines technischen Fehlers sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Beachten Sie alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Hinweise. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät verwenden, mit der Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Die das Gerät umgebenden Möbel, Gehäuse und alle bei der Installation verwendeten Materialien müssen beständig gegenüber Temperaturen von mindestens 95 °C oberhalb der Raumtemperatur und höher sein.
- Für jegliche Schäden, die durch fehlerhafte Installation in Bezug auf die Nichtbeachtung der Hitzebeständigkeit der das Gerät umgebenden Materialien oder durch Platzieren von Schränken, Gehäusen oder ähnlichem in einem Abstand von weniger als 4 mm zum Gerät kann der Hersteller des Geräts nicht haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheitsbestimmungen. Beachten Sie, dass die Oberflächen dieses Geräts während des Gebrauchs noch heiß werden und dass sie noch einige Zeit nach dem Betrieb heiß bleiben.

Kindersicherheit

- Säuglinge und Kleinkinder sollten zu keiner Zeit in der Nähe des Geräts sein oder es berühren.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder, die sich während des Betriebs des Geräts in der Küche aufhalten, beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Topfdeckel oder einer Feuerschutzdecke ab.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche.
- Achten Sie darauf, dass keine elektrischen Komponenten oder Kabel mit den heißen Geräteoberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raums oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder Stoffmöbeln.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Kombination mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nach der Installation nicht mehr zugänglich ist.
- Sollte die Oberfläche beschädigt sein, schalten Sie das Gerät sofort aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang. Kurze Kochvorgänge müssen ständig überwacht werden.
- Dieses Gerät sollte an einem Stromkreislauf angeschlossen werden, welcher über einen, für den Nutzer leicht zugänglichen, Trennschalter verfügt, durch welchen das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung kann durch Einbau eines Schalters in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsvorschriften erreicht werden.
- Alle Versorgungsstromkreise müssen getrennt werden, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen können.
- Verwenden Sie ausschließlich den vom Hersteller empfohlenen oder entworfenen Kochstellenschutz. Die Verwendung eines nicht vom Hersteller empfohlenen Hitzeschutzes kann zu einem Unfall führen.
- Das Gerät und seine einfach zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht.
- Beachten Sie bei der Installation die dem Abschnitt "Installation" zu entnehmenden Hinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG UND BEDIENFELD

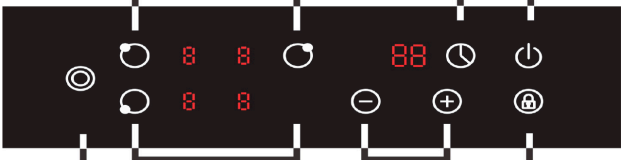
Modell A



The control panel for Modell A features a row of controls. From left to right: a lock icon (3), a minus sign, a red digital display '8', a plus sign, another minus sign, another red digital display '8', a plus sign, a clock icon (5), another minus sign, another red digital display '8', another plus sign, another minus sign, another red digital display '8', another plus sign, a power icon (1), and a lock icon (6). Brackets above the controls group them: bracket 2 spans the first two minus signs; bracket 2 spans the last two plus signs; bracket 4 spans the entire row of controls. Below the panel is a cooktop with four circular heating zones and a row of small indicator lights.

- 1 Kochzonen-Auswahl
- 2 Timer-Funktion
- 3 Leistungs- oder Timer-Bedienelemente
- 4 Bedienelemente für dualen/ovalen Ring
- 5 Tastensperre
- 6 EIN/AUS-Taste

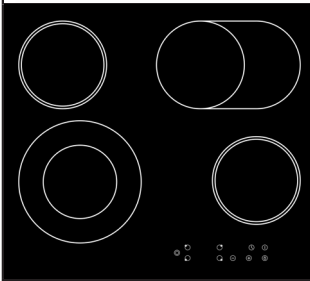
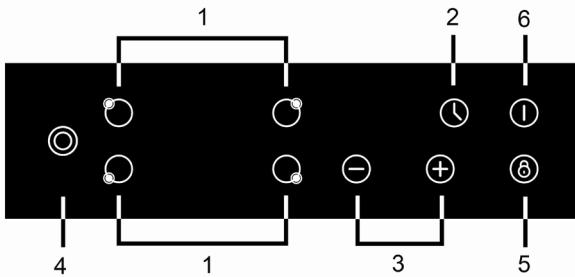
Modell B



The control panel for Modell B features a row of controls. From left to right: a power icon (6), a minus sign, a plus sign, a lock icon (5), a clock icon (2), a red digital display '88', another red digital display '88', a minus sign, a plus sign, a lock icon (3), and a power icon (1). Brackets above the controls group them: bracket 1 spans the first two minus signs; bracket 1 spans the last two plus signs; bracket 4 spans the first two minus signs; bracket 3 spans the last two plus signs. Below the panel is a cooktop with four circular heating zones and a row of small indicator lights.

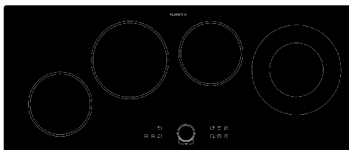
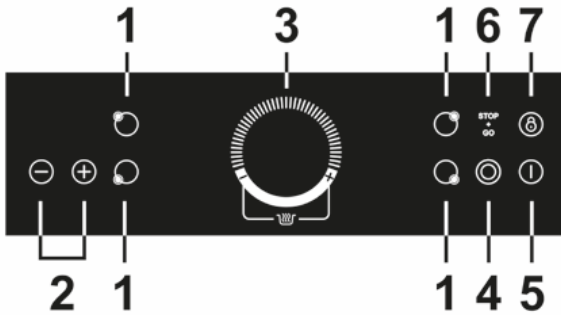
- 1 EIN/AUS-Taste
- 2 Kochzonen-Auswahl
- 3 Tastensperre
- 4 Leistungsbedienelemente
- 5 Timer-Bedienelemente
- 6 Bedienelemente für duales/ovales Kochfeld

Modell C



- 1 Kochzonen-Auswahl
- 2 Timer-Funktion
- 3 Leistungs- oder Timer-Bedienelemente
- 4 Bedienelemente für dualen/ovalen Ring
- 5 Tastensperre
- 6 EIN-/AUS-Taste Bedienelement für dualen/ovalen Kochfeld

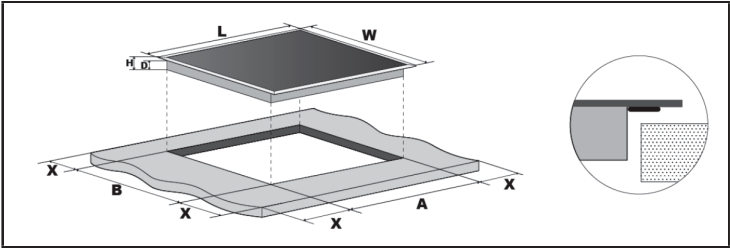
Modell D



- 1 EIN-/AUS-Taste
- 2 Kochzonen-Auswahl
- 3 Tastensperre
- 4 Leistungsbedienelemente
- 5 Timer-Bedienelemente
- 6 Bedienelemente für dualen/ovalen Kochfeld

INSTALLATION

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:



Abmessungen und Abstände (beide Artikel)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

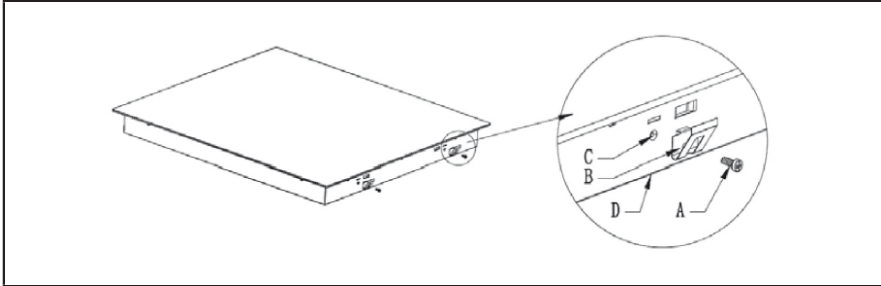
Vergewissern Sie sich unter allen Umständen, dass das Glaskeramikkochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Glaskeramikkochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld sollte mindestens 760 mm betragen.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

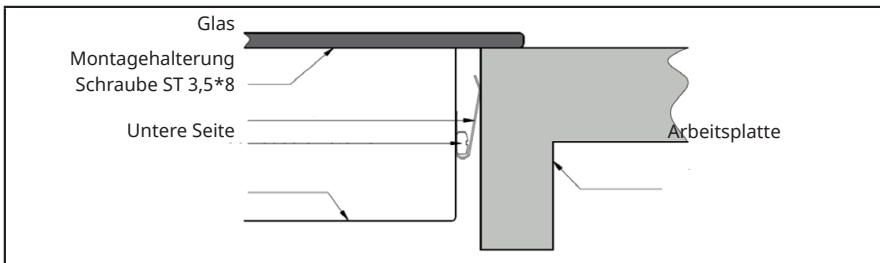
Die Befestigungsklammern anbringen

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Halteklammern am Boden des Kochfeldes festschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Basis

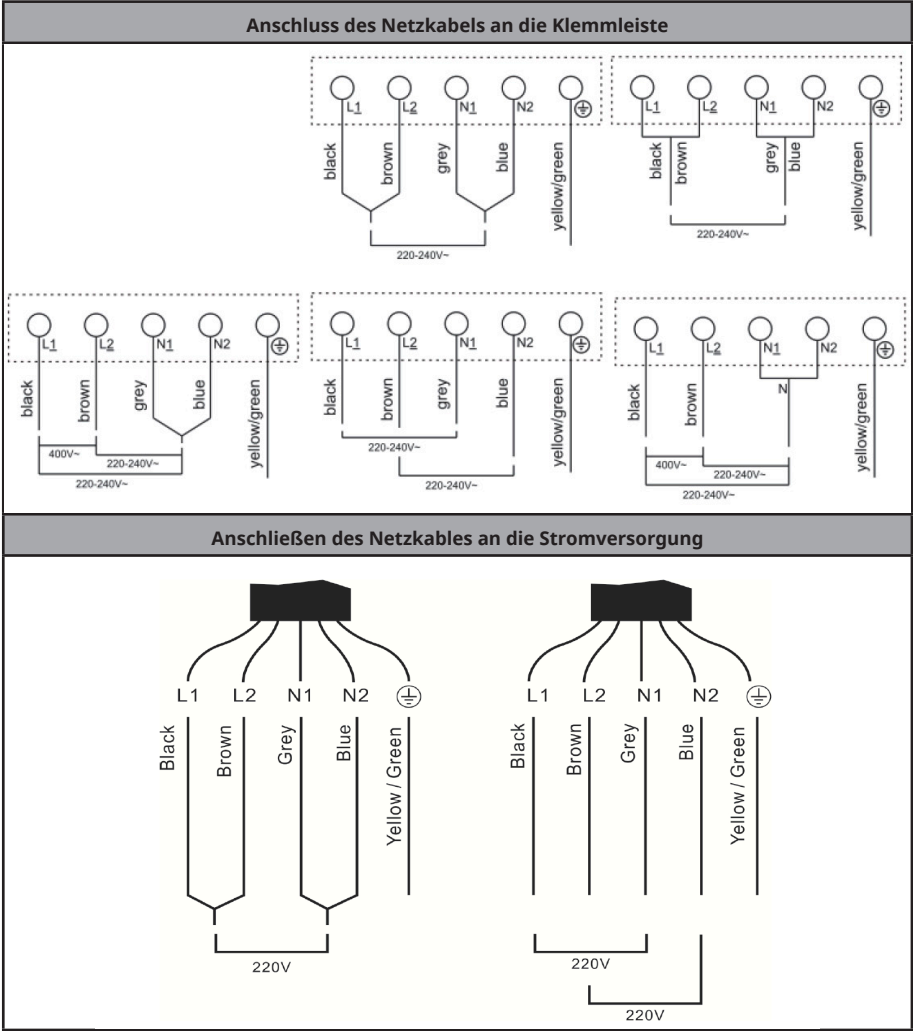
Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsflächen an:



Wichtige Hinweise

- Das Kochfeld darf nur von qualifiziertem Fachpersonal installiert werden.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem Kühlschrank oder Geschirrspüler.
- Wände, die sich rings um das Kochfeld befinden, und Schränke, die sich über dem Kochfeld befinden, sollten hitzeunempfindlich sein.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

ANSCHLUSSDIAGRAMM

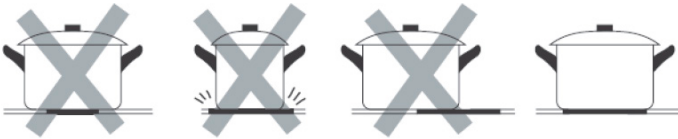


INBETRIEBNAHME

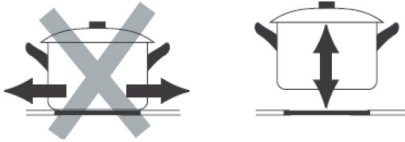
Das richtige Kochgeschirr auswählen



Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.

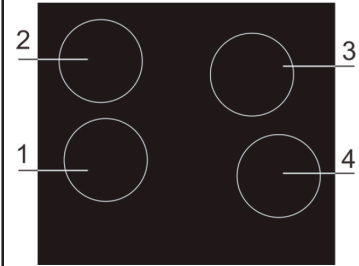
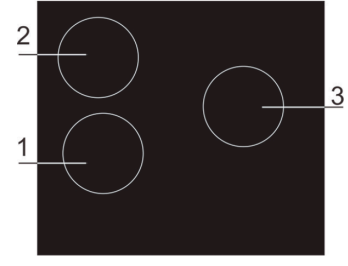


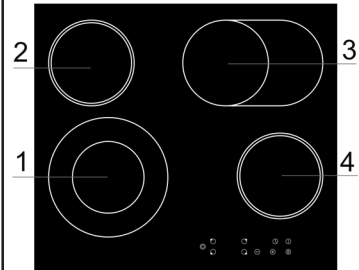
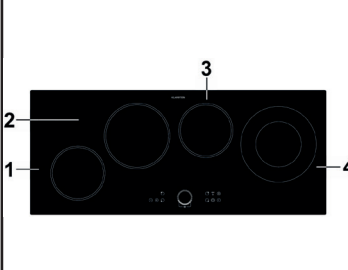
Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Kochgeschirr immer vom Glaskeramikkochfeld hoch, ziehen oder schieben Sie es nicht, sonst kann das Glas zerkratzen.

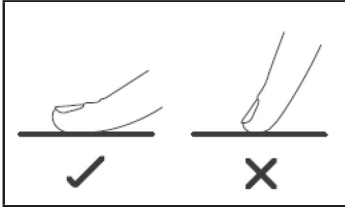
Übersicht und Leistungsstufen

Modell A	Modell B
	
Zone 1: 1800 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2300 W/1600 W/800 W Zone 4: 1200 W	Zone 1: 1800 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2300 W/1600 W/800 W

Modell C	Modell D
	
Zone 1: 2200 W/1000 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2000 W/1100 W Zone 4: 1200 W	Zone 1: 1200 W Zone 2: 1800 W Zone 3: 1200 W Zone 4: 2200 W/1000 W

Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.



BEDIENUNG POSTEN A

So beginnen Sie mit dem Kochen

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen "--" oder "---" an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie eine Heizzone aus, indem Sie die Taste "+/-" berühren. Die Anzeige der Taste blinkt, die Standardleistungseinstellung ist die Stufe "5". Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizzone wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen. Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie sie von "-" auf "0" stellen. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display "0" angezeigt wird.
2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.
3. Achtung, die Oberflächen sind heiß! Das "H" zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Kochgefäße erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

Den Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch ohne Auswahl einer Kochzone nutzen.
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Die Anzeige beginnt zu blinken und in der Timer-Anzeige wird "30" angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten "-/+ " ein. Hinweis: Tippen Sie einmal auf "-/+" des Timers, um den Wert um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie "-/+" gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen. Wenn Sie das "-" auf "00" stellen, wird der Timer abgebrochen.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang.
5. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "--", wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten von einer oder mehreren Kochzonen

1. Wählen Sie eine Heizzone aus, indem Sie die Taste "+/-" berühren. Die Anzeige der Taste blinkt, die Standardleistungseinstellung ist die Stufe "5".
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Die Anzeige beginnt zu blinken und in der Timer-Anzeige wird "30" angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten "+/-" ein. Hinweis: Tippen Sie einmal auf "+/-" des Timers, um den Wert um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie "+/-" gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen. Wenn Sie das "-" auf "00" stellen, wird der Timer abgebrochen.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang. Ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass eine Zone ausgewählt wurde.

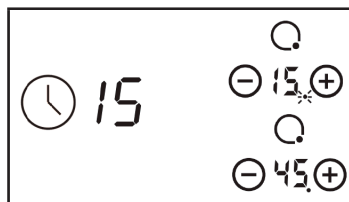


5. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen. Andere Kochzonen laufen normal weiter, wenn sie vorher eingeschaltet waren.

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen auf. Das Minuten-Display zeigt den Minuten-Timer. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



2. Nach Ablauf des Countdown-Timers schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



Hinweis: Wählen Sie die Heizzone und berühren Sie dann den Timer-Regler, um den Timer abzubrechen.

Sperrung der Bedienelemente

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. das versehentliche Einschalten von Kochzonen durch Kinder). Wenn die Tastensperre aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

- Die Tastensperre aktivieren: Berühren Sie das Bedienelement Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.
- Die Tastensperre deaktivieren: Stellen Sie zunächst sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Sperrtaste eine Weile gedrückt. Sie können Ihr Glaskeramikkochfeld jetzt wieder nutzen.
- Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Sie können das Glaskeramikkochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, doch Sie müssen das Kochfeld vor der nächsten Inbetriebnahme erst wieder entsperren, bevor Sie weitere Aktionen vornehmen können.

Sicherheitsfunktionen

- Ein Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Glaskeramikkochfeld überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch ab.
- Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Als Warnung erscheint der Buchstabe "H", der anzeigt, dass der Bereich zu heiß zum Berühren ist.
- Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Betriebszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

BETRIEBSPOSITION B, C UND D

So beginnen Sie mit dem Kochen

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen "-" oder "---" an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt eine Anzeige neben der Taste.
4. Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie den Regler "-" oder "+" berühren. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizzone wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen. Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Bei Artikel D können Sie eine Leistungsstufe einstellen, indem Sie den Regler berühren und den Finger in Richtung "-" oder "+" schieben.



Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie von "-" auf "0" herunterschalten. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display "0" angezeigt wird.

2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.
3. Achtung, die Oberflächen sind heiß! Das "H" zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Kochgefäße erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

Den Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch ohne Auswahl einer Kochzone nutzen.
2. Berühren Sie das Timer-Symbol.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten "+/-" ein. Hinweis: Tippen Sie einmal auf "+/-" des Timers, um den Wert um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie "+/-" gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen. Wenn Sie das "-" auf "00" stellen, wird der Timer abgebrochen.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang.
5. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "--", wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Auswahl Taste für die Heizzone.
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Die Anzeige beginnt zu blinken und in der Timer-Anzeige wird "30" angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten "+/-" ein. Hinweis: Tippen Sie einmal auf "+/-" des Timers, um den Wert um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie "+/-" gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen. Wenn Sie das "-" auf "00" stellen, wird der Timer abgebrochen.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang. Ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass eine Zone ausgewählt wurde (siehe Abbildung).

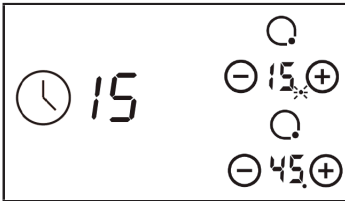


5. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen. Andere Kochzonen laufen normal weiter, wenn sie vorher eingeschaltet waren.

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen auf. Das Minuten-Display zeigt den Minuten-Timer. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



2. Nach Ablauf des Countdown-Timers schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



Hinweis: Wählen Sie die Heizzone und berühren Sie dann den Timer-Regler, um den Timer abubrechen.

KOCHRICHTLINIEN

Hinweis: Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie den Power-Boost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzündeten sich Öle und Fette von selbst, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, verringern Sie die Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang auf der höchsten Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgegart ist.

Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen zur Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist das Geheimnis für köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Speisen zerkocht werden. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Bei einigen Zubereitungsarten, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Steak scharf anbraten

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
- Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
- Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten Sie es haben möchten. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist – je fester es sich anfühlt, desto "durchgebratener" ist es.
- Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es zart wird, bevor Sie es servieren.

Heizstufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten passen.

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• Schonendes Erwärmen von kleineren Speisemengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und die Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Leichtes Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	• Wiederaufwärmen • Schnelles Köcheln • Kochen von Reis
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Sautieren • Kochen von Nudeln
9	• Kurzes Anbraten unter Rühren und scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.
- Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Rückstände von Reinigungsmitteln, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben, beschädigen dieses. Sie sollten die Rückstände mit warmem Wasser und etwas Spülmittel entfernen.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Kochfeldes; Sie sollten es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Manche Ablagerungen lassen sich leichter entfernen, wenn die Kochfläche noch warm ist. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie die Kochfeldoberfläche reinigen, solange sie noch warm ist.

Reinigungsempfehlung

Art der Verschmutzung	Sofort entfernen?	Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist?	Womit soll ich die Verschmutzung entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/ Flüssigkeiten	Ja	Nein	Schaber für Keramik Kochfelder
Alufolie oder Kunststoff	Ja	Nein	Schaber für Keramik Kochfelder
Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Ceran Kochfelder
Metallische Verfärbungen	Nein	Ja	Reiniger für Ceran Kochfelder
Wasserspritzer oder Wasserringe	Nein	Ja	Reiniger für Ceran Kochfelder

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Benutzung des Glaskeramikkochfelds" für weitere Informationen.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen. Siehe: Pflege und Reinigung
Manches Kochgeschirr macht knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10029239, 10035551, 10035551, 10045614, 10045618, 10047781		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	20/16,5/23/16,5	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L W	n. z. n. z.	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	190/185/187,1/185	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	186,8	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10029240		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	20/16,5/23	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L W	190/185/187,1	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	190/185/187,1	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	187,4	Wh/kg

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	30
Product Description and Control Panel	32
Installation	34
Wiring Diagram	36
Commissioning	37
Operation Item A	40
Operation item B, C and D	43
Cooking Guidelines	46
Cleaning and Care	48
Troubleshooting	49
Product Data Sheet	50
Disposal Considerations	52
Manufacturer & Importer (UK)	52

TECHNICAL DATA

Item number	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618, 10047781
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Power	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

SAFETY INSTRUCTIONS

Special notes

- Do not use the device until you have read the entire operating manual. This appliance is designed for domestic use only.
- The appliance becomes very hot during use. Make sure that you do not come into contact with the hot surfaces of the appliance during operation. Touching the unit while it is in operation may cause burns.
- Keep small children away from the unit.
- Make sure that small household objects, including connecting cables, do not come into contact with the surface of the appliance, as these materials are usually not heat-resistant.
- Do not leave the appliance unattended when frying food. Oils and fats can catch fire or boil over due to overheating.
- Do not turn on the appliance until a pot has been placed on the hob.
- Do not place pots or pans weighing more than 25 kg on the appliance.
- Do not use the appliance if it is technically faulty. Technical faults must be rectified by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.
- If a technical fault occurs, immediately unplug the power cord from the wall outlet and contact customer service. Do not attempt to repair the unit yourself.
- Follow the instructions given in the operating instructions. Ensure that all persons using the device are familiar with the operating instructions.
- Never clean the appliance with a steam cleaner.
- The surrounding furniture, enclosures and all materials used in the installation must be resistant to temperatures at least 95°C above room temperature and above.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper installation due to failure to observe the heat resistance of the materials surrounding the equipment or by placing cabinets, enclosures or the like at a distance of less than 4 mm from the equipment.
- This equipment complies with all European safety regulations. Note that the surfaces of this equipment will still become hot during use and that the heat will remain for some time after operation.

Child safety

- It is recommended that babies and young children should not be near or touch the unit at any time.
- Ensure that small children who are in the kitchen while the appliance is in use are supervised.

General safety instructions

- This device must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities and/or lack of experience and knowledge, unless they are supervised in the use of the device or have been instructed in the safe use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to prevent them from playing with the equipment.
- Never attempt to extinguish a grease fire with water! Instead, switch off the appliance and cover the flames, for example with a pot lid or a blanket.
- Do not store any objects on the cooking surface.
- Take care that no electrical components or cables come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Do not use the appliance to heat the room or dry clothes.
- Do not install next to curtains or fabric furniture.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person to avoid hazards.
- The unit must not be used in combination with an external timer or a separate remote control system.
- Make sure that the power cord is not accessible after installation.
- If the surface is damaged, turn off the power immediately to avoid electric shock.
- Monitor the cooking process. Short cooking times must be permanently monitored.
- This appliance should be connected to an electrical circuit that has an isolating switch that is easily accessible to the user and allows the appliance to be completely disconnected from the mains supply. The disconnection can be achieved by installing a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring regulations.
- All supply circuits must be disconnected before you can access the terminals.
- Only use the cooking zone protection recommended or designed by the manufacturer. Using a heater guard not recommended by the manufacturer may result in an accident.
- The appliance and the easily accessible parts of the appliance become very hot during use.
- Do not touch the heating elements while the appliance is in use.
- During installation, follow the instructions given in the „Installation“ section.

PRODUCT DESCRIPTION AND CONTROL PANEL

Model A

1
2
3
4
5
6

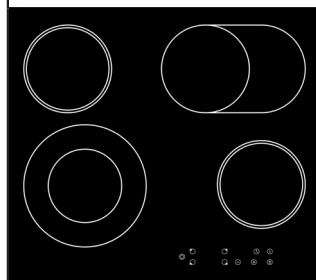
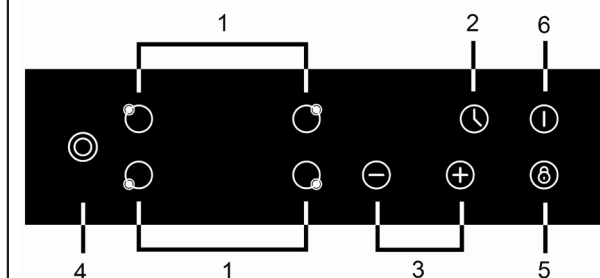
1 Cooking zone selecting
2 Timer Function
3 Power or Timer regulating controls
4 Dual/Oval ring control
5 Key-lock control
6 ON/OFF control

Model B

1
2
3
4
5
6

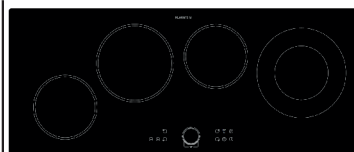
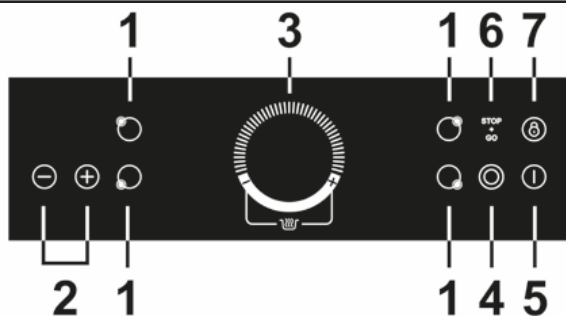
1 ON/OFF control
2 Cooking zone selecting
3 Key-lock control
4 Power regulating controls
5 Timer regulating control
6 Dual/Oval control

Model C



- 1 Cooking zone selecting
- 2 Timer function
- 3 Power or timer regulating controls
- 4 Dual/ oval ring control
- 5 Key-lock control
- 6 ON/OFF control Dual/Oval control

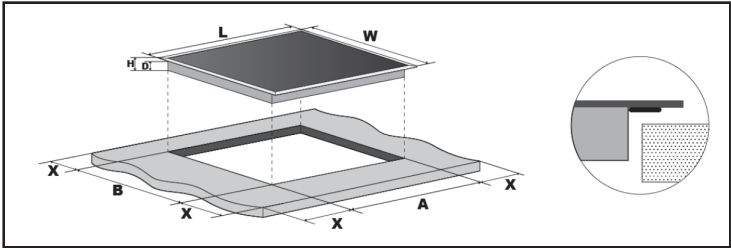
Model D



- 1 ON/OFF control
- 2 Cooking zone selecting
- 3 Key-lock control
- 4 Power regulating controls
- 5 Timer regulating control
- 6 Dual/Oval control

INSTALLATION

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Dimensions and Spaces (both items)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

The diagram shows a side view of a kitchen unit with a hotplate installed. Dimensions A, B, C, D, and E are labeled. A is the distance from the top of the unit to the top of the hotplate. B is the distance from the side of the unit to the side of the hotplate. C is the distance from the bottom of the unit to the bottom of the hotplate. D is the distance from the front of the unit to the front of the hotplate. E is the distance from the back of the unit to the back of the hotplate. Three small diagrams show different ways to install the hotplate, with the middle one marked with a large 'X' indicating it is incorrect.

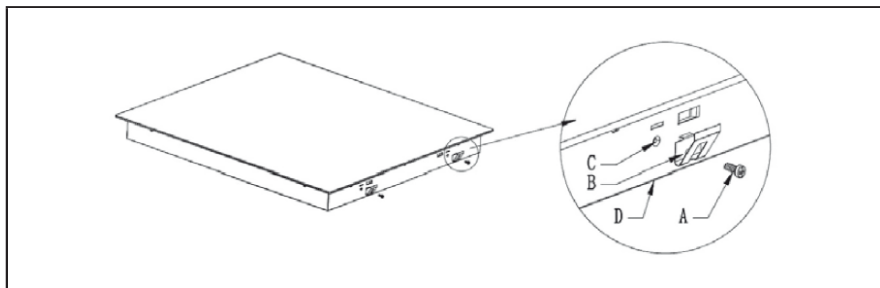
Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. En- sure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cup- board above the hotplate should be at least 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Air intake	Air exit 5 mm

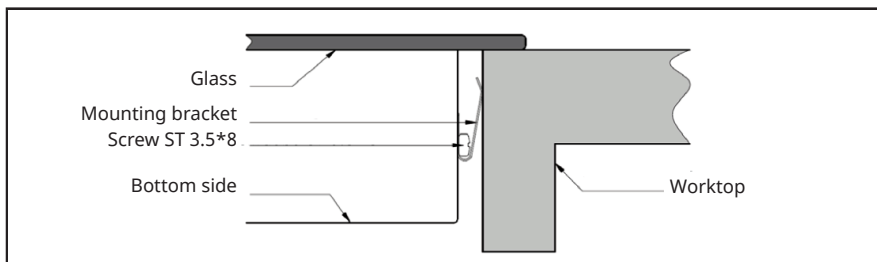
Locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

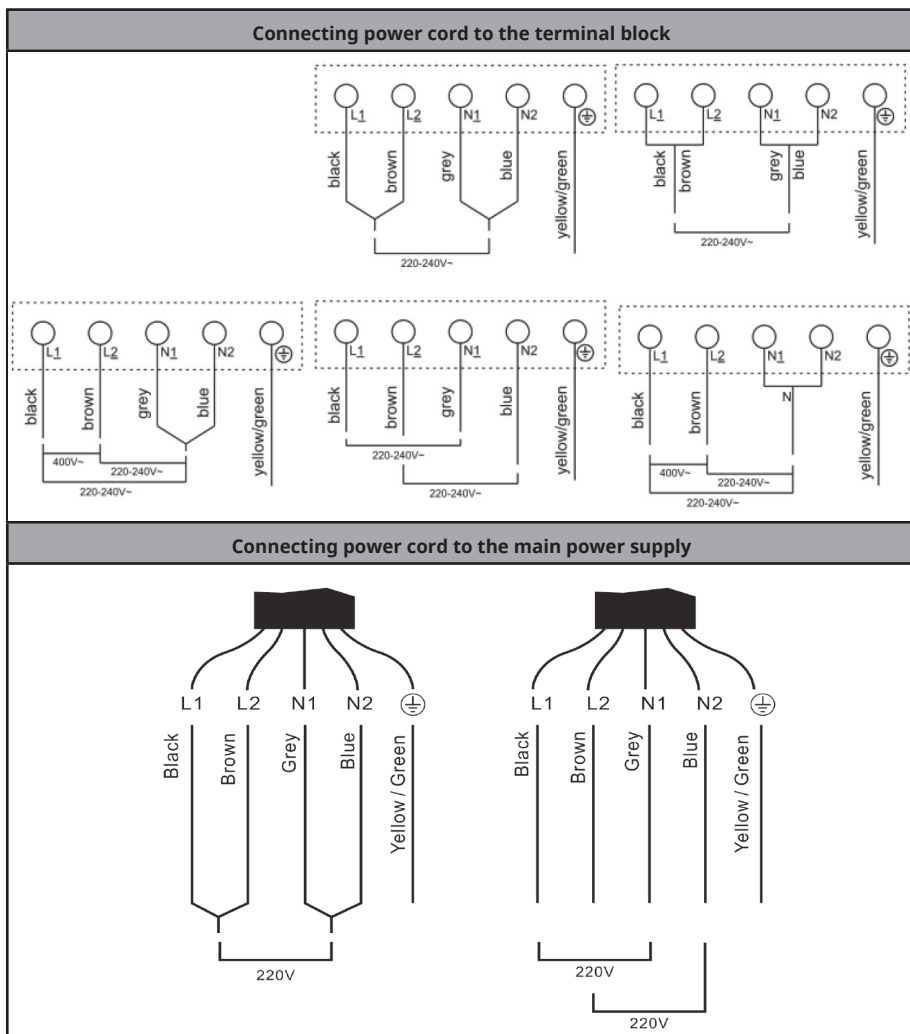
Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness:



Important notes

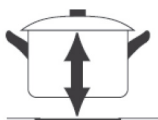
- The hotplate may only be installed by a qualified professional.
- Do not install the plate above refrigerators or dishwashers.
- Walls around and cabinets that are above the hot plate should be impervious to heat.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.

WIRING DIAGRAM

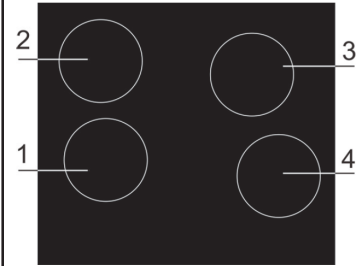
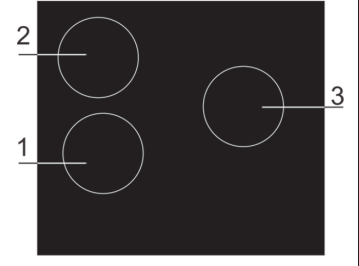


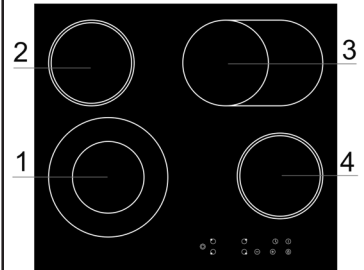
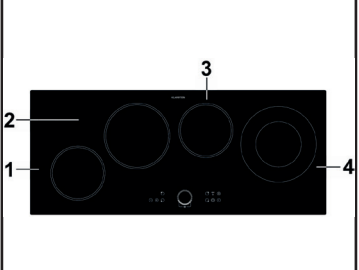
COMMISSIONING

Choosing the right Cookware

			
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.			
			
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.			
			
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.			

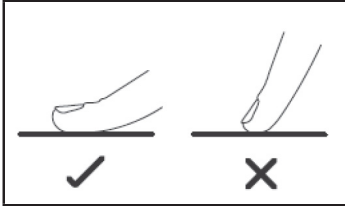
Overview and Power Levels

Model A	Model B
	
Zone 1: 1800 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Zone 4: 1200 W	Zone 1: 1800 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Model C	Model D
	
Zone 1: 2200 W / 1000 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2000 W / 1100 W Zone 4: 1200 W	Zone 1: 1200 W Zone 2: 1800 W Zone 3: 1200 W Zone 4: 2200 W / 1000 W

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



OPERATION ITEM A

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After powering on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Select a heating zone by touching “+/-” control, and a indicator between the key will flash, the default power setting is levels “5”. If you don’t choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down “-” to “0”. Make sure the display show “0”.
2. Turn the whole cook-top off by touching the ON/OFF control.
3. Beware of hot surfaces! “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cook-top is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "+/-" control of the timer. Hint: Touch the "+/-" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "+/-" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the "-" to the "00", the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

1. Select a heating zone by touching "+/-" control, and a indicator between the key will flash, the default power setting is levels "5"
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "+/-" control of the timer. Hint: Touch the "+/-" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "+/-" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the "-" to the "00", the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

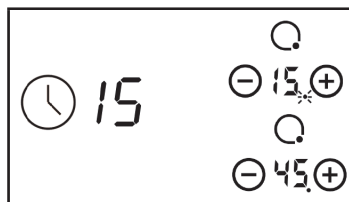


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Select the heating zone, then touch the Timer control to cancel the timer.

Locking the Controls

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on). When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

- To lock the controls: Touch the key-lock control. The timer indicator will show "Lo".
- To unlock the controls: Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the key-lock control for a while. You can now start using your ceramic hob.
- When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Safety Functions

- A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.
- When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.
- Another safety feature of the hob is auto shut-down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shut-down times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

OPERATION ITEM B, C AND D

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the "–" or "+" control. If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

For Item D, you can set a power level by touching the control and sliding your finger in the "–" or "+" direction



When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down "–" to "0". Make sure the display show "0".
2. Turn the whole cook-top off by touching the ON/OFF control.
3. Beware of hot surfaces! "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cook-top is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key.
3. Set the time by touching the "+/-" control of the timer. Hint: Touch the "+/-" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "+/-" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the "-" to the "00", the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control.
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "+/-" control of the timer. Hint: Touch the "+/-" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "+/-" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the "-" to the "00", the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected (see picture).

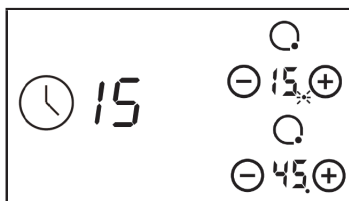


- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

- When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Select the heating zone, then touch the Timer control to cancel the timer.

COOKING GUIDELINES

Note: Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power-boost. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cook-ware and the amount you are cooking. Experiment with the cook-top to find the settings that best suit you.

Power level	Suitability
1-2	• Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3-4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5-6	• Pancakes
7-8	• Sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-frying and searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

CLEANING AND CARE

- Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.
- You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

Cleaning recommendation

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The cook-top cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cook-top is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cook-top' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10029239, 10035551, 10035551, 10045614, 10045618, 10047781		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	186,8	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10029240		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	20 / 16,5 / 23	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	190 / 185 / 187,1	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	187,4	Wh/kg

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza por los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	54
Vista general del aparato y teclas de control	56
Instalación	58
Diagrama de cables	60
Puesta en servicio	61
Operación Elemento A	64
Punto de operación B, C y D	67
Pautas para cocinar	70
Limpieza y cuidado	72
Detección y reparación de anomalías	73
Ficha técnica del producto	74
Indicaciones sobre la retirada del aparato	76
Fabricante	76

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618, 10047781
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Potencia	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Notas especiales

- No utilice el aparato hasta haber leído el manual de instrucciones completo. El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato se calienta cuando está en uso. Asegúrese de no tocar las superficies calientes del aparato durante el funcionamiento. Puede sufrir quemaduras si toca el aparato mientras está en funcionamiento.
- Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato.
- Asegúrese de que los objetos domésticos pequeños, incluidos los cables de conexión, no entren en contacto con la superficie del aparato, ya que estos materiales no suelen ser resistentes al calor.
- No deje el aparato desatendido cuando esté friendo. Los aceites y las grasas pueden incendiarse por sobrecalentamiento o ebullición.
- No encienda el aparato hasta que haya colocado una olla sobre la placa de cocción.
- No coloque ollas o sartenes que pesen más de 25 kg sobre el aparato.
- No utilice el aparato si presenta defectos técnicos. Los fallos técnicos deben ser subsanados por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar.
- Si se produce un fallo técnico, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio técnico. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Siga las indicaciones del manual de instrucciones. Asegúrese de que todas las personas que utilicen el aparato estén familiarizadas con el manual de instrucciones.
- No limpie nunca el aparato con limpiadores de vapor.
- El mobiliario circundante, los armarios y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser resistentes a temperaturas superiores o iguales a 95°C por encima de la temperatura ambiente.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una instalación incorrecta debida al incumplimiento de la resistencia térmica de los materiales que rodean el aparato o por la colocación de armarios, cajas o similares a una distancia inferior a 4 mm del equipo.
- Este aparato cumple todas las normas de seguridad europeas. Tenga en cuenta que las superficies de este aparato se calientan durante el uso y se mantienen calientes un tiempo después del funcionamiento.

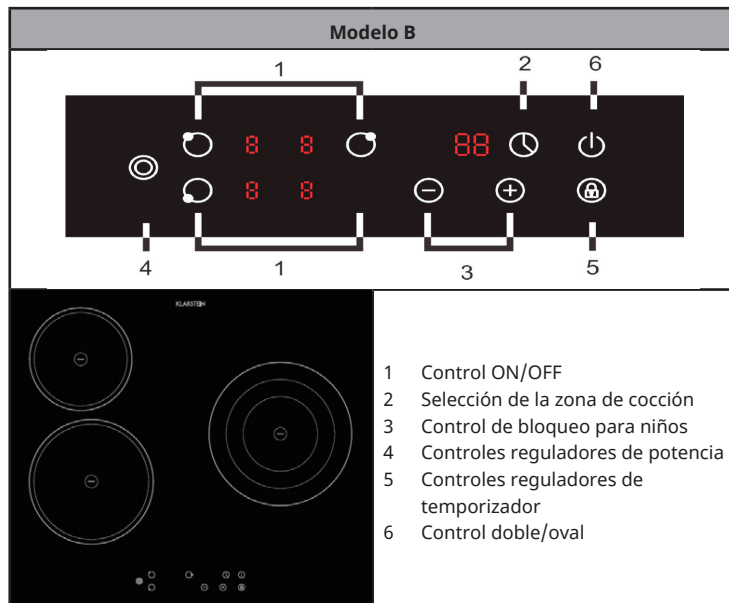
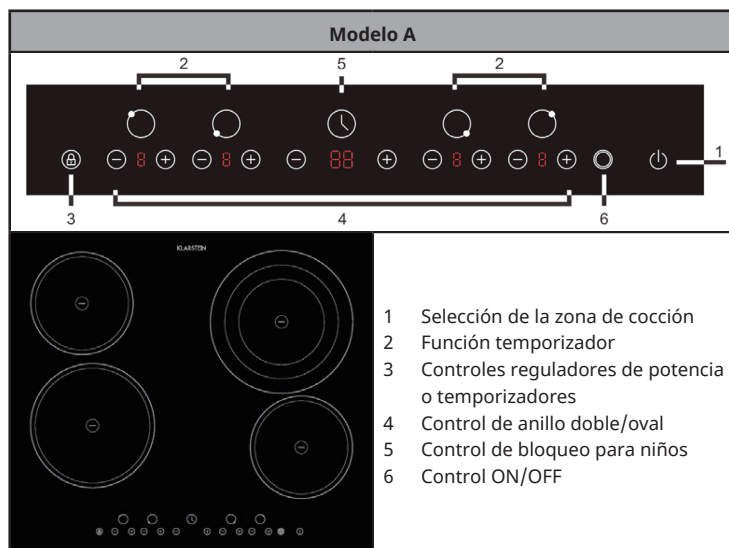
Seguridad de niños

- Se recomienda que los bebés y los niños pequeños no estén cerca del aparato ni lo toquen en ningún momento.
- Asegúrese de que los niños pequeños que estén en la cocina mientras se utiliza el aparato estén bajo supervisión continua.

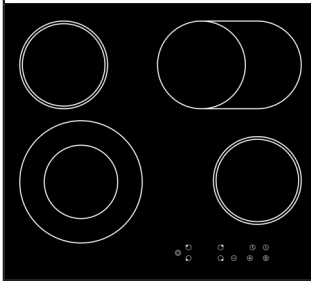
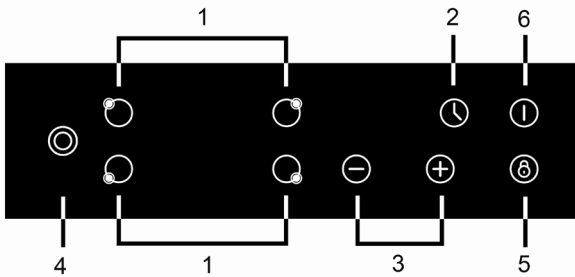
Indicaciones generales de seguridad

- Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- ¡No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua! En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.
- No guarde objetos sobre la superficie de cocción.
- Evite que los componentes eléctricos o el cable entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No utilice el aparato para calentar la habitación en la que se encuentra ni para secar ropa.
- No instale el aparato junto a cortinas o muebles de tela.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación sea accesible después de la instalación.
- Si la superficie está dañada, desconecte inmediatamente la alimentación para evitar descargas eléctricas.
- Supervise el proceso de cocción. Los tiempos de cocción cortos deben controlarse permanentemente.
- Conecte el aparato a un circuito eléctrico que disponga de un interruptor de aislamiento al que se pueda acceder fácilmente y que permita desconectar el aparato completamente de la red eléctrica. La desconexión puede lograrse instalando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con la normativa sobre cableado.
- Todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados antes de poder acceder a los terminales.
- Utilice únicamente los protectores de la zona de cocción recomendados o diseñados por el fabricante. El uso de un protector no recomendado por el fabricante puede provocar un accidente.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- No toque los elementos calefactores mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Durante la instalación, siga las indicaciones descritas en el apartado «Instalación».

VISTA GENERAL DEL APARATO Y TECLAS DE CONTROL

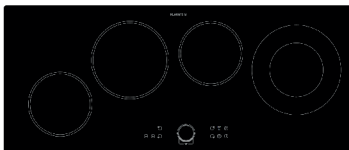
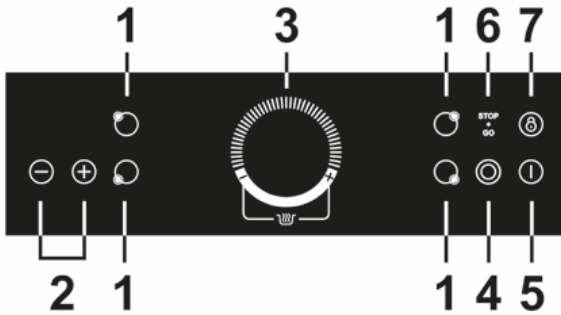


Modelo C



- 1 Selección de la zona de cocción
- 2 Función temporizador
- 3 Controles reguladores de potencia o temporizadores
- 4 Control de anillo doble/oval
- 5 Control de bloqueo para niños
- 6 Control ON/OFF Control doble/oval

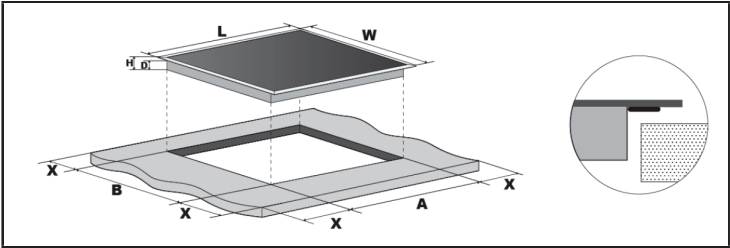
Modelo D



- 1 Control ON/OFF
- 2 Selección de la zona de cocción
- 3 Control de bloqueo para niños
- 4 Controles reguladores de potencia
- 5 Controles reguladores de temporizador
- 6 Control doble/oval

INSTALACIÓN

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por el calor que produce la placa de cocción. Como se muestra a continuación.



Dimensiones y espacios (ambos artículos)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

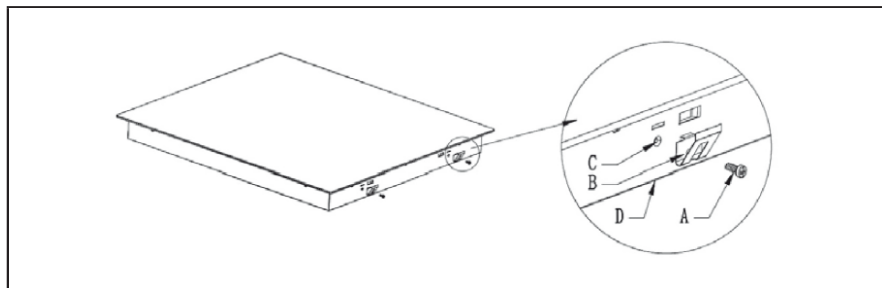
En cualquier caso, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de 760 mm como mínimo.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mín.)	20 (mín.)	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

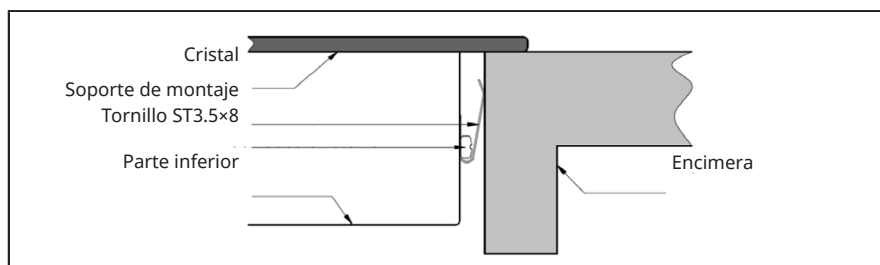
Colocación de los soportes de fijación

Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los reguladores que sobresalen de la placa de cocción. Fije la placa de cocción a la encimera atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte en función del grosor de la superficie de trabajo:

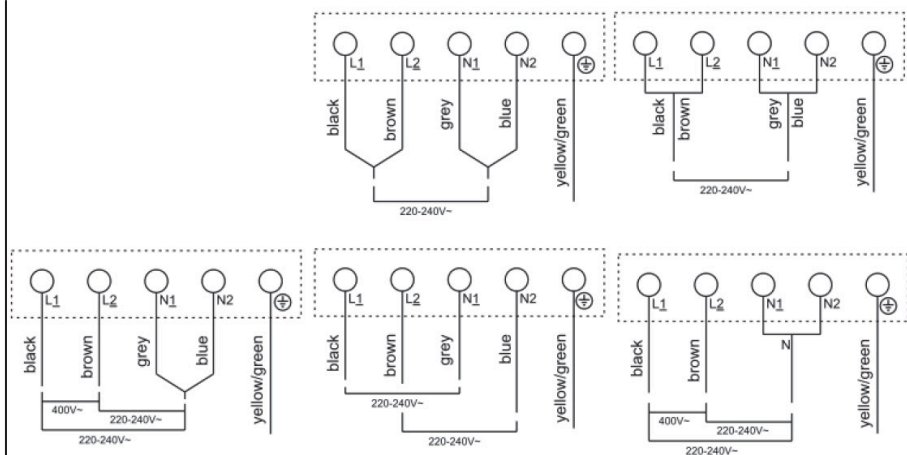


Notas importantes

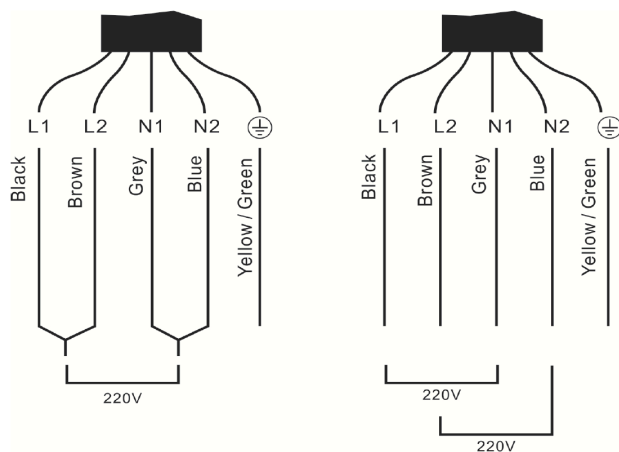
- La placa de cocción sólo puede ser instalada por un profesional cualificado.
- No instale la placa encima de frigoríficos o lavavajillas.
- Las paredes alrededor y los armarios que estén por encima de la placa de cocción deben ser impermeables al calor.
- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.

DIAGRAMA DE CABLES

Conexión del cable de alimentación al bloque de terminales



Conexión del cable de alimentación a la fuente de alimentación principal

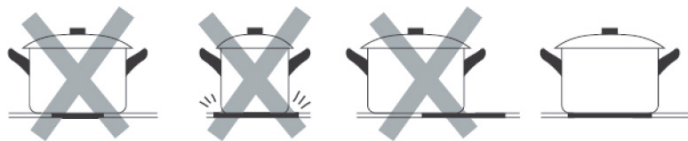


PUESTA EN SERVICIO

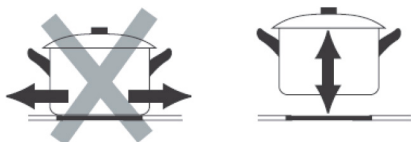
Elegir la batería de cocina adecuada



No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.

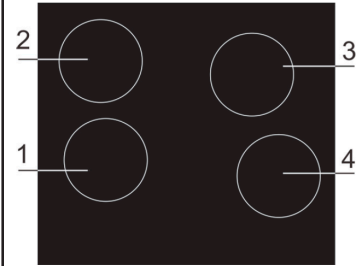
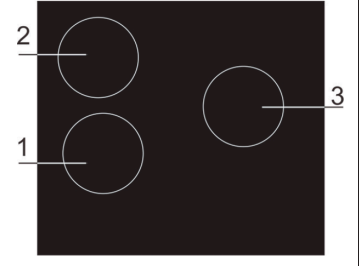


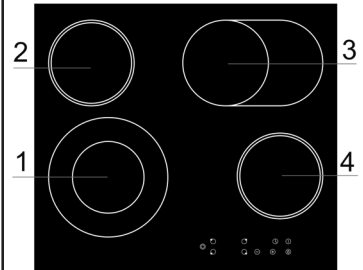
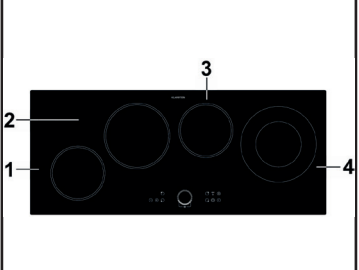
Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra la placa de vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

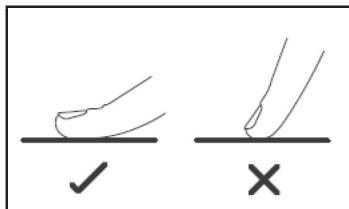
Visión general y niveles de potencia

Modelo A	Modelo B
	
Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Zona 4: 1200 W	Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Modelo C	Modelo D
	
Zona 1: 2200 W / 1000 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2000 W / 1100 W Zona 4: 1200 W	Zone 1: 1200 W Zone 2: 1800 W Zone 3: 1200 W Zone 4: 2200 W / 1000 W

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los reguladores.



OPERACIÓN ELEMENTO A

Empezar a cocinar

1. Toque el mando ON/OFF. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran «-» o «--», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Seleccione una zona de calefacción tocando el control «+/-», y un indicador entre la tecla parpadeará, el ajuste de potencia por defecto son los niveles «5». Si no elige una zona de calentamiento en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1. Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Apague la zona de cocción desplazando «-» hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».
2. Apague toda la placa de cocción pulsando el control «ON/OFF».
3. ¡Cuidado con las superficies calientes ! «H» significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. La señal desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, pues puede utilizar la zona de cocción que aún está caliente.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador se programa hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterio

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: Puede utilizar el minuterio aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.
2. Toque el control del temporizador, El indicador del minuterio empezará a parpadear y se mostrará «30» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando la tecla de control «-» o «+» del temporizador. Consejo: Toque el control «+/-» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el control «+/-» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. Desplazando el «-» hasta el «00», el temporizador se cancela.
4. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.
5. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- - » cuando finalice el tiempo de ajuste.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

1. Seleccione una zona de calefacción tocando el control «+/-», y un indicador entre la tecla parpadeará, el ajuste de potencia por defecto son los niveles «5».
2. Toque el control del temporizador, El indicador del minuterio empezará a parpadear y se mostrará «30» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando la tecla de control «-» o «+» del temporizador. Consejo: Toque el control «+/-» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el control «+/-» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. Desplazando el «-» hasta el «00», el temporizador se cancela.
4. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

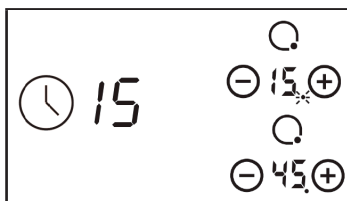


5. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Si el temporizador está ajustado en más de una zona:

1. Cuando ajuste el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encenderán los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla de minutos muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea.



2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Entonces mostrará el nuevo min. temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



Nota: Seleccione la zona de calefacción y, a continuación, toque el mando Temporizador para cancelar el temporizador.

Bloqueo de los controles

Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario de la placa de inducción (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción). Cuando los controles están bloqueados, todos los botones excepto el control ON/OFF están desactivados.

- Para bloquear los mandos: Pulse el botón de bloqueo para niños. El indicador del temporizador mostrará «Lo».
- Para desbloquear los mandos: Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo para niños durante unos instantes. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción vitrocerámica.
- Cuando la vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los mandos están desactivados excepto el ON/OFF, siempre podrá apagar la vitrocerámica con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la vitrocerámica primero en la siguiente operación.

Funciones de seguridad

- Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica deja de funcionar automáticamente.
- Cuando la placa de cocción lleve un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece para advertirle que la zona de cocción está caliente.
- Otra característica de seguridad de la placa de cocción es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PUNTO DE OPERACIÓN B, C Y D

Empezar a cocinar

1. Toque el mando ON/OFF. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran «-» o «--», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Al tocar el mando de selección de la zona de calefacción y un indicador situado junto a la tecla
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el mando «-» o «+». Si no elige una zona de calentamiento en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1. Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

Para el elemento D, puede ajustar un nivel de potencia tocando el mando y deslizando el dedo en la dirección «-» o «+».	
--	---

Cuando haya terminado de cocinar

1. Apague la zona de cocción desplazando «-» hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».
2. Apague toda la placa de cocción pulsando el control «ON/OFF».
3. ¡Cuidado con las superficies calientes ! «H» significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. La señal desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, pues puede utilizar la zona de cocción que aún está caliente.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador se programa hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterio

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: Puede utilizar el minuterio aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.
2. Toque la tecla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando la tecla de control «-» o «+» del temporizador. Consejo: Toque el control «+/-» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el control «+/-» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. Desplazando el «-» hasta el «00», el temporizador se cancela.
4. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.
5. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -» cuando finalice el tiempo de ajuste.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el control de selección de la zona de cocción.
2. Toque el control del temporizador, El indicador del minuterio empezará a parpadear y se mostrará «30» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando la tecla de control «-» o «+» del temporizador. Consejo: Toque el control «+/-» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el control «+/-» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. Desplazando el «-» hasta el «00», el temporizador se cancela.
4. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada (véase la imagen).

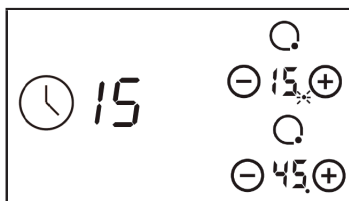


5. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Si el temporizador está ajustado en más de una zona:

1. Cuando ajuste el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encenderán los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla de minutos muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea.



2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Entonces mostrará el nuevo min. temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



Nota: Seleccione la zona de calefacción y, a continuación, toque el mando Temporizador para cancelar el temporizador.

PAUTAS PARA COCINAR

Nota: Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Power-boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las deliciosas sopas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las **salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición**.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

- Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Calentar una sartén de base gruesa.
- Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
- Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir su grado de cocción: cuanto más firme, más hecho estará.
- Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Ajustes de calor

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimenta con la placa de cocción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Nivel de potencia	Idoneidad
1-2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente • Cocción a fuego lento • Calentamiento lento
3-4	• Recalentamiento • Cocción rápida • Cocinar arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Saltear • Cocinar pasta
9	• Saltear y dorar • Llevar la sopa a ebullición • Agua hirviendo

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Realice las tareas de limpieza sólo cuando la placa de cocción esté fría.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Los restos de productos de limpieza que queden en la superficie de la placa vitrocerámica podrían dañarla. Elimine los residuos con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Los productos de limpieza abrasivos o los objetos afilados dañan la superficie de la placa de cocción; límpiela con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Puede que le resulte más fácil limpiar algunos restos mientras la superficie de la placa está todavía caliente. No obstante, debe tener cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la placa de cocción cuando aún está caliente.

Recomendación de limpieza

Tipo de suciedad	¿Retirar inmediatamente?	¿Retirar cuando el aparato se haya enfriado?	¿Qué debo utilizar para eliminar la suciedad?
Azúcar o alimentos/ líquidos que contengan azúcar	Sí	No	Espátula de vitrocerámica
Papel de aluminio o plástico	Sí	No	Espátula de vitrocerámica
Salpicaduras de grasa	No	Sí	Limpiador de placas vitrocerámicas
Decoloración metálica	No	Sí	Limpiador de placas vitrocerámicas
Salpicaduras o anillos de agua	No	Sí	Limpiador de placas vitrocerámicas

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Revise si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en la sección «Uso de controles táctiles».
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Emplea utensilios de cocina con bordes rugosos. Emplea estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elegir la batería de cocina adecuada». Consulte «Limpieza y cuidado».
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10029239, 10035551, 10035551, 10045614, 10045618, 10047781		
Tipo de placa	Vitreocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción y/o zonas		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	186,8	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10029240		
Tipo de placa	Vidrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción y/o zonas		3	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W	190 / 185 / 187,1	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	187,4	Wh/kg

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	78	
Description du produit et panneau de contrôle	80	
Installation	82	
Schéma de câblage	84	
Mise en service	85	
Fonctionnement Poste A	88	
Éléments de fonctionnement B, C et D	91	
Conseils de cuisson	94	
Nettoyage et entretien	96	
Dépannage	97	
Fiche technique du produit	98	
Informations sur le recyclage	100	
Fabricant	100	

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618, 10047781
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Puissance	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Remarques particulières

- N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir lu l'intégralité du mode d'emploi. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- En cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil pendant son fonctionnement. Toucher l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement peut provoquer des brûlures.
- Tenez les enfants en bas âge à l'écart de l'appareil.
- Veillez à ce que les petits objets ménagers, y compris les câbles de connexion, n'entrent pas en contact avec la surface de l'appareil, car ces matériaux ne sont généralement pas résistants à la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la friture. Les huiles et les graisses peuvent prendre feu ou déborder en cas de surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir placé une casserole sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles ou de poêles pesant plus de 25 kg sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un défaut technique. Les défauts techniques doivent être corrigés par le fabricant, le service clientèle ou une personne de qualification similaire.
- En cas de défaillance technique, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise murale et contactez le service clientèle. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Suivez les instructions données dans le mode d'emploi. Assurez-vous que toutes les personnes utilisant l'appareil connaissent le mode d'emploi.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
- Le mobilier environnant, les boîtiers et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent être résistants à des températures d'au moins 95°C au-dessus de la température ambiante et au-delà.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une installation incorrecte due au non-respect de la résistance à la chaleur des matériaux entourant l'appareil ou au placement d'armoires, de boîtiers ou autres à une distance inférieure à 4 mm de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à toutes les réglementations européennes en matière de sécurité. Notez que les surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et que la chaleur persiste pendant un certain temps après l'utilisation.

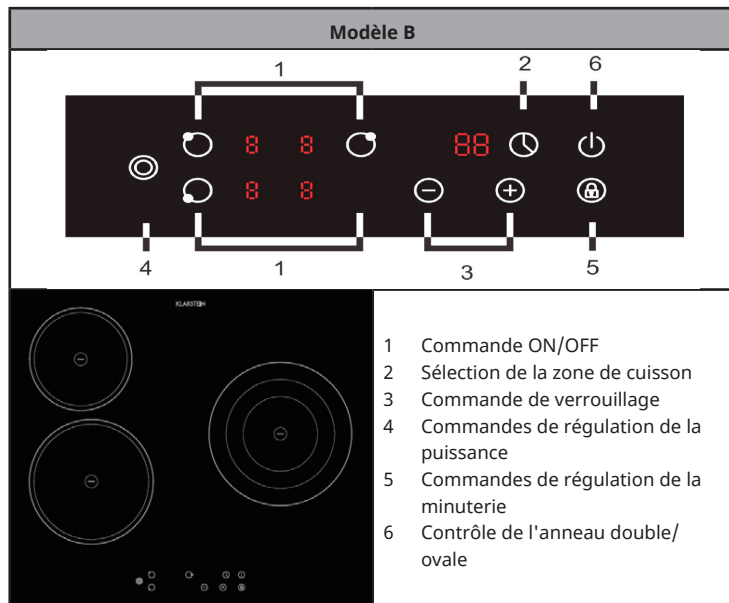
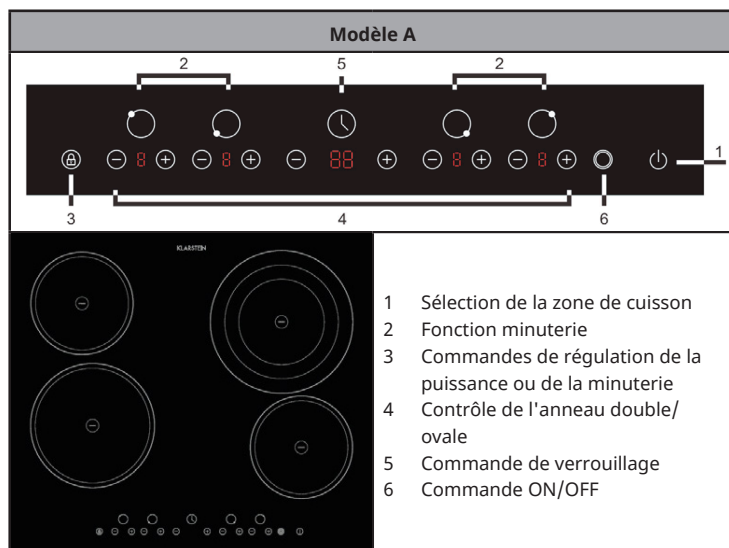
Verrouillage parental

- Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil et ne les laissez pas y toucher pas à tout moment.
- Surveillez les jeunes enfants qui se trouvent dans la cuisine lorsque l'appareil est en marche.

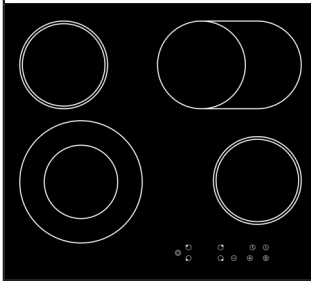
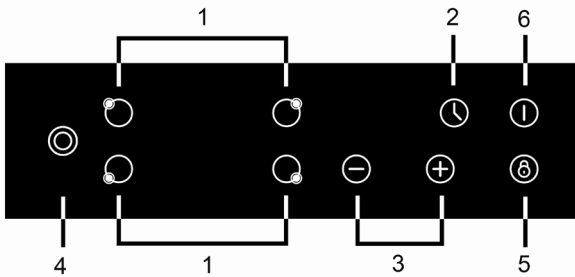
Consignes générales de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et/ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées dans l'utilisation de l'appareil ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge ou un couvercle de casserole.
- Ne rangez aucun objet sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce qu'aucun composant ou câble électrique n'entre en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce ou pour sécher des vêtements.
- Ne pas installer à côté de rideaux ou de meubles en tissu.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas accessible après l'installation.
- Si la surface est endommagée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Surveiller le processus de cuisson. Les temps de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique doté d'un interrupteur d'isolement facilement accessible à l'utilisateur et permettant de déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique. La déconnexion peut être réalisée en installant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés avant de pouvoir accéder aux bornes.
- N'utilisez que la protection de la zone de cuisson recommandée ou conçue par le fabricant. L'utilisation d'une protection non recommandée par le fabricant peut entraîner un accident.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les éléments chauffants lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Pour l'installation, suivez les instructions données dans la section « Installation. »

DESCRIPTION DU PRODUIT ET PANNEAU DE CONTRÔLE

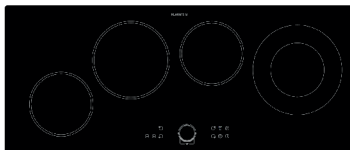
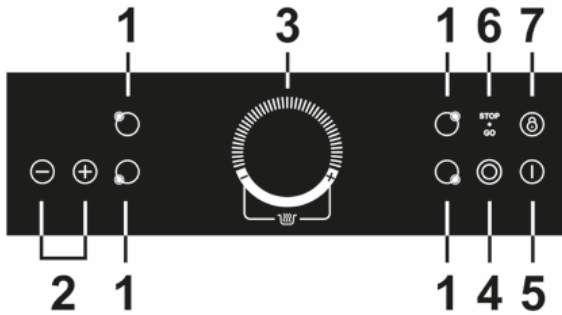


Modèle C



- 1 Sélection de la zone de cuisson
- 2 Fonction minuterie
- 3 Commandes de régulation de la puissance ou de la minuterie
- 4 Contrôle de l'anneau double/ovale
- 5 Commande de verrouillage
- 6 Contrôle ON/OFF Contrôle double/ovale

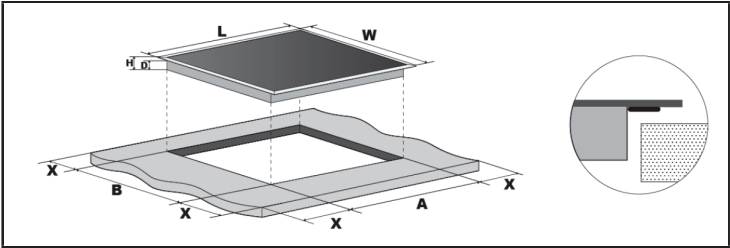
Modèle D



- 1 Commande ON/OFF
- 2 Sélection de la zone de cuisson
- 3 Commande de verrouillage
- 4 Commandes de régulation de la puissance
- 5 Commandes de régulation de la minuterie
- 6 Contrôle de l'anneau double/ovale

INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



Dimensions et espacements (les deux articles)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

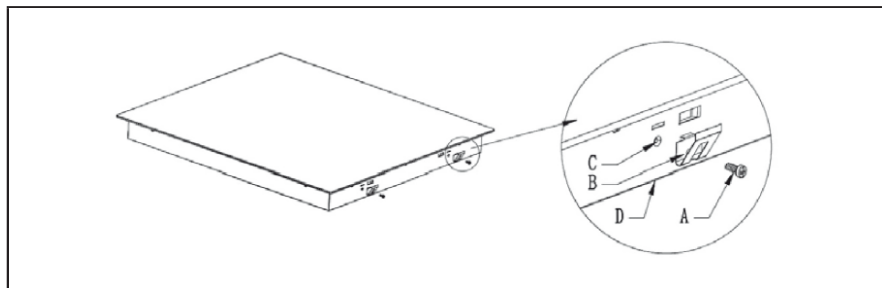
En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson céramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson céramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

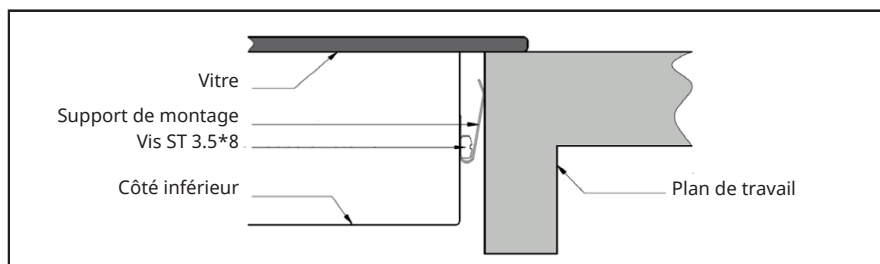
Repérez les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson. Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur le dessous de la plaque de cuisson (voir photo) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail :

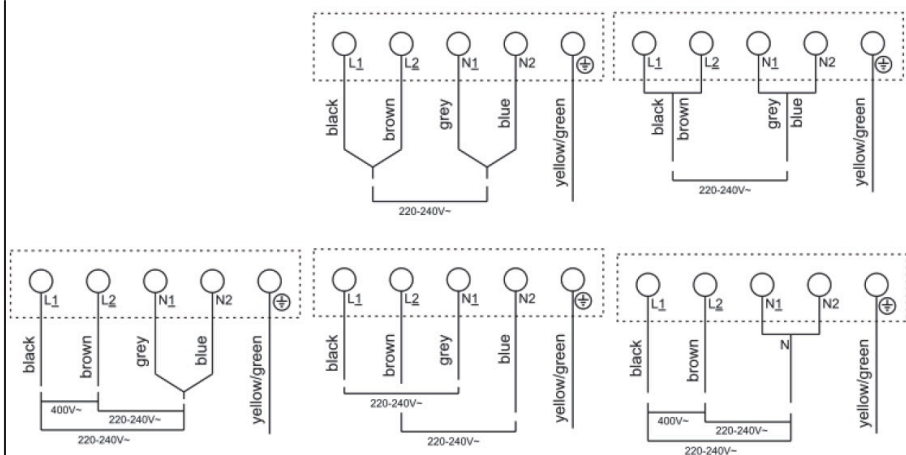


Remarques importantes

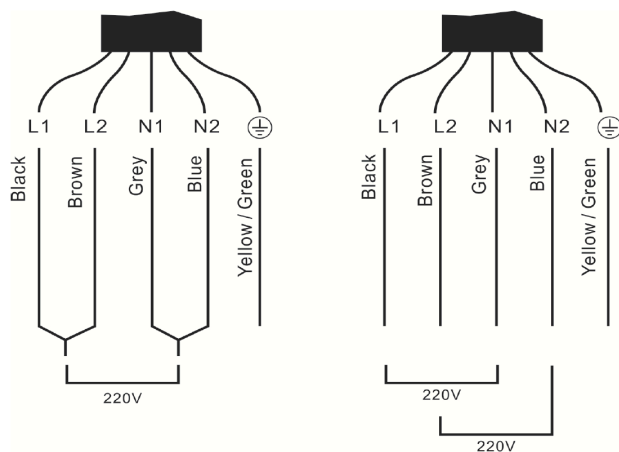
- La plaque de cuisson ne peut être installée que par un professionnel qualifié.
- Ne pas installer la plaque au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un lave-vaisselle.
- Les murs autour de la plaque chauffante et les placards qui se trouvent au-dessus de celle-ci doivent supporter la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

Branchement du cordon d'alimentation au bornier



Raccordement du cordon d'alimentation au secteur

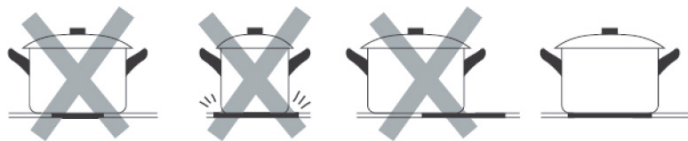


MISE EN SERVICE

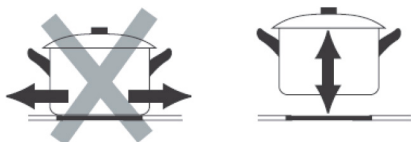
Choix des bons ustensiles de cuisine



N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à fond arrondi.

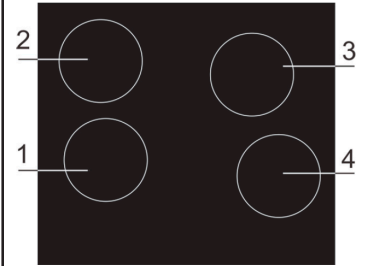
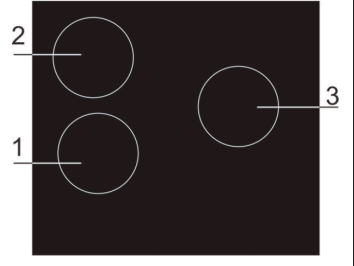


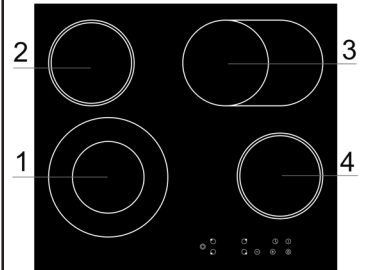
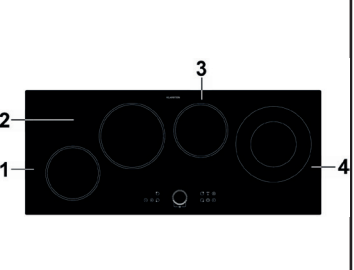
Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser pour ne pas rayer le verre.

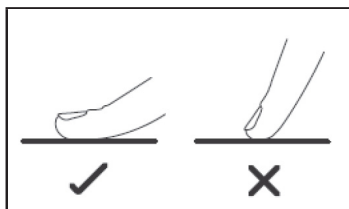
Vue d'ensemble et niveaux de puissance

Modèle A	Modèle B
	
Zone 1 : 1800 W Zone 2 : 1200 W Zone 3 : 2300 W / 1600 W / 800 W Zone 4 : 1200 W	Zone 1 : 1800 W Zone 2 : 1200 W Zone 3 : 2300 W / 1600 W / 800 W

Modèle C	Modèle D
	
Zone 1 : 2200 W / 1000 W Zone 2 : 1200 W Zone 3 : 2000 W / 1100 W Zone 4 : 1200 W	Zone 1 : 1200 W Zone 2 : 1800 W Zone 3 : 1200 W Zone 4: 2200 W / 1000 W

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



FONCTIONNEMENT POSTE A

Démarrer la cuisson

1. Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent « - » ou « -- », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.
2. Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la commande +/-, et un indicateur entre les touches clignotera, le réglage de puissance par défaut est le niveau 5. Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson dans un délai d'1 minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devez alors reprendre à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

En fin de cuisson

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler « - » vers le bas jusqu'à « 0. » Assurez-vous que l'écran affiche « 0. »
2. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.
3. Attention aux surfaces chaudes ! Le témoin H s'affiche pour indiquer que la zone de cuisson est trop chaude pour la toucher. Le témoin s'éteint lorsque la surface redescend à une température sûre. La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie pour chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie de rappel. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme une minuterie de rappel

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie de rappel même sans sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche tactile de la minuterie, l'indicateur de minuterie clignote et « 30 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez la durée en appuyant sur la touche de commande « - » ou « + » de la minuterie. Remarque : Appuyez une fois sur la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Pour quitter la minuterie, faites défiler les « - » jusqu'à « 00. »
4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.
5. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « - - » lorsque le temps réglé est écoulé.

Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la commande +/-, un indicateur entre les touches clignote, le réglage de puissance par défaut est le niveau 5.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie, l'indicateur de minuterie clignote et « 30 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez la durée avec la touche de commande « - » ou « + » de la minuterie. Remarque : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Pour quitter la minuterie, faites défiler les « - » jusqu'à « 00. »
4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes. Un point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer qu'une zone a été sélectionnée.

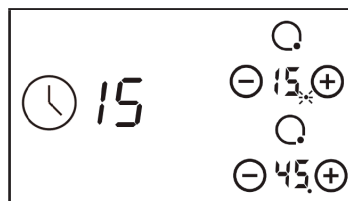


5. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : pour modifier la durée une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1. Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles étaient allumées précédemment.

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez la durée pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Puis la nouvelle minuterie s'affiche et le point de la zone correspondante clignote.



Remarque : sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur la commande Minuterie pour annuler la minuterie.

Verrouillage des touches

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche). Lorsque les touches sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

- Pour verrouiller les commandes : Touchez la commande Keylock. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo »
- Pour déverrouiller les commandes, assurez-vous que la plaque de cuisson céramique est allumée. Maintenez la commande de verrouillage des touches pendant un moment. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson céramique.
- Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson céramique avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson pour la réutiliser.

Fonctions de sécurité

- Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, les plaques de cuisson céramique s'arrêtent automatiquement.
- Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre H apparaît pour vous avertir de ne pas y toucher.
- Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT B, C ET D

Démarrer la cuisson

1. Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent « - » ou « -- », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.
2. Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, un témoin à côté de la touche clignote.
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande « - » ou « + ». Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson dans un délai d'1 minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez alors reprendre à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Pour l'élément D, vous pouvez régler un niveau de puissance en touchant la commande et en faisant glisser votre doigt dans le sens « - » ou « + »



En fin de cuisson

1. Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler « - » jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».

2. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.
3. Attention aux surfaces chaudes ! Le témoin H s'affiche pour indiquer que la zone de cuisson est trop chaude pour la toucher. Le témoin s'éteint lorsque la surface redescend à une température sûre. La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie de rappel. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme une minuterie de rappel

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie de rappel même sans sélectionner une zone de cuisson.
2. Effleurer la touche Minuterie.
3. Réglez la durée en appuyant sur la touche de commande « - » ou « + » de la minuterie. Remarque : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Pour quitter la minuterie, faites défiler le « - » jusqu'au « 00. »
4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.
5. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « - - » lorsque le temps réglé est écoulé.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie, l'indicateur de minuterie clignote et « 30 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez la durée en appuyant sur la touche « - » ou « + » de la minuterie. Remarque : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Pour quitter la minuterie, faites défiler le « - » jusqu'au « 00. »
4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée (voir image).

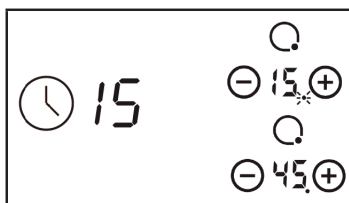


5. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : pour modifier la durée une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1. Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles étaient allumées précédemment.

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Lorsque vous réglez la durée pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. La nouvelle minuterie s'affiche ensuite et le point de la zone correspondante clignote.



Remarque : sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur la commande Minuterie pour annuler la minuterie.

CONSEILS DE CUISSON

Remarque : Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne cuisent trop. Vous devez également cuire les **saucés épaissies à base d'œufs et de farine en dessous du point d'ébullition**.
- Certaines cuissons, notamment la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

- Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
- Faire chauffer une poêle à frire à fond épais.
- Badigeonner les deux côtés du steak d'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
- Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit. »
- Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à cuire. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Utilisation
1-2	• Chauffage délicat de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Chauffer lentement
3-4	• Réchauffer • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• Sauté • Cuisson des pâtes
9	• Frire et saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la table de cuisson est froide.
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la table de cuisson l'endommagent. Les résidus doivent être enlevés avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommageront la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer avec de l'eau tiède mélangée à un peu de liquide vaisselle.
- Il est parfois plus facile de nettoyer certains dépôts lorsque la surface de la table de cuisson est encore chaude. Il faut toutefois veiller à ne pas se brûler si l'on nettoie la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

Recommandation de nettoyage

Type de dépôt	Retirer immédiatement ?	Retirer une fois l'appareil refroidi ?	Que dois-je utiliser pour enlever le dépôt ?
Sucre ou aliment/ liquide contenant du sucre	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Papier d'aluminium ou plastique	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Éclaboussures d'eau ou cernes d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir les instructions de la section « Utilisation de la table de cuisson céramique »
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La vitre est rayée.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Choix des bons ustensiles de cuisine » Voir « Entretien et nettoyage »
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des niveaux de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle	10029239, 10035551, 10035551, 10045614, 10045618, 10047781		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson et/ou de zone		4	
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson radiantes		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L W	N/C N/C	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculé par kg	CE Électrique Cuisinière	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	186,8	Wh/kg

	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle	10029240		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson et/ou de zone		3	
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, plaques solides)	zones de cuisson radiant		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	20 / 16,5 / 23	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L W	190 / 185 / 187,1	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculé par kg	CE Électrique Cuisinière	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	187,4	Wh/kg

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.de

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	102
Descrizione del prodotto e pannello di controllo	104
Installazione	106
Schema di cablaggio	108
Messa in funzione	109
Utilizzo - Articolo A	112
Utilizzo - Articoli B, C e D	115
Linee guida per la cottura	118
Pulizia e manutenzione	120
Risoluzione dei problemi	121
Scheda dei dati del prodotto	122
Avviso di smaltimento	124
Produttore	124

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618, 10047781
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Potenza	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Note speciali

- Non utilizzare il dispositivo prima di aver letto tutte le istruzioni per l'uso. Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Il dispositivo diventa molto caldo durante l'uso. Assicurarsi di non entrare in contatto con le superfici calde del dispositivo durante il funzionamento. Il contatto con il dispositivo mentre è in funzione può causare ustioni.
- Tenere i bambini piccoli lontani dal dispositivo.
- Assicurarsi che i piccoli oggetti domestici, compresi i cavi di collegamento, non entrino in contatto con la superficie del dispositivo, poiché questi materiali non sono generalmente resistenti al calore.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando si frigge. Gli oli e i grassi possono prendere fuoco o strabordare a causa del surriscaldamento.
- Non accendere il dispositivo prima di aver posizionato una pentola sulla zona di cottura.
- Non collocare dispositivo pentole o padelle di peso superiore a 25 kg.
- Non utilizzare il dispositivo se presenta malfunzionamenti tecnici. I guasti tecnici devono essere risolti dal produttore, dal servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata.
- Se si verifica un guasto tecnico, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti. Non tentare di riparare il dispositivo in autonomia.
- Seguire le istruzioni fornite nel manuale d'uso. Assicurarsi che tutte le persone che utilizzano il dispositivo conoscano le istruzioni per l'uso.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore.
- I mobili circostanti, gli alloggiamenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere resistenti a temperature superiori di almeno 95 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un'installazione non corretta dovuta al mancato rispetto della resistenza al calore dei materiali che circondano il dispositivo o al posizionamento di armadi, alloggiamenti o simili a una distanza inferiore a 4 mm dal dispositivo.
- Questo dispositivo è conforme a tutte le norme di sicurezza europee. Tenere presente che le superfici di questo dispositivo si surriscaldano durante l'uso e che il calore permane per qualche tempo dopo il funzionamento.

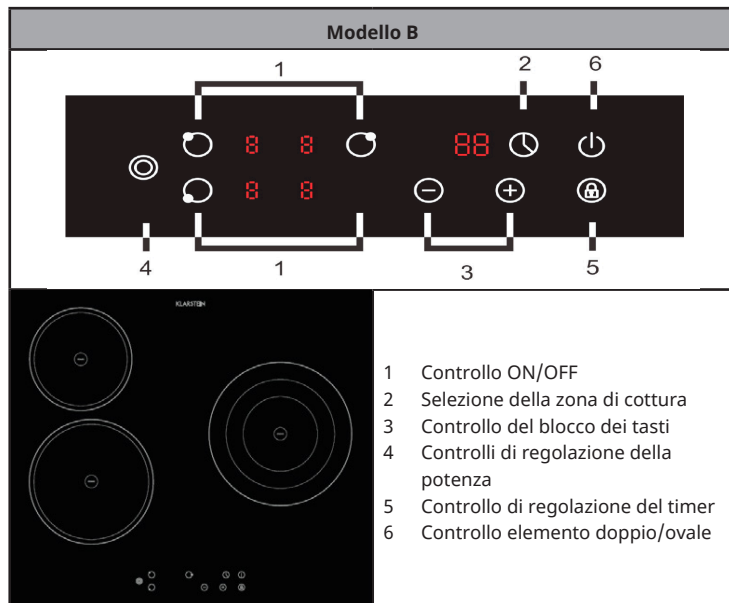
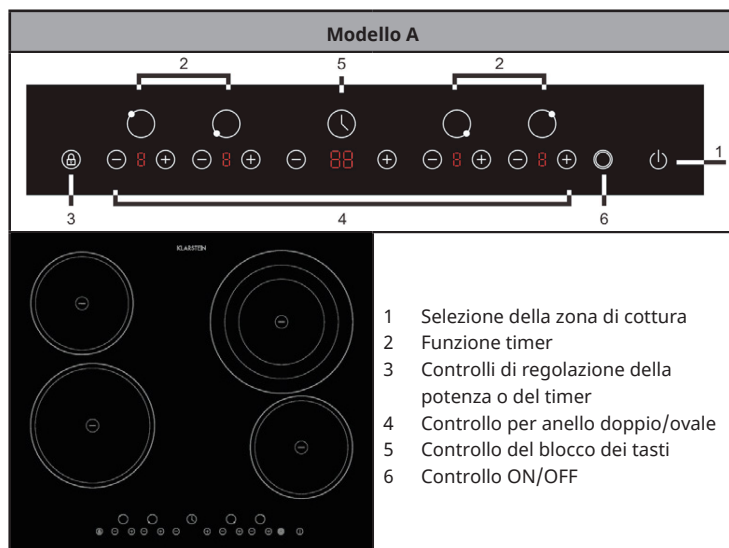
Sicurezza dei bambini

- Si raccomanda di evitare che neonati e bambini piccoli si avvicinino o tocchino il dispositivo in qualsiasi momento.
- Assicurarsi che i bambini piccoli che si trovano in cucina mentre il dispositivo è in funzione siano sorvegliati.

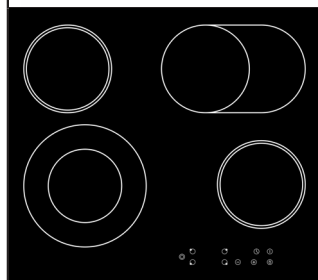
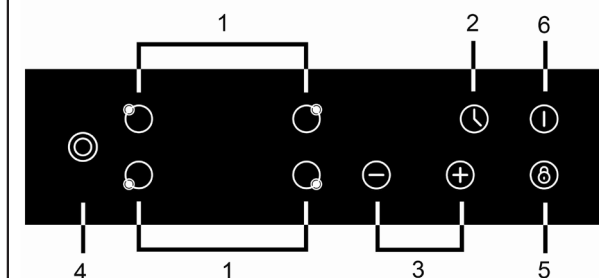
Avvertenze di sicurezza generali

- Questo dispositivo non è deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate facoltà fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il dispositivo.
- Non cercare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnerne invece il dispositivo e coprire la fiamma, ad esempio con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.
- Non conservare oggetti sulla superficie di cottura.
- Assicurarsi che nessun componente o cavo elettrico venga a contatto con le superfici calde del dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per riscaldare la stanza o per asciugare indumenti.
- Non installare accanto a tende o complementi d'arredo in tessuto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato in combinazione con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia accessibile dopo l'installazione.
- Se la superficie è danneggiata, spegnere immediatamente l'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Monitorare il processo di cottura. Le cotture brevi devono essere costantemente monitorate.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico dotato di un interruttore di isolamento facilmente accessibile all'utente, che consenta di scollegare completamente il dispositivo dalla rete elettrica. La disconnessione può essere ottenuta installando un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.
- Prima di accedere ai terminali, è necessario scollegare tutti i circuiti di alimentazione.
- Utilizzare solo la protezione della zona di cottura raccomandata o progettata dal produttore. L'uso di una protezione non raccomandata dal produttore può provocare incidenti.
- Il dispositivo e le sue parti facilmente accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti quando il dispositivo è in funzione.
- Durante l'installazione, seguire le istruzioni fornite nella sezione "Installazione".

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PANNELLO DI CONTROLLO

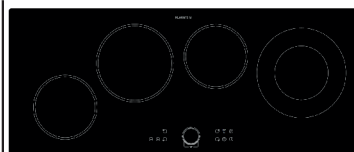
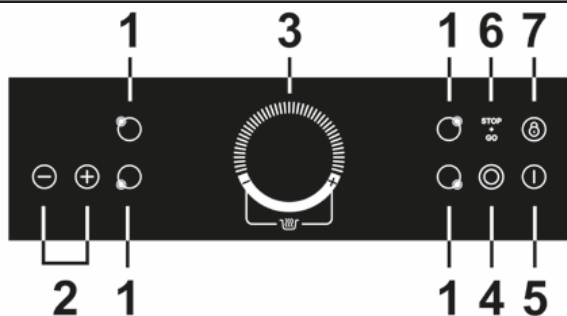


Modello C



- 1 Selezione della zona di cottura
- 2 Funzione timer
- 3 Controlli di regolazione della potenza o del timer
- 4 Controllo per anello doppio/ovale
- 5 Controllo del blocco dei tasti
- 6 Controllo ON/OFF Controllo elemento doppio/ovale

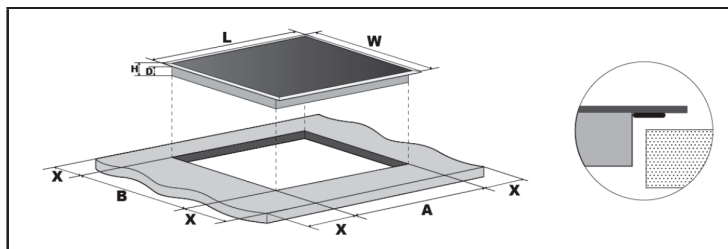
Modello D



- 1 Controllo ON/OFF
- 2 Selezione della zona di cottura
- 3 Controllo del blocco dei tasti
- 4 Controlli di regolazione della potenza
- 5 Controllo di regolazione del timer
- 6 Controllo elemento doppio/ovale

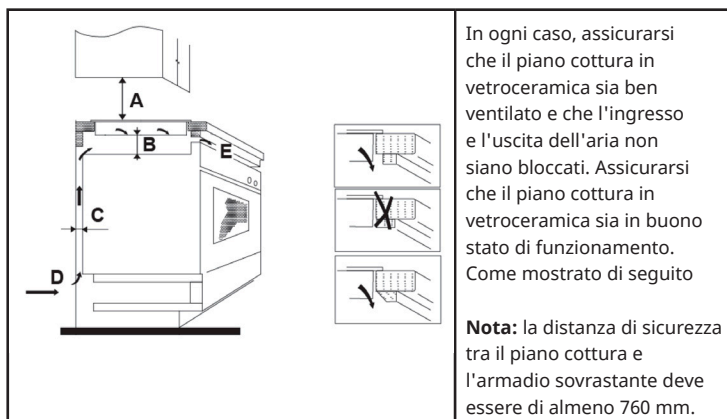
INSTALLAZIONE

Realizzare il foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dall'irraggiamento termico della piastra. Come mostrato di seguito:



Dimensioni e distanze (entrambi gli articoli)

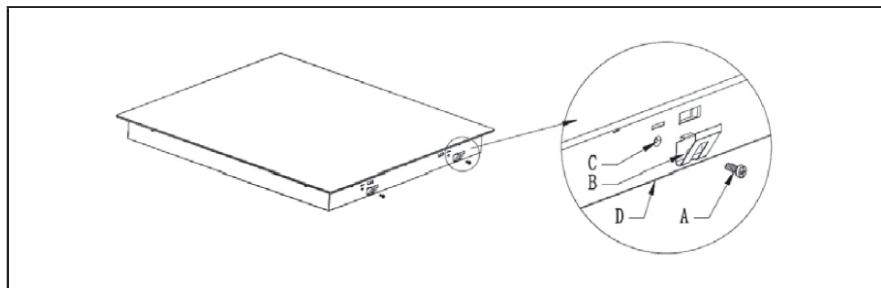
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

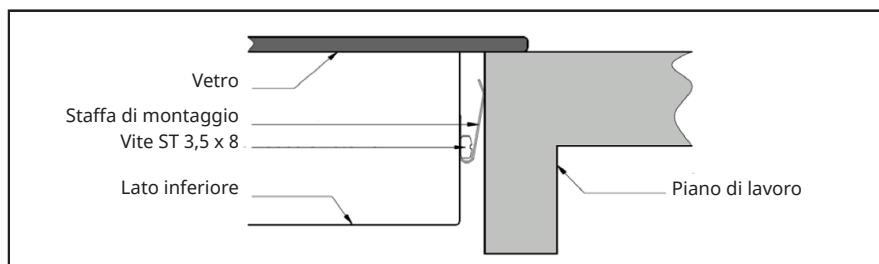
Posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura. Dopo l'installazione, fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sul telaio inferiore del piano cottura (vedi immagine).



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Base

Regolare la posizione della staffa in base allo spessore della superficie di lavoro:

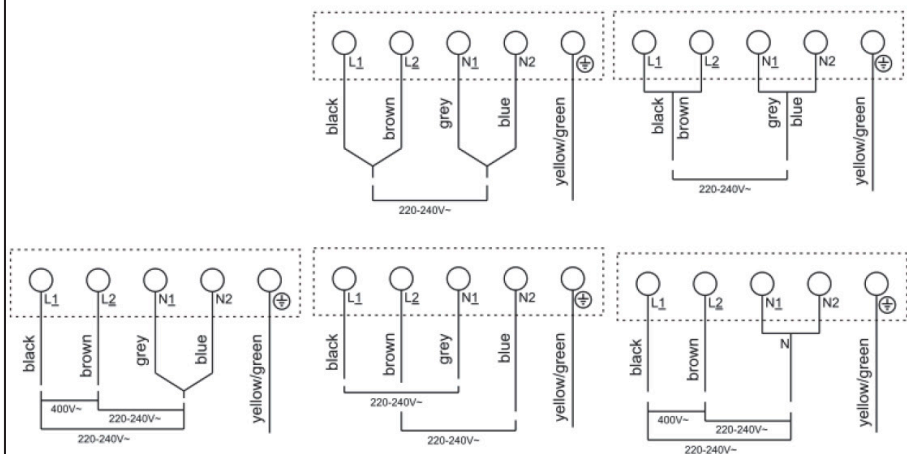


Note importanti

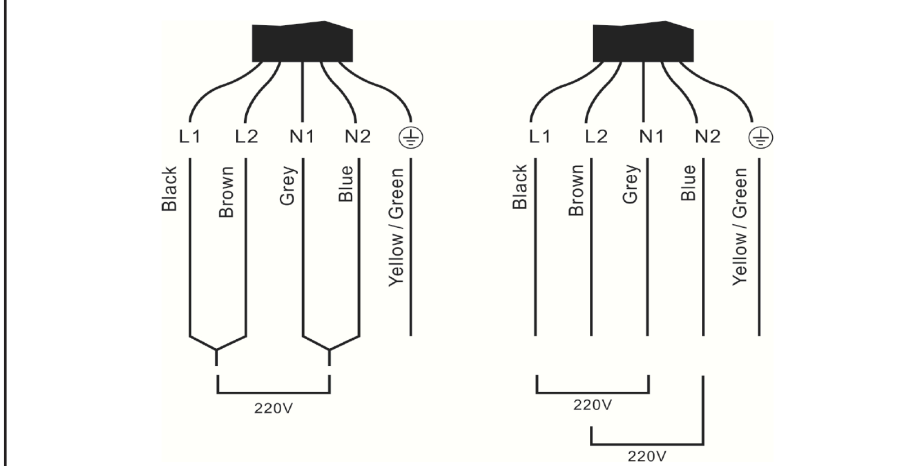
- Il piano cottura deve essere installato solo da un professionista qualificato.
- Non installare il piano cottura sopra frigoriferi o lavastoviglie.
- Le pareti e gli armadietti che si trovano sopra il piano cottura devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.

SCHEMA DI CABLAGGIO

Collegamento del cavo di alimentazione alla morsetteria



Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica

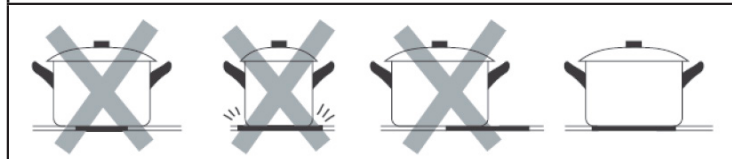


MESSA IN FUNZIONE

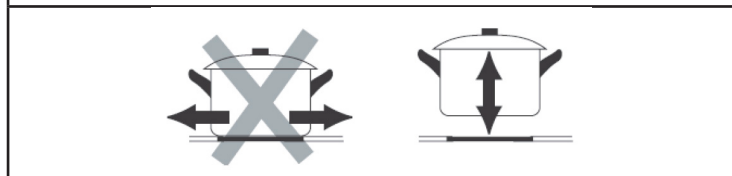
Scegliere le stoviglie adatte



Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.

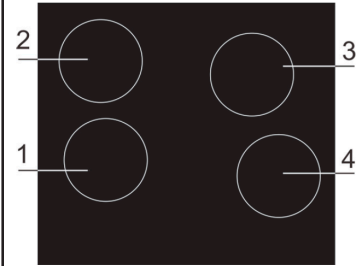
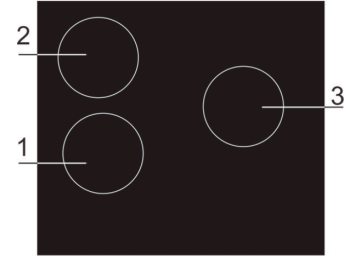


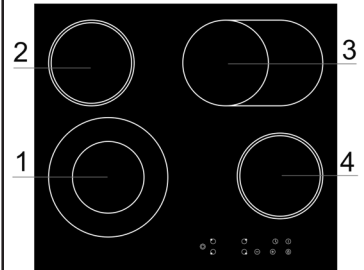
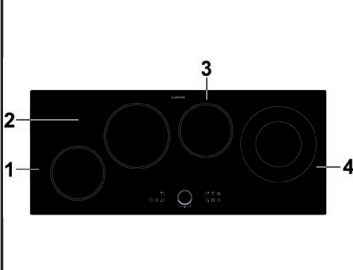
Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Posizionare sempre la padella al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.

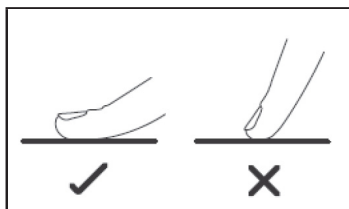
Panoramica e livelli di potenza

Modello A	Modello B
	
Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W/1600 W/800 W Zona 4: 1200 W	Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W/1600 W/800 W

Modello C	Modello D
	
Zona 1: 2200 W/1000 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2000 W/1100 W Zona 4: 1200 W	Zona 1: 1200 W Zona 2: 1800 W Zona 3: 1200 W Zona 4: 2200 W/1000 W

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno). Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.



UTILIZZO - ARTICOLO A

Per iniziare a cucinare

1. Toccare il controllo ON/OFF. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "-" o "--", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Selezionare una zona di riscaldamento toccando "+/-" e l'indicatore tra i tasti lampeggerà; l'impostazione predefinita della potenza è il livello "5". Se non si seleziona una zona entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal 1° passaggio. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Spegner la zona di cottura facendo scorrere "-" fino a "0". Assicurarsi che il display mostri "0".
2. Spegner l'intero piano cottura toccando il controllo "ON/OFF".
3. Attenzione alle superfici calde! La "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico. Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Si può usare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso. È possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.
2. Toccare il controllo del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".
3. Impostare la durata toccando il controllo "+/-" del timer. Nota: toccare una volta il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto. Tenere premuto il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti. Facendo scorrere "-" fino a "00", il timer viene annullato.
4. Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
5. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e la spia del timer mostra "-" al termine dell'impostazione.

Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

1. Selezionare una zona di riscaldamento toccando "+/-" e l'indicatore tra i tasti lampeggerà; l'impostazione predefinita della potenza è il livello "5".
2. Toccare il controllo del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".
3. Impostare la durata toccando il controllo "+/-" del timer. Nota: toccare una volta il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto. Tenere premuto il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti. Facendo scorrere "-" fino a "00", il timer viene annullato.
4. Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare che è stata selezionata una zona.

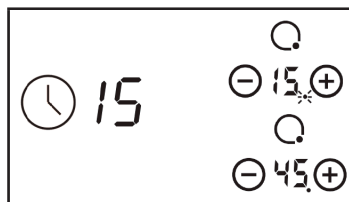


5. Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Nota: se si desidera modificare la durata dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dal 1° passaggio. Le altre zone restano in funzione se sono state accese in precedenza.

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono accesi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



2. Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Quindi viene mostrato il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: per annullare il timer, selezionare la zona di cottura e poi il simbolo del timer.

Blocco dei comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura). Quando sono bloccati, tutti i comandi, tranne ON/OFF, sono disattivati.

- Per bloccare i comandi: toccare il comando per bloccare i tasti. L'indicatore del timer mostra "Lo".
- Per sbloccare i comandi: accertarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso. Toccare e tenere premuto il blocco dei tasti per un po' di tempo. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura in vetroceramica.
- Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati, tranne ON/OFF. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura in vetroceramica con il comando ON/OFF, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di poter effettuare qualsiasi altra operazione.

Funzioni di sicurezza

- Un sensore di temperatura può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica interrompe automaticamente il funzionamento.
- Quando il piano cottura è in funzione da un po' di tempo, si genera un certo calore residuo. La lettera "H" appare per avvertire di non toccare il piano.
- Un'altra funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Si attiva quando ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo operativo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UTILIZZO - ARTICOLI B, C E D

Per iniziare a cucinare

1. Toccare il controllo ON/OFF. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "-" o "--", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore posto accanto al tasto lampeggia.
4. Selezionare un'impostazione di calore toccando il comando "-" o "+". Se non si seleziona una zona entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal 1° passaggio. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Per l'articolo D, è possibile impostare un livello di potenza toccando il comando e facendo scorrere il dito in direzione "-" o "+"



Al termine della cottura

1. Spegnerla zona di cottura facendo scorrere "-" fino a "0". Assicurarsi che il display mostri "0".
2. Spegnerla l'intero piano cottura toccando il controllo "ON/OFF".

3. Attenzione alle superfici calde! La "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico. Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Si può usare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso. È possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.
2. Toccare il tasto del timer.
3. Impostare la durata toccando il controllo "+/-" del timer. Nota: toccare una volta il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto. Tenere premuto il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti. Facendo scorrere "-" fino a "00", il timer viene annullato.
4. Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
5. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e la spia del timer mostra "-" al termine dell'impostazione.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.
2. Toccare il controllo del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".
3. Impostare la durata toccando il controllo "+/-" del timer. Nota: toccare una volta il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto. Tenere premuto il comando "+/-" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti. Facendo scorrere "-" fino a "00", il timer viene annullato.
4. Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e la spia del timer lampeggia per 5 secondi. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare che è stata selezionata una zona (v. immagine).

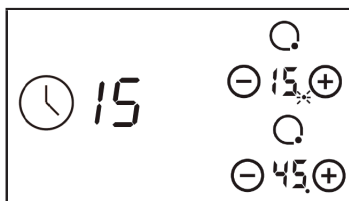


- Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Nota: se si desidera modificare la durata dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dal 1° passaggio. Le altre zone restano in funzione se sono state accese in precedenza.

Se il timer è impostato su più di una zona:

- Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono accesi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



- Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Quindi viene mostrato il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: per annullare il timer, selezionare la zona di cottura e poi il simbolo del timer.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Nota: fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza Power-boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente, con grave rischio di incendio.

Consigli per la cottura

- Quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati.

Sobbollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bollicine salgono solo occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per ottenere deliziose zuppe e teneri stufati, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo gli alimenti. È inoltre consigliabile cuocere le salse a base di uova e quelle addensate con la farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella minima per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

Scottare la bistecca

- Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- Riscaldare una padella con fondo spesso.
- Spennellare entrambi i lati della bistecca con dell'olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi poggiare la carne sulla padella calda.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
- Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla rilassare e diventare tenera prima di servirla.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di alimenti da cuocere. Sperimentare con il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte ai propri bisogni.

Livello di potenza	Idoneità
1-2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • Sobbollire dolcemente • Riscaldamento lento
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere il riso
5-6	• Pancake
7-8	• Saltare in padella • Cuocere la pasta
9	• Soffriggere e scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Bollire l'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando il piano cottura è freddo.
- Il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi processo di pulizia.
- Eventuali residui di detergenti lasciati sulla superficie del piano cottura la danneggiano. I residui vanno rimossi con acqua tiepida e un po' di detersivo.
- I detergenti abrasivi o gli oggetti appuntiti danneggiano la superficie del piano cottura; è consigliabile pulirla con acqua tiepida mescolata a un po' di detersivo per piatti.
- Potrebbe essere più facile pulire alcuni depositi mentre la superficie del piano cottura è ancora calda. Tuttavia, è necessario fare attenzione a non scottarsi se si pulisce la superficie del piano cottura quando è ancora calda.

Raccomandazioni per la pulizia

Tipo di deposito	Rimuovere immediatamente?	Rimuovere quando il dispositivo si è raffreddato?	Cosa usare per rimuovere il deposito?
Zucchero o alimenti/ liquidi contenenti zucchero	Sì	No	Raschietto per piano cottura in vetroceramica
Carta stagnola o plastica	Sì	No	Raschietto per piano cottura in vetroceramica
Schizzi di grasso	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in vetroceramica
Scolorazione metallica	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in vetroceramica
Schizzi o segni d'acqua	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in vetroceramica

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I controlli touch non reagiscono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Uso del piano cottura in vetroceramica".
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. V. "Scegliere le pentole giuste". V. "Pulizia e manutenzione"
Alcune pentole producono un rumore crepitante o battente.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10029239, 10035551, 10035551, 10045614, 10045618, 10047781		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone di cottura e/o aree		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	20/16,5/23/16,5	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	190/185/187,1/185	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	186,8	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10029240		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone di cottura e/o aree		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	20/16,5/23	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	190/185/187,1	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	190/185/187,1	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	187,4	Wh/kg

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN