VIRTUOSA FLEX 90

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

10032552

COOKINGCOOKINGCOOKINGCO

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
Hinweise zu Bedienung und Wartung 5
Geräteübersicht 8
Bedienfeld 9
Funktionsweise 9
Installation 10
Inbetriebnahme und Bedienung 16
Timereinstellungen 25
Kochtipps 28
Heizleistung einstellen 30
Reinigung und Pflege 31
Fehlersuche und Fehlerbehebung 33
Hinweise zur Entsorgung 38
Hersteller & Importeur (UK) 38

English 39
Español 75
Français 111
Italiano 147

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032552
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung	10800 W

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einen geerdeten Leitungssystem ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am elektrischen Leitungssystem 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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mir eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzstromkabel 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.

- Warnung: 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 kann 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 am Hauptschalter (Wandsteckdose) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochoberfläche vor der Reinigung oder Wartung aus.
- 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.

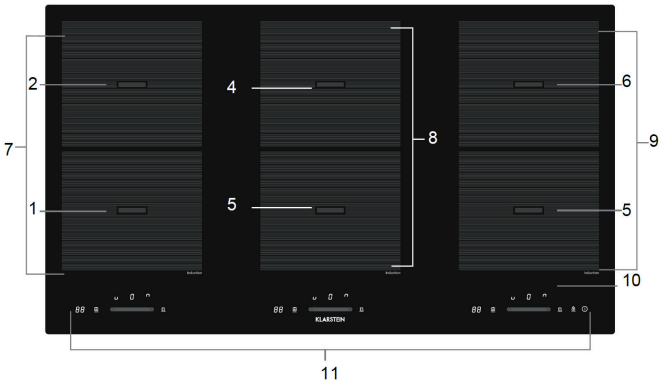
WARNUNG
Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite 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.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Lagerfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (.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 Verwendung 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 Induktionsglasoberfläche, 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 Umfeldern wie beispielsweise 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.

GERÄTEÜBERSICHT



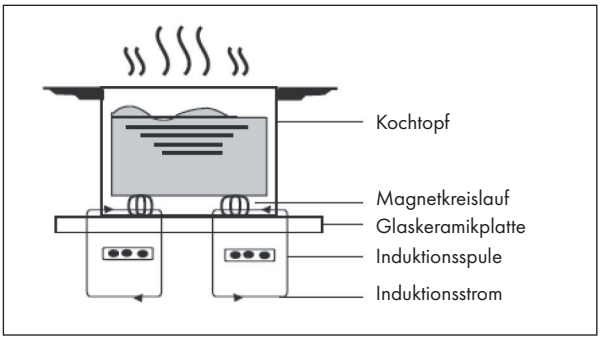
1	Max. 1800/3000 W Bereich	7	Flexibler Induktionsbereich 3000/4000 W
2	Max. 1800/3000 W Bereich	8	Flexibler Induktionsbereich 3000/4000 W
3	Max. 1800/3000 W Bereich	9	Flexibler Induktionsbereich 3000/4000 W
4	Max. 1800/3000 W Bereich	10	Glasoberfläche
5	Max. 1800/3000 W Bereich	11	Bedienfeld
6	Max. 1800/3000 W Bereich		

BEDIENFELD

1	Leistung/ Touch-Schieberegler	4	EIN/AUS
2	Kochfeldauswahltaste	5	Warmhaltefunktion
3	Tastensperre	6	Boostfunktion

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.

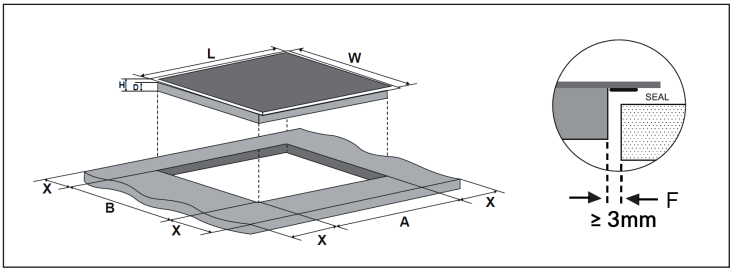


INSTALLATION

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.

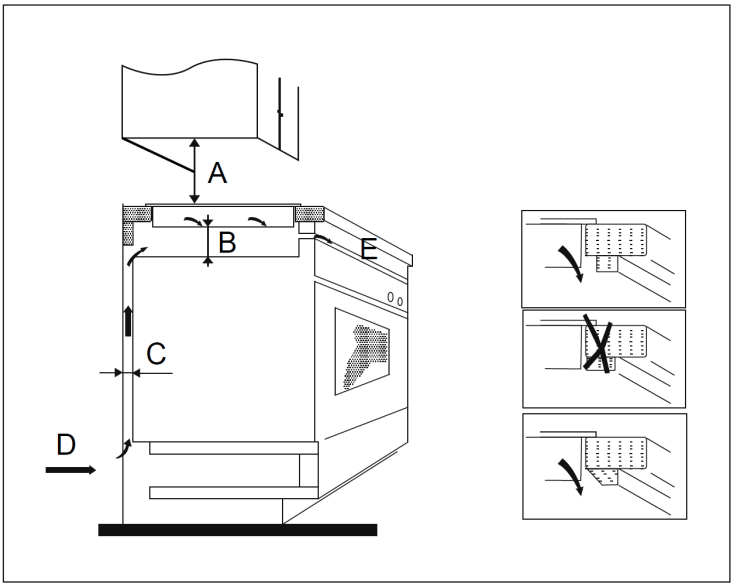


Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen, handelt es sich um „mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	875+4+1	495+4+1	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.

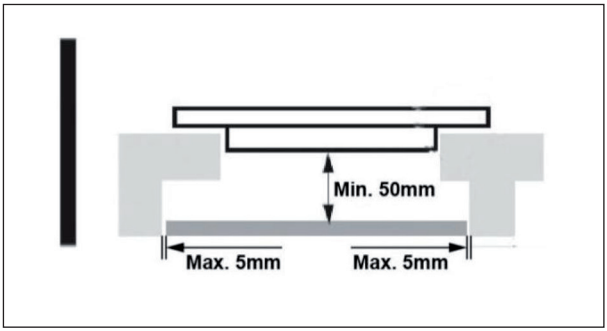
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfläche und dem Hängeschrank oberhalb der Kochfläche sollte mindestens 760 mm betragen.



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

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausreichend belüftet wird und dass die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnung nicht von der Arbeitsfläche blockiert werden, wenn das Gerät eingebaut wird. Um ein versehentliches Berühren von Geräteteilen und Stromschläge zu vermeiden, ist es notwendig, einen Holzeinsatz mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Unterseite des Geräts anzubringen. Halten Sie sich an die unten dargestellten Angaben.



Hinweis: Beachten Sie, dass der von Ihnen verwendeter Materialkleber bis über 150 °C hitzebeständig sein muss, um ein Lösen der Verkleidung zu verhindern. Die Rückwand, anschließende und umgebende Oberflächen müssen hitzebeständig gegenüber Temperaturen über 90 °C sein.

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 Kabelvorschriften 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 Keramikfließen) an den die Induktionskochfläche umgebenden Wänden anbringen.

Nach der Installation

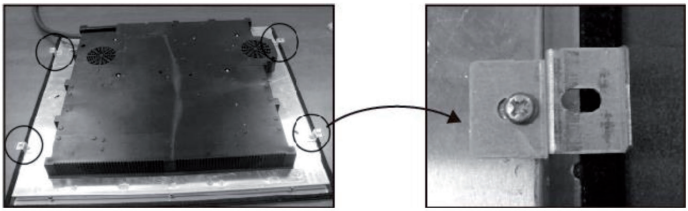
Versichern Sie sich, dass:

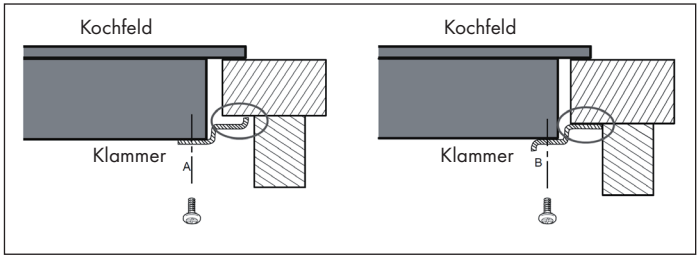
- das Netzkabel durch Schranktüren und Schubladen nicht zugänglich ist.
- ein Frischluftzugang zu der Unterseite des Geräts gewährleistet wird, so dass ein Luftaustausch stattfinden kann.
- ein Wärmeschutz unterhalb des Geräts angebracht wird, wenn das Gerät oberhalb von Schubladen oder Schränken installiert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

Hinweis: Die Halterungen dürfen nur unterhalb der Arbeitsfläche fixiert werden und niemals zwischen Arbeitsfläche und Kochfeld.





Vorsichtsmaßnahmen

WARNUNG
Verletzungsgefahr! Die Induktionskochfläche muss von hierfür qualifiziertem Personal 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

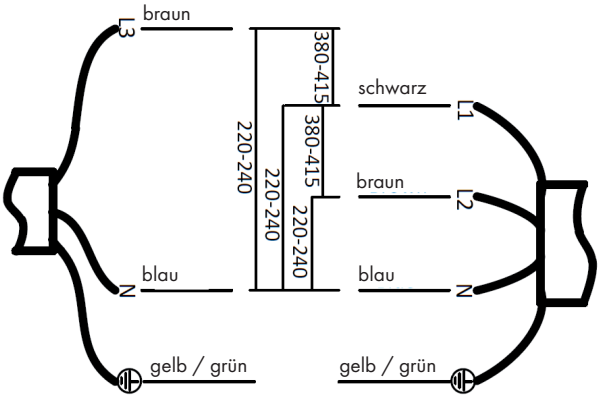
WARNUNG
Verletzungsgefahr! Dieses Gerät darf nur von einer hierfür qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

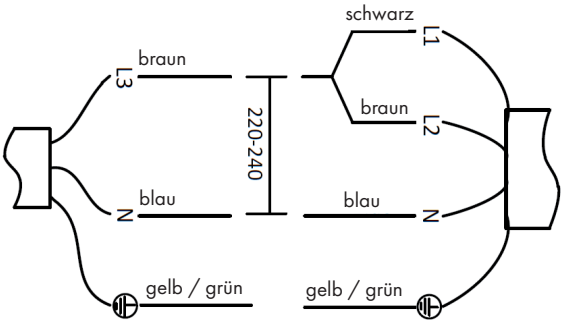
Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob:

- 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 Geräteplatte 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.


braun
L3
380-415
schwarz
L1
220-240
380-415
braun
L2
220-240
220-240
blau
N
blau
N
gelb / grün
gelb / grün

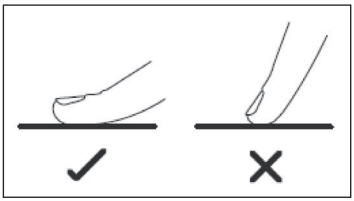

schwarz
L1
braun
L3
braun
L2
220-240
blau
N
blau
N
gelb / grün
gelb / grün

- 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.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Touch-Steuerung

- Die Tasten des Bedienfelds des Geräts reagieren auf Berührungen. Es ist deshalb nicht notwendig, beim Berühren Druck auszuüben.
- Verwenden Sie zum Berühren den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.

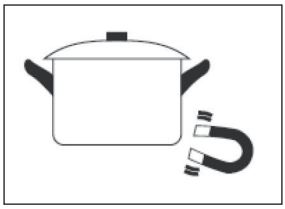


- Jedes Mal, wenn das Gerät eine Berührung registriert, piept es.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und das sie nicht abgedeckt werden (beispielsweise von Gegenständen oder Lappen). Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Auswahl des Kochgeschirrs

Hinweis: Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite.

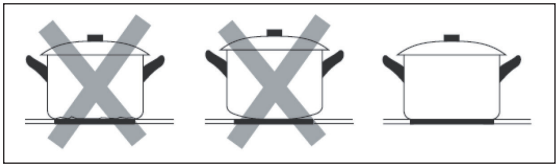
Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.



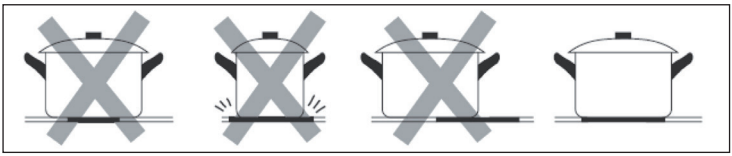
Falls Sie keinen Magneten zur Hand haben:

1. Füllen Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie auf Induktionseignung überprüfen möchten.
2. Wenn das Symbol ⊔ nicht auf dem Bedienfeld erscheint und sich das Wasser aufheizt, ist der Topf induktionsgeeignet.

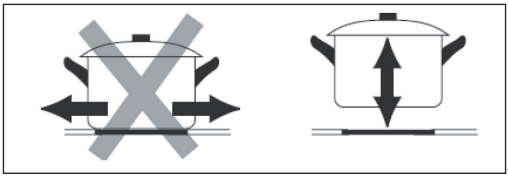
Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



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.



Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.

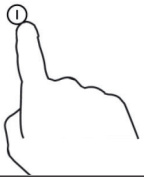
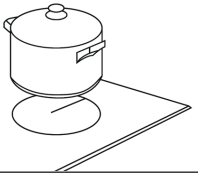


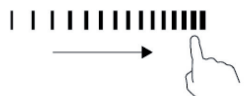
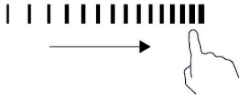
Topfmaße

Die Kochfelder passen sich, bis zu einem gewissen Grad, automatisch an den Durchmesser der Topfunterseite an. Die Topfunterseite muss entsprechend des Kochfeldes allerdings einen Mindestdurchmesser haben. Um die beste Effizienz des Feldes zu erreichen, stellen Sie den Topf in die Mitte Ihres Kochfeldes.

Kochfeld	**Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr**	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4, 5, 6	140	220
Flexibler Induktionsbereich	220	220 x 390

Mit dem Kochen beginnen

Berühren Sie die An/Aus Taste. Nach dem Einschalten piept das Gerät einmal und der Timer zeigt „00“ an, die Tasten zur Kochfeldauswahl zeigen ⎺ oder ⌴ oder ⊓ oder ⎺ an und weisen darauf hin, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.	
Stellen Sie einen passenden Kochtopf auf das Kochfeld, das Sie verwenden möchten. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Kochtopfs und die Oberfläche des Kochfeldes trocken und sauber sind.	

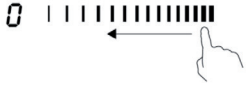
Wenn Sie die Kochfeldauswahl berühren, beginnt die Anzeige des Kochfelds, das Sie ausgewählt haben, zu blinken.	
Passen Sie die Temperatur an, indem Sie den Touch-Schieberegler berühren. • Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird sich das Induktionsgerät automatisch ausschalten. Sie müssen das Gerät dann erneut einschalten. • Sie können die Temperatureinstellung während des Kochprozesses jederzeit verändern.	 

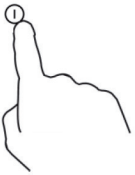
Das Symbol ⩾⊔⩽ blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung auf dem Bedienfeld auf. Das bedeutet, dass:

- Sie den Topf nicht korrekt auf das Kochfeld gestellt haben oder,
- der Topf den Sie verwenden nicht induktionsgeeignet ist oder,
- der Topf zu klein ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfeldes befindet.

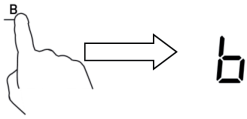
Es findet kein Erhitzen statt, wenn sich kein passender Topf auf dem Kochfeld befindet. Das Bedienfeld schaltet sich automatisch nach einer Minute aus, wenn kein passender Topf auf dem Kochfeld platziert wird.

Das Kochen beenden

Berühren Sie in der Kochfeldauswahl den Abschnitt des Kochfeldes, welches Sie ausschalten möchten.	
Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Touch-Schieberegler nach links streichen. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld „0“ anzeigt.	

Schalten Sie die gesamte Kochoberfläche ab, indem Sie die Taste An/Aus drücken.	
Vorsicht vor heißen Oberflächen! „H“ zeigt an, dass das Kochfeld noch zu heiß zum Berühren ist. Der Buchstabe verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Solange „H“ angezeigt wird, können Sie die Restwärme nutzen, um weitere Töpfe zu erhitzen. Stellen Sie diese einfach auf die noch heiße Herdplatte.	

Boostfunktion

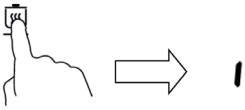
Aktivieren der Boostfunktion	
Berühren Sie die Kochfeldauswahltaste.	
Berühren Sie die Boostfunktionstaste „B“, die Kochfeldanzeige zeigt „b“ an und die maximale Leistung wird automatisch eingestellt.	

Deaktivieren der Boostfunktion	
Berühren Sie die Kochfeldauswahltaste und wählen Sie das Kochfeld aus, bei dem Sie die Boostfunktion deaktivieren möchten.	
Berühren Sie die Boostfunktionstaste und das Kochfeld wird auf seine ursprünglichen Einstellungen zurückgesetzt. **ODER** Berühren Sie den Schieberegler und streichen Sie diesen nach links. Das Kochfeld passt die Temperatur entsprechend an.	

Hinweise zur Boostfunktion:

- Die Boostfunktion kann auf alle Kochfelder angewendet werden.
- 5 Minuten nachdem die Boost-Funktion gestartet wurde, wechselt das Kochfeld automatisch zur vorherigen Temperatureinstellung.
- Wenn Die Boostfunktion bei einem Kochfeld aktiviert wird, laufen die anderen Kochfelder maximal auf Leistungsstufe 2.

Warmhaltefunktion

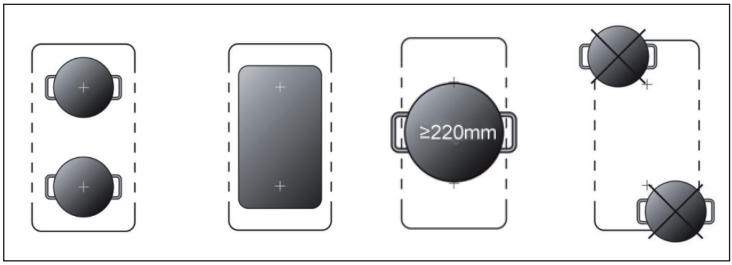
Aktivieren der Warmhaltefunktion	
Berühren Sie die Kochfeldauswahltaste.	
Berühren Sie die Warmhaltetaste, die Kochfeldanzeige zeigt „I“ an.	
Deaktivieren der Warmhaltefunktion	
Berühren Sie die Kochfeldauswahltaste und wählen Sie das Kochfeld aus, bei dem Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten.	
Berühren Sie den Schieberegler und streichen Sie diesen nach rechts. Das Kochfeld passt die Temperatur entsprechend an.	

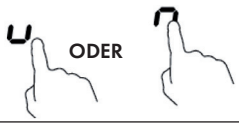
Flexibler Induktionsbereich

- Dieser Bereich kann entweder als ein großes Kochfeld oder als zwei einzelne Kochfelder verwendet werden, je nachdem, was Sie zum Kochen benötigen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei voneinander unabhängigen Induktoren, die separat bedient werden können. Wenn Sie den flexiblen Bereich als ein großes Kochfeld verwenden, bringt es überall die gleiche Leistung, wenn Sie einen Topf darauf abstellen. Der Teil, auf dem der Topf nicht steht, wird automatisch abgeschaltet.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass sich das Kochgeschirr jeweils im Zentrum der kleinen Kochfelder befindet, auch wenn Sie den flexiblen Induktionsbereich nutzen. Sollte das Kochgeschirr oval, rechteckigen oder sehr lang sein, achten Sie darauf, dass Sie es so auf den flexiblen Induktionsbereich stellen, dass beide Kreuze (jeweils im Zentrum des kleinen Kochfeldes) bedeckt sind. Das Kochgeschirr muss mehr als ¾ des Heizbereichs bedecken. Einen runden Topf in den mittleren Bereich zu stellen wird nicht empfohlen.

Beispiele für eine gute und schlechte Positionierung der Töpfe:



Verwendung als ein großes Kochfeld	
Um den flexiblen Bereich als ein großes Kochfeld zu nutzen, berühren Sie einfach die entsprechenden Tasten. Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei den einzelnen Kochfeldern. Wenn Der Topf vom vorderen zum hinteren Teil des Kochfeldes versetzt wird (oder umgekehrt), erkennt der flexible Bereich die neue Position automatisch und behält an der neuen Stelle die gleiche Leistung bei. Zum Hinzufügen eines weiteren Topfes, drücken Sie die entsprechenden Tasten, damit das Kochgeschirr erkannt wird.	
Verwendung als zwei unabhängige Kochfelder	
Um den flexiblen Bereich als zwei voneinander unabhängige Kochfelder mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu nutzen, drücken Sie die entsprechenden Tasten.	

Tastensperre

Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu vermeiden (beispielsweise Kinder, die die Kochfelder versehentlich einschalten).

Tastensperre aktivieren	
Drücken Sie die Taste	Die Timeranzeige zeigt „Lo“ an.
Tastensperre deaktivieren	
Drücken Sie mit dem Finger auf das Symbol und lassen Sie diesen für eine Weile auf der Taste.	

Hinweis: Wenn die Tastensperre aktiv ist, sind alle Tasten außer der Taste AN/AUS deaktiviert. Sie können im Falle eines Notfalls das Gerät mit der Taste ausschalten. Bei der nächsten Verwendung sollten Sie nach dem Einschalten zunächst die Tastensperre deaktivieren.

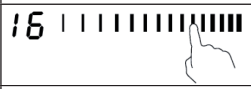
TIMEREINSTELLUNGEN

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

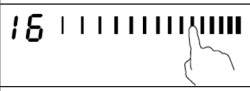
1. Sie können eine bestimmte Zeit einstellen, nach deren Ablauf das Gerät zu piepen beginnt. In diesem Fall wird nach dem Ablauf der Zeit keines der Kochfelder ausgeschaltet.
2. Sie können den Timer so einstellen, dass nach Ablauf der eingestellten Minuten eines oder mehrere Kochfelder automatisch abgeschaltet werden.

Hinweis: Es können maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Verwendung des Timers ohne Kochfeldauswahl

Vergewissern Sie sich, dass die Kochfläche eingeschaltet ist. **Hinweis: Sie können den Timer auch dann verwenden, wenn Sie kein Kochfeld ausgewählt haben.** Wenn Sie den Timer berühren, wird „10“ angezeigt und die „0“ blinkt.	
Stellen Sie die gewünschte Zeit durch das Berühren des Schiebereglers ein (z.B. 6).	
Berühren Sie den Timer erneut, blinkt die „1“ auf.	
Stellen Sie die gewünschte Zeit durch das Berühren des Schiebereglers ein (z.B. 9). Die von Ihnen eingestellte Zeit bis zum Ablauf des Timers beträgt nun 96 Minuten.	
Nach Ablauf der Zeit piept das Gerät für 30 Sekunden und die Timeranzeige zeigt nach dem Beenden des Timers „- -“ an.	

Verwendung des Timers mit Kochfeldauswahl

Berühren Sie die Kochfeldauswahltaste des Kochfeldes, welches nach Ablauf des Timers ausgeschaltet werden soll.	
Wenn Sie den Timer berühren, wird „10“ angezeigt und die „0“ blinkt.	
Stellen Sie die gewünschte Zeit durch das Berühren des Schiebereglers ein (z.B. 6).	
Berühren Sie den Timer erneut, blinkt die „1“ auf.	
Stellen Sie die gewünschte Zeit durch das Berühren des Schiebereglers ein (z.B. 9). Die von Ihnen eingestellte Zeit bis zum Ablauf des Timers beträgt nun 96 Minuten.	
Nachdem die Zeit eingestellt wurde, beginnt der Timer automatisch nach unten zu zählen. Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit bis zum automatischen Abschalten angezeigt und die Timeranzeige blinkt für ca. 5 Sekunden.	
Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird das entsprechende Kochfeld automatisch abgeschaltet.	

Hinweis: Andere Kochfelder bleiben, falls diese zuvor eingeschaltet wurden, weiterhin eingeschaltet.

Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und signalisiert, dass ein Kochfeld ausgewählt wurde.	

Auswahl mehrerer Kochfelder

Die Schritte zur Auswahl mehrerer Kochfelder sind ähnlich zu denen bei der Auswahl eines Kochfeldes:

Wenn Sie den Timer für mehrere Kochfelder gleichzeitig einstellen, gehen Punkte an den entsprechenden Kochfeldern an. Die Minutenanzeige zeigt die im Timer eingestellten Minuten an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt während dieser Zeit, wie unten dargestellt, auf.

	(auf 15 Minuten eingestellt)	
	(auf 45 Minuten eingestellt)	

Sobald die im Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, geht das entsprechende Kochfeld automatisch aus.

	Der Timer zeigt daraufhin die noch verbleibende Zeit für das nächste Kochfeld an und der Punkt am entsprechenden Kochfeld blinkt.	

Hinweis: Berühren Sie die Kochfeldauswahl und der entsprechende Timer wird für jedes von Ihnen ausgewählte Kochfeld angezeigt.

Verwendung der Funktion Start/Pause

1. Wenn Sie während dem Betrieb der Kochfelder die Taste ⏯ drücken, zeigt das Bedienfeld „II“ an und das Erhitzen wird unterbrochen. Ab diesem Moment können nur noch die Tasten ⏯ , ⏻ und die Tastensperre verwendet werden.
2. Drücken Sie die Taste ⏯ erneut, wird die ursprüngliche Einstellung wieder angezeigt und die Kochfelder werden wieder aktiviert.

Zeit bis zum automatischen Abschalten

Das automatische Abschalten ist eine Schutzfunktion Ihres Geräts. Wenn Sie vergessen, es nach dem Kochen auszuschalten, geht das Kochfeld nach einer werkseitig voreingestellten Zeit automatisch aus. Die Zeiten unterscheiden sich je nach Leistungsstufe, wie in der unten dargestellten Tabelle ersichtlich:

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

Wenn der Topf vom Kochfeld genommen wird, stoppt das Gerät das Erhitzen automatisch und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

KOCHTIPPS

WARNUNG
Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen, insbesondere dann, wenn Sie die Boostfunktion nutzen. 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. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei zerkocht 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

Zur Zubereitung saftiger, aromatischer Steaks:

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 hängt davon ab, 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 und 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 nichtmagnetischer Topf (z.B. 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	• Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade • Köcheln • Langsamen Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	• Frittieren und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

REINIGUNG UND PFLEGE

Wichtig: 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)	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.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist erlischt die „Heiße Oberfläche“ Anzeige, 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 Keramikkochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.

Was	Wie	Wichtig!
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramikkochplatten aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen. 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“.	• 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.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	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“.	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.

FEHLERSUCHE UND 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 (siehe „Tastensperre deaktivieren“ im Kapitel „Bedienung“).
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 bestimmten 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 dir Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser erden oder vollständig verschwinde, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.
Das Gerät gibt Ventilatorengeräusche 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 keinem Handeln. Schalten Sie den Strom der Wandsteckdose nicht ab, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht und das Symbol U wird angezeigt.	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.	Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr (siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“). 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 (üblicherweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern der Timeranzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie den Strom der Wandsteckdose ab und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlercodes und deren Bedeutung

Das Gerät ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Diese ermöglicht es dem Techniker die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Gerät auseinander bauen zu müssen.

Fehlercode	**Mögliche Ursachen**	**Mögliche Lösung**
F1-F6	Ausfall des Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
F9-FA	Ausfall des IGBT-Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
FB	Die Verbindung zwischen dem rechten Bedienfeld und dem mittleren Bedienfeld kann nicht hergestellt werden,	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
FC	Die Verbindung zwischen dem Bedienfeld und dem Kochfeld kann nicht hergestellt werden.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E1/ E2	Anormale Stromspannung.	Überprüfen Sie, on die Stromspannung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromspannung normal ist.
E3/ E4	Die Temperatur der Glaskeramikplatte ist sehr hoch.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.
E5	Der IGBT-Temperatursensor misst hohe Temperaturen.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.

VORSICHT
Verletzungsgefahr! Bauen Sie das Gerät beim Auftreten von Fehlern nicht selbst auseinander, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

Spezifische Fehler und Lösungsansätze

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Die LED schaltet geht nicht an, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob sich der Stecker sicher in der Steckdose befindet und ob die Steckdose funktioniert.
	Die zugehörige Netzplatine und die Anzeigeplatine haben einen Verbindungsfehler.	Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.
Einige Tasten reagieren nicht auf Berührung oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.
Die Kochmodus-anzeige geht an aber das Gerät wärmt nicht auf.	Die Gerätetemperatur ist zu hoch.	Die Umgebungstemperatur könnte zu hoch sein. Die Belüftungsöffnungen könnten blockiert sein.
	Etwas stimmt mit dem Ventilator nicht.	Überprüfen Sie, ob der Ventilator richtig funktioniert. Falls nicht, lassen Sie diesen austauschen.
	Die Netzplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Netzplatine.
Das Aufwärmen wird während des Betriebs plötzlich unter-brochen und auf dem Bedienfeld blinkt U̲ auf.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser der Topfunterseite ist zu klein.	
	Das Gerät ist überhitzt.	Warten Sie, bis das Gerät sich auf Normaltemperatur abgekühlt hat. Drücken Sie die Taste „An/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
	Die Topferkennungsfunktion funktioniert nicht.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Kochfelder auf der gleichen Seite (wie beispielsweise Feld 1 und Feld 2) zeigen U an.	Die zugehörige Netzplatine und die Anzeigeplatine haben einen Verbindungsfehler.	Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Hauptplatine.
Der Motor des Ventilators klingt abnormal.	Der Motor des Ventilators ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Ventilator.

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:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
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 40
Instructions on Use and Maintenance 41
Product Description 44
Control Panel 45
Operating Principle 45
Installation 46
Use and Operation 52
Timer Control 61
Cooking Guidelines 64
Heat Settings 66
Care and Cleaning 67
Troubleshooting 69
Disposal Considerations 74
Manufacturer & Importer (UK) 74

TECHNICAL DATA

Item number	10032552
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total installed electric power output	10800 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 appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- 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.

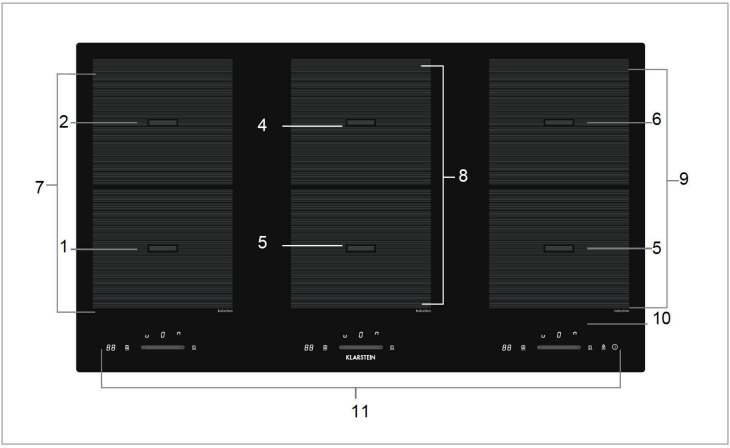
WARNING
Risk of injury! The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

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.

PRODUCT DESCRIPTION



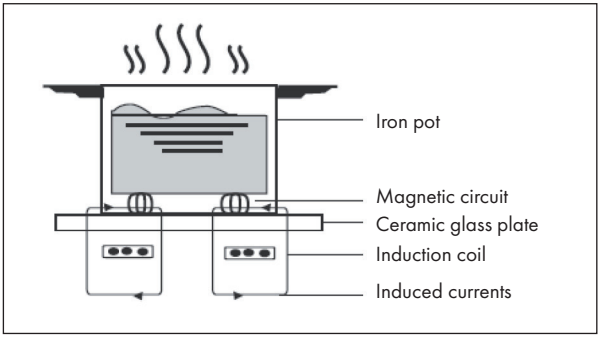
1	Max. 1800/3000 W zone	7	Flexible zone. 3000/4000 W
2	Max. 1800/3000 W zone	8	Flexible zone. 3000/4000 W
3	Max. 1800/3000 W zone	9	Flexible zone. 3000/4000 W
4	Max. 1800/3000 W zone	10	Glass plate
5	Max. 1800/3000 W zone	11	Control panel
6	Max. 1800/3000 W zone		

CONTROL PANEL

1	Power / Timer slider touch control	4	ON/OFF control
2	Heating zone selection controls	5	Keep warm control
3	Keylock control	6	Boost control

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.

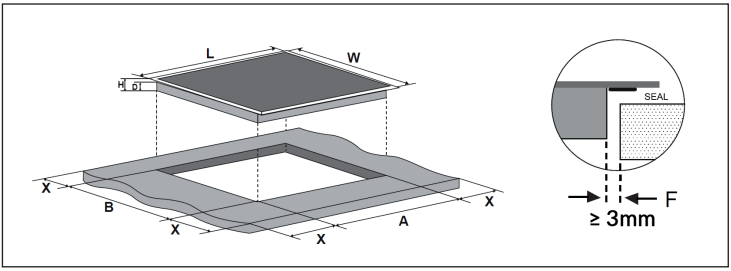


INSTALLATION

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.

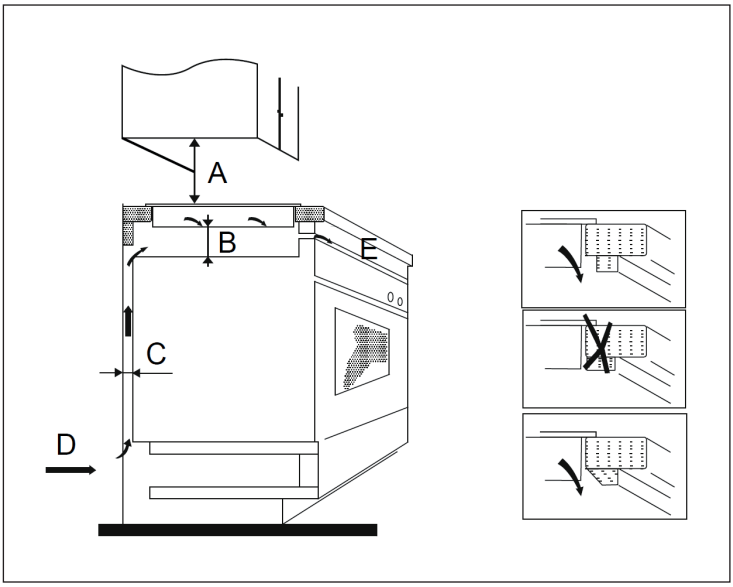


Note: The dimensions given in the table are „mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	875+4+1	495+4+1	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.

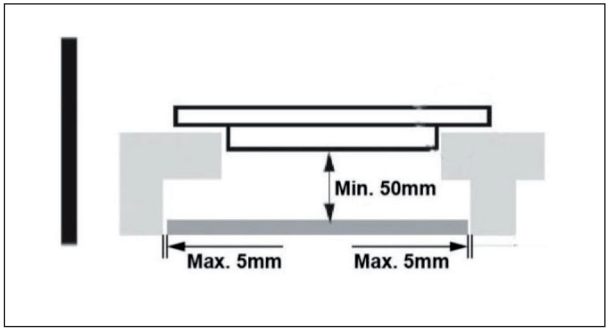
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below:



Note: Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

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

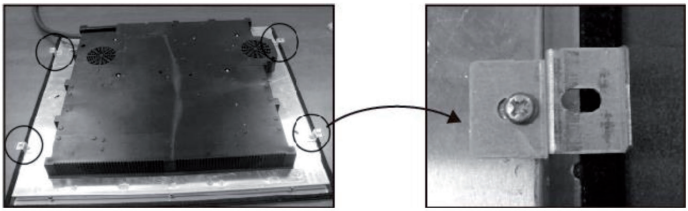
Make sure that:

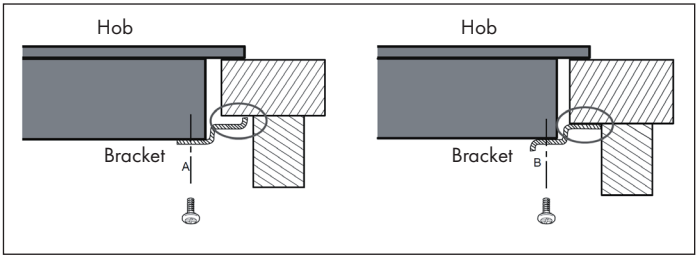
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Attaching the Fixing Screws

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 of hob(see picture) after installation.
3. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

Note: Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).





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

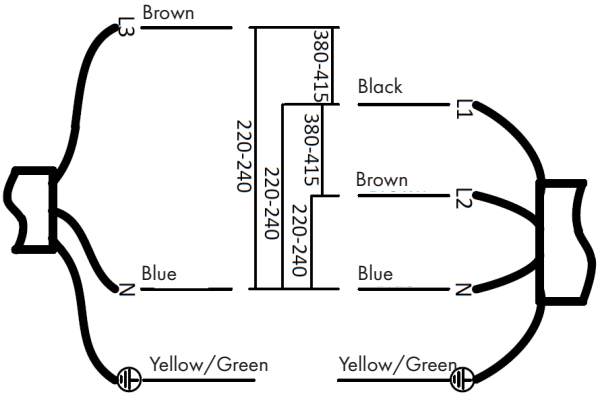
WARNING
Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

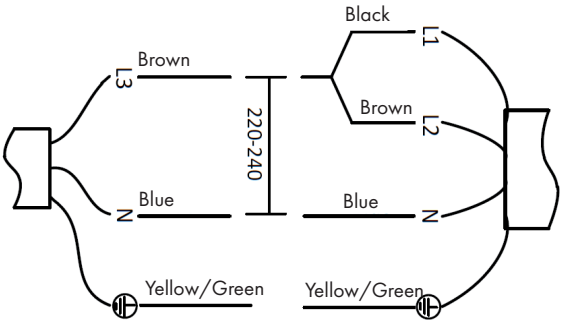
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- 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.


Brown
L3
380-415
220-240
380-415
220-240
220-240
Black
L1
Brown
L2
Blue
N
Blue
N
Yellow/Green
Yellow/Green

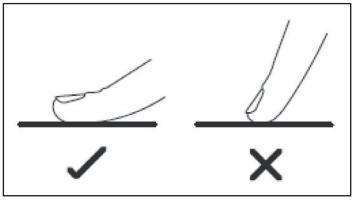

Black
L1
Brown
L3
220-240
Brown
L2
Blue
N
Blue
N
Yellow/Green
Yellow/Green

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by 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 3 mm 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.

USE AND OPERATION

Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.

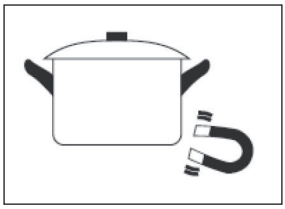


- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

3.2 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.

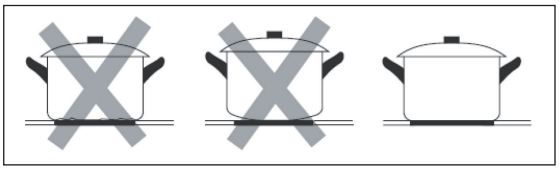
You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



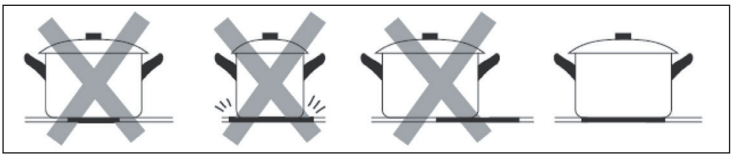
If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

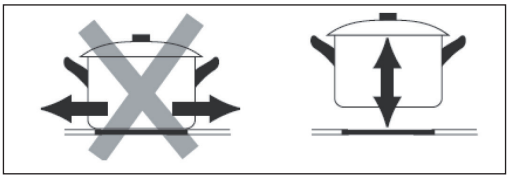
Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

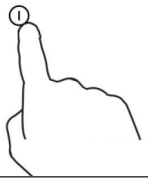
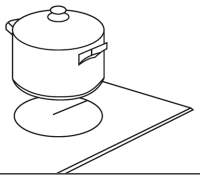


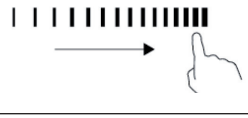
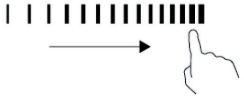
Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	**The base diameter of induction cookware**	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Free induction	220	220 x 390

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show “00” heating zone selection controls show ⎺ or ⌴ or ⊓ or ⎺, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	

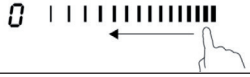
Touching the heating zone selection control and an indicator where you touched will flash.	
Adjust heat setting by touching the slider control. • If you don t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	 

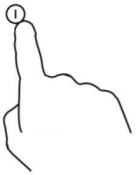
If the display flashes ≥ U ≤ alternately with the heat setting:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

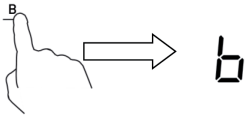
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows “0”.	

Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces! H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Using the Boost Function

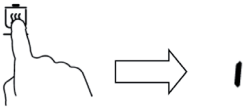
Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control „B“, the zone indicator show “b“ and the power reach Max.	

Cancel the boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
Touching the boost control then the cooking zone will revert to its original setting. **OR** Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

Notes on Boost Function:

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1 st cooking zone is activated, the second cooking zone is limited under level 2 automatically.

Keep Warm Function

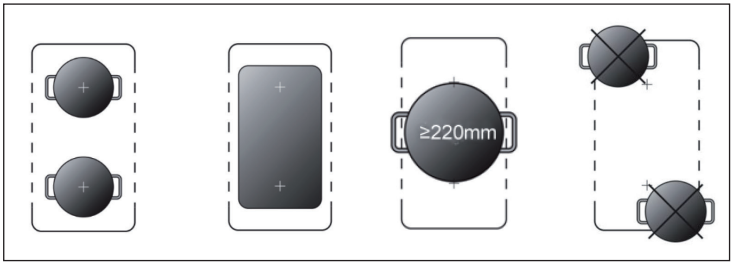
Activate the Keep warm function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the keep warm control, the zone indicator show „I“.	
Cancel the keep warm function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

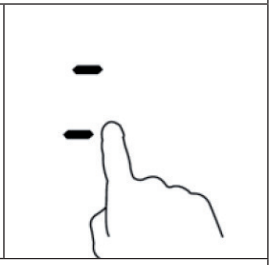
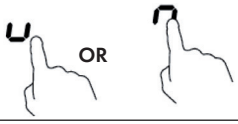
Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Note: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross .Make sure the cookwares to cover more than 3/4 area of heating zone. Putting a round pot in the middle region is not recommended.

Examples of good pot placement and bad pot placement:



As one big zone	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys. The power setting works as any other normal area. If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power. To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.	
As two independent zones	
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.	

Locking the Controls

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”.
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

Note: When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:

1. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
2. You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

Note: The Timer of maximum is 99 min.

Using the Timer if you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. **Note: you can use the minute minder even if you re not selecting any cooking zone.** Touch timer control, the "10" will show in the timer display where touched and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

Setting the timer to turn one cooking zone off

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)	
Touch timer control again, the “1” will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

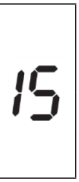
Note: Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	

Setting the timer to turn more cooking zones off

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone:

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

	(set to 15 minutes)	
	(set to 45 minutes)	

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off.

	Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.	

Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Using the stop and go control

1. When the cooking zones are running, touch the control ⏯ all the displays will show „II" and stop heating. At this moment only ⏯ , ⏻ and „Lock" control can be operated.
2. Touch ⏯ again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Working timer (hours)	2	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

COOKING GUIDELINES

WARNING
Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you re using PowerBoost. 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

To cook juicy flavorsome steaks:

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 go 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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying and searing • bringing soup to the boil • boiling water

CARE AND CLEANING

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!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1 Switch the power to the cooktop off. 2 Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3 Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4 Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 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.	• 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.
Spillovers on the touch controls.	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.

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. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

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 needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and U appears in the display.	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. See section „Choosing the right cookware . 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 (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Error Code	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FB	The connection between the right display board and the middle display board is fail.	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board is fail.	Please contact the supplier.
E1/ E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/ E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high.	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT Is high.	Please restart after the induction hob cools down.

CAUTION
Risk of injury! Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Specific Failure and Solution

Problem	Possible causes	What to do
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	Replace the display board.
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly if not , replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and the display flashes U	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)
	Der Durchmesser der Topfunterseite ist zu klein.	
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push “ON/OFF” button to restart unit.
	Pan detection circuit is damaged.	Replace the power board.

Problem	Possible causes	What to do
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display U	The power board and the display	Überprüfen Sie die Verbindung.
	board connected failure;	Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.

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:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 76
Indicaciones de limpieza y mantenimiento 77
Descripción del aparato 80
Panel de control 81
Funcionamiento 81
Instalación 82
Puesta en marcha y uso 88
Ajustes del temporizador 97
Consejos de cocción 100
Ajustar la potencia de calor 102
Limpieza y cuidado 103
Detección y resolución de problemas 105
Indicaciones sobre la retirada del aparato 110
Fabricante e importador (Reino Unido) 110

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032552
Suministro eléctrico	220-240 V - 50/60 Hz
Potencia total	10800 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Cuando realice reparaciones o mantenimiento en el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Es necesaria una conexión a una conexión eléctrica con toma de tierra.
- Las modificaciones en el sistema eléctrico deberán ser realizadas por un electricista autorizado.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

ATENCIÓN
Riesgo de lesiones. Los cantos de la placa de cocción son muy afilados. Manipúlelos con mucho cuidado, podría cortarse.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso y/o instalación del aparato.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Ponga esta información a disposición de todos aquellos que monten el aparato, pues así podrá ahorrarse gastos de instalación.
- Este aparato debe instalarse siguiendo este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a una toma de tierra por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico que disponga de un conmutador de aislamiento que permita una separación completa del suministro eléctrico.
- Por una instalación deficiente del aparato pueden cancelarse los derechos de garantía.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento siempre que hayan sido instruidos acerca del uso del aparato y hayan entendido su manipulación y los riesgos y peligros que este entraña.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.
- ADVERTENCIA: Apague enseguida el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que proteja las piezas conductoras) presenta roturas.

- No coloque ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la superficie de cocción, pues estos objetos pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- No utilice productos a vapor para la limpieza de la zona de cocción.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo ni una toma de corriente por control remoto.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Debe tenerse en cuenta un proceso de cocción corto.
- Durante el proceso de cocción, nunca deje el aparato sin supervisión, pues especialmente la cocción con aceite o grasa pueden ser peligrosos y provocar que se desarrolle un incendio. Nunca intente sofocar con agua un incendio provocado con grasa. En su lugar, apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga o la tapa de una olla.

ADVERTENCIA
Riesgo de incendio. No coloque ningún objeto sobre la placa de inducción exceptuando ollas y sartenes.

INDICACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- En ningún caso utilice la placa si está averiada o rota. Si la superficie de cocción se rompe o presenta brechas, apague inmediatamente el interruptor principal (toma de corriente de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Apague la superficie de cocción antes de limpiarla o de realizar labores de mantenimiento.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética
- Las personas que utilicen marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben contactar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que este no se verá afectado por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar la muerte.

ATENCIÓN
Existe riesgo de quemaduras. Durante el uso, las piezas accesibles para el usuario alcanzan temperaturas muy elevadas que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales (como utensilios de cocina) toquen la placa de cocción solo cuando esta se haya enfriado por completo.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Las asas de la olla pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso, por lo que no debe tocarlas. Asegúrese de que las asas de las ollas no se coloquen justo encima de la zona de cocción encendida. Asegúrese de que las asas de las ollas se mantengan fuera del alcance de los niños.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.

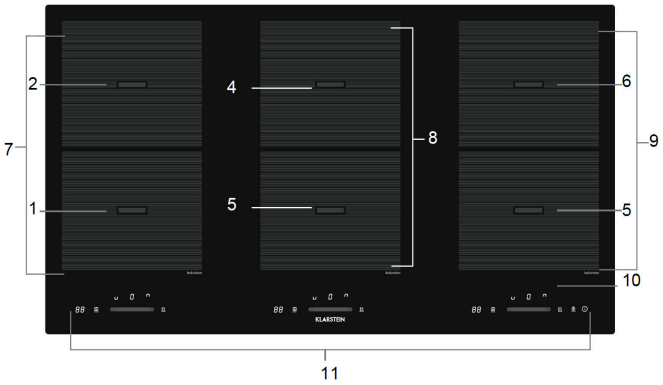
ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones. La cuchilla afilada de un rascador de vitrocerámica quedará expuesta en cuanto retire la cubierta de seguridad. Preste especial atención durante el uso. Guarde el rascador de vitrocerámica siempre con la tapa puesta y fuera del alcance de los niños. El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar lesiones y cortes.

Advertencias generales de seguridad

- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión. Si cuece demasiado un alimento puede provocar que se forme humo y que las salpicaduras de grasa entren en combustión.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenaje.
- Nunca deje objetos ni otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos con imán (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (p. ej. ordenador, reproductor MP3) cerca del aparato, pues este puede afectar el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar una estancia.
- Apague la placa y la zona de cocción tras su uso tal y como se describe en este manual (p. ej. tocando el control táctil). Para el apagado, no confíe en la función de detección de recipiente al retirar las ollas.
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni se sienten o se suban a él.
- No guarde nada que pueda interesar a los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben al aparato podrían sufrir lesiones graves a causa de los objetos que caigan.

- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidas por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente lo contrario en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deberán ser realizados por un electricista cualificado.
- No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción ni los deje caer.
- No se suba encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas con cantos afilados ni las arrastre por la superficie de cocción para evitar que se rasque.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, pues podría rascarse.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente en entornos domésticos o similares, como cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en granjas; en los hoteles, moteles o alojamientos tipo Bed&Breakfast por parte de los huéspedes.
- Nunca toque la zona de cocción con las manos sin protección mientras esté en funcionamiento.
- Los niños menores de 8 años no deben situarse cerca del aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1	Zona máx. 1800/3000 W	7	Zona de inducción libre 3000/4000 W
2	Zona máx. 1800/3000 W	8	Zona de inducción libre 3000/4000 W
3	Zona máx. 1800/3000 W	9	Zona de inducción flexible 3000/4000 W
4	Zona máx. 1800/3000 W	10	Superficie de cristal
5	Zona máx. 1800/3000 W	11	Panel de control
6	Zona máx. 1800/3000 W		

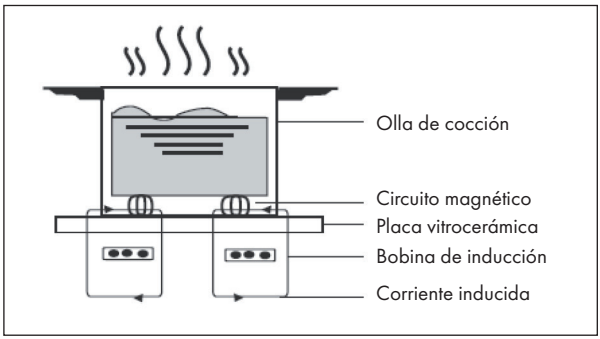
PANEL DE CONTROL

1	Regulador táctil/ de potencia	4	ON/OFF

2	Botón de selección de zona	5	Función de mantenimiento de calor
3	Bloqueo de las teclas	6	Función boost

FUNCIONAMIENTO

La cocción con inducción consiste en una tecnología de cocción avanzada, eficiente y rentable. Funciona con ayuda de ondas electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarse indirectamente mediante la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla está caliente.

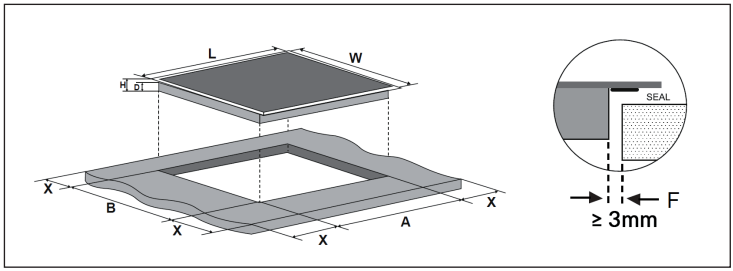


INSTALACIÓN

Preparación de la superficie de trabajo

Corte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el esquema. Con motivo de la instalación, deben dejarse al menos 5 cm de espacio libres alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de trabajo aislante y resistente al calor. La madera y otro material con muchas fibras y que absorba la humedad solo podrán seleccionarse como superficie de trabajo si se han impregnado para evitar el riesgo de descarga eléctrica y deformaciones provocadas por el calor.

Advertencia: La distancia de seguridad entre los lados de la zona de cocción y la parte interior de la superficie de trabajo debe ser de al menos 3 mm.

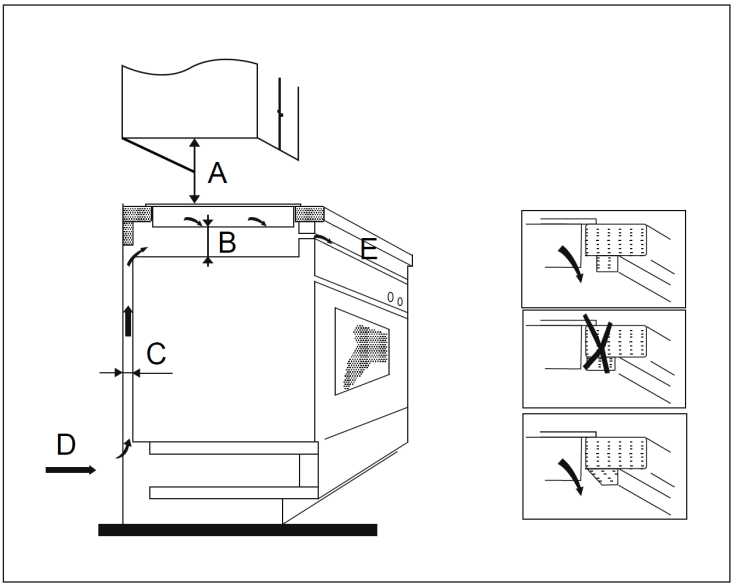


Advertencia: Las medidas indicadas en la tabla se expresan en „mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	875+4+1	495+4+1	min. 50	min. 3

Ocúpese bajo cualquier circunstancia de que el aparato cuente con suficiente ventilación y de que los orificios de entrada y salida del aire no estén bloqueados. Asegúrese de que el aparato se encuentre en buen estado antes de montarlo.

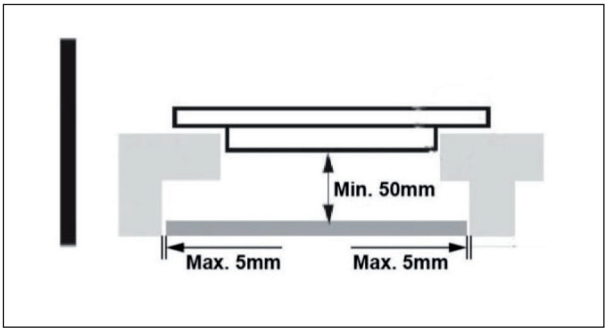
Advertencia: La distancia de seguridad entre la superficie de cocción y los muebles de cocina situados encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



Advertencia: Las medidas indicadas en la tabla se expresan en „mm“.

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

Ocúpese de que el aparato cuente con suficiente ventilación y de que los orificios de entrada y salida del aire no estén bloqueados por la superficie de trabajo cuando monte la placa. Para evitar un contacto accidental de componentes y una descarga eléctrica, es necesario montar un listón de madera con una distancia mínima de 50 mm en la parte inferior del aparato. Siga siempre la información dada más abajo.



Advertencia: Tenga en cuenta que el material adhesivo que utilice debe ser resistente al calor hasta 150 °C para evitar que el recubrimiento se suelte. La pared trasera y las superficies circundantes y contiguas deben ser resistentes a temperaturas de como mínimo 90 °C.

Antes de la instalación

Asegúrese de que:

- la superficie de trabajo sea plana y que ningún componente afecte a los requisitos de espacio del aparato.
- la superficie de trabajo esté compuesta por material aislante y resistente al calor.
- que el horno, en caso de que el aparato se monte sobre uno, disponga de un ventilador integrado de refrigeración.
- se instale e integre un conmutador de aislamiento adecuado que permita la desconexión completa de la red de suministro eléctrico de acuerdo con las disposiciones de cableado vigentes en el cableado existente.
- el conmutador de aislamiento sea de un tipo autorizado y tenga un orificio de contacto de 3 mm entre todos los polos (o en todos los conductores de fase activos, en caso de que las regulaciones locales así lo permitan).
- el conmutador de aislamiento de la superficie de inducción sea de fácil acceso para el usuario.
- Contacta con las autoridades locales en caso de dudas relacionadas con la instalación.
- Utiliza materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes cercanas a la placa de inducción.

Después de la instalación

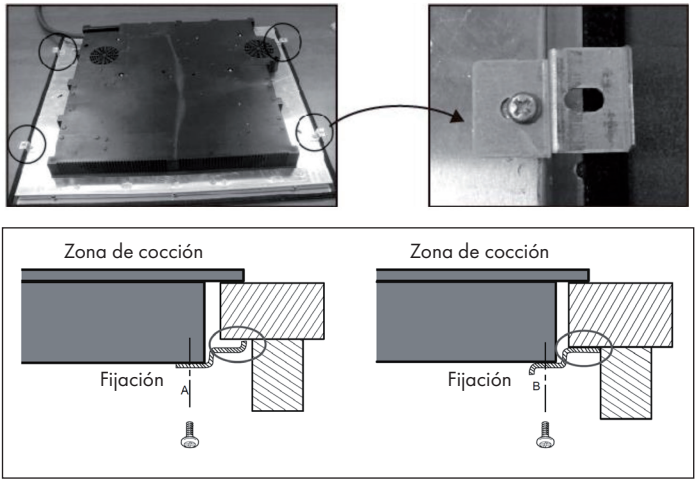
Asegúrese de que:

- el cable de alimentación no quede accesible mediante puertas de armarios ni aparadores.
- se garantice el accceso a ventilación en la parte inferior del aparato para que se pueda producir un intercambio de aire.
- se instale una protección contra el calor del aparato si este se instala encima de muebles o estanterías.
- el conmutador de aislamiento de la superficie de inducción sea de fácil acceso para el usuario.

Montaje de los tornillos de fijación

1. El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza ningún tipo de presión sobre las partes salientes.
2. Fije el aparato a la superficie de trabajo fijando tras la instalación cuatro soportes en la parte inferior del aparato (véase imagen).
3. Ajuste los soportes al grosor de la superficie de trabajo.

Advertencia: Los soportes solo pueden fijarse por debajo de la superficie de trabajo y nunca entre la superficie y la placa de cocción.



Medidas de seguridad

ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones. La placa de inducción debe ser instalada por un técnico o personal cualificado. Nunca intente montar usted mismo la placa.

- El aparato no debe colocarse directamente sobre lavavajillas, frigoríficos, congeladores, lavadoras o secadoras, pues la humedad podría dañar los componentes electrónicos del aparato.
- El aparato debe instalarse de tal modo que el calor pueda disiparse para poder mejorar la fiabilidad del aparato.
- Las paredes que rodean al aparato deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.
- Para limpiar el aparato, no podrá utilizar ninguna vaporeta.

Conexión a la red eléctrica

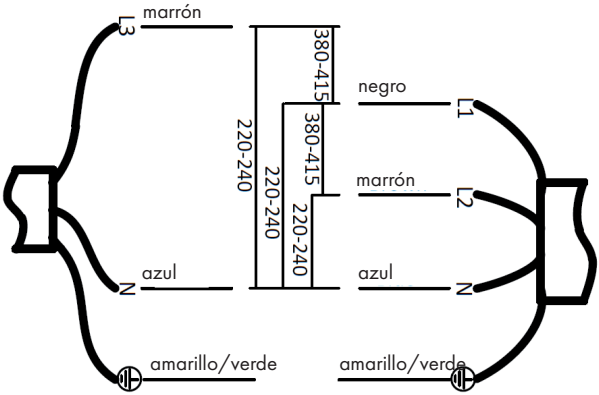
ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones. Este aparato debe ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada.

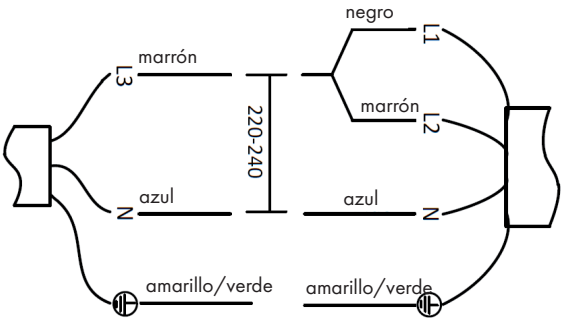
Antes de la conexión a la red eléctrica, compruebe que:

- el sistema de cableado de su hogar es apto para la potencia que necesita el aparato.
- la tensión de red coincide con la indicada en la placa técnica del aparato.
- los cables eléctricos pueden soportar la carga indicada del aparato.

Para conectar el aparato al suministro eléctrico no utilice adaptadores, reductores ni bases múltiples, pues podría provocar un sobrecalentamiento e incendios. El cable de alimentación no debe tocar ningún componente caliente y debe colocarse de tal modo que en ningún momento alcance más de 75 °C.

Advertencia: Hable con su electricista para asegurarse de que la red eléctrica de su hogar sea adecuada para el aparato. En caso de que deba realizar modificaciones en el sistema eléctrico, estas deberán ser llevadas a cabo por un electricista autorizado.


marrón
L3
380-415
negro
L1
220-240
380-415
220-240
marrón
L2
220-240
azul
N
azul
N
amarillo/verde
amarillo/verde

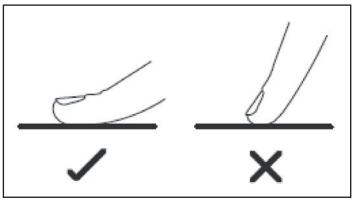

negro
L1
marrón
L3
marrón
L2
220-240
azul
N
azul
N
amarillo/verde
amarillo/verde

- Si el cable de alimentación está dañado y debe ser sustituido, contacte con el fabricante o con el servicio de atención al cliente para evitar daños materiales y personales.
- Si el aparato no está conectado directamente a la toma de corriente, debe instalar un conmutador de aislamiento con un orificio de contacto de al menos 3 mm entre todos los contactos.
- El instalador debe comprobar la seguridad de la conexión eléctrica para garantizar que esta cumpla con las normas de seguridad.
- El cable de alimentación no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable de alimentación debe comprobarse regularmente para detectar daños.

PUESTA EN MARCHA Y USO

Control táctil

- Las teclas del panel de control reaccionan con el tacto. Por ello, no es necesario ejercer presión al tocar.
- No utilice la uña para tocar, sino la yema de los dedos.

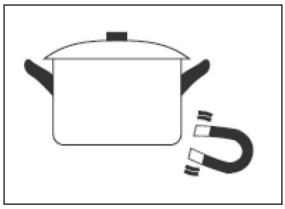


- Cada vez que el aparato registra un contacto, pita.
- Asegúrese de que las teclas siempre estén limpias y secas y nunca cubiertas (por ejemplo, con objetos o paños). Incluso una película fina de agua puede afectar al funcionamiento de las teclas.

Selección de la batería de cocina

Advertencia: Utilice únicamente batería de cocina apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la olla.

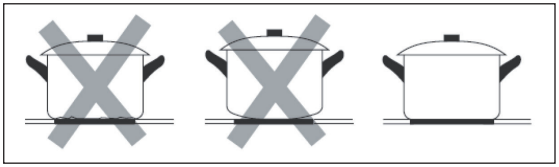
Para comprobar su idoneidad, puede realizar una prueba magnética. Mueva un imán en dirección a la parte inferior de la olla. Si el imán se queda pegado, el recipiente será apto para inducción.



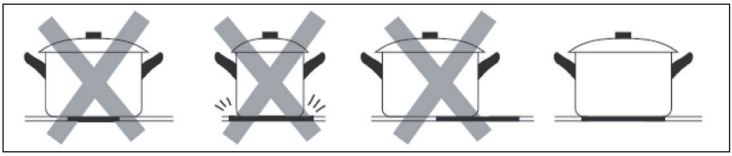
Si no tiene ningún imán a mano:

1. Llene un poco de agua en la olla que quiere comprobar.
2. Si el símbolo U no aparece en el panel de control y el agua se calienta, la olla será apta para inducción.

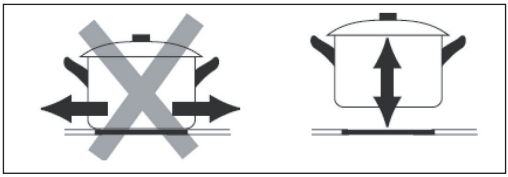
La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no podra utilizarse: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, cristal, madera, porcelana, cerámica o latón. No utilice ningún recipiente con cantos afilados ni que presente un fondo abombado.



Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano y que se asiente sobre la superficie de cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice exclusivamente ollas cuyo diámetro tenga el mismo tamaño que la marca de la zona de cocción. Si utiliza una olla algo superior, se consumirá la energía al nivel máxima de eficiencia. Si se utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser reconocidas por la placa de inducción. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.



Levante la olla desde la placa de inducción. No la arrastre, podría provocar arañazos en la placa.

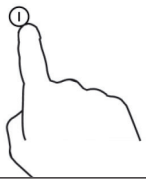
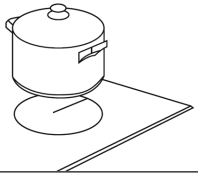


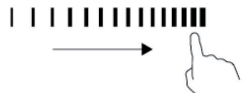
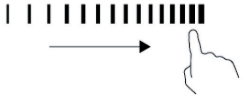
Medidas de las ollas

Las zonas de cocción se ajustan hasta un grado determinado, automáticamente al diámetro del fondo de la olla. El fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo en función de la zona de cocción. Para obtener la mejor eficiencia de la zona de cocción, coloque la olla en medio de la zona de cocción.

Zona de cocción	**Diámetro de la parte inferior de la batería de cocina de inducción**	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4, 5, 6	140	220
Zona de inducción flexible	220	220 x 390

Comenzar con la cocción

Toque la tecla on/off. Después de encender el aparato, este pita una vez y el temporizador muestra „00“, los botones de selección de zona muestran ‾ o ⊔ o ⊓ o ‾ e indican que el aparato se encuentra en modo standby.	
Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción. Asegúrese de que la parte inferior de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	

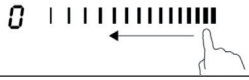
Si toca la selección de zona, el indicador de la zona de cocción que ha elegido comienza a parpadear.	
Ajuste la temperatura tocando el regulador táctil. • Si en el plazo de un minuto no selecciona ningún ajuste de temperatura, se apaga automáticamente la placa de inducción. Deberá encender de nuevo el aparato. • Puede modificar en cualquier momento el ajuste de temperatura durante el proceso de cocción.	 

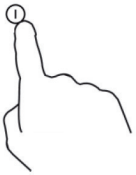
El símbolo ≥U≤ parpadea de manera alterna con el ajuste de temperatura en el panel de control. Esto significa que:

- No ha colocado correctamente la olla sobre la zona de cocción o
- la olla que está utilizando no es apta para inducción o
- la olla es demasiado pequeña o no se encuentra en medio de la zona de cocción.

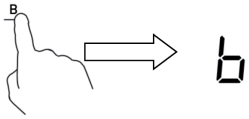
No se calentará si no coloca una olla adecuada sobre la zona de cocción. El panel de control se apaga automáticamente transcurrido un minuto si no se coloca una olla adecuada en la zona de cocción.

Finalizar el proceso

Toque en el área de selección de zona el símbolo de la zona de cocción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción moviendo el regulador táctil hacia la izquierda. Asegúrese de que el panel de control muestre "0".	

Apague toda la superficie de cocción presionando la tecla on/off.	
Cuidado con las superficies calientes. "H" indica que el panel de control todavía está muy caliente para tocarlo. La letra desaparece en cuanto la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Siempre que aparezca "H", puede utilizar el calor residual para seguir calentando otras ollas. Puede colocar estas simplemente sobre la zona de cocción todavía caliente.	

Función boost

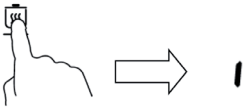
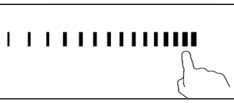
Activar la función boost	
Toque la tecla de selección de zona de cocción.	
Toque la tecla de función Boost "B" y el indicador de la zona de cocción muestra "b", ajustándose automáticamente la potencia máxima.	

Desactivar la función boost	
Toque la tecla de selección de zona de cocción y seleccione aquella zona donde desee desactivar la función boost.	
Toque la tecla de la función impulso y la zona de cocción se restablecerá a los valores originales. **O** Toque el regulador y desplácelo hacia la izquierda. La zona de cocción ajusta la temperatura como corresponde.	

Indicaciones sobre la función boost:

- La función boost puede emplearse en todas las zonas de cocción.
- 5 minutos después de que se haya iniciado la función boost, la zona de cocción pasa automáticamente al ajuste de temperatura anterior.
- Si se activa la función boost en una zona de cocción, el resto de zonas funcionarán como máximo al nivel de potencia 2.

Función de mantenimiento de calor

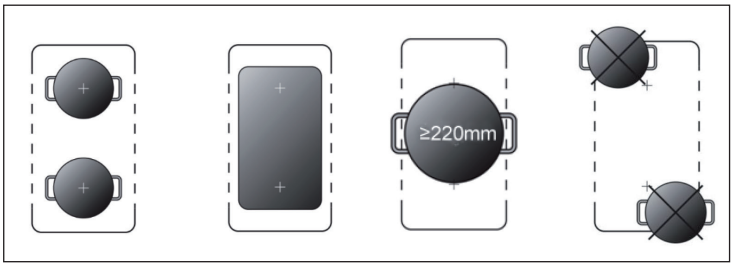
Activar la función de mantenimiento de calor	
Toque la tecla de selección de zona de cocción.	
Toque la tecla de mantenimiento de calor y el indicador de la zona de cocción muestra "I".	
Desctivar la función de mantenimiento de calor	
Toque la tecla de selección de zona de cocción y seleccione aquella zona donde desee desactivar la función de mantenimiento de calor.	
Toque el regulador y desplácelo hacia la derecha. La zona de cocción ajusta la temperatura como corresponde.	

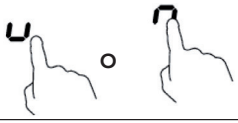
Zona de inducción flexible

- Esta zona puede utilizarse como una zona grande o como dos zonas pequeñas de cocción, en función de lo que necesite para cocinar.
- La zona flexible se compone de dos inducciones independientes entre sí que pueden utilizarse por separado. Si utiliza la zona flexible como una zona grande de cocción, esta tendrá la misma potencia en toda la superficie donde coloque la olla. La parte donde no se detecte la olla se apaga automáticamente.

Advertencia: Asegúrese de que la batería de cocina se encuentre en el centro de la zona pequeña, aun utilizando la zona flexible de inducción. Si la batería de cocina es ovalada, cuadrada o muy larga, asegúrese de ajustarla a la zona de inducción flexible para que ambas cruces (el centro de cada zona de cocción) estén cubiertas. La batería de cocina debe cubrir más de 3/4 de la zona de cocción. No se recomienda colocar una olla redonda en la zona central.

Ejemplos de una mala y buena colocación de las ollas:



Uso como una zona de cocción grande	
Para utilizar la zona flexible como una zona de cocción grande, toque simplemente los botones correspondientes. El ajuste de potencia funciona como en las zonas de cocción individuales. Si se desplaza la olla de la parte delantera a la trasera (o se revierte), la zona flexible reconocerá la nueva posición automáticamente y mantiene la misma potencia en las nuevas zonas. Para añadir otra olla, pulse la tecla correspondiente para que esta pueda reconocerse.	
Uso como dos zonas de cocción independientes	
Para utilizar la zona flexible como dos zonas de cocción independientes con distintos ajustes de potencia, pulse las teclas correspondientes.	

Bloqueo de las teclas

Puede bloquear las teclas para evitar un uso no deseado (por ejemplo, por niños que enciendan la placa accidentalmente).

Activar bloqueo de las teclas	
Pulse la tecla	El indicador del temporizador muestra „Lo“.
Desactivar bloqueo de teclas	
Pulse con el dedo en el símbolo y mantenga la tecla pulsada.	

Advertencia: Si el bloqueo de las teclas está activado, todas las teclas excepto la de on/off estarán desactivadas. En caso de una emergencia, puede apagar el aparato con dicha tecla . En el próximo uso deberá desactivar el bloqueo de teclas tras encender la placa.

AJUSTES DEL TEMPORIZADOR

Puede utilizar el temporizador de dos modos diferentes:

1. Puede ajustar un tiempo determinar tras el cual el aparato empiece a pitar. En este caso, ninguna de las zonas de cocción se apaga tras transcurrir el tiempo.
2. Puede ajustar el temporizador de tal modo que tras el transcurso de los minutos seleccionados, se apaguen una o varias zonas de cocción.

Advertencia: Pueden ajustarse un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador sin selección de zona de cocción

Asegúrese de que la zona de cocción esté encendida. **Advertencia: También puede utilizar el temporizador cuando haya seleccionado la zona de cocción.** Cuando toque el temporizador, aparece „10“ y el „0“ parpadea.	
Ajuste el tiempo deseado tocando el regulador (p. ej. 6).	
Toque de nuevo el temporizador y parpadea "1".	
Ajuste el tiempo deseado tocando el regulador (p. ej. 9). El tiempo que ha ajustado hasta que finalice el temporizador es de 96 minutos.	
Una vez transcurrido el tiempo, el aparato pita durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--" tras finalizar el temporizador.	

Uso del temporizador con selección de zona de cocción

Toque la tecla de selección de zona de cocción de aquella zona que debe apagarse transcurrido el tiempo del temporizador.	
Cuando toque el temporizador, aparece "10" y el "0" parpadea.	
Ajuste el tiempo deseado tocando el regulador (p. ej. 6).	
Toque de nuevo el temporizador y parpadea "1".	
Ajuste el tiempo deseado tocando el regulador (p. ej. 9). El tiempo que ha ajustado hasta que finalice el temporizador es de 96 minutos.	
Después de haber ajustado el tiempo, el temporizador comienza automáticamente una cuenta atrás. En el panel de control se muestra el tiempo restante hasta el apagado automático y el indicador parpadea durante 5 segundos.	
Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.	

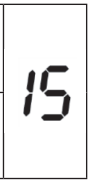
Advertencia: El resto de zonas de cocción permanecerán encendidas si lo estaban anteriormente.

El punto rojo junto al indicador de potencia se ilumina y señaliza que se ha seleccionado una zona.	

Selección de varias zonas de cocción

Los pasos para seleccionar varias zonas de cocción son similares a los de la selección de una sola zona.

Si el temporizador se ajusta simultáneamente para varias zonas de cocción, los puntos irán a las zonas de cocción correspondientes. El indicador de minutos muestra los minutos ajustados en el temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea en este tiempo, como se representa más abajo.

	(ajustado a 15 minutos)	
	(ajustado a 45 minutos)	

Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador, la zona de cocción se apaga automáticamente.

	El temporizador muestra el tiempo restante para la siguiente zona de cocción y el punto de la zona correspondiente parpadea.	

Advertencia: Toque la selección de zona y el temporizador correspondiente muestra la zona que ha seleccionado.

Uso de la función inicio/pausa

1. Si pulsa la tecla ⏯ durante el funcionamiento de la zona de cocción, el panel de control muestra „II" y se interrumpe el calentamiento. A partir de este momento, solo los botones ⏯ , ⏻ y el bloqueo de teclas podrán utilizarse.
2. Pulse el botón ⏯ de nuevo y se mostrará de nuevo el ajuste original y la zona de cocción se activará de nuevo.

Tiempo hasta el apagado automático

El apagado automático es una función de protección de su aparato. Si olvida apagarlo tras la cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente transcurrido un tiempo establecido por defecto. Los tiempos varían en función del nivel de potencia, tal y como se representa en la tabla siguiente:

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

Si la olla se retira de la zona de cocción, el aparato detiene el calentamiento y se apaga automáticamente a los 2 minutos.

CONSEJOS DE COCCIÓN

ADVERTENCIA
Riesgo de incendio. Al freír, tenga especial cuidado, pues el aceite y la grasa pueden calentarse rápidamente, especialmente cuando utilice la función boost. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden entrar en combustión espontáneamente, por lo que existe un enorme riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Reduzca el calor cuando el alimento comience a prepararse.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de preparación y ahorra energía manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de agua o de grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Inicie el proceso de cocción con un ajuste elevado de calor y reduzca este cuando la comida se haya calentado por completo.

Hervir a fuego lento y cocer arroz

- Al hervir a fuego lento, el contenido de la olla se cocinará por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C. Las burbujas aparecerán en la supeficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave para preparar sopas sabrosas y guisos tiernos, ya que el sabor puede desarrollarse sin que la comida se cocine demasiado. Las salsas con huevo y harina también debe prepararlas por debajo del punto de ebullición.
- Preparar arroz con el método de absorción puede requerir un elevado ajuste de potencia para garantizar que el arroz se cocine en el tiempo recomendado.

Freir filetes

Para preparar filetes jugosos y aromáticos:

1. Deje reposar la carne durante 20 minutos a temperatura ambiente.
2. Caliente una sartén.
3 Unte ambos lados del filete con aceite. Unte un poco de aceite en la sartén caliente y a continuación coloque el filete.
4. Voltee el filete durante el proceso solo una vez. La duración del proceso depende del grosor del filete y también del punto de cocción que desee. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione (por ejemplo con un tenedor o cuchara) el filete para comprobar su grado de cocción. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
5. Acontinuación, coloque el filete durante unos minutos en un plato caliente para que repose y se ponga tierno.

Freír comida removiendo

1. Seleccione un wok o una sartén compatible con placas de inducción.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado removiendo debe ser algo rápido. Si tiene grandes pedazos de comida, saltéelos por porciones y no todos a la vez.
3. Deje que la sartén se caliente brevemente y añada dos cucharaditas de aceite.
4. Saltee la carne primero, retírela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras removiéndolas. Cuando las verduras estén calientes pero todavía al dente, reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción, añada la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los alimentos para garantizar que todo se calienta.
7. Sirva la comida enseguida.

Advertencia: Si se utiliza una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla del tamaño erróneo u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores) sobre la placa de inducción,el aparato pasa automáticamente al modo standby. El ventilador enfriará el aparato durante un minuto más.

AJUSTAR LA POTENCIA DE CALOR

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate • Hervir a fuego lento • Calentar a fuego lento
3-4	• Calentar • Hervir rápidamente • Hervir arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Freir durante poco tiempo • Hervir pasta
9	• Freír mucho un alimento • Llevar una sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Suciedad diaria en la placa (marcas de dedos y manchas causadas por comida y líquidos sin contenido en azúcar).	1 Apague la placa. 2 Vierta un poco de limpiador para vitrocerámicas cuando la placa todavía no se haya enfriado por completo (pero sí haya perdido temperatura). 3 Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con papel de cocina. 4 Vuelva a encender la placa.	• Si apaga la placa, el indicador para la superficie caliente desaparecerá aunque la placa todavía no haya reducido la temperatura. Extreme las precauciones para no quemarse. • No utilice estropajos ni productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa. Consulte el envase del producto en cuestión para confirmar que es apto para placas vitrocerámicas. • Retire todos los restos del limpiador para evitar que la placa se empañe.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Restos y salpicaduras en la placa de alimentos derretidos, calientes o con contenido en azúcar.	Retire la suciedad con un cúter, un rascador para vitrocerámicas o una cuchilla, asegurándose de no quemarse con las zonas que todavía estén calientes. 1 Apague la placa. 2 Oriente el rascador en un ángulo de 30° con respecto a la placa y rasque la suciedad. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado anterior.	• Retire las marcas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de retirar cuando se enfríen. • Advertencia: riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa del rascador, la cuchilla estará a la vista. Tenga cuidado para no cortarse.
Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.	1 Apague la placa de cocción. 2 Ponga a remojo los restos. 3 Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina. 4 Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“.	Puede ocurrir que la placa pite, se apague automáticamente y las teclas no funcionen mientras haya líquido encima. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender al placa.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe que el fusible no esté averiado ni haya saltado. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Las teclas de función no responden.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas (véase "desactivar bloqueo de teclas" en el capítulo "manejo").
Las teclas se manejan con dificultad.	Hay una capa de agua sobre las teclas o está utilizando la punta del dedo en lugar de la yema.	Asegúrese de que las teclas estén secas y utilice las yemas de los dedos.
El cristal está roto.	Los recipientes tienen cantos afilados o se ha utilizado para la limpieza una esponja o producto abrasivo.	Utilice solamente recipientes con fondos planos y limpios. No utilice para la limpieza esponjas ni productos abrasivos.
Algunas sartenes producen ruidos de crujidos y clics.	Debido a su estructura, pueden producirse ruidos en determinados recipientes de cocina, pues el fondo está compuesto de distintos materiales que se pueden expandir con el calor.	Este hecho no se trata de una avería, pues los sonidos se consideran normales.

Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato emite un ligero zumbido cuando se utiliza un nivel de potencia elevado.	Está provocado por la tecnología de inducción.	Se trata de un fenómeno normal. El ruido desaparece completamente si reduce la potencia calorífica.
El aparato emite ruidos del ventilador.	El ventilador integrado en el aparato se ha encendido para evitar un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede ocurrir que el ventilador todavía continúe funcionando después de haber apagado el aparato.	Se trata de un fenómeno normal y no requiere de ninguna acción. No desconecte el enchufe de la toma de corriente si el ventilador del aparato todavía funciona.
Las ollas no se calientan y se muestra el símbolo U.	1 El aparato no puede reconocer la olla, pues esta no es adecuada para la inducción. 2 El aparato no puede reconocer la olla porque es muy pequeña o no se encuentra en el centro de la zona de cocción.	Utilice exclusivamente batería de cocina apta para la inducción (véase „selección de la batería de cocina“). Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción y asegúrese de que las dimensiones del fondo sean adecuadas para la zona de cocción.
El aparato o la zona de cocción se ha apagado de manera inesperada, suena un pitido y aparece un código de error (normalmente alterno con una o dos cifras del indicador del temporizador).	Fallo técnico.	Anote el código de error, desconecte el enchufe de la toma de corriente y contacte con el servicio de atención al cliente.

Códigos de error y su significado

El aparato está equipado con una función de autodiagnóstico. Esto permite al técnico comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar el aparato.

Código de error	Posible causa	Posible solución
F1-F6	Fallo del sensor de temperatura.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura IGBT	Contacte con el servicio de atención al cliente.
FB	La conexión entre el panel de control derecho y el central no ha podido establecerse.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
FC	No ha podido establecerse la conexión entre el panel de control y la placa de cocción.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
E1/ E2	Tensión de corriente anormal.	Compruebe que la tensión es normal. Encienda el aparato si la tensión es normal.
E3/ E4	La temperatura de la placa vitrocerámica es muy elevada.	Encienda el aparato cuando se haya enfriado.
E5	El sensor de temperatura IGBT mide temperaturas muy elevadas.	Encienda el aparato cuando se haya enfriado.

ATENCIÓN
Riesgo de lesiones. No desmonte el aparato si detecta una avería para evitar daños personales o materiales.

Errores específicos y propuestas de solución

Problema	Posible causa	Posible solución
El LED no se enciende con el aparato encendido.	No hay electricidad.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente en la toma y que esta funcione correctamente.
	El cuadro de potencia y el de visualización tienen un problema de conexión	Compruebe la conexión.
	El cuadro de potencia está dañado.	Sustituya el cuadro de potencia.
	El cuadro de visualización está dañado.	Sustituya el cuadro de visualización.
Algunas teclas no reaccionan al contacto o el indicador LED no está normal.	El cuadro de visualización está dañado.	Sustituya el cuadro de visualización.
El indicador del modo de cocción se enciende pero el aparato no calienta.	La temperatura del aparato es demasiado alta.	La temperatura ambiente podría ser demasiado alta. Los orificios de ventilación pueden estar bloqueados.
	Algo no va bien con el ventilador.	Compruebe que el ventilador funcione correctamente. De lo contrario, sustitúyalo.
	El cuadro de potencia está dañado.	Sustituya el cuadro de potencia.
Se detiene el calentamiento durante el funcionamiento y parpadea U1 en el panel de control.	Batería de cocina no adecuada.	Utilice batería de cocina apta para inducción.
	El diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño.	
	El aparato se ha sobrecalentado.	Espere a que el aparato se haya calentado a temperatura normal. Pulse el botón "on/off" para reiniciar el aparato.
	No funciona la función de reconocimiento de recipiente.	Sustituya el cuadro de visualización.

Problema	Posible causa	Posible solución
Las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo zona 1 y zona 2) muestran U.	El cuadro de potencia correspondiente y el cuadro de visualización tienen un problema de conexión.	Compruebe la conexión.
	El cuadro de visualización está dañado.	Sustituya el cuadro de visualización.
	El cuadro principal está dañado.	Sustituya el cuadro principal.
El motor del ventilador produce ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

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

Importador para Gran Bretaña:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'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 et des informations supplémentaires concernant le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 112
Remarque sur le fonctionnement et mise en garde 113
Aperçu de l'appareil 116
Panneau de commande 117
Fonctionnement 117
Installation 118
Mise en marche et fonctionnement 124
Réglages de la minuterie 133
Conseils de cuisson 136
Réglage de la puissance de chauffe 138
Nettoyage et entretien 139
Identification et résolution des problèmes 141
Informations sur le recyclage 146
Fabricant et importateur (UK) 146

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032552
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	10800 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'en effectuer l'entretien ou la réparation.
- Le branchement sur une ligne électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique voire la mort.

ATTENTION
Risque de blessure ! Les bords de la table cuisson sont coupants. Soyez prudent afin de ne pas vous couper.

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne qui installe l'appareil, car cela pourrait vous faire économiser des frais d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ce manuel pour éviter les dommages matériels et corporels.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit muni d'un disjoncteur pour permettre une isolation complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil vous faire perdre la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil, et qu'ils comprennent les risques liés à son utilisation.
- L'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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification équivalente afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

- Mise en garde : Afin de réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface présente des fissures (surface en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les éléments conducteurs).
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des casseroles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Vous devez surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car chauffer de l'huile ou de la graisse en particulier peut se révéler dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Dans une telle situation, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de marmite.

MISE EN GARDE
Risque d'incendie ! ne posez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur la table de cuisson à induction.

REMARQUE SUR LE FONCTIONNEMENT ET MISE EN GARDE

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil par son interrupteur principal (prise murale) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la surface de cuisson avant le nettoyage ou la maintenance.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risques pour la santé

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

ATTENTION
Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les parties accessibles à l'utilisateur deviennent chaudes au point qu'elles peuvent causer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et tous objets autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson tant qu'elle ne s'est pas complètement refroidie.

- Tenez les enfants à l'écart de la table de cuisson à induction.
- Pendant le fonctionnement, les poignées de casseroles peuvent devenir trop chaudes pour que vous les touchiez. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne sont pas directement au-dessus des plaques chauffantes. Assurez-vous que les poignées de la casserole sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.

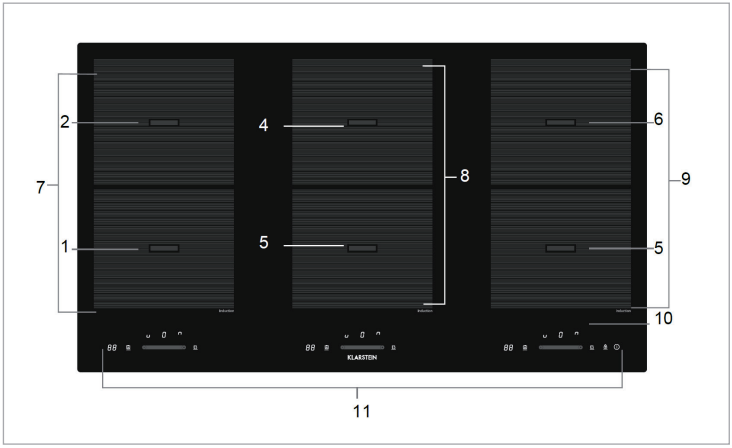
MISE EN GARDE
Risque de blessure ! La lame au tranchant de rasoir du grattoir pour table de cuisson est exposée dès que vous retirez le cache de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence et rangez toujours le grattoir de la table de cuisson avec le cache de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

Consignes de sécurité générales

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme espace de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple un ordinateur, un 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 une pièce.
- Éteignez les plaques de cuisson et la table de cuisson après utilisation, comme décrit dans ce manuel (par exemple, en utilisant 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 armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur l'appareil en cachette pourraient être sérieusement blessés par la chute d'objets.

- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et l'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson et ne les y posez pas non plus.
- Ne montez pas sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à arêtes vives et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée de la table à induction car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et similaire seulement, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les auberges ; les chambres d'hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson en marche à mains nues.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil.

APERÇU DE L'APPAREIL



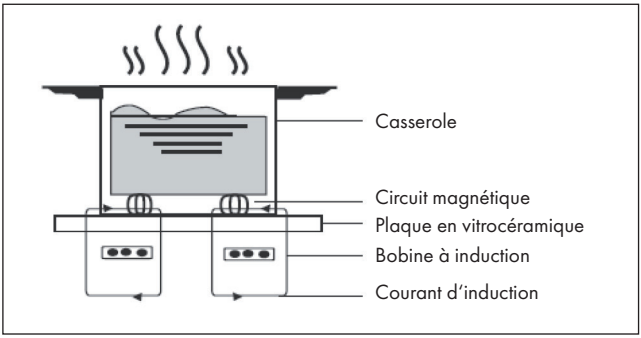
1	Zone 1800/3000 W max	7	Zone libre à induction 3000/4000 W
2	Zone 1800/3000 W max	8	Zone libre à induction 3000/4000 W
3	Zone 1800/3000 W max	9	Zone libre à induction 3000/4000 W
4	Zone 1800/3000 W max	10	Surface vitrée
5	Zone 1800/3000 W max	11	Panneau de commande
6	Zone 1800/3000 W max		

PANNEAU DE COMMANDE

1	Puissance/ Curseur tactile	4	MARCHE/ARRET
2	Sélecteur de foyer	5	Fonction de maintien au chaud
3	Verrouillage des touches	6	Fonction boost

FONCTIONNEMENT

L'induction est une méthode de cuisson avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.

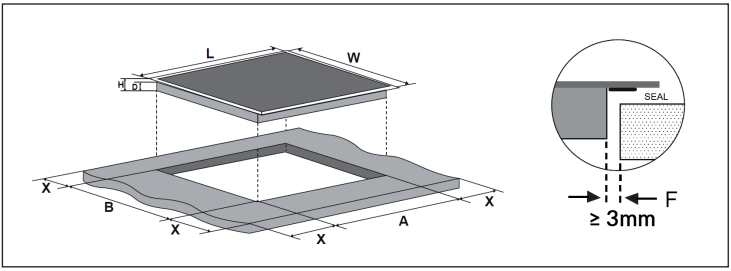


INSTALLATION

Préparation du plan de travail

Découpez le plan de travail selon les dimensions du schéma. Pour l'installation, gardez au moins 5 cm de plan de travail autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de plan de travail isolant et résistant à la chaleur. Le bois et les matériaux similaires riches en fibres ou absorbant l'humidité ne doivent être choisis comme plan de travail que s'ils ont été imprégnés pour éviter un risque de choc électrique et les 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 de 3 mm au moins.

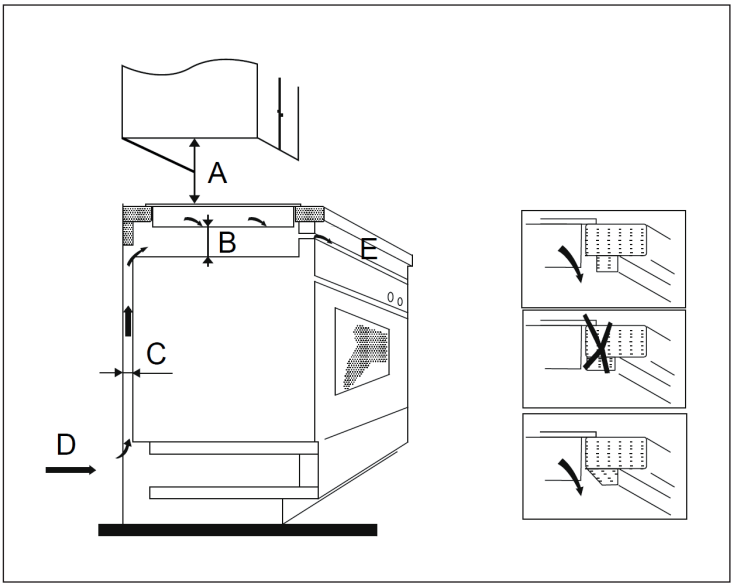


Remarque : les dimensions indiquées dans le tableau sont données en „mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	875+4+1	495+4+1	min. 50	min. 3

Dans tous les cas, assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que l'appareil est en bon état avant de l'encastrer.

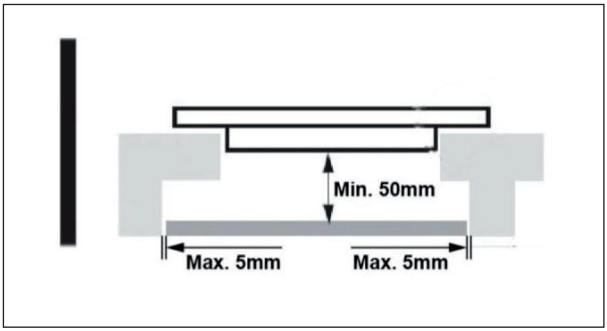
Remarque : La distance de sécurité entre la surface de cuisson et l'élément mural au-dessus de la surface de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Ouverture d'admission d'air	Ouverture d'évacuation d'air 5 mm

Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas bloquées par le plan de travail lorsque l'appareil est installé. Afin d'éviter tout contact accidentel avec l'équipement et les chocs électriques, il est nécessaire d'installer une paroi en bois à une distance minimale de 50 mm sur la face inférieure de l'appareil. Suivez les indications ci-dessous.



Remarque : Veuillez noter que l'adhésif que vous utilisez doit résister à une température supérieure à 150°C afin d'éviter que le revêtement ne se desserre. La cloison arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent être résistantes à la chaleur à des températures supérieures à 90°C.

Avant l'installation

Assurez-vous que :

- Le plan de travail est de niveau et qu'aucun élément n'affecte les besoins d'espace de l'appareil.
- Le plan de travail est en matériau isolant et résistant à la chaleur.
- un four possède un ventilateur intégré lorsqu'il est installé au-dessus.
- Un disjoncteur approprié a été intégré et installé dans le câblage permanent pour permettre une déconnexion complète du réseau d'alimentation conformément aux réglementations locales sur les câbles.
- Le disjoncteur est du type approuvé et possède une ouverture de contact de 3 mm entre tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs (de phase), si les réglementations locales le permettent).
- Le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table à induction.
- Contactez les autorités locales du bâtiment si vous avez des doutes sur l'installation.
- Vous avez installé des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) sur les murs entourant la surface de cuisson à induction.

Après l'installation

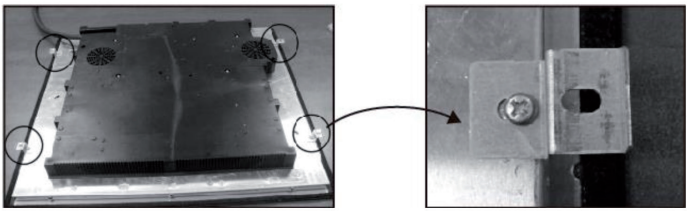
Assurez-vous que :

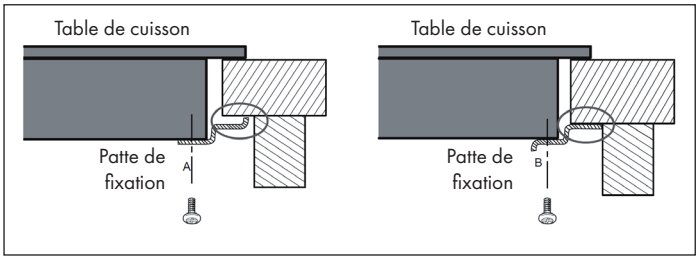
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes et les tiroirs de l'armoire.
- L'accès à l'air frais au fond de l'unité est assuré afin que l'échange d'air puisse avoir lieu.
- Une protection thermique est ajoutée en dessous de l'appareil lorsque celui-ci est installé au-dessus de tiroirs ou d'un placard.
- Le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la plaque à induction.

Installation des vis de fixation

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

Remarque : Les supports ne peuvent être fixés que sous le plan de travail et jamais entre le plan de travail et la table de cuisson.





Mesures de sécurité

MISE EN GARDE
Risque de brûlure ! La table de cuisson à induction doit être installée par un personnel ou un technicien qualifié. N'essayez jamais d'installer 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'une machine à laver ou d'un séchoir, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de l'appareil.
- L'appareil doit être installé de sorte que la chaleur puisse s'évacuer tout autour, ce qui améliorera 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 à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Anschluss an das Stromnetz

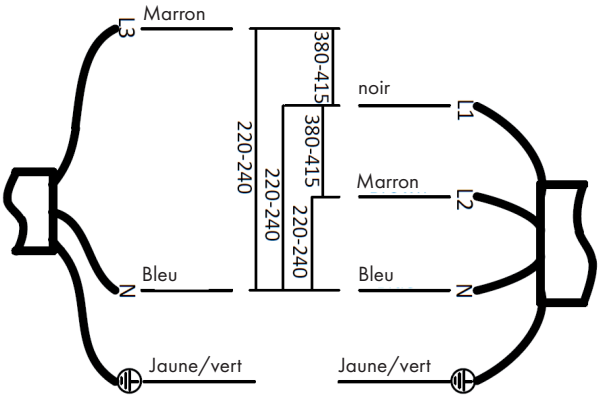
MISE EN GARDE
Risque de blessure ! Cet appareil ne doit être branché sur le secteur que par une personne possédant la qualification requise.

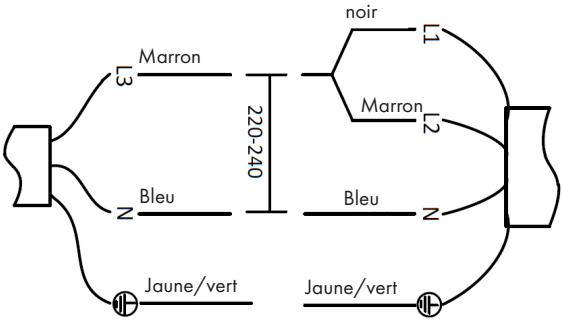
Avant de brancher l'appareil sur secteur, vérifiez que :

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

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de prises multiples pour raccorder l'appareil à l'alimentation, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être au contact des parties chaudes de l'appareil et doit être placé de sorte qu'il ne chauffe jamais à plus de 75°C.

Remarque : vérifiez avec votre électricien que la prise électrique de votre maison convient à l'appareil. Si des modifications doivent être apportées au réseau électrique, elles ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.


Marron
L3
380-415
noir
L1
220-240
380-415
Marron
L2
220-240
220-240
Bleu
N
Bleu
N
Jaune/vert
Jaune/vert

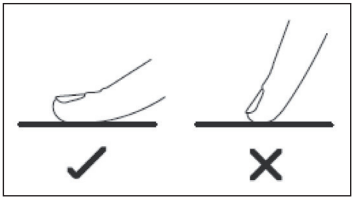

noir
L1
Marron
L3
Marron
L2
220-240
Bleu
N
Bleu
N
Jaune/vert
Jaune/vert

- Si le câble d'alimentation est endommagé et doit être remplacé, contactez le fabricant ou le centre de service pour éviter les dommages aux biens et/ou aux personnes.
- Si l'appareil est directement connecté à la prise murale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture de 3 mm au moins 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.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout dégât.

MISE EN MARCHE ET FONCTIONNEMENT

Commandes tactiles

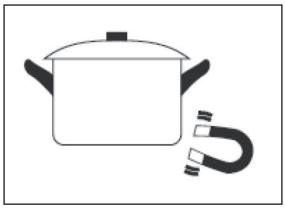
- Les touches du panneau de commande de l'appareil sont tactiles. Il n'est donc pas nécessaire d'appliquer une pression.
- Utilisez le plat du doigt plutôt que le bout du doigt sur les touches.



- Chaque fois que l'appareil détecte un contact, il émet un bip.
- Assurez-vous que les touches restent toujours propres et sèches et qu'elles ne soient pas recouvertes (par des objets ou des chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut gêner le fonctionnement des touches.

Choix des ustensiles de cuisson

Conseil : Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

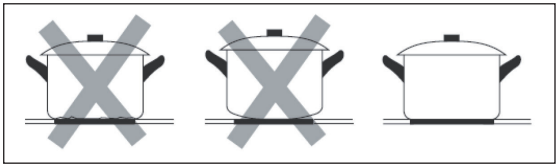


Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la compatibilité de votre ustensile. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.

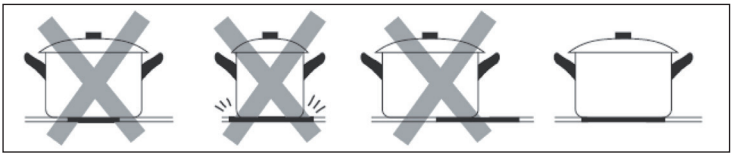
Si vous ne disposez pas d'un aimant :

1. Versez un peu d'eau dans la casserole dont vous voulez contrôler la compatibilité avec l'induction.
2. Si le symbole U n'apparaît pas sur le panneau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est compatible.

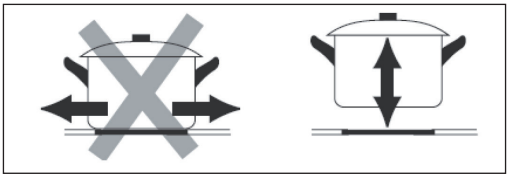
Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ayant des bords tranchants ou un fond arrondi.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est posé bien à plat sur la vitre et est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez uniquement des casseroles dont le diamètre est le même que la marque sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera utilisée avec un maximum d'efficacité. Si vous prenez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être plus faible que prévu. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table à induction. Placez toujours la casserole au milieu du foyer de cuisson.



Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne la faites pas glisser car cela pourrait rayer la vitre.

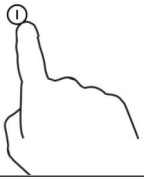
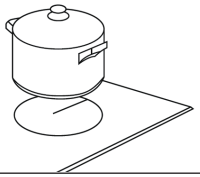


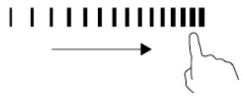
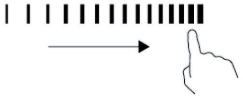
Dimensions des casseroles

Les foyers de cuisson s'ajustent automatiquement, dans une certaine mesure, au diamètre du fond de la casserole. Cependant, le dessous de la casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction du foyer. Pour obtenir la meilleure efficacité, placez la casserole au centre de votre foyer de cuisson.

Foyer de cuisson	**Diamètre du dessous de l'ustensile de cuisson**	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Zone de cuisson flexible	220	220 x 400

Commencer la cuisson

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Après la mise sous tension, l'appareil émet un bip et la minuterie affiche "00", les boutons de sélection des foyers de cuisson indiquent que l'appareil est en mode veille.	
Posez une casserole appropriée sur la plaque de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la table de cuisson sont secs et propres.	

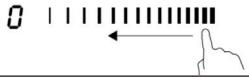
Lorsque vous touchez la sélection du foyer de cuisson, le témoin du foyer que vous avez sélectionné se met à clignoter.	
Ajustez la température en touchant le curseur tactile. • Si vous ne sélectionnez pas de réglage de température dans la minute, l'appareil à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors rallumer l'appareil. • Vous pouvez modifier le réglage de la température à tout moment pendant la cuisson.	 

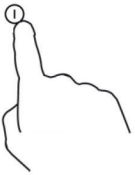
Le symbole ⩾ U ⩽ clignote en alternance avec le réglage de la température sur le panneau de commande. Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé la casserole correctement sur le foyer de cuisson, ou bien,
- La casserole que vous utilisez n'est pas compatible avec l'induction, ou bien,
- La casserole est trop petite ou bien n'est pas centrée sur le foyer de cuisson.

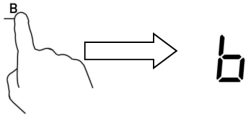
La casserole ne peut pas chauffer si elle n'est pas compatible avec la table de cuisson. Le panneau de contrôle s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole compatible n'est posée sur la table de cuisson.

Arrêter la cuisson

Dans le sélecteur de foyer de cuisson, touchez la section de la plaque que vous souhaitez éteindre.	
Éteignez la table de cuisson en effleurant le curseur tactile vers la gauche. Vérifiez que le panneau de contrôle affiche bien "0".	

Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.	
Attention aux surfaces chaudes ! "H" indique que la table de cuisson est encore trop chaude pour être touchée. La lettre disparaît dès que la surface est redescendue à une température sans danger pour vous. Tant que "H" reste affiché, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour chauffer d'autres casseroles. Il suffit de les placer sur le foyer encore chaud.	

Fonction boost

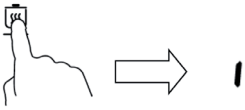
Activer la fonction boost	
Effleurez la touche de sélection du foyer de cuisson.	
Effleurez le bouton de fonction Boost "B", le témoin du foyer de cuisson affichera "b" et la puissance maximale sera réglée automatiquement.	

Désactiver la fonction boost	
Effleurez le bouton de sélection du foyer de cuisson et sélectionnez le foyer pour lequel vous voulez désactiver la fonction boost.	
Effleurez le bouton de la fonction boost et la table de cuisson reviendra à ses réglages d'origine. **OU BIEN** Effleurez le curseur et balayez vers la gauche. La table de cuisson ajuste la température en conséquence.	

Conseils pour la fonction boost :

- La fonction boost peut être utilisée avec tous les foyers de cuisson.
- 5 minutes après le démarrage de la fonction Boost, la table de cuisson revient automatiquement au réglage de température précédent.
- Lorsque la fonction Boost est activée sur un foyer de cuisson, les autres foyers fonctionnent au maximum au niveau 2 de puissance.

Fonction de maintien au chaud

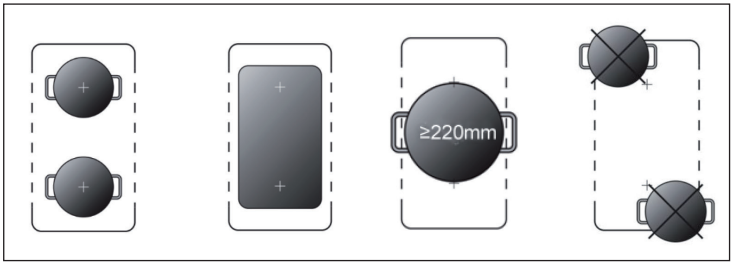
Activer la fonction de maintien au chaud	
Effleurez la touche de sélection du foyer de cuisson.	
Effleurez la touche de maintien au chaud, le témoin du foyer affiche "I".	
Désactiver la fonction de maintien au chaud	
Effleurez le bouton de sélection du foyer de cuisson et choisissez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la fonction de maintien au chaud.	
Touchez le curseur et balayez vers la droite. La table de cuisson ajuste la température en conséquence.	

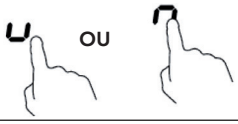
Zone à induction libre

- Cette zone peut être utilisée comme une grande plaque de cuisson ou comme deux plaques simples, selon ce que vous voulez cuisiner.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants, qui peuvent être actionnés séparément. Si vous utilisez la zone flexible comme une grande plaque de cuisson, elle fournira la même puissance partout si vous y posez une casserole. La partie sur laquelle la casserole ne se trouve pas est automatiquement éteinte.

Remarque : Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est toujours au centre des petits foyers même lorsque vous utilisez la zone d'induction flexible. Si l'ustensile de cuisson est ovale, rectangulaire ou très long, assurez-vous de le placer sur la zone d'induction flexible afin que les deux croix (chacune au centre du petit foyer de cuisson) soient couvertes. L'ustensile de cuisson doit couvrir plus de ¾ de la surface de chauffe. Poser une casserole ronde dans la zone médiane n'est pas recommandé.

Exemples d'une bonne et d'une mauvaise position des casseroles :



Utilisation en tant que grand foyer de cuisson	
Pour utiliser la zone flexible comme une grande surface de cuisson, appuyez simplement sur les boutons correspondants. Le réglage de puissance fonctionne comme pour les foyers individuels. Lorsque la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière de la table de cuisson (ou vice versa), la zone flexible reconnaît automatiquement la nouvelle position et conserve les mêmes performances au nouvel emplacement. Pour ajouter une autre casserole, appuyez sur les boutons correspondants pour que la casserole soit détectée.	
Utilisation comme deux plaques de cuisson indépendantes	
Pour utiliser la zone flexible comme deux tables de cuisson indépendantes avec différents réglages de puissance, appuyez sur les boutons correspondants.	

Verrouillage des touches

Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui allumerait accidentellement la table de cuisson).

Activer le verrouillage des touches	
Appuyez sur la touche	Le témoin de la minuterie affiche „Lo“.
Désactiver le verrouillage des touches	
Appuyez avec le doit sur le symbole et gardez le doigt un moment sur la touche.	

Remarque : Lorsque le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche ON/OFF. En cas d'urgence, vous pouvez éteindre l'appareil avec le bouton . Lors de l'utilisation suivante, vous devrez d'abord désactiver le verrouillage après avoir mis l'appareil sous tension.

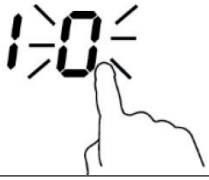
RÉGLAGES DE LA MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

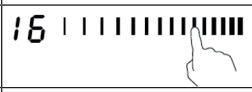
1. Vous pouvez régler une heure spécifique à laquelle l'appareil émettra un bip. Dans ce cas, aucun des foyers de cuisson ne sera éteint une fois le temps écoulé.
2. Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce qu'un ou plusieurs foyers de cuisson soient automatiquement éteints après l'écoulement de la durée programmée.

Remarque : vous pouvez régler une durée maximale de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie sans choisir de foyer de cuisson

Vérifiez que la table de cuisson est bien allumée. **Remarque : vous pouvez aussi utiliser la minuterie sans choisir de foyer de cuisson.** Lorsque vous touchez la minuterie, „10" s'affiche et le „0" clignote.	
Réglez la durée souhaitée en touchant le curseur (par ex. 6).	
Touchez à nouveau la minuterie, "1" clignote.	
Réglez la durée souhaitée en touchant le curseur (par exemple, 9). La durée que vous avez réglée jusqu'à l'expiration du délai est maintenant de 96 minutes.	
Une fois le temps écoulé, l'appareil émet des bips pendant 30 secondes et l'affichage de la minuterie indique "- -" à l'arrêt de la minuterie.	

Utilisation de la minuterie avec choix d'un foyer de cuisson

Touchez le bouton de sélection du foyer de cuisson qui devra s'éteindre après l'expiration de la durée.	
Lorsque vous touchez la minuterie, "10" s'affiche et le "0" clignote.	
Réglez la durée souhaitée en touchant le curseur (par ex. 6).	
Touchez à nouveau la minuterie, "1" clignote.	
Réglez la durée souhaitée en touchant le curseur (par exemple, 9). La durée que vous avez réglée jusqu'à l'expiration du délai est maintenant de 96 minutes.	
Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence automatiquement. Le panneau de commande affiche le temps restant jusqu'à ce que l'arrêt automatique et l'affichage de la minuterie clignote pendant environ 5 secondes.	
Lorsque la durée est écoulée, le foyer de cuisson concerné est automatiquement éteint.	

Remarque : les autres foyers restent allumés s'ils l'ont été auparavant.

Le point rouge à côté du témoin d'alimentation s'allume, indiquant qu'un foyer de cuisson a été sélectionné.	

Sélection de plusieurs foyers de cuisson

Les étapes pour sélectionner plusieurs foyers de cuisson sont similaires à celles de la sélection d'un seul foyer :

Si vous réglez la minuterie pour plusieurs foyers de cuisson en même temps, des points s'allument aux foyers de cuisson correspondants. L'affichage des minutes indique les minutes définies pour la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote pendant ce temps, comme indiqué ci-dessous.

	(réglé sur 15 minutes)	
	(réglé sur 45 minutes)	

Dès que la durée de la minuterie a expiré, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement.

	La minuterie indique alors le temps restant pour le foyer de cuisson suivant et le point du foyer correspondant clignote.	

Remarque : Touchez la commande de sélection du foyer et la minuterie correspondante sera affichée pour chaque foyer de cuisson que vous avez sélectionné.

Utilisation de la fonction Start/Pause

1. Si vous appuyez sur la touche ⏯ pendant que les plaques fonctionnent, le panneau de commande affichera «II» et la cuisson s'arrêtera. A partir de ce moment, seules les touches ⏯ , ⏻ et la serrure à clé peuvent être utilisées.
2. Si vous appuyez à nouveau sur la touche ⏯, le réglage d'origine réapparaîtra et les tables de cuisson seront réactivées.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Résidus et éclaboussures d'aliments sucrés, encore chauds, ayant débordé ou fondu sur le verre.	Enlever la saleté avec un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir pour tables de cuisson en vitrocéramique. Cependant, veiller à ne pas vous brûler au contact de la plaque encore chaude. 1 Éteindre la table de cuisson. 2 Tenir le grattoir à un angle de 30 °C et gratter la saleté d'une zone refroidie de la plaque de cuisson. 3 Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un torchon. 4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».	• Enlever les taches causées par les coulures ou les débordements d'aliments sucrés. Si ceux-ci refroidissent sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever et même endommager de manière permanente la surface du verre. • Risques de coupure : lorsque le revêtement de protection du grattoir est retiré, la lame peut être très coupante. L'utiliser avec grande précaution et le ranger en lieu sûr, hors de la portée des enfants.
Résidus de nourriture ou de liquide ayant débordé sur les touches de commande	1 Éteindre la table de cuisson. 2 Ramollir les résidus en les imbibant d'eau. 3 Essuyer les touches avec une éponge humide, une éponge souple ou un torchon. 4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».	• Il se peut que la table de cuisson produise un bip, qu'elle s'éteigne d'elle-même et que les touches ne fonctionnent plus, tant que du liquide les recouvrent. S'assurer que les touches sont propres et sèches avant de rallumer les plaques.

IDENTIFICATION ET RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution envisageable
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et allumée. Vérifiez qu'il ne s'agit pas d'un fusible débranché ou hors service. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Désactivez le verrouillage des touches (voir "Désactivation du verrouillage des touches" au chapitre "Fonctionnement").
Les touches répondent mal.	Une fine pellicule d'eau est sur les touches ou vous utilisez le bout du doigt au lieu du doigt à plat.	Assurez-vous que les touches sont sèches et utilisez vos doigts à plat.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine avec des bords tranchants ou un tampon à récurer ou abrasif pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat et propre. N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'abrasifs pour le nettoyage.
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur conception, certains ustensiles de cuisine peuvent émettre de tels bruits, car les fonds sont souvent fabriqués avec des matériaux différents qui se dilatent différemment à la chaleur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, de tels bruits sont normaux.

Problème	Causes possibles	Solution envisageable
L'appareil émet un petit bourdonnement lorsqu'il est utilisé avec un réglage de chaleur élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Cela est normal. Cependant, le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement si vous réduisez le réglage de la chaleur.
L'appareil fait du bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré s'est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après avoir éteint l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la prise murale lorsque le ventilateur de l'unité fonctionne toujours.
Les casseroles ne chauffent pas et le symbole U est affiché.	1 L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas compatible avec l'induction. 2 L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou n'est pas centrée sur le foyer de cuisson.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction (voir „Choix des ustensiles de cuisson"). Placez la casserole au centre du foyer de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond conviennent au foyer de cuisson.
L'appareil ou le foyer de cuisson s'est éteint de manière inattendue, un son s'est fait entendre et un code d'erreur est affiché (alternant généralement avec un ou deux chiffres de l'affichage de la minuterie).	Erreur technique.	Veuillez noter le code erreur, coupez l'alimentation secteur et contactez le service client.

Codes d'erreur et significations

L'appareil est équipé d'une fonction d'autodiagnostic. Cela permet au technicien de vérifier la fonction de plusieurs composants sans démonter l'appareil.

Code d'erreur	Causes possibles	Solution envisageable
F1-F6	Défaillance du capteur de température.	Contactez le service client.
F9-FA	Défaillance du capteur de température IGBT.	Contactez le service client.
FB	Impossible d'établir la connexion entre le panneau droit et le panneau central.	Contactez le service client.
FC	La connexion entre le panneau de commande et la plaque de cuisson ne peut pas être établie.	Contactez le service client.
E1/ E2	Tension électrique anormale.	Vérifiez que la tension est normale. Allumez l'appareil lorsque la tension est normale.
E3/ E4	La température de la plaque de vitrocéramique est très élevée.	Remettez l'appareil en marche une fois qu'il a refroidi.
E5	Le capteur de température IGBT mesure des températures élevées.	Remettez l'appareil en marche une fois qu'il a refroidi.

ATTENTION
Risque de blessure ! Ne démontez pas l'appareil vous-même si des dysfonctionnements se produisent afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Erreurs spécifiques et solutions

Problème	Causes possibles	Solution possible
La LED ne s'allume pas lorsqu'on allume l'appareil.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée et que la prise de courant fonctionne.
	La carte d'alimentation associée et la carte d'affichage présentent une erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.
Certaines touches ne répondent pas au toucher ou l'indicateur LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.
L'affichage de mode de cuisson s'allume mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de l'appareil est trop élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les ouvertures de ventilation sont peut-être bloquées.
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si non, faites