

VIRTUOSA

Induktionskochfeld
Induction Hob
Table de cuisson à induction
Placa de inducción
Piano cottura a induzione

10029241



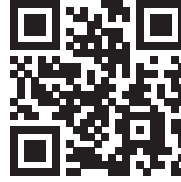
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	English 31
Hinweise zu Bedienung und Wartung 5	Français 57
Funktionsweise 7	Español 83
Installation 8	Italiano 109
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 14	
Geräteübersicht 15	
Bedienung 16	
Schutzfunktionen 18	
Zeitschaltuhr 18	
Kochtipps 21	
Heizleistung einstellen 22	
Reinigung und Pflege 23	
Fehlerbehebung 25	
Produktdatenblatt 27	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 28	
Hinweise zur Entsorgung 30	
Hersteller & Importeur (UK) 30	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10029241
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	2 x 2000 W / 2 x 1500 W

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einem geerdeten Stromanschluss ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Die Kanten der Kochplatte sind scharf. Lassen Sie Vorsicht walten, da Sie sich ansonsten durch Schnitte verletzen könnten.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Legen Sie keine Metallobjekte wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.



WARNUNG

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf den Induktionskochplatten ab.

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

- Kochen Sie keinesfalls auf einer kaputten oder gerissenen Kochoberfläche. Sollte die Kochoberfläche brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Induktionskochfeld vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie beispielsweise Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller kontaktieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht von dem elektromagnetischen Feld der Kochplatte beeinflusst werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zum Tode führen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden die für den Nutzer zugänglichen Geräteteile so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien die Kochplatte erst dann berühren dürfen, wenn diese vollständig abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder von der Induktionskochplatte fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen Sie sicher, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

**WARNUNG**

Verletzungsgefahr! Die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Das Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verletzungen und Schnitten führen.

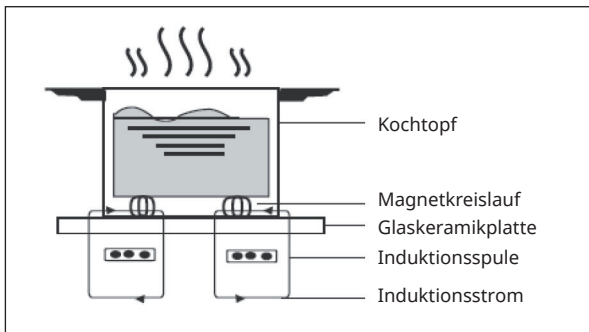
Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Benutzung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie im Interesse von Kindern nichts in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern, könnten durch herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden.

- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

FUNKTIONSWEISE

Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.

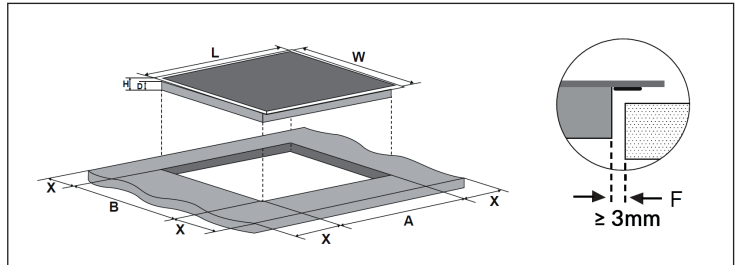


INSTALLATION

Vorbereitung der Arbeitsfläche

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Maßen in der Zeichnung aus. Für Installationszwecke sollten mindestens 5 cm Arbeitsplatte um das Loch herum erhalten bleiben. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie ein hitzebeständiges und isolierendes Arbeitsflächenmaterial aus. Holz und ähnlich faserreiches oder feuchtigkeitsbindendes Material sollte nur dann als Arbeitsfläche gewählt werden, wenn es imprägniert wurde, um das Stromschlagrisiko und Deformationen durch Wärme zu vermeiden.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Kochstelle und den Innenseiten der Arbeitsfläche sollte mindestens 3 mm betragen.

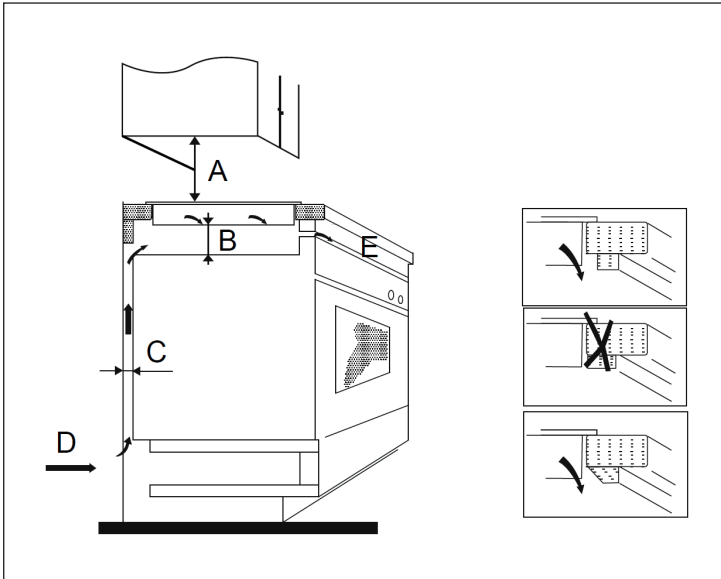


Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen, handelt es sich um „mm“.

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

Sorgen Sie unter allen Umständen dafür, dass das Gerät ausreichend belüftet wird und dass die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnung nicht blockiert wird. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in gutem Zustand befindet, bevor Sie es einbauen.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfläche und dem Hängeschränk oberhalb der Kochfläche sollte mindestens 760 mm betragen.



Hinweis: Bei den in der Tabelle dargestellten Maßen, handelt es sich um mm.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Lufteintrittsöffnung	Luftaustrittsöffnung 5 mm

Vor der Installation

Versichern Sie sich, dass:

- die Arbeitsfläche eben ist und dass keine Bauteile die Platzanforderungen des Geräts beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isolierendem Material besteht.
- das ein Ofen, wenn das Gerät über ihm eingebaut wird, über einen eingebauten Kühlventilator verfügen muss.
- ein passender Trennschutzschalter, der eine vollständige Trennung vom Versorgungsnetz ermöglicht, gemäß den örtlichen Verkabelungsvorschriften in die stehende Verdrahtung integriert und montiert wurde.
- der Trennschutzschalter muss von zugelassener Bauart sein und eine Kontaktöffnung von 3 mm zwischen allen Polen haben (oder in allen aktiven (Phasen)Konduktoren, falls die örtlichen Bestimmungen dies zulassen).
- der Trennschutzschalter für den Nutzer der Induktionskochfläche leicht zugänglich ist.
- Sie die lokalen Baubehörden kontaktieren, falls Sie Zweifel in Bezug auf die Installation haben.
- Sie hitzebeständige und einfach zu reinigende Materialien (wie Keramikfliesen) an den die Induktionskochfläche umgebenden Wänden anbringen.

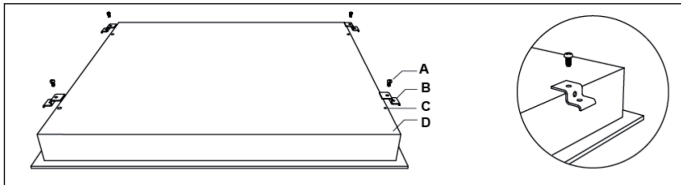
Nach der Installation

Versichern Sie sich, dass:

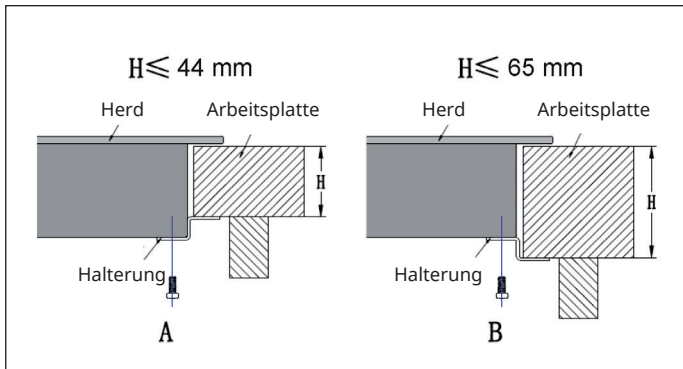
- das Netzkabel durch Schranktüren und Schubladen nicht zugänglich ist.
- ein Frischluftzugang zu der Unterseite des Geräts gewährleistet wird, so dass ein Luftaustausch stattfinden kann.
- ein Wärmeschutz unterhalb des Geräts angebracht wird, wenn das Gerät oberhalb von Schubladen oder Schränken installiert wird.
- der Trennschutzschalter für den Nutzer der Induktionskochfläche leicht zugänglich ist.

Anbringen der Fixierschrauben

1. Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Gewalt auf die überstehenden Teile an.
2. Fixieren Sie das Gerät an der Arbeitsfläche, indem Sie nach der Installation vier Halterungen an der Unterseite (siehe Bild) des Geräts befestigen.
3. Passen Sie die Halterungen der Dicke der Arbeitsfläche an.



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Bohrloch	Gehäuseboden



Vorsichtsmaßnahmen



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Die Induktionskochfläche muss von qualifizierten Fachkräften oder Technikern installiert werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst einzubauen.

- Das Gerät darf nicht direkt oberhalb von Geschirrspülmaschinen, Kühlschränken, Gefrierschränken, Waschmaschinen oder Trocknern installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Geräts beschädigen könnte.
- Das Gerät sollte so installiert werden, dass die Hitze abstrahlen kann, wodurch die Zuverlässigkeit des Geräts verbessert werden kann.
- Die das Gerät umgebenden Wände und Flächen müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, muss die Klebstoffschicht hitzebeständig sein.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Anschluss an das Stromnetz



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften oder einem Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob:

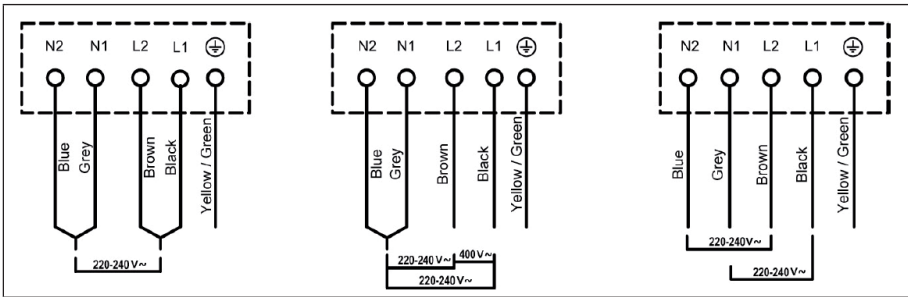
- das Kabelsystem bei Ihnen Zuhause für die von dem Gerät benötigte Leistung geeignet ist.
- die Netzspannung mit der auf der Geräteplakette angegebenen Spannung übereinstimmt.
- die Stromzuführungskabel der auf der Geräteplakette ausgewiesenen Auslastung standhalten können.

Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung keinen Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachsteckdosen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Netzstromkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und muss so platziert werden, dass es zu keinem Zeitpunkt heißer als 75 °C wird.

Hinweis: Sprechen Sie mit Ihrem Elektriker, um sicherzustellen, dass das Stromnetz bei Ihnen Zuhause für das Gerät geeignet ist. Müssen Veränderungen am Stromnetz vorgenommen werden, dürfen diese nur von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

- Wenn das Netzstromkabel beschädigt ist und ersetzt werden muss, kontaktieren Sie den Hersteller oder den Kundendienst, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt mit der Steckdose verbunden wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter, mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen allen Kontakten, installiert werden.
- Der Installateur muss die Sicherheit der elektrischen Verbindung überprüfen und sicherstellen, dass diese allen Sicherheitsnormen entspricht.
- Das Netzstromkabel darf nicht verbogen oder gequetscht werden.
- Das Netzstromkabel muss regelmäßig auf Schäden überprüft werden.

Anschlussdiagramm



Blue = Blau

Grey = Grau

Brown = Braun

Black = Schwarz

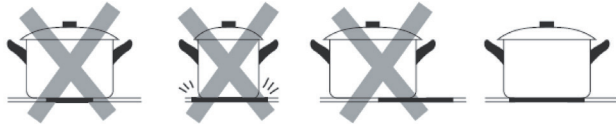
Yellow/Green = Gelb-Grün

AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Hinweis: Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite. Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.

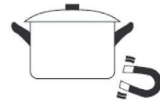


Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.

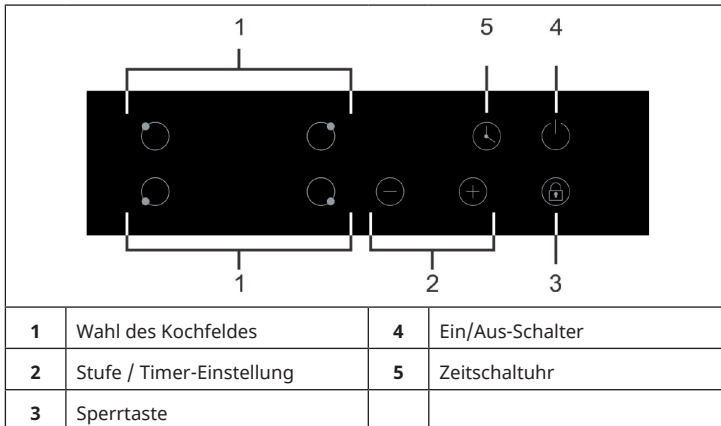
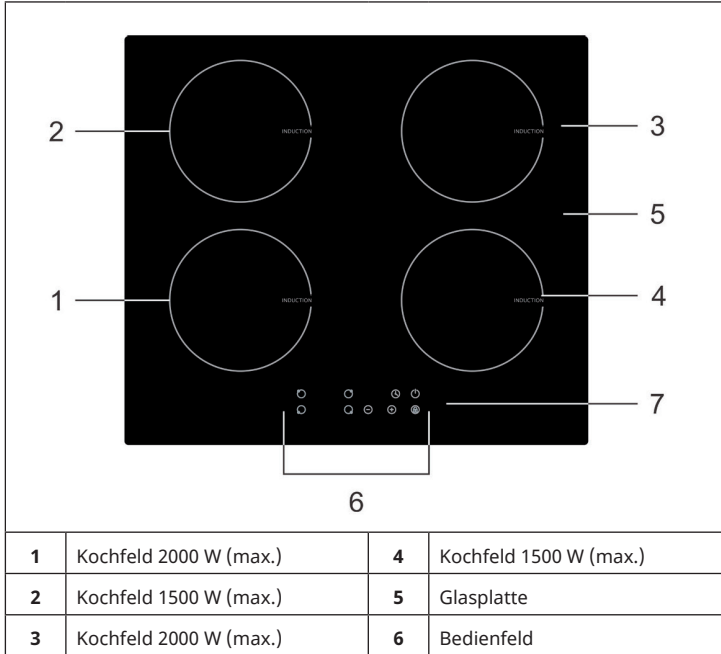


Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist, flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.

Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.


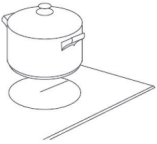

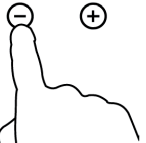


GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENUNG

Kochen

1	Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nach dem Einschalten gibt es einen Piepton. Alle Displays zeigen „-“ oder „--“ an. Damit wird der Standby-Modus signalisiert.	
2	Stellen Sie einen passenden Topf auf das Kochfeld. Achten Sie darauf, dass der Boden und die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.	
3	Berühren Sie die Anwahl des Kochfeldes. Die Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken.	
4	Wählen Sie die Temperaturstufe, indem Sie „-“ oder „+“ drücken.	





Hinweis: Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Temperatur gewählt haben, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab und Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen. Während des Kochens können Sie die Temperatur jederzeit einstellen.

Wenn das Display abwechselnd mit $\geq \underline{U} \leq$ und der Temperatureinstellung blinkt, bedeutet das:

- dass Sie den Topf nicht richtig auf das jeweilige Kochfeld gestellt haben
- dass der Topf, den Sie benutzen, nicht zum induktiven Kochen geeignet ist
- dass der Topf zu klein ist
- dass der Topf nicht richtig in die Mitte des Kochfeldes gestellt wurde.

Wenn kein geeigneter Topf aufgesetzt wurde, findet keine Erwärmung statt. Ohne einen passenden Topf geht das Display nach einer Minute aus.

Nach dem Kochen

1	Wählen Sie die Kochfelder aus, die Sie abschalten wollen.	
2	Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie nach „0“ runterscrollen. Achten Sie darauf, dass das Display „0“ und anschließend „H“ anzeigt.	
3	Schalten Sie die gesamte Induktionsplatte ab, indem Sie die Ein/Aus-Taste betätigen.	
4	Achten Sie auf heiße Flächen. Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint ein „H“. Es verblasst, wenn die Oberfläche sich auf eine sicherere Temperatur heruntergekühlt hat.	

Das Bedienfeld verriegeln

Sie können das Bedienfeld gegen unbeabsichtigte Nutzung sichern (wenn z. B. Kinder aus Versehen ein Kochfeld einschalten). Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Funktionen außer der Ein/Aus-Taste außer Funktion.

Verriegeln: Berühren Sie die Taste mit dem Schlüsselsymbol. Die Zeitschaltuhr zeigt „lo“ an.

Entriegeln: Gewährleisten Sie, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Taste mit dem Schlüsselsymbol eine Weile gedrückt. Nun können Sie das Induktionskochfeld wieder benutzen. Wenn das Kochfeld sich im Sperrmodus befindet, ist die Steuerung inaktiv außer der Ein/Aus-Taste. So können Sie das Gerät in einem Notfall immer ausschalten. Bei erneuter Nutzung sollten Sie aber das Gerät wieder entsperren.

SCHUTZFUNKTIONEN

Überhitzungsschutz

Ein Temperaturfühler kann die Temperatur in dem Gerät überwachen. Wenn eine erhöhte Temperatur festgestellt wird, schaltet das Gerät sich automatisch ab.

Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ein Topf nicht-magnetisch ist, eine ungeeigneter Größe hat oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Platte liegen gelassen wurde, geht das Kochfeld innerhalb einer Minute automatisch in den Standby-Betrieb. Der Ventilator läuft noch eine Minute nach, um das Gerät zu kühlen.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Schutzfunktion der Induktionskochfeldes. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Platte nach dem Kochen auszuschalten. Die Standardlaufzeiten für verschiedene Temperaturstufen sind wie folgt:


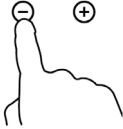
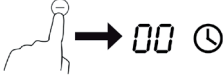

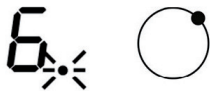
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ZEITSCHALTUHR



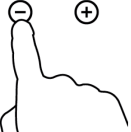


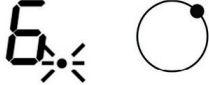
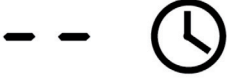
Sie können die Zeitschaltuhr (Timer) auf verschiedene Weise benutzen:

- Sie können die Zeitschaltuhr als Eieruhr verwenden. Hier schaltet der Timer kein Kochfeld aus, wenn die Zeit erreicht ist.
- Sie können die Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochplatte verwenden, wenn die Zeit erreicht ist.
- Der Timer kann auf bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

Verwendung der Zeitschaltuhr

1	Achten Sie darauf, dass das Gerät eingeschaltet ist. Sie können die Zeitschaltuhr benutzen, auch wenn Sie noch kein Kochfeld gewählt haben.	
2	Tippen Sie auf die Taste für die Zeitschaltuhr. Die Anzeige der Eieruhr blinkt und „00“ erscheint.	
3	Stellen Sie die Zeit, indem Sie „-“ oder „+“ drücken. Ein einzelner Tastendruck senkt oder erhöht den Wert um eine Minute. Halten Sie die Tasten gedrückt, um den Wert um 10 Minuten zu verändern.	
4	Durch das Drücken der Taste „-“ auf dem Bedienfeld wird die Funktion der Zeitschaltuhr abgebrochen. Im Display erscheint „00“.	
5	Wenn die Zeit gestellt wurde, startet der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Die Anzeige des Timers blinkt 5 Sekunden lang auf.	
6	Es piept 30 Sekunden lang und die Anzeige der Zeitschaltuhr zeigt „-“, wenn die eingestellt Zeit erreicht wurde.	

Einstellen der Zeitschaltuhr zum Abstellen eines Kochfeldes

1	Berühren Sie die Taste für die Wahl des Kochfeldes, für das Sie die Zeitschaltuhr stellen wollen (z. B. Feld 3).	
2	Tippen Sie auf die Taste der Zeitschaltuhr.	
3	Stellen Sie die Zeit, indem Sie „-“ oder „+“ drücken. Ein einzelner Tastendruck senkt oder erhöht den Wert um eine Minute. Halten Sie die Tasten gedrückt, um den Wert um 10 Minuten zu verändern.	
4	Durch das Drücken der Taste „-“ auf dem Bedienfeld brechen Sie die Funktion der Zeitschaltuhr ab. Im Display erscheint „00“.	
5	Wenn die Zeit gestellt wurde, startet der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Die Anzeige des Timers blinkt 5 Sekunden auf.	
6	Der rote Punkt neben der Temperatureinstellung leuchtet auf und zeigt dabei an, welches Kochfeld gewählt wurde.	
7	Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das entsprechende Kochfeld automatisch ab. Die anderen Kochfelder sind weiter in Betrieb, wenn Sie vorher eingeschaltet wurden.	

KOCHTIPPS

**WARNUNG**

Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und sie stellen deshalb ein enormes Brandrisiko dar.

Tipps für das Kochen

- Reduzieren Sie die Wärme, wenn das Essen zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Topfdeckels reduziert die Zubereitungszeit und spart durch das Erhalten der Hitze Energie.
- Minimieren Sie den Wasser- oder Fettanteil zur Reduzierung der Zubereitungszeit.
- Starten Sie den Kochvorgang mit einer hohen Wärmeeinstellung und reduzieren Sie die Wärme, sobald das Essen sich vollständig erhitzt hat.

Köcheln, Reis kochen

- Beim Köcheln wird der Topfinhalt unterhalb des Siedepunktes bei ungefähr 85 °C gegart. Blasen steigen gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei zerkoht wird. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Reis mithilfe der Absorptionsmethode zuzubereiten, kann eine höhere Leistungseinstellung erfordern, um zu gewährleisten, dass der Reis in der empfohlenen Zeit auch gar wird.

Steak anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie etwas von dem Öl in die heiße Pfanne und legen Sie anschließend das Steak hinein.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die Dauer des Anbratens hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es am Ende sein soll. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie (beispielsweise mit einer Gabel oder einem Kochlöffel) auf das Steak, um zu überprüfen, wie durchgebraten es ist. Je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Legen Sie das Steak anschließend für einige Minuten auf einen warmen Teller, damit es ruhen und zart werden kann.

Essen unter Rühren anbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen flachen Wok oder eine große Pfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Nahrungsmengen haben, braten Sie diese portionsweise und nicht auf einmal an.
3. Lassen Sie die Pfanne kurz vorheizen und fügen Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie das Fleisch zuerst an, nehmen Sie es heraus und stellen Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn das Gemüse heiß, aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Wärmeeinstellung des Kochfeldes, legen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig miteinander, um zu gewährleisten, dass alles erwärmt wird.
7. Servieren Sie das Essen sofort.

Hinweis: Wenn sich ein nicht-magnetischer Topf (z. B. aus Aluminium), ein Topf der falschen Größe oder kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabeln, Schlüssel) auf dem Induktionsfeld befinden, wechselt das Gerät nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Gerät für eine weitere Minute herunter.

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade • Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frittieren und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab. 4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramik Kochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.

Was	Wie	Wichtig!
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Halten Sie den Kratzer in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Versichern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Versichern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmtem Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.


Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt ein leises summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.
Das Gerät gibt Ventilatorgeräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keiner Handlung. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist. 2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet. 	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Gerät vom Strom und kontaktieren Sie den Kundendienst.

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10029241		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	18 / 18 / 18 / 18	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	k.A- k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	206 / 206 / 205 / 205	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	206	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 durchgestrichene 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 Gesamtverkauffläche 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 Fernkommunikationsmittel 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 an 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 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Deutschland

- 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 & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

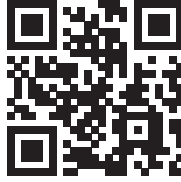
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

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.



CONTENTS

Safety Instructions	32
Instructions on Use and Maintenance	33
Operating Principle	35
Installation	36
Choosing the Right Cookware	42
Device Overview	43
Operation	44
Protective functions	46
Timer	46
Cooking Guidelines	49
Heat Settings	50
Cleaning and Care	51
Troubleshooting	53
Product Data Sheet	55
Disposal Considerations	56
Manufacturer & Importer (UK)	56

TECHNICAL DATA

Item number	10029241
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	2 x 2000 W / 2 x 1500 W

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



CAUTION

Risk of injury! Panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

General Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING**

Risk of fire! do not store other items on the cooking surfaces, except pans and pots.

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, immediately switch off the appliance, unplug the power cord from the wall outlet and contact a qualified technician.
- Switch off the induction hob before cleaning and maintenance and pull out the mains plug.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

**CAUTION**

Risk of burns! During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**WARNING**

Risk of injury! The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

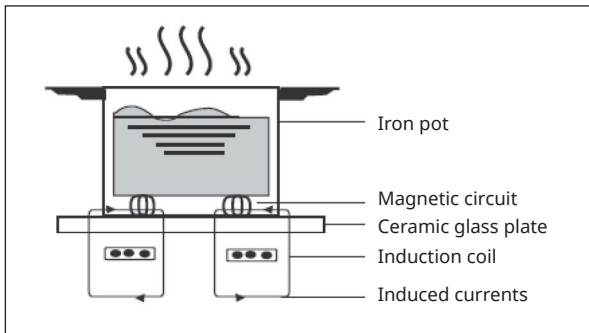
General Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

OPERATING PRINCIPLE

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

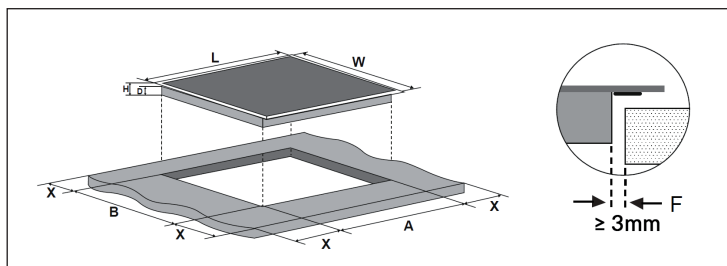


INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below.

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

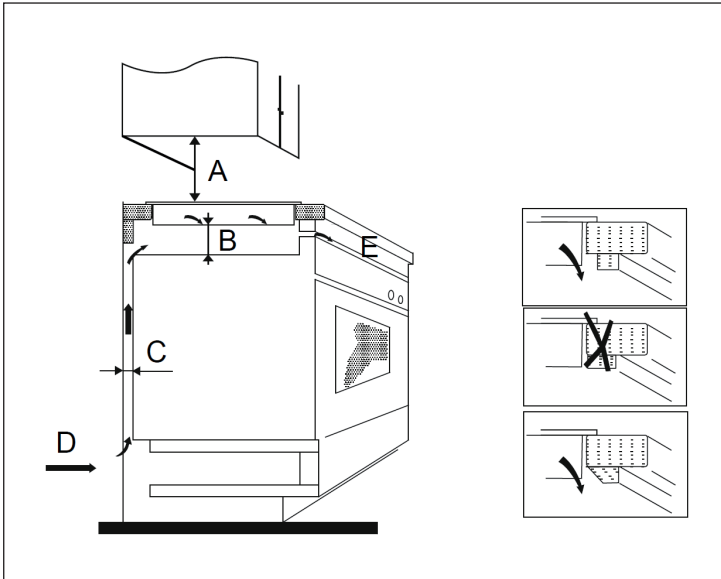


Note: The dimensions given in the table are „mm“.

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state.

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



Note: The dimensions given in the table are „mm“.

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

Before Installing the Hob

Make sure that:

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

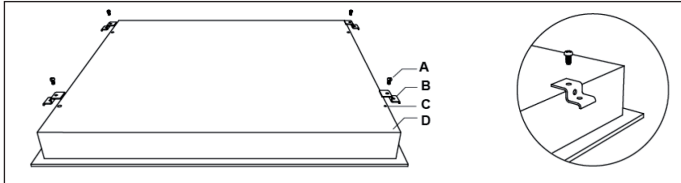
After Installing the Hob

Make sure that:

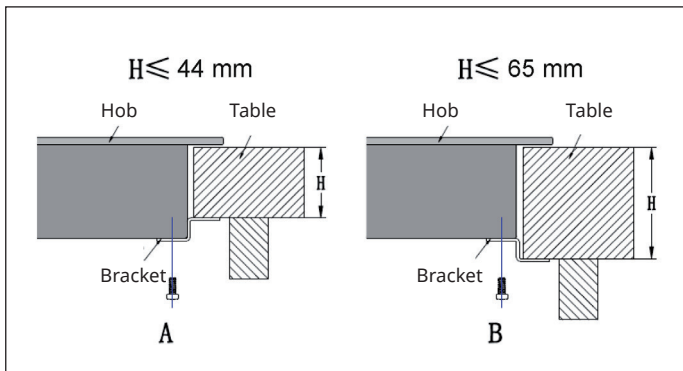
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Adjusting the bracket position

1. The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
2. Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.
3. Adjust the brackets to the thickness of the work surface.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions



WARNING

Risk of injury! The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



WARNING

Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

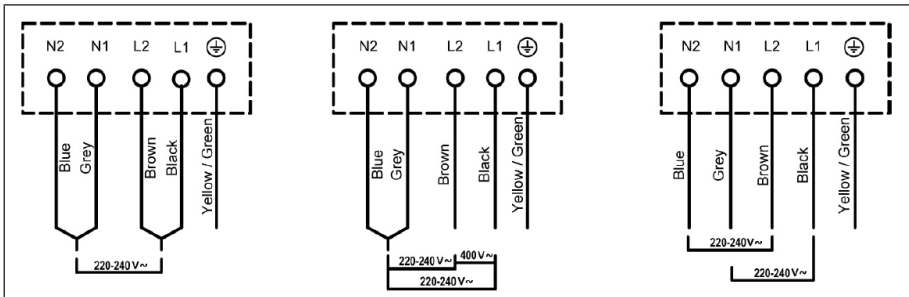
- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

Note: Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Wiring diagram

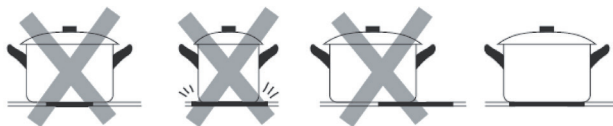


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Note: Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. Always lift the pot off the induction hob. Do not pull on the pot as this may scratch the glass.



Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

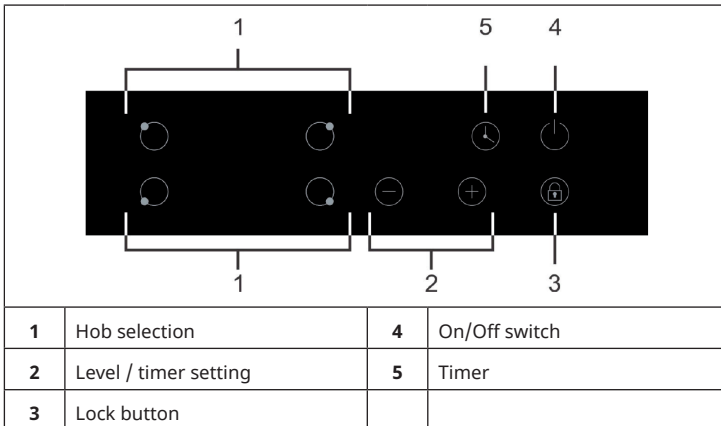
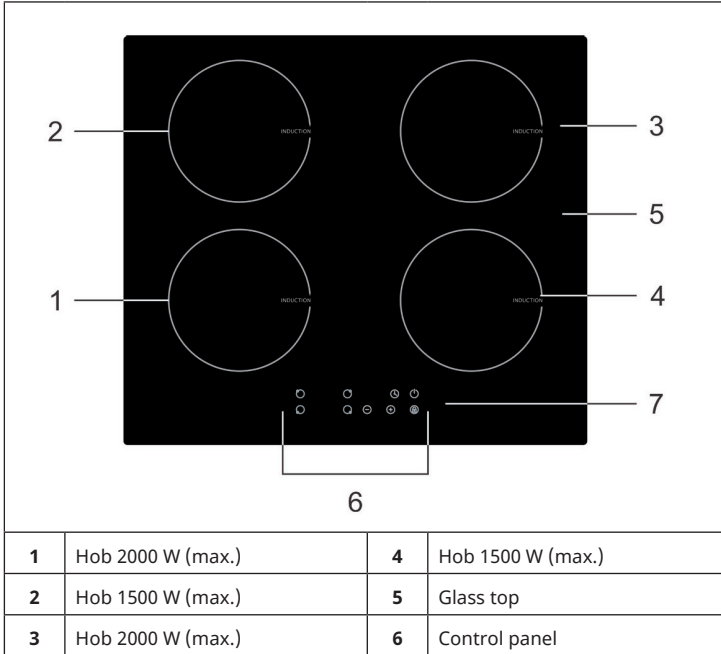


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.


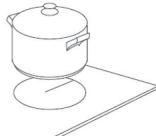

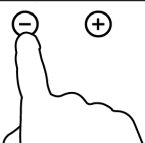


DEVICE OVERVIEW



OPERATION

Cooking

1	Touch the On/Off key. After switching on, there is a beep. All displays show "-" or "--". This signals the standby mode.	
2	Place a suitable pot on the hob. Make sure the bottom and surface of the hob are clean and dry.	
3	Touch the selection of the hob. The indicator next to the key starts to flash.	
4	Select the temperature level by pressing "-" or "+".	





Note: If you have not selected a temperature within one minute, the induction hob switches off automatically and you must start again with step 1. You can adjust the temperature at any time during cooking.

If the display $\geq \cup \leq$ flashes alternately with and the temperature setting, it means:

- that you have not placed the pot correctly on the hob in question
- that the pot you are using is not suitable for induction cooking
- that the pot is too small
- that the pot has not been placed correctly in the center of the hob.

If a suitable pot has not been placed, no heating will take place. Without a suitable pot, the display goes off after one minute.

After cooking

1	Select the hobs that you want to switch off.	
2	Switch the hob off by scrolling down to "0" scroll down. Make sure that the display shows "0" and then "H".	
3	Turn off the entire induction cooktop by pressing the on/off switch.	
4	Watch out for hot surfaces. If the hob is still hot, an "H" will appear. It will fade when the surface has cooled down to a safer temperature.	

Locking the control panel

You can secure the control panel against unintentional use (e.g. if children accidentally switch on a hob). When the control panel is locked, all functions except the On/Off key are disabled.

Lock: Touch the key with the key symbol. The timer displays „lo“.

Unlock: Ensure that the induction cooktop is turned on. Press and hold the key with the key symbol for a while. Now you can use the induction hob again. When the hob is in lock mode, the controls are inactive except for the on/off key. This way, you can always turn off the appliance in case of an emergency. However, you should unlock the device again when you use it again.

PROTECTIVE FUNCTIONS

Overheating protection

A temperature sensor can monitor the temperature inside the unit. If an elevated temperature is detected, the unit will automatically shut down.

Small object detection

If a pot is non-magnetic, of an unsuitable size or another small object (e.g. knife, fork, key) has been left on the plate, the hob will automatically go into standby mode within one minute. The fan will continue to run for one minute to cool the unit.

Automatic shutdown

The automatic shutdown is a protective function of the induction cooktop. It turns off automatically if you forget to turn off the plate after cooking. The standard run times for different temperature levels are as follows:


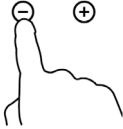
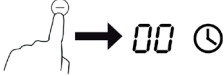

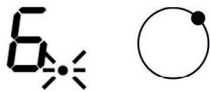
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operating time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TIMER



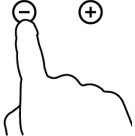


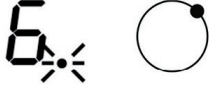
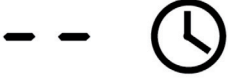
You can use the timer in different ways:

- You can use the timer as an egg timer. Here, the timer will not turn off a hob when the time is reached.
- You can use the timer to turn off a cooktop when the time is reached.
- The timer can be set for up to 99 minutes.

Using the timer

1	Make sure that the appliance is switched on. You can use the timer even if you have not yet selected a hob.	
2	Tap the key for the timer. The egg timer display flashes and "00" appears.	
3	Set the time by pressing "-" or "+". A single keystroke decreases or increases the value by one minute. Press and hold the keys to change the value by 10 minutes.	
4	Pressing the "-" key on the control panel cancels the timer function. "00" appears in the display.	
5	When the time has been set, the countdown starts immediately. The display shows the remaining time. The timer display flashes for 5 seconds.	
6	It beeps for 30 seconds and the timer display shows "--" when the set time has been reached.	

Setting the timer to turn off a hob

1	Touch the key for selecting the hob for which you want to set the timer (e.g. field 3).	
2	Touch the key for the timer.	
3	Set the time by pressing "-" or "+". A single key press will decrease or increase the value by one minute. Press and hold the keys to change the value by 10 minutes.	
4	By pressing the "-" key on the control panel, you cancel the function of the timer. "00" appears in the display.	
5	When the time has been set, the countdown starts immediately. The display shows the remaining time. The timer display flashes for 5 seconds.	
6	The red dot next to the temperature setting lights up, indicating which hob has been selected.	
7	When the time has elapsed, the corresponding hob switches off automatically. The other hobs continue to operate if they were previously switched on.	

COOKING GUIDELINES

**WARNING**

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures 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 flavours 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

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. 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.
4. 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.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Note: When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

HEAT SETTINGS

Power level	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying and searing • bringing soup to the boil • boiling water

CLEANING AND CARE

Note: Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off. 2 Soak up the spill 3 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4 Wipe the area completely dry with a paper towel. 5 Switch the power to the cooktop back on. 	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off at the wall. 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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.
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.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and requires no action. Do not disconnect the power to the induction hob while the unit's fan is still running.
Pans do not become hot.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. 	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, disconnect the power to the induction hob and contact a qualified technician.

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10029241		
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)	Induction 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	18 / 18 / 18 / 18	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	k.A- k.A.	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	206 / 206 / 205 / 205	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	206	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)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	58
Consignes d'utilisation et d'entretien	59
Principe de fonctionnement	61
Installation	62
Choix des bons ustensiles	68
Aperçu de l'appareil	69
Utilisation	70
Fonctions de protection	72
Minuterie	72
Conseils de cuisson	75
Réglage de la puissance de chauffe	76
Nettoyage et entretien	77
Résolution des problèmes	79
Fiche de données produit	81
Informations sur le recyclage	82
Fabricant et importateur (GB)	82

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10029241
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	2 x 2000 W / 2 x 1500 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant toute opération de maintenance ou de réparation.
- La connexion à une alimentation électrique mise à la terre est obligatoire.
- Les modifications de la connexion électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la table de cuisson sont coupants. Soyez prudent car vous risqueriez de vous faire des coupures.

Instructions générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et / ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne qui installe l'appareil, car cela peut vous faire économiser des coûts d'installation.
- Pour éviter des dommages matériels et des blessures corporelles, cet appareil doit être installé conformément à ce mode d'emploi.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit doté d'un disjoncteur qui permet de le déconnecter complètement de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toutes les demandes de garantie.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par des enfants seuls.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et / ou des blessures.

- Pour réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les pièces sous tension) présente des fissures.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils pourraient y devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Surveillez toujours la cuisson. Surveillez en permanence les cuissons courtes.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur les plaques à induction.

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

- Ne faites jamais la cuisine sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche de la prise et contactez un technicien qualifié.
- Avant le nettoyage et l'entretien, éteignez la plaque à induction et débranchez la fiche d'alimentation.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant d'implants avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque chauffante.
- Le non-respect des instructions peut entraîner la mort.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Lors de l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur chauffent au point qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et vos matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne peuvent toucher la plaque chauffante qu'une fois qu'elle a complètement refroidi.

- Tenez les enfants à l'écart de la table de cuisson à induction.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Assurez-vous que les poignées des casseroles ne sont pas directement au-dessus de la table de cuisson allumée. Assurez-vous que les poignées des casseroles sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir pour plaques de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Soyez particulièrement prudent lorsque vous en utilisez un. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

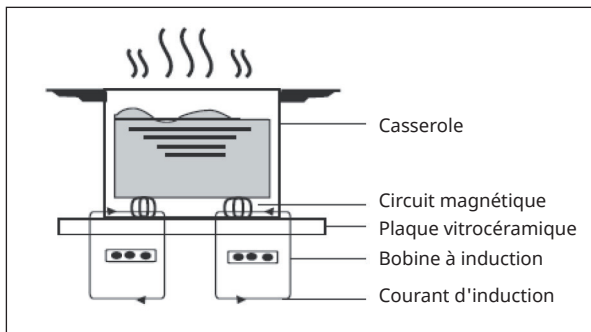
Instructions générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Une sur-cuisson peut provoquer des dégagements de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Ne rangez aucun objet sur l'appareil.
- Ne laissez aucun objet ni ustensile sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateur, lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Éteignez les foyers et la table de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par ex. à l'aide de la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimperaient en cachette sur l'appareil pourraient se blesser gravement du fait de la chute d'objets.

- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable, afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans mettre en danger eux-mêmes ou autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et entretiens doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne faites pas tomber d'objets et n'en placez pas de lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la vitre car cela pourrait rayer la surface.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres agents de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et dans des environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais les foyers à mains nues.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et peu coûteuse. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre ne chauffe que par contact avec la casserole.

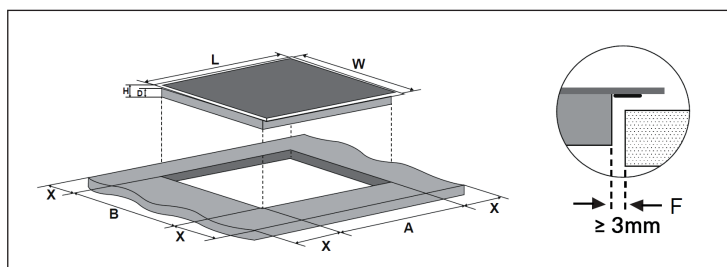


INSTALLATION

Préparation du plan de travail

Découpez le plan de travail selon les dimensions du schéma. Pour l'installation, il doit y avoir au moins 5 cm de plan de travail autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur du plan de travail est de 30 mm au moins. Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolant. Le bois et les matériaux similaires riches en fibres ou liant l'humidité ne doivent être choisis comme surface de travail que s'ils ont été imprégnés afin d'éviter le risque de choc électrique et de déformations dues à la chaleur.

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et l'intérieur du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

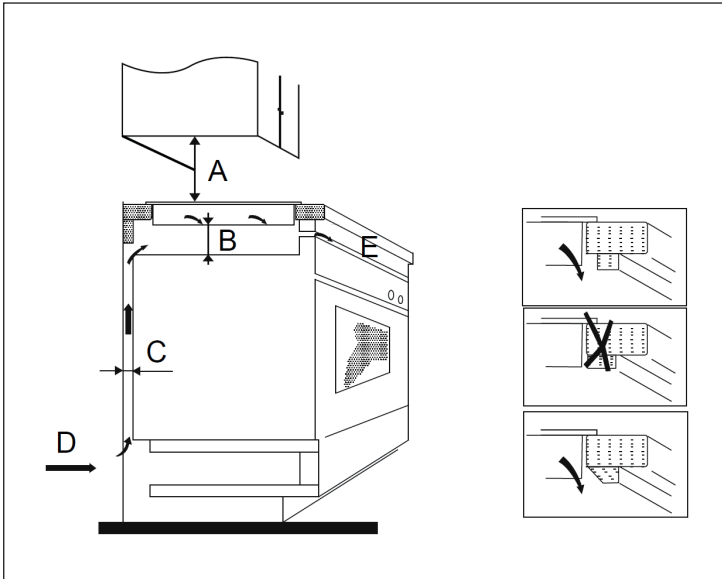


Remarque : les dimensions indiquées dans le tableau sont en "mm".

L	W	H	D	A	L	X	F
590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

Assurez-vous toujours que l'appareil est suffisamment ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que l'appareil est en bon état avant de l'encaster.

Remarque : la distance de sécurité entre la surface de cuisson et le meuble haut au-dessus de la surface de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



Remarque : les mesures données dans le tableau sont en mm.

A	L	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Ouverture d'admission d'air	Ouverture de sortie d'air 5 mm

Avant l'installation

Vérifiez que :

- le plan de travail est de niveau et qu'aucun composant n'interfère avec les exigences d'espace de l'appareil.
- Le plan de travail est d'un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- que le four sur lequel l'appareil est éventuellement installé a un ventilateur de refroidissement intégré.
- qu'un disjoncteur adapté, qui permet une séparation complète du réseau d'alimentation a été intégré et installé dans le câblage existant conformément aux réglementations locales en matière de câblage.
- que le disjoncteur est d'un type homologué et a une ouverture de contact de 3 mm entre tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs (phase), si la réglementation locale le permet).
- que le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.
- Contactez les autorités locales du bâtiment si vous avez des doutes sur l'installation.
- fixez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) sur les murs autour de la plaque à induction.

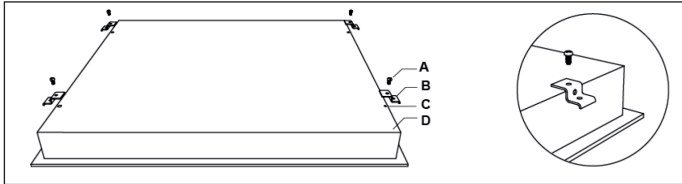
Après l'installation

Vérifiez que :

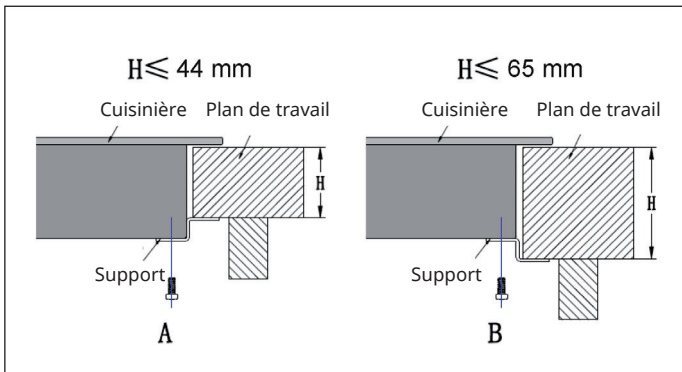
- le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes et les tiroirs de l'armoire.
- l'accès à l'air frais au dessous de l'appareil est garanti afin qu'un échange d'air puisse avoir lieu.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs ou d'armoires, une protection thermique doit être fixée sous l'appareil.
- le disjoncteur doit être facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.

Pose des vis de fixation

1. L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).
Ne forcez pas sur les parties saillantes.
2. Fixez l'appareil au plan de travail en attachant quatre supports sur la face inférieure (voir photo) de l'appareil après l'installation.
3. Ajustez les supports à l'épaisseur du plan de travail.



A	L	C	D
Vis	Support	Trou de perçage	Fond du boîtier



Précautions de sécurité



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La plaque à induction doit être installée par des spécialistes ou des techniciens qualifiés. N'essayez jamais d'encastrer l'appareil vous-même.

- L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de l'appareil.
- L'appareil doit être installé de manière à ce que la chaleur puisse se dissiper, ce qui améliore la fiabilité de l'appareil.
- Les murs et les surfaces entourant l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche adhésive doit être résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Branchement au secteur



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Cet appareil ne doit être connecté au secteur que par des spécialistes qualifiés ou un électricien.

Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que :

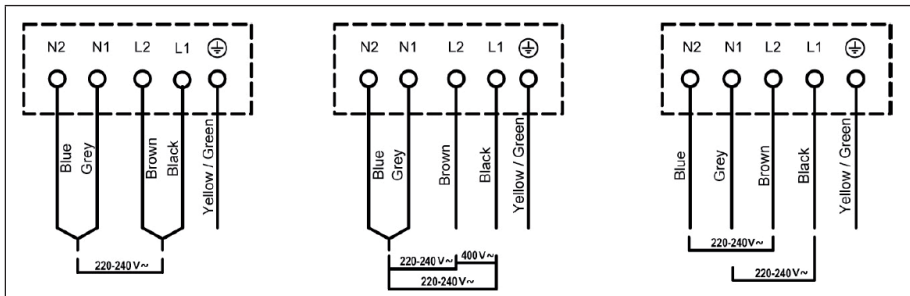
- le câblage de votre maison est adapté à la puissance requise par l'appareil.
- la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- les câbles d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de prises multiples pour connecter l'appareil à l'alimentation électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude de l'appareil et doit être placé de manière à ne jamais dépasser 75 ° C.

Remarque : faites vérifier par votre électricien que le réseau électrique de votre maison est adapté à l'appareil. Si des modifications doivent être apportées à l'alimentation électrique, celles-ci ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé et doit être remplacé, contactez le fabricant ou le service client pour éviter des dommages matériels et / ou des blessures corporelles.
- Si l'appareil est connecté directement à la prise, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace de contact d'au moins 3 mm entre tous les contacts.
- L'installateur doit vérifier la sécurité de la connexion électrique et s'assurer qu'elle est conforme à toutes les normes de sécurité.
- Le câble d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Vérifiez régulièrement que le câble secteur est en bon état.

Schéma de branchement



Blue = Bleu

Grey = Gris

Brown = Brun

Black = Noir

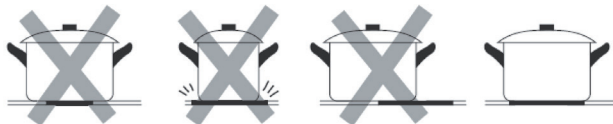
Yellow/Green = Jaune/vert

CHOIX DES BONS USTENSILES

Remarque : utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole. Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne faites pas glisser la casserole pour ne pas rayer la vitre.



Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans dessous magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords tranchants ou à fond arrondi.

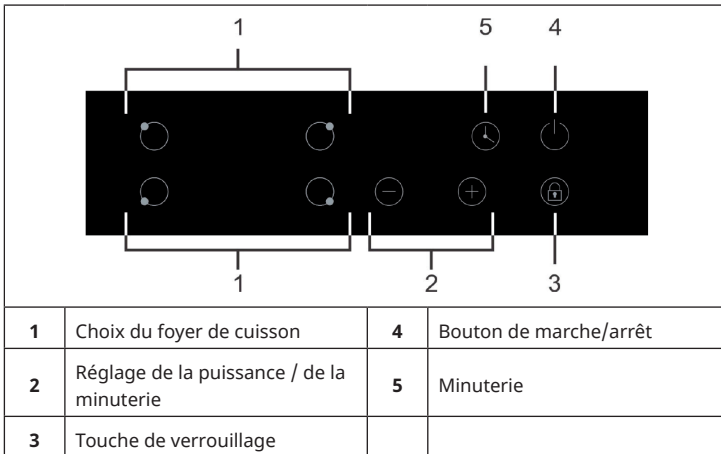
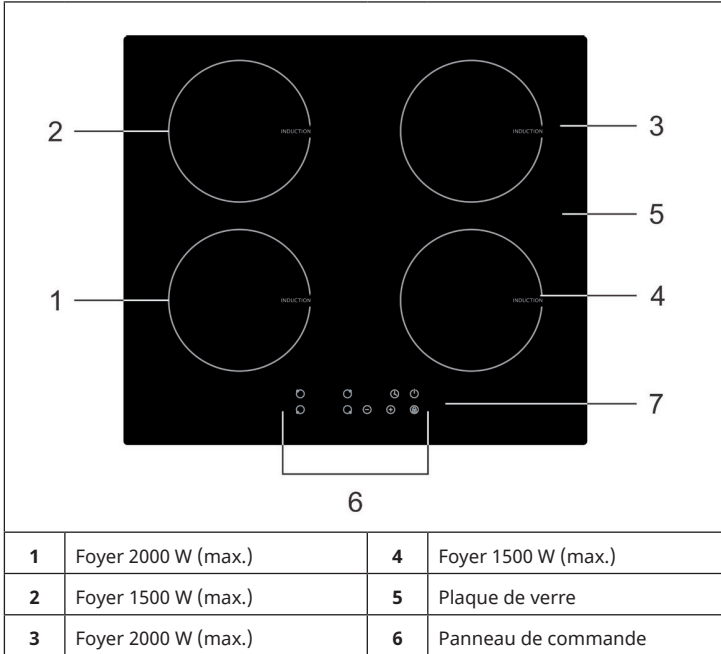


Assurez-vous que le fond de votre casserole est plat, repose bien sur la surface vitrée et est de la même taille que la plaque de cuisson. N'utilisez que des casseroles d'un diamètre aussi grand que le marquage sur la table de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera consommée au plus haut niveau d'efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être reconnues par la plaque à induction. Placez toujours la casserole au milieu du foyer de cuisson.

Vous pouvez effectuer un test d'aimant pour vérifier la compatibilité. Déplacez un aimant en direction du fond de la casserole. Si elle attire l'aimant, la casserole est compatible avec l'induction.


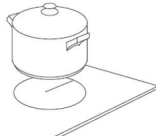

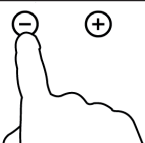


APERÇU DE L'APPAREIL



UTILISATION

Cuisson

1	<p>Touchez la commande de marche/arrêt Au démarrage, l'appareil émet un bip sonore. Tous les voyants affichent "-" ou "--". Ils signalent ainsi que l'appareil est en mode veille.</p>	
2	<p>Posez une casserole adaptée sur la table de cuisson. Assurez-vous que le fond et la surface de la table de cuisson sont propres et secs.</p>	
3	<p>Touchez la sélection de la table de cuisson. Le voyant près de la touche cuisson se met à clignoter.</p>	
4	<p>Choisissez le niveau de température en appuyant sur "-" ou "+".</p>	





Remarque : si vous n'avez choisi aucune empéarture dans la minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement et vous devez reprendre à l'étape 1. Vous pouvez régler la température à tout moment pendant la cuisson.

Si l'écran clignote en alternance avec $\geq \underline{\text{U}} \leq$ le réglage de la température, cela signifie :

- que vous n'avez pas placé correctement la casserole sur la table de cuisson concernée
- que la casserole que vous utilisez n'est pas compatible avec l'induction
- que la casserole est trop petite.
- que la casserole n'est pas bien au milieu du foyer de cuisson.

Si vous n'avez posé aucune casserole, l'appareil ne chauffera pas. En l'absence de casserole adaptée, l'écran s'éteint au bout d'une minute.

Après la cuisson

1	Choisissez le foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.	
2	Éteignez le foyer de cuisson en faisant défiler jusqu'à "0". Vérifiez que l'écran affiche bien "0", puis "H".	
3	Éteignez la table de cuisson entière en appuyant sur la touche de marche/arrêt.	
4	Faites attention aux surfaces chaudes. Si le foyer de cuisson est encore chaud, un "H" s'affiche. Il s'estompe lorsque la surface a refroidi à une température plus sûre.	

Verrouillage du panneau de commande

Vous pouvez sécuriser le panneau de commande contre une utilisation involontaire (par exemple si des enfants allument accidentellement une table de cuisson). Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les fonctions à l'exception du bouton marche / arrêt sont désactivées.

Verrouillage : appuyez sur la touche avec le symbole de la clé. La minuterie indique "lo".

Déverrouillage : vérifiez que la table de cuisson à induction est allumée. Maintenez quelques temps la touche avec le symbole de clé. Vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson à induction. Lorsque la table de cuisson se trouve en mode verrouillé, toutes les commandes sont inactives sauf la touche de marche / arrêt. Ainsi, vous pouvez toujours éteindre l'appareil en cas d'urgence. Si vous l'utilisez à nouveau, vous devez déverrouiller à nouveau l'appareil.

FONCTIONS DE PROTECTION

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température surveille la température dans l'appareil. Si une température trop élevée est détectée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Détection des petits objets

Si une casserole est non magnétique, d'une taille inadaptée ou si un autre petit objet (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la plaque, la table de cuisson passe automatiquement en mode veille dans un délai d'une minute. Le ventilateur continue de fonctionner pendant une minute pour refroidir l'appareil.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de la plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la plaque après la cuisson. Les durées de fonctionnement standard pour différents niveaux de température sont les suivantes :


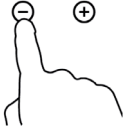
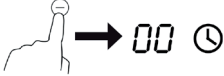

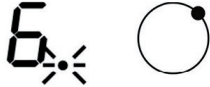
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

MINUTERIE



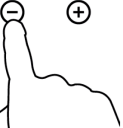
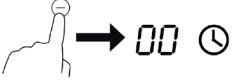

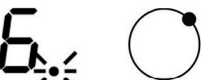
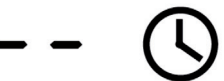
Vous pouvez utiliser la minuterie de différentes façons :

- Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint pas le foyer lorsque la durée est atteinte.
- Vous pouvez utiliser la minuterie pour éteindre le foyer quand la durée est atteinte.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie

1	Vérifiez que l'appareil est allumé. Vous pouvez utiliser la minuterie avant même d'avoir choisi un foyer.	
2	Appuyez sur la touche de la minuterie. Le voyant de la minuterie s'allume et affiche "00".	
3	Réglez la durée en appuyant sur "-" ou "+". Un appui augmente ou diminue la valeur d'une minute. Maintenez la touche pour modifier la valeur par intervalles de 10 minutes.	
4	Appuyez sur la touche "-" du panneau de commande pour annuler la fonction de minuterie. L'écran affiche "00".	
5	Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante. Le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.	
6	L'appareil émet un bip pendant 30 secondes et l'affichage de la minuterie indique "-" lorsque l'heure réglée est atteinte.	

Réglage de la minuterie pour éteindre un foyer de cuisson

1	Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson pour lequel vous souhaitez régler la minuterie (par ex. foyer 3).	
2	Appuyez sur la touche de la minuterie.	
3	Réglez la durée en appuyant sur "-" ou "+". Un appui augmente ou diminue la valeur d'une minute. Maintenez la touche pour modifier la valeur par intervalles de 10 minutes.	
4	Appuyez sur la touche "-" du panneau de commande pour annuler la fonction de minuterie. L'écran affiche "00".	
5	Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante. Le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.	
6	Le point rouge à côté du réglage de température s'allume et indique quel foyer de cuisson a été sélectionné.	
7	Lorsque la durée est écoulée, le foyer de cuisson concerné s'éteint automatiquement. Les autres foyers continuent de fonctionner s'ils étaient allumés.	

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Faites particulièrement attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et donc présenter un énorme risque d'incendie.

Conseils pour faire bouillir

- Réduisez la chaleur lorsque les aliments commencent à bouillir.
- L'utilisation d'un couvercle sur la casserole réduit le temps de préparation et économise de l'énergie en préservant la chaleur.
- Réduisez le volume d'eau ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Démarrez la cuisson à feu élevé et réduisez le feu dès que les aliments sont complètement chauffés.

Faire mijoter, cuisson du riz

- Lorsque vous faites mijoter, le contenu de la marmite cuit en dessous du point d'ébullition à environ 85 ° C. Des bulles peuvent remonter à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est la clé pour préparer de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car la saveur peut se développer sans trop cuire les aliments. Faites également cuire les sauces à base d'œufs épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- La cuisson du riz avec la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour garantir que le riz cuit dans le temps recommandé.

Pour saisir un steak

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes.
2. Chauffez une poêle.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et placez-y le steak.
4. Retourner le steak une seule fois pour le saisir. Le temps qu'il faut pour saisir dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak (avec une fourchette ou une cuillère en bois, par exemple) pour vérifier s'il est bien cuit. Plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Placez ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse reposer et s'attendrir.

Faites sauter les aliments en remuant

1. Choisissez un wok peu profond ou une grande casserole compatible avec l'induction.
2. Préparez tous les ingrédients et accessoires. Pour saisir les aliments en les remuant, vous devez être rapide. Si vous avez de grandes quantités, faites-les frire en portions plutôt qu'en une seule fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites d'abord sauter la viande, puis retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes en remuant. Lorsque les légumes sont chauds mais encore fermes sous la dent, réduisez la température de cuisson sur la plaque de cuisson, placez la viande dans la casserole et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez doucement les ingrédients pour vous assurer que tout est réchauffé.
7. Servez immédiatement.

Remarque : Si une casserole non magnétique (par exemple en aluminium) ou de mauvaise taille, ou si de petits objets (par exemple des couteaux, des fourchettes, des clés) se trouvent sur le champ d'induction, l'appareil passe automatiquement en mode veille après une minute. Le ventilateur continue de refroidir l'appareil pendant une minute.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat • Faire mijoter • Chauffer doucement
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Saisir brièvement • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Faire frire et saisir à vif • Faire cuire de la soupe • Faire bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

Quoi	Comment	Important !
<p>Taches quotidiennes sur le verre (marques de doigts, marques et taches causées par un débordement d'aliments et de liquides non sucrés)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Vaporisez sur un nettoyant pour plaque chauffante pendant qu'elle est encore chaude mais non brûlante. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec un torchon. 4. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, le voyant "Surface chaude" s'éteint même si la plaque de cuisson est encore chaude. Faites attention pour ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez l'emballage pour voir si votre produit de nettoyage convient aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de produit de nettoyage sur la plaque, sinon le verre pourrait se ternir.

Quoi	Comment	Important !
Aliments ou liquides renversés sur les touches de fonction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Faites tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 dans les "Taches quotidiennes". 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible que la plaque de cuisson émette un bip, s'éteigne et que les boutons ne fonctionnent plus tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les boutons sont propres et secs avant de rallumer les panneaux.
Résidus sucrés bouillis, fondus ou chauds et éclaboussures sur la vitre.	<p>Utilisez un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir à vitrocéramique pour enlever la saleté, mais veillez à ne pas vous brûler sur la plaque de cuisson chaude.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez la plaque de cuisson. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30 ° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3 Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4 Suivez les étapes 2 à 4 sous Taches quotidiennes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures car elles sont plus difficiles à éliminer une fois refroidies. • Attention : Risque de blessure ! Dès que vous retirez la protection de sécurité du cutter, le tranchant est exposé. Soyez prudent en le manipulant pour ne pas vous blesser.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution possible
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la table de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez si un fusible s'est déclenché ou est hors service. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne réagissent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactivez le verrouillage des touches.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Un léger film d'eau se trouve sur les touches ou bien vous utilisez la pointe au lieu de la pulpe de vos doigts.	Assurez-vous que les touches sont sèches et utilisez la pulpe de votre doigt.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine à bords tranchants ou une éponge abrasive ou un agent de nettoyage abrasif pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond plat et propre. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur conception, de tels bruits peuvent se produire avec certains ustensiles de cuisine, car les bases sont souvent constituées de divers matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont chauffés.	Ce n'est pas un dysfonctionnement, de tels bruits sont normaux.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil émet un léger bourdonnement lorsque le réglage de chaleur est élevé.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	Cela est normal. Cependant, le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
L'appareil fait des bruits de ventilateur.	Le ventilateur intégré à l'appareil s'est mis en marche pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après que vous ayez éteint l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation lorsque le ventilateur de l'appareil est toujours en marche.
Les casseroles ne chauffent pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil ne détecte pas la casserole parce qu'elle n'est pas compatible avec l'induction. 2. L'appareil ne peut pas reconnaître la casserole car elle est soit trop petite pour la plaque de cuisson, soit n'est pas au centre de la plaque de cuisson. 	Placez la casserole au milieu de la plaque de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond sont adaptées à la plaque de cuisson.
L'appareil ou le foyer de cuisson s'est éteint de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche.	Problème technique.	Veillez noter le code d'erreur, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez le service client.

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence du modèle	10029241		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée		
Nombre de foyers de cuisson / surfaces de cuisson		4	
Technologie de chauffage (Zones de cuisson à induction et surfaces de cuisson, foyers radiants, plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, précis à 5 mm.	Ø	18 / 18 / 18 / 18	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque surface de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	L B	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson et par kg	CE électrique foyer de cuisson	206 / 206 / 205 / 205	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	CE électrique foyer de cuisson	206	Wh/kg

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

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 de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	84
Notas sobre el funcionamiento	85
Funcionamiento	87
Instalación	88
Elegir la batería de cocina adecuada	94
Descripción del aparato	95
Funcionamiento	96
Funciones de protección	98
Programador	98
Consejos de cocina	101
Ajustar la temperatura	102
Limpieza y cuidado	103
Reparación de anomalías	105
Ficha técnica del producto	107
Indicaciones sobre la retirada del aparato	108
Fabricante e importador (RU)	108

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10029241
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	2 x 2000 W / 2 x 1500 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o reparación en la unidad.
- La conexión a una toma de corriente con conexión a tierra es necesaria y obligatoria.
- Los cambios en la conexión de alimentación sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los cantos de la vitrocerámica de inducción están afilados. Tenga cuidado o puede lesionarse con los cortes.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual antes de instalar y/o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente combustibles sobre la placa de cocción.
- Proporcione esta información a la persona que instale el aparato, ya que puede ahorrarle costes de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con este manual para evitar daños materiales y personales.
- Este equipo debe ser instalado y conectado a tierra por una persona cualificada.
- Este equipo debe conectarse a un circuito que tenga un disyuntor que proporcione un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta de la unidad puede anular todos los derechos de garantía.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento de la placa de cocción nunca deben ser realizados por los niños solos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar peligros.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, desconecte inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de cocción de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- No utilice productos a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar la llama con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o una tapa de olla.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! No coloque ningún objeto que no sea una olla o una sartén sobre las placas de inducción.

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine nunca sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente, desenchúfelo de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague y desenchufe la placa de inducción antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgos para la salud

- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben ponerse en contacto con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar la muerte.

**ATENCIÓN**

¡Peligro de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, su ropa y los materiales que no sean utensilios de cocina no toquen la placa caliente hasta que se haya enfriado completamente.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Los mangos de las ollas pueden calentarse tanto durante su uso que no debe tocarlos. Asegúrese de que las asas de las ollas no estén directamente encima de las placas de cocción encendidas. Asegúrate de que los mangos de las ollas están fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.

**ADVERTENCIA**

¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de cocina queda al descubierto en cuanto se retira la tapa de seguridad. Extreme la precaución al utilizarlo. Guarde siempre el rascador de cocina con la tapa de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar lesiones y cortes.

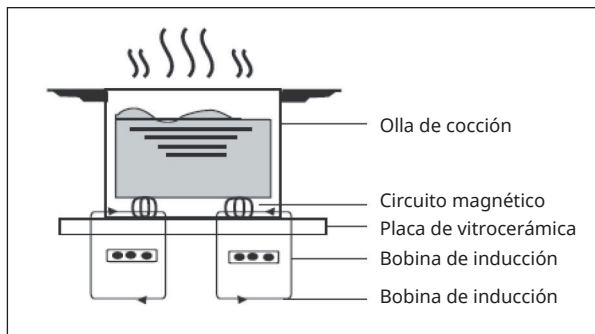
Indicaciones generales de seguridad

- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha. Una cocción excesiva puede provocar humo y las salpicaduras de grasa podrían incendiarse.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No deje nunca objetos u otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o calentar la habitación.
- Apague las placas de cocción y la superficie de cocción después de su uso, tal y como se describe en este manual de usuario (por ejemplo, mediante el control táctil). No confíe en que la función de detección de ollas se apague al retirarlas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.
- Por el bien de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a escondidas al aparato pueden sufrir graves lesiones por la caída de objetos.

- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos o a otros.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en las instrucciones de uso. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados y no las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podría rayarla.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en entornos domésticos y similares, como por ejemplo Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en casas de campo, por parte de los huéspedes en hoteles, y moteles.
- No toque nunca las placas de cocción con la mano desnuda durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

FUNCIONAMIENTO

La cocina de inducción es una tecnología de cocción avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarlo indirectamente a través de la superficie de cristal. El vidrio se calienta porque la olla lo calienta.

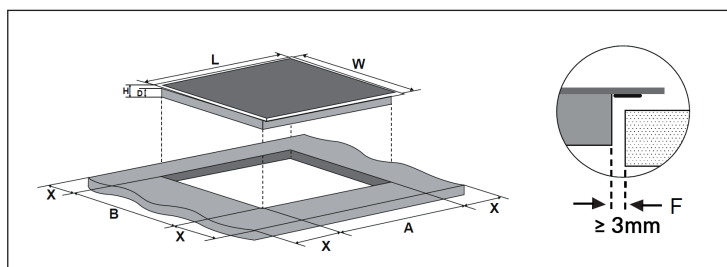


INSTALACIÓN

Preparación de la superficie de trabajo

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones del dibujo. Para la instalación, mantenga al menos 5 cm de encimera alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de encimera resistente al calor y aislante. La madera y otros materiales similares de alto contenido en fibra o humedad sólo deben elegirse como superficie de trabajo si han sido impregnados para evitar el riesgo de descargas eléctricas y deformaciones debidas al calor.

Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y el interior de la superficie de trabajo debe ser de al menos 3 mm.

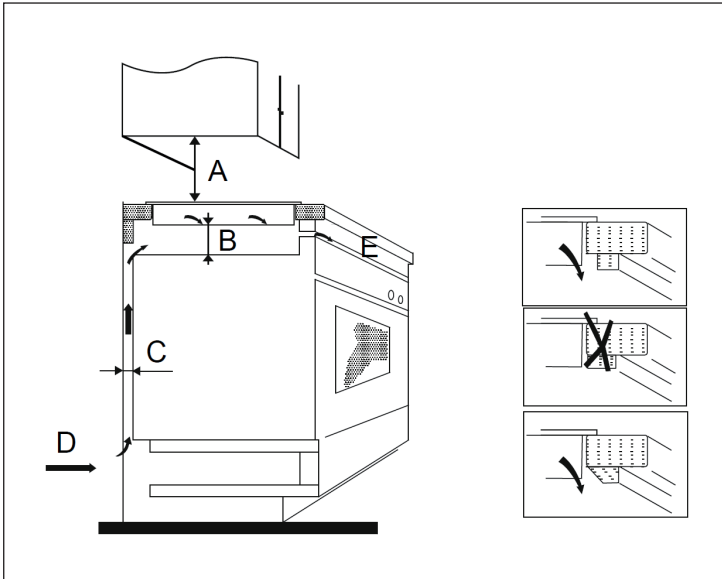


Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla están en "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

En cualquier caso, asegúrese de que la unidad está adecuadamente ventilada y que las aberturas de entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que el aparato se encuentre en buen estado antes de instalarlo.

Nota: La distancia de seguridad entre la superficie de cocción y el armario de pared situado encima de la superficie de cocción debe ser de al menos 760 mm.



Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla están en "mm".

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Abertura de entrada de aire	Abertura de salida de aire 5 mm

Antes de la instalación

Asegúrese de que:

- que la superficie de trabajo esté nivelada y que ningún componente interfiera con las necesidades de espacio del aparato.
- la superficie de trabajo es de material resistente al calor y aislante.
- Que un horno, si la unidad se instala encima, debe tener un ventilador de refrigeración incorporado.
- se ha integrado un disyuntor adecuado, que permite la desconexión completa de la red de suministro, y se ha montado en el cableado permanente de acuerdo con la normativa local sobre cableado.
- el disyuntor debe ser del tipo aprobado y tener una apertura de contacto de 3 mm entre todos los polos (o en todos los conductores activos (de fase) si la normativa local lo permite).
- el disyuntor es fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.
- póngase en contacto con las autoridades locales de construcción si tiene alguna duda sobre la instalación.
- Aplique materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) a las paredes que rodean la placa de inducción.

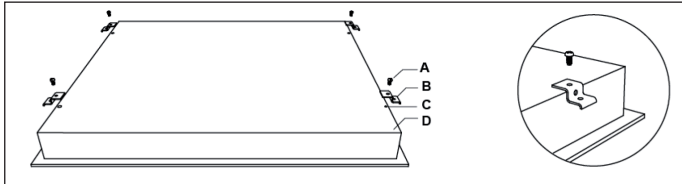
Después de la instalación

Asegúrese de que:

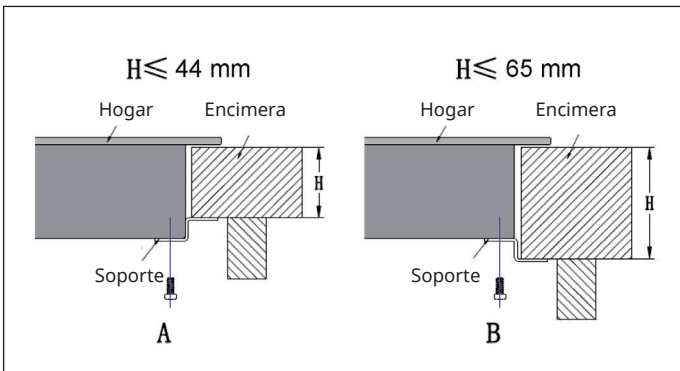
- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas de los armarios y cajones.
- El acceso de aire fresco a la parte inferior de la unidad está garantizado para que se produzca el intercambio de aire.
- cuando el aparato se instala sobre cajones o armarios, se coloca un protector térmico debajo del aparato.
- el disyuntor es fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.

Colocación de los tornillos de fijación

1. El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza a las partes que sobresalen.
2. Fije el dispositivo a la superficie de trabajo fijando cuatro soportes en la parte inferior (véase la imagen) del dispositivo después de la instalación.
3. Ajuste los soportes al grosor de la superficie de trabajo.



A	B	C	D
Tornillos	Soporte	Perforación	Parte inferior de la carcasa



Precauciones especiales



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por profesionales o técnicos cualificados. Nunca intente instalar el aparato usted mismo.

- El aparato no debe instalarse directamente sobre lavavajillas, frigoríficos, congeladores, lavadoras o secadoras, ya que la humedad podría dañar la electrónica del aparato.
- El aparato debe instalarse de forma que el calor pueda irradiarse, lo que puede mejorar la fiabilidad del aparato.
- Las paredes y superficies que rodean el aparato deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.

Conexión a la red eléctrica



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Este aparato sólo debe ser conectado a la red eléctrica por personal cualificado o por un electricista.

Antes de conectar a la red eléctrica, compruebe que:

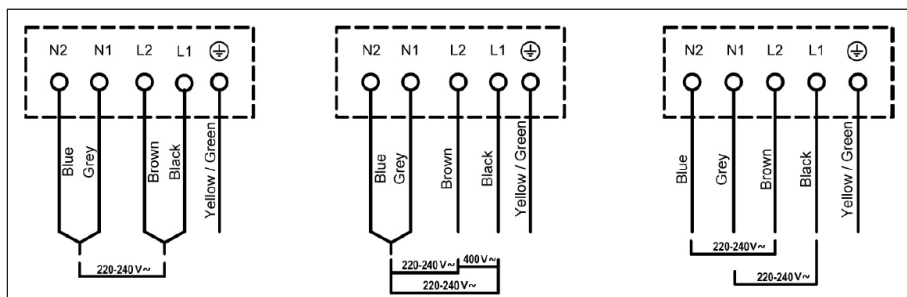
- el sistema de cables de tu casa es adecuado para la potencia que requiere el aparato.
- la tensión de red corresponde a la tensión indicada en la etiqueta del aparato.
- los cables de alimentación pueden soportar la carga indicada en la etiqueta del aparato.

No utilice adaptadores, reductores o tomas múltiples para conectar la unidad a la fuente de alimentación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio. El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente del aparato y debe colocarse de manera que no se caliente a más de 75 °C en ningún momento.

Nota: Consulte con su electricista para asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa es adecuada para el aparato. Los cambios en la conexión de alimentación sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.

- Si el cable de alimentación está dañado y debe ser sustituido, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de atención al cliente para evitar daños materiales y/o personales.
- Si el aparato se conecta directamente a la toma de corriente, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura de contacto de al menos 3 mm entre todos los contactos.
- El instalador debe comprobar la seguridad de la conexión eléctrica y asegurarse de que cumple todas las normas de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- El cable de alimentación de la red debe ser revisado regularmente para comprobar que no está dañado.

Diagrama de conexión



Blue = azul

Grey = gris

Brown = marrón

Black = negro

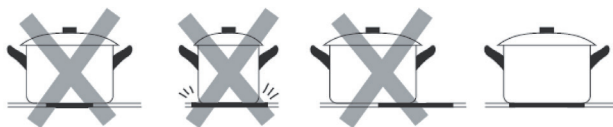
Yellow/green = amarillo/verde

ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

Nota: Utilizar sólo utensilios de cocina adecuados para la inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla. Levante siempre la olla de la placa de inducción. No tire de la olla, ya que podría rayar el cristal.



No son adecuados los utensilios de cocina de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina que tengan bordes afilados o un fondo redondeado.

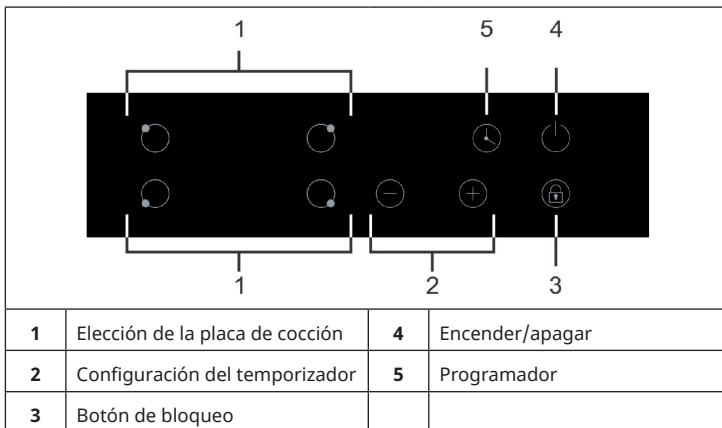
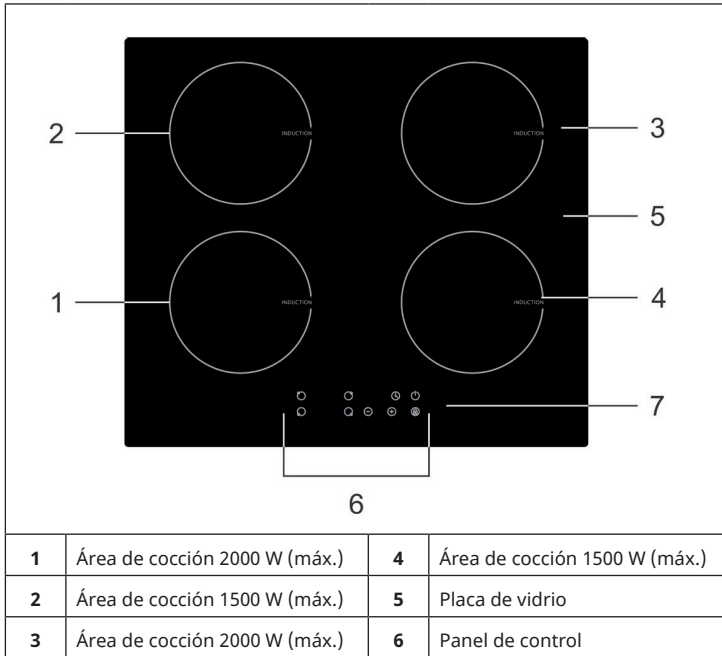


Asegúrese de que el fondo de su olla está nivelado, se asienta de forma plana sobre la superficie de cristal y tiene el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice únicamente ollas cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el marcado en la placa de cocción. Si utilizas una olla un poco más grande, la energía se utilizará al máximo nivel de eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser detectadas por la placa de inducción. Coloque siempre la olla en el centro de la placa.

Puede realizar una prueba de imán para comprobar la usabilidad. Mueve un imán en dirección al fondo de la olla. Si el imán es atraído, la olla es apta para la inducción.


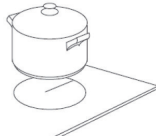

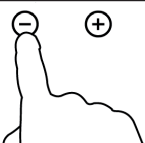


DESCRIPCIÓN DEL APARATO



FUNCIONAMIENTO

Cocinar

1	Toque el botón ON/OFF. Al encenderse suena un pitido. En la pantalla se muestra " - " o "--". Así se señala el modo de espera.	
2	Coloque una olla adecuada en la placa de cocción. Asegúrese de que el suelo y la superficie de la placa están limpios y secos.	
3	Toque para seleccionar la placa de cocción. La pantalla junto al botón comienza a parpadear.	
4	Seleccione el nivel de temperatura pulsando "-" o "+".	





Nota: Si no ha seleccionado una temperatura en un minuto, la placa de inducción se apaga automáticamente y debe empezar de nuevo desde el paso 1. Puede ajustar la temperatura en cualquier momento durante la cocción.

Si la pantalla parpadea alternativamente con $\cong \sqcup \cong$ y el ajuste de temperatura, significa:

- que no ha colocado la olla correctamente en la placa de cocción en cuestión
- que la olla que está utilizando no es adecuada para la cocina de inducción
- que la olla es demasiado pequeña
- que la olla no se ha colocado correctamente en el centro de la placa.

Si no se ha colocado una olla adecuada encima, no se produce el calentamiento. Sin una olla adecuada, la pantalla se apaga después de un minuto.

Después de la cocción

1	Seleccione las placas de cocción que desea apagar.	
2	Apague la placa de cocción desplazándose hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestra "0" y luego "H".	
3	Apague toda la placa de inducción pulsando el botón de encendido/apagado.	
4	Cuidado con las superficies calientes. Si la placa de cocción aún está caliente, aparece una "H". Se desvanece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura más segura.	

Bloqueo del panel de control

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso accidental (por ejemplo, si los niños encienden accidentalmente una placa de cocción). Cuando el panel de control está bloqueado, todas las funciones, excepto el botón de encendido/apagado, están inoperativos.

Cerradura: Toque el botón con el símbolo de la llave. El temporizador muestra "lo".

Desbloquea: Asegúrese de que la placa de inducción está encendida. Mantenga pulsado el botón del símbolo de la llave durante un rato. Ahora puede volver a utilizar la placa de inducción. Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, los mandos están inactivos excepto el botón de encendido/apagado. De este modo, siempre podrá desconectar el aparato en caso de emergencia. Sin embargo, deberá desbloquear el aparato cuando lo vuelva a utilizar.

FUNCIONES DE PROTECCIÓN

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura puede controlar la temperatura en el dispositivo. Si se detecta un aumento de la temperatura, la unidad se apaga automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Si una olla no es magnética, tiene un tamaño inadecuado o se ha dejado otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) en la placa, la placa pasa automáticamente al modo de espera en un minuto. El ventilador sigue funcionando durante un minuto para enfriar el aparato.

Apagado automático

El apagado automático es una función de protección de la placa de inducción. Se apaga automáticamente si se olvida de apagarla después de cocinar. Los tiempos de funcionamiento estándar para los diferentes niveles de temperatura son los siguientes:

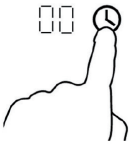
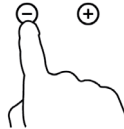
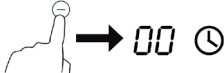

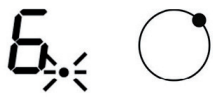
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PROGRAMADOR



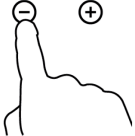
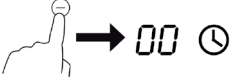

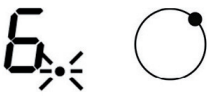
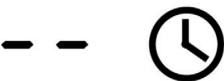
Puedes utilizar el temporizador de varias maneras:

- Puedes utilizar el temporizador como un temporizador de huevos. En este caso, el temporizador no desconecta la placa de cocción cuando se alcanza la hora.
- Puede utilizar el temporizador para apagar una placa de cocción cuando se cumpla el tiempo.
- El temporizador puede ajustarse hasta 99 minutos.

Uso del temporizador

1	Asegúrese de que el dispositivo está encendido. Puede utilizar el temporizador aunque no haya seleccionado todavía una placa de cocción.	
2	Pulse el botón del temporizador. La pantalla del temporizador de huevos parpadea y aparece "00".	
3	Ajuste la hora pulsando "-" o "+". Una sola pulsación de la tecla disminuye o aumenta el valor en un minuto. Mantenga pulsados los botones para modificar el valor en 10 minutos.	
4	Al pulsar la tecla "-" del panel de control, se cancela la función de temporizador. En la pantalla aparece "00".	
5	Cuando se ha ajustado la hora, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante. La pantalla muestra el tiempo restante.	
6	Emite un pitido durante 30 segundos y la pantalla del temporizador muestra "--" cuando se ha alcanzado el tiempo establecido.	

Cómo ajustar el temporizador para apagar una placa de cocción

1	Toque el botón para seleccionar la placa de cocción para la que desea ajustar el temporizador (por ejemplo, el campo 3).	
2	Pulse el botón del temporizador.	
3	Ajuste la hora pulsando "-" o "+". Una sola pulsación de la tecla disminuye o aumenta el valor en un minuto. Mantenga pulsados los botones para modificar el valor en 10 minutos.	
4	Al pulsar la tecla "-" del panel de control, se cancela la función de temporizador. En la pantalla aparece "00".	
5	Cuando se ha ajustado la hora, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante. La pantalla del temporizador parpadea durante 5 segundos.	
6	El punto rojo situado junto al ajuste de la temperatura se ilumina para indicar qué placa de cocción se ha seleccionado.	
7	Una vez transcurrido el tiempo, la placa de cocción correspondiente se apaga automáticamente. Las demás placas de cocción siguen funcionando si ya estaban encendidas.	

CONSEJOS DE COCINA



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Tenga especial cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente, por lo que representan un enorme riesgo de incendio.

Consejos para cocinar

- Reduzca el fuego cuando los alimentos comiencen a cocinarse.
- El uso de una tapa de olla reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al conservar el calor.
- Reduzca la cantidad de agua o grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Comience a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego una vez que los alimentos se hayan calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar el arroz

- La cocción a fuego lento cocina el contenido de la olla por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. De vez en cuando suben burbujas a la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave de las sopas deliciosas y los guisos delicados, ya que permite que el sabor se desarrolle sin que los alimentos se cocinen demasiado. También debe preparar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- La cocción del arroz mediante el método de absorción puede requerir un ajuste de potencia más alto para garantizar que el arroz se cocine en el tiempo recomendado.

Marcar un bistec

1. Dejar reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
2. Calentar una sartén.
3. Frote ambos lados del filete con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque el filete en ella.
4. De la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo que se tarda en dorar depende del grosor del filete y del grado de cocción que se desee obtener al final. El tiempo puede variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete (por ejemplo, con un tenedor o una cuchara de madera) para comprobar si está bien cocido. Cuanto más firme se sienta, más cocido está.
5. A continuación, coloque el filete en un plato caliente durante unos minutos para que repose y se ablande.

Saltear

1. Seleccione un wok poco profundo compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y accesorios. El salteado debe ser rápido. Si tiene grandes cantidades de alimentos, fríalos en tandas en lugar de todos a la vez.
3. Precaliente brevemente la sartén y añadir dos cucharaditas de aceite.
4. Fría primero la carne, retírela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando las verduras estén calientes pero todavía firmes al morderlas, reduzca el fuego de la placa, coloque la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que todo se calienta.
7. Sirva la comida inmediatamente.

Nota: Si hay una olla no magnética (por ejemplo , de aluminio), una olla de tamaño incorrecto u objetos pequeños (por ejemplo , cuchillos, tenedores, llaves) sobre la placa de inducción, el aparato pasa automáticamente al modo de espera después de un minuto. El ventilador enfría el aparato durante un minuto más.

AJUSTAR LA TEMPERATURA

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento de pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate • Cocinar a fuego lento • Calentar despacio
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar • Cocción rápida • Cocer arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear brevemente • Cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír y dorar • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Qué	Cómo	¡Importante!
Contaminación diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Pulverice con un limpiador de placas mientras la placa está todavía templada pero no caliente. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la placa con una toalla. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa de cocción está apagada, el indicador de superficie caliente se apaga aunque la placa de cocción siga caliente. Tenga cuidado de no quemarse. • No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que podría dañar la superficie. Compruebe el envase para ver si su producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje ningún residuo de limpiador en la placa, ya que podría empañar el cristal.

Qué	Cómo	¡Importante!
Si se derraman alimentos o líquidos en las teclas de función.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Empape el residuo. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Ensuciamiento diario". 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.
Residuos de azúcares y salpicaduras en el vaso, demasiado cocidos, derretidos o calientes.	<p>Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para las placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de cocción. 2 Mantenga el raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad hacia un rincón frío de la placa de cocción. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2 a 4 de "Ensuciamiento diario". 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine rápidamente las manchas y salpicaduras, ya que son más difíciles de eliminar una vez que se han enfriado. • ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones! En cuanto se retira la cubierta de seguridad de la cuchilla para alfombras, la cuchilla afilada sobresale. Manéjelo con cuidado para no lesionarse.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posibles causas	Posible solución
La vitro no se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si un fusible puede estar fundido o roto. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Las teclas de función no responden.	Las llaves están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas.
Las teclas son difíciles de manejar.	Hay una fina película de agua en las teclas o utilizan la yema del dedo en lugar de la bola del dedo.	Asegúrese de que las teclas están secas y utiliza la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Se utilizaron utensilios de cocina con bordes afilados o una esponja abrasiva o un estropajo para la limpieza.	Utilice sólo utensilios de cocina con fondos planos y limpios. No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Debido a su construcción, algunos utensilios de cocina pueden hacer esos ruidos porque las bases suelen estar construidas con diferentes materiales que se expanden de forma diferente cuando se calientan.	No se trata de un fallo, esos ruidos son normales.

Anomalía	Posibles causas	Posible solución
La unidad emite un suave zumbido cuando se utiliza con un ajuste de calor alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal. Sin embargo, el ruido debería ser más silencioso o desaparecer por completo a medida que se reduce el ajuste de calor.
El aparato emite ruido de ventilador.	El ventilador integrado en el aparato se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. El ventilador puede seguir funcionando durante algún tiempo después de haber apagado el aparato.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación si el ventilador de la unidad sigue funcionando.
Las ollas no se calientan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no puede detectar la olla porque no es adecuada para la inducción. 2. El aparato no puede detectar la olla porque ésta es demasiado pequeña para la placa de cocción o no está en el centro de la misma. 	Coloque la olla en el centro de la placa de cocción y asegúrese de que las dimensiones del fondo son las adecuadas para la placa.
El aparato o la placa de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error.	Error técnico.	Anote el código de error, desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificador de modelo	10029241		
Tipo de placa	Placa de cocción integrable		
Número de zonas de cocción		4	
Tipo de calor (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas de cocción)	Zonas de cocción por inducción		
Para zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	18 / 18 / 18 / 18	cm
En el caso de que no sea circular zonas o superficies de cocción: Longitud y anchura de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente y cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	L B	N/A N/A	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	206 / 206 / 205 / 205	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	206	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. Debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para el Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	110
Avvertenze sull'utilizzo e sulla manutenzione	111
Modalità di funzionamento	113
Installazione	114
Scegliere le stoviglie adatte	120
Descrizione del dispositivo	121
Utilizzo	122
Funzioni protettive	124
Timer	124
Consigli per cucinare	127
Impostare la potenza riscaldante	128
Pulizia e manutenzione	129
Correzione degli errori	131
Scheda informativa del prodotto	133
Avviso di smaltimento	134
Produttore e importatore (UK)	134

DATI TECNICI

Numero articolo	10029241
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	2 x 2000 W/2 x 1500 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scossa elettrica

- Staccare la spina del dispositivo dalla presa elettrica, prima di realizzare opere di manutenzione o riparazione sul dispositivo.
- Il collegamento a una connessione di alimentazione con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Modifiche al collegamento elettrico possono essere realizzate solo da elettricisti qualificati.
- Una mancata osservanza delle avvertenze può causare scosse elettriche o addirittura la morte.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! I bordi del piano cottura sono taglienti. Prestare attenzione, in modo da evitare di tagliarsi.

Avvertenze di sicurezza generiche

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e/o utilizzare il dispositivo.
- Non poggiare mai materiali o prodotti facilmente infiammabili sul piano cottura.
- Mettere le presenti informazioni a disposizione di chi è responsabile dell'incasso del dispositivo, in modo da risparmiare su eventuali costi di installazione.
- Per evitare danni a cose o persone, il dispositivo deve essere installato nel rispetto del presente manuale.
- Questo dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo dovrebbe essere collegato a un circuito elettrico dotato di un interruttore di sicurezza, che permette una separazione completa dall'alimentazione.
- Un'installazione errata del dispositivo può causare la perdita di validità della garanzia.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere mai realizzate da bambini da soli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose e/o persone.

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie mostra crepe (superficie in vetro ceramica o altri materiali simili che proteggono i componenti che trasmettono corrente).
- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sul piano cottura, dato che potrebbero diventare estremamente caldi.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno con un sistema di comando a distanza separato.
- Tenere sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione. Tenere sotto costante controllo il dispositivo nel caso di cotture brevi.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione, in particolare se si cucina con olio o grasso, dato che possono essere pericolosi e causare incendi. Non cercare assolutamente di estinguere grasso infuocato con dell'acqua! Spegnere invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta tagliafuoco o con il coperchio di una pentola.



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio! Non poggiare sul piano cottura oggetti diversi da pentole e padelle.

AVVERTENZE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare assolutamente su superfici di cottura rotte o crepate. Se la superficie di cottura si rompe o presenta crepe, spegnere subito il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di pulizia e manutenzione, spegnere il piano cottura e staccare la spina.
- Una mancata osservanza delle avvertenze può causare scosse elettriche o addirittura la morte.

Rischi per la salute

- Questo dispositivo soddisfa gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come ad es. pompe per l'insulina) devono contattare il loro medico o il produttore dell'impianto in questione prima di utilizzare il dispositivo, per assicurarsi che gli impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico del piano cottura.
- Una mancata osservanza delle avvertenze può causare la morte.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Durante l'utilizzo, i componenti del dispositivo accessibili all'utente diventano così caldi da poter causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, indumenti e materiali diversi dagli utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo dopo il completo raffreddamento.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- Le impugnature delle pentole possono diventare così bollenti durante la cottura da non poter essere toccate. Assicurarsi che le impugnature non si trovino direttamente sopra a fornelli accesi. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- Una mancanza osservanza delle avvertenze può causare ustioni.

**AVVERTENZA**

Pericolo di lesione! L'affilatissima lama del raschietto per piani cottura viene esposta non appena si toglie la copertura di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l'uso. Conservare sempre il raschietto con la copertura posizionata e fuori dalla portata dei bambini. Una mancanza osservanza delle avvertenze può causare lesioni e tagli.

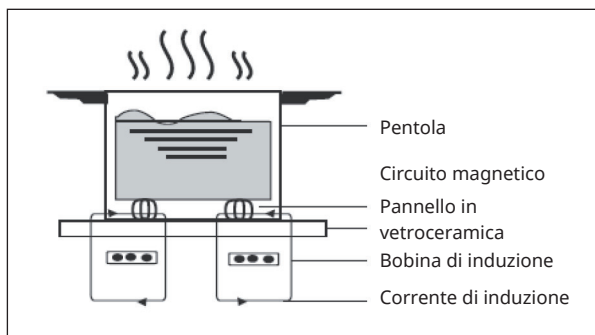
Avvertenze di sicurezza generiche

- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può causare la formazione di fumo e gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non conservare oggetti sopra al dispositivo.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non poggiare oggetti magnetizzati (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettrici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, dato che potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo per scaldarsi o per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura e i fornelli come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Quando si tolgono le stoviglie dal piano cottura, non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere il dispositivo.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedercisi o starci sopra in piedi e di arrampicarsi.
- Non conservare alcun oggetto di interesse per i bambini nei mobili sopra al dispositivo. Se i bambini si arrampicano di nascosto sul dispositivo, potrebbero ferirsi seriamente a causa di eventuali oggetti in caduta.

- Bambini o persone con limitate facoltà mentali devono essere istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro supervisione, in modo da garantire un utilizzo sicuro, senza rischi per sé stessi e altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che sia esplicitamente consigliato nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di manutenzione e riparazione deve essere realizzata da un elettricista qualificato.
- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sulla superficie di cottura.
- Non poggiarsi sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare spazzole metalliche o detergenti aggressivi per pulire la superficie, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso in contesti domestici e similari, come ad es. cucine per il personale presso negozi, uffici e altri contesti lavorativi, in agriturismo, per gli ospiti di hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente i fornelli a mani nude durante il funzionamento.
- Impedire ai bambini sotto a 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

L'induzione è una tecnologia per cucinare all'avanguardia, efficiente e conveniente. Funziona con oscillazioni elettromagnetiche e trasmette il calore direttamente sulla pentola, senza scaldarla indirettamente tramite la superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché è la pentola a scaldarlo.

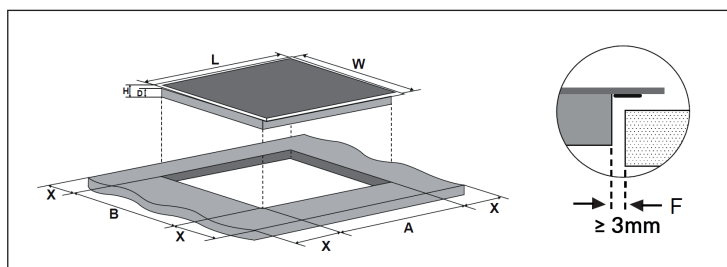


INSTALLAZIONE

Preparare il piano di lavoro

Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate in immagine. Per scopi di installazione, vanno mantenuti almeno 5 cm di piano di lavoro intorno all'intaglio. Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro realizzato con materiale isolante e resistente al calore. Legno e altri materiali fibrosi o che legano l'umidità possono essere utilizzati per i piani di lavoro, solo se sono stati impregnati per evitare il rischio di scosse elettriche e deformazioni dovute al calore.

Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e il lato interno del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

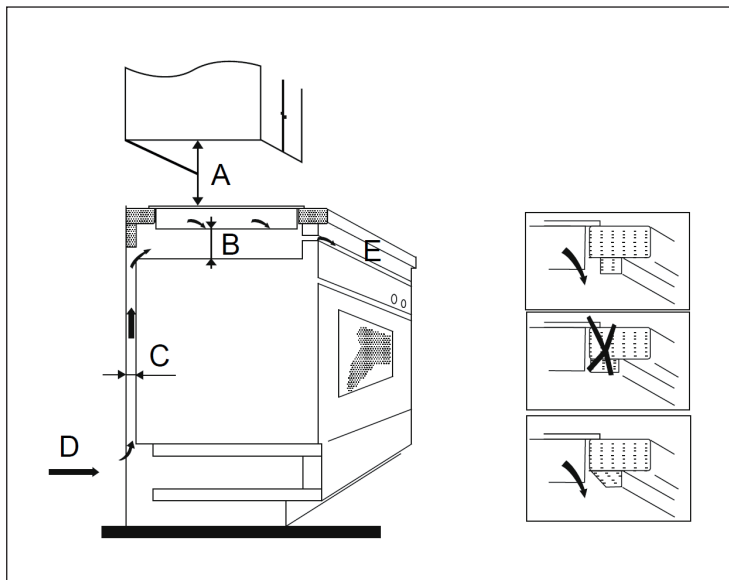


Nota: le misure indicate nella tabella sono in "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

Assicurare sempre una ventilazione sufficiente del dispositivo ed evitare il bloccaggio dei punti di ingresso e uscita dell'aria. Assicurarsi che il dispositivo sia in buono stato prima di installarlo.

Nota: la distanza di sicurezza tra piano di cottura e mobile pensile superiore deve essere di almeno 760 mm.



Nota: le misure indicate nella tabella sono in "mm".

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Apertura di ingresso dell'aria	Apertura di uscita dell'aria 5 mm

Prima dell'installazione

Assicurarsi, che:

- Il piano di lavoro sia in piano e che non ci siano componenti di montaggio che influenzano i requisiti di spazio del dispositivo.
- Il piano di lavoro sia in materiale resistente al calore e isolante.
- Se il dispositivo viene montato sopra a un forno, questo sia dotato di una ventola di raffreddamento.
- Sia stato integrato e montato nel cablaggio fisso un interruttore di sicurezza adatto che assicura uno totale scollegamento dalla rete elettrica, in accordo con le relative normative locali vigenti.
- L'interruttore di sicurezza sia di una tipologia autorizzata e presenti un'apertura di contatto di 3 mm tra tutti i poli (o in tutte le fasi/i conduttori attive/attivi, se autorizzato dalle normative locali).
- L'interruttore di sicurezza sia sempre facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.
- Vengano contattate le autorità locali in caso di dubbi relativi all'installazione.
- Vengano installati materiali resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) sulle pareti intorno al piano cottura.

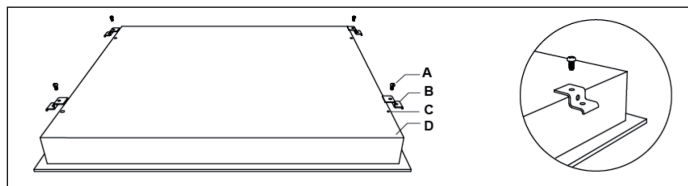
Dopo l'installazione

Assicurarsi, che:

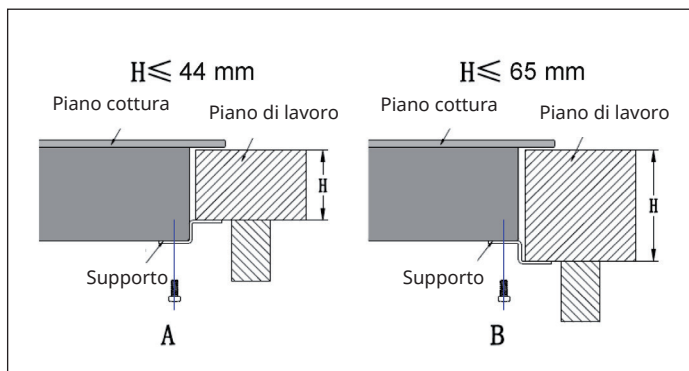
- Il cavo non sia accessibile da sportelli di mobili e cassette.
- Sia garantito un flusso d'aria verso il lato inferiore del dispositivo, in modo da avere sempre un ricambio d'aria.
- Venga installata una protezione dal calore sotto al dispositivo, se questo viene montato sopra a cassette o mobili.
- L'interruttore di sicurezza sia sempre facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.

Montare le viti di fissaggio

1. Il dispositivo deve essere poggiato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui componenti sporgenti
2. Fissare il dispositivo al piano di lavoro, montando quattro supporti al lato inferiore del dispositivo (v. immagine) dopo l'installazione.
3. Regolare i supporti in base allo spessore del piano di lavoro.



A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro	Fondo dell'alloggiamento



Misure di sicurezza



AVVERTENZA

Pericolo di lesione! Il piano cottura a induzione deve essere installato da tecnici qualificati. Non cercare assolutamente di installare il dispositivo autonomamente.

- Il dispositivo non può essere installato sopra a lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, altrimenti l'umidità potrebbe rovinare i componenti elettronici del dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato in modo da poter dissipare calore, così da incrementarne l'affidabilità.
- Le pareti e le superfici intorno al dispositivo devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato adesivo deve essere resistente al calore.
- Non utilizzare pulitrici a vapore per lavare il dispositivo.

Allacciamento alla rete elettrica



AVVERTENZA

Pericolo di lesione! Questo dispositivo può essere collegato alla rete elettrica solo da tecnici qualificati o elettricisti.

Prima dell'allacciamento alla rete elettrica, controllare che:

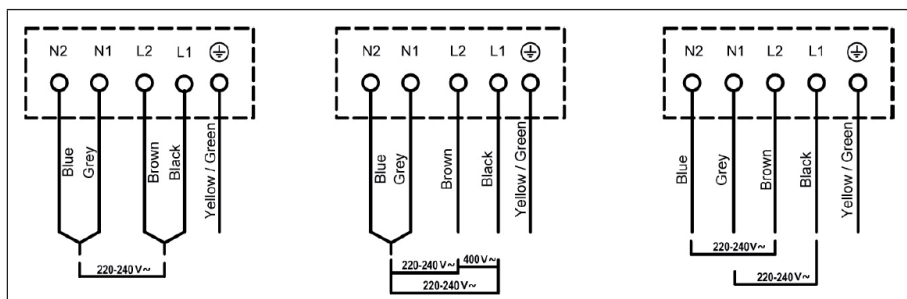
- Il sistema di cavi di casa vostra sia adatto alla potenza necessaria al dispositivo.
- La tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Il cavo di afflusso di tensione sia in grado di tollerare il carico indicato sulla targhetta del dispositivo.

Non utilizzare adattatori, riduttori o prese multiple per collegare il dispositivo alla rete elettrica, altrimenti possono risultare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con componenti bollenti e deve essere posizionato in modo da non superare mai i 75 °C.

Nota: consultare un elettricista per assicurarsi che la rete elettrica di casa sia adatta al dispositivo. Modifiche alla rete elettrica possono essere realizzate solo da elettricisti qualificati.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, contattare il produttore o il servizio di assistenza ai clienti, in modo da evitare danni a cose e/o persone.
- Se il dispositivo è collegato direttamente con la presa elettrica, è necessario installare un interruttore di sicurezza onnipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm tra tutti i contatti.
- L'installatore deve controllare e garantire la sicurezza del collegamento elettrico e assicurarsi che sia conforme alle norme vigenti.
- Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione.
- Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato.

Diagramma di allacciamento



Blue = Blu

Grey = Grigio

Brown = Marrone

Black = Nero

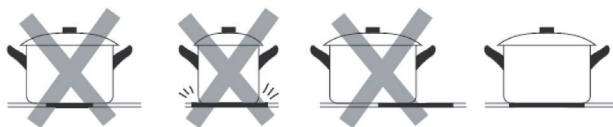
Yellow/Green = Giallo-Verde

SCEGLIERE LE STOVIGLIE ADATTE

Nota: utilizzare solo stoviglie adatte all'induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo delle stoviglie. Per togliere le pentole dal piano cottura, sollevarle sempre. Non trascinarle, altrimenti si potrebbe graffiare il vetro.



Stoviglie realizzate nei seguenti materiali non sono adatte: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare stoviglie con bordi taglienti o fondi arrotondati.

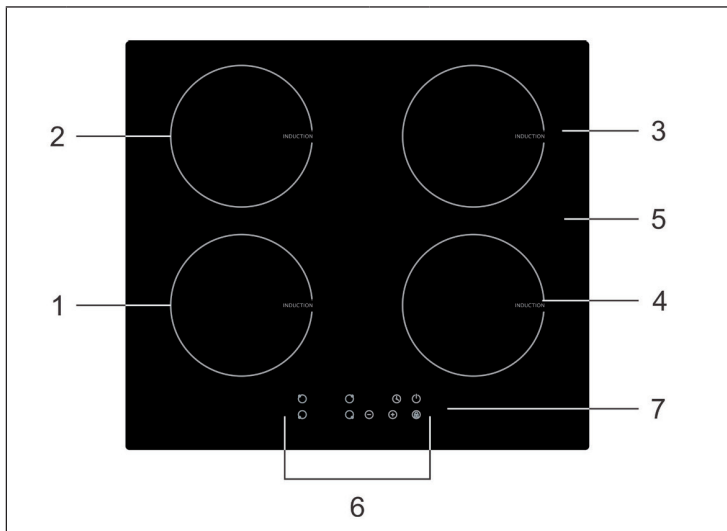


Assicurarsi che il fondo delle stoviglie sia piatto e della stessa grandezza della zona di cottura utilizzata. Utilizzare solo stoviglie dello stesso diametro del segno della zona di cottura. Se si utilizzano stoviglie leggermente più grandi, si ottengono consumi energetici di massima efficienza. Se si utilizzano stoviglie più piccole, l'efficienza potrebbe inferiore alle aspettative. Stoviglie con diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano a induzione. Mettere sempre le stoviglie al centro della zona di cottura.

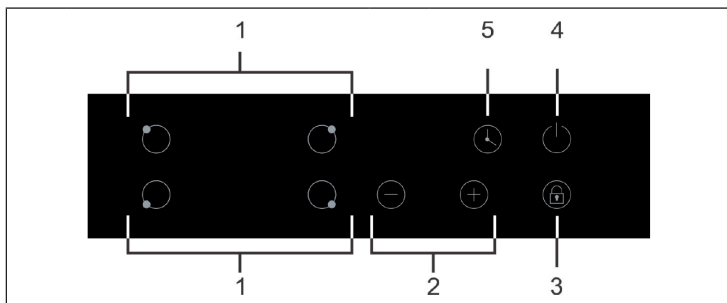
Per assicurarsi che le stoviglie siano adatte, è possibile realizzare un test magnetico. Muovere un magnete in direzione del fondo delle stoviglie. Se viene attratto, le stoviglie sono adatte all'induzione.



DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO




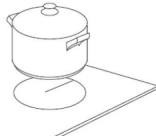

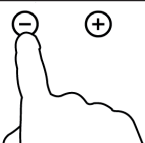
1	Zona 2000 W (max.)	4	Zona 1500 W (max.)
2	Zona 1500 W (max.)	5	Pannello di vetro
3	Zona 2000 W (max.)	6	Pannello di controllo



1	Scegliere la zona di cottura	4	Interruttore on/off
2	Impostazione livello/timer	5	Timer
3	Tasto di blocco		

UTILIZZO

Cuocere

1	<p>Toccare il tasto on/off per avviare il dispositivo. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico. Tutti i display mostrano "-" o "--". In questo modo viene indicata la modalità standby.</p>	
2	<p>Mettere una pentola adatta sulla zona. Assicurarsi che fondo della pentola e superficie del piano cottura siano puliti e asciutti.</p>	
3	<p>Usare i controlli touch per selezionare la zona desiderata. L'indicazione accanto al tasto inizia a lampeggiare.</p>	
4	<p>Selezionare il livello di temperatura premendo "+" o "-".</p>	





Nota: se non si seleziona la temperatura entro un minuto, il piano cottura si spegne automaticamente e bisogna ricominciare dal passaggio 1. La temperatura può essere regolata in ogni momento durante la cottura.

Se il display lampeggia alternativamente con $\geq \underline{\quad} \leq$ e impostazione della temperatura, significa che:

- La pentola non è stata posizionata correttamente sulla zona di cottura in questione.
- La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione.
- La pentola è troppo piccola.
- La pentola non è stata posizionata al centro della zona.

Se non viene posizionata una pentola adatta, non ha luogo alcun riscaldamento. Senza una pentola adeguata, il display si spegne dopo un minuto.

Dopo la cottura

1	Scegliere le zone da spegnere.	
2	Scorrere fino a "0" per spegnere la zona di cottura. Tenere presente, che il display indica "0" e poi "H"	
3	Con il tasto on/off si spegne l'intero piano cottura a induzione.	
4	Fare attenzione alle superfici bollenti. Se il piano cottura è ancora caldo, viene mostrata una "H". Questa scompare quando la superficie è tornata a una temperatura sicura.	

Bloccare il pannello di controllo

Il pannello di controllo può essere bloccato per evitare utilizzi indesiderati o involontari (ad es. per evitare che i bambini accendano una zona di cottura per sbaglio). Quando il pannello è bloccato, tutte le funzioni sono disattivate tranne il tasto on/off.

Bloccare: toccare il tasto con il simbolo della chiave. Il timer mostra "lo".

Sbloccare: assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Tenere premuto il tasto con il simbolo della chiave. Ora è di nuovo possibile utilizzare il piano a induzione. Se il piano cottura è bloccato, tutti i controlli sono inattivi, eccetto il tasto on/off. In casi di emergenza, è sempre possibile spegnere il dispositivo. Per tornare a utilizzare il dispositivo, è necessario però sbloccarlo.

FUNZIONI PROTETTIVE

Protezione dal surriscaldamento

Un apposito sensore può monitorare la temperatura nel dispositivo. Se viene rilevata una temperatura elevata, il dispositivo si spegne automaticamente.

Rilevare oggetti di piccole dimensioni

Se una pentola non è magnetica, ha una dimensione non adatta o sono stati poggiati altri oggetti di piccole dimensioni (ad es. un coltello, una forchetta, una ciotola) sul piano cottura, questo passa automaticamente in standby dopo un minuto. La ventola rimane in funzione per un altro minuto, in modo da raffreddare il dispositivo.

Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione protettiva del piano cottura a induzione. Se si dimentica di spegnere il piano cottura dopo l'uso, si spegne automaticamente. Le durate standard per diversi livelli di temperatura sono:

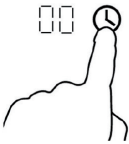
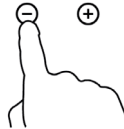
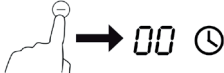


Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata operativa (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TIMER



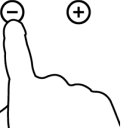
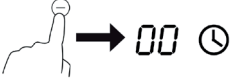

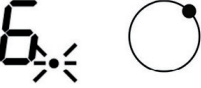
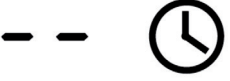
Il timer può essere utilizzato in diversi modi:

- Il timer può essere utilizzato come contaminuti. In questa modalità, il timer non spegne i fornelli quando scade il tempo.
- Il timer può essere utilizzato per spegnere una zona di cottura a tempo scaduto.
- Il timer può essere regolato fino a 99 minuti.

Utilizzare il timer

1	Assicurarsi che il dispositivo si accese. Il timer può essere utilizzato anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.	
2	Toccare il tasto del timer. L'indicazione del contaminuti lampeggia e compare "00".	
3	Selezionare la durata premendo "+" o "-". Ogni volta che si preme uno dei tasti, il valore viene modificato di un minuto. Tenere premuti i tasti per modificare il valore di 10 minuti.	
4	Premendo "-" sul pannello di controllo, la funzione timer viene interrotta. Sul display compare "00".	
5	Una volta impostata la durata, inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo restante. L'indicazione del timer lampeggia per 5 secondi.	
6	Quando viene raggiunto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicazione del timer mostra "--".	

Impostare il timer per spegnere una zona di cottura

1	Toccare il tasto per selezionare la zona di cottura per cui si desidera impostare il timer (ad es. zona 3).	
2	Toccare il tasto del timer.	
3	Selezionare la durata premendo "+" o "-". Ogni volta che si preme uno dei tasti, il valore viene modificato di un minuto. Tenere premuti i tasti per modificare il valore di 10 minuti.	
4	Premendo "-" sul pannello di controllo, la funzione timer viene interrotta. Sul display compare "00".	
5	Una volta impostata la durata, inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo restante. L'indicazione del timer lampeggia per 5 secondi.	
6	Il punto rosso accanto all'impostazione della temperatura si illumina e indica quale zona è stata selezionata.	
7	Quando il tempo è scaduto, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. Se altre zone erano state accese in precedenza, rimarranno in funzione.	

CONSIGLI PER CUCINARE



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, dato che olio e grasso si scaldano molto in rapidamente. Nel caso di temperature molto elevate, olio e grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano quindi un enorme rischio di incendi.

Consigli per cucinare

- Non appena le pietanze iniziano a bollire, ridurre la temperatura.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia mantenendo il calore all'interno.
- Per ridurre i tempi di cottura, non utilizzare più acqua o grasso del necessario.
- Iniziare sempre con una temperatura elevata e ridurla quando la pietanza si è completamente riscaldata.

Sobbollire, cuocere riso

- Sobbollire significa scaldare le pietanze sotto il punto di cottura, a circa 85 °C. A questa temperatura cominciano a formarsi delle bollicine sulla superficie del liquido di cottura. Lasciar sobbollire zuppe e stufati è il segreto per far sviluppare al meglio i sapori, senza cuocere eccessivamente le pietanze. Salse a base d'uovo e addensate con la farina devono essere preparate sotto al punto di ebollizione.
- Preparando il riso con il metodo ad assorbimento può richiedere potenza maggiore, per garantire che il riso risulti cotto nel tempo consigliato.

Cucinare una bistecca

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
2. Scaldare una padella.
3. Sfregare entrambi i lati della bistecca con un po' d'olio. Far gocciolare un po' dell'olio nella padella bollente e poggiare la bistecca.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. La durata della cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si preferisce. La durata può essere compresa tra 2 e 8 minuti per lato. Premere la bistecca (ad es. con una forchetta o un cucchiaino da cucina) per controllare il livello di cottura della bistecca. Più risulta dura, più è cotta.
5. Lasciare poi la bistecca per qualche minuto su un piatto caldo, in modo che possa riposarsi e diventare ancora più tenera.

Arrostire pietanze mescolando

1. Scegliere una padella wok con fondo piatto compatibile all'induzione o una padella di grandi dimensioni.
2. Preparare ingredienti e utensili necessari. La cottura deve avvenire rapidamente. Se si desidera preparare grandi quantità, cuocere le pietanze in diverse porzioni e non tutte in una volta.
3. Lasciare scaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, toglierla dalla padella e tenerla al caldo.
5. Cuocere le verdure mescolando. Quando le verdure sono bollenti, ma ancora croccanti, ridurre il calore della zona di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa che si desidera.
6. Mescolare con cura gli ingredienti, per assicurarsi che tutto si scaldi a dovere.
7. Servire subito.

Nota: se sul piano a induzione c'è una pentola non magnetica (ad es. di alluminio), una pentola di dimensioni errate o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, ciotole), il dispositivo passa automaticamente in standby dopo un minuto. La ventola continua a raffreddare il dispositivo per un altro minuto.

IMPOSTARE LA POTENZA RISCALDANTE

Livello di potenza	Adatto per
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Scaldare piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato • Sobbollire • Scaldare lentamente
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancake
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Arrostire rapidamente • Cuocere pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Friggere e scottare ad alte temperature • Portare a ebollizione zuppe • Portare a ebollizione acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (ditate, altri residui o macchie, causati da cibo o liquidi non contenenti zucchero che traboccano).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente per piani cottura sulla superficie ancora calda, ma non più bollente. 3. Passare un panno umido e asciugare poi il piano con uno straccio. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, l'indicazione "Superficie bollente" scompare anche se il piano è ancora bollente. Fare attenzione a non scottarsi! • Non utilizzare prodotti o spugne abrasivi, altrimenti potrebbero rovinare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto se è adatto per piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti si potrebbe macchiare il vetro.

Cosa	Come	Importante!
Cibo o liquidi traboccati sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Fare ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o un panno da cucina. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Può succedere che il piano di cottura emetta segnali acustici, che si spenga da solo e che i tasti non funzionino se c'è del liquido sopra. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti prima di riaccendere il piano cottura.
Residui di cibo cotto eccessivamente, sciolto o bollente contenente zucchero e schizzi sul vetro.	<p>Rimuovere lo sporco con un taglierino, la lametta di un rasoio o un raschietto per piani in vetroceramica, ma fare attenzione a non scottarsi con le superfici bollenti.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnerne il piano cottura. 2 Tenere il raschietto a un angolo di 30° e grattare lo sporco verso un angolo freddo del piano cottura. 3 Rimuovere lo sporco accumulato con uno straccio o un panno da cucina. 4 Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere immediatamente macchie e spruzzi, dato che diventa più difficile eliminarli quando si raffreddano. • Attenzione: pericolo di lesione! Non appena si toglie la copertura del taglierino, viene esposta la lama affilata. Procedere con attenzione per evitare di ferirsi.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e sia acceso. Controllare se è saltato o si è guastato un fusibile. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti.
I tasti sono difficili da utilizzare.	C'è un sottile strato d'acqua sui tasti o state utilizzando la punta delle dita invece dei polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate stoviglie con bordi taglienti o spugne/ prodotti abrasivi per la pulizia.	Utilizzare solo stoviglie con fondo piano e pulito. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.
Alcune pentole fanno rumori scoppiettanti.	Per motivi strutturali, utilizzando alcune tipologie di stoviglie, si possono sentire rumori di questo tipo, dovuti al fatto che spesso il fondo è composto da materiali che si espandono diversamente quando si scaldano.	Non si tratta di un errore. Questi rumori sono del tutto normali.

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il dispositivo emette un lieve ronzio se si imposta una potenza riscaldante elevata	Questo è dovuto alla tecnologia a induzione.	È del tutto normale. Il rumore dovrebbe però diventare più lieve o scomparire del tutto, se si abbassa l'impostazione del calore.
Il dispositivo emette rumore di ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è accesa per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può capitare che la ventola prosegua il funzionamento per diverso tempo dopo lo spegnimento del dispositivo.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione se la ventola è ancora in funzione.
Le stoviglie non si scaldano.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il dispositivo non rileva la pentola, perché non è adatta all'induzione. 2. Il dispositivo non può rilevare la pentola, perché troppo piccola per la zona o perché non si trova al centro della zona. 	Mettere la pentola al centro della zona di cottura e assicurarsi che le dimensioni del fondo siano adatte alla zona.
Dispositivo o zona si spengono inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e compare un codice di errore.	Errore tecnico.	Annotarsi il codice di errore, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e contattare il servizio di assistenza ai clienti.

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno del modello	10029241		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero delle zone di cottura e/o superfici di cottura		4	
Tecnologia riscaldante (Zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura a irraggiamento, piastre di cottura)	Zone di cottura a induzione		
Per zone o superfici di cottura di forma circolare: diametro della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Ø	18 / 18 / 18 / 18	cm
Di forma non circolare Zone o superfici di cottura: lunghezza e larghezza della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente e per ogni superficie scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Lunghezza Larghezza	n.d. n.d.	cm
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura per kg	EC Piano cottura elettrico	206 / 206 / 205 / 205	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC Piano cottura elettrico	206	Wh/kg

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN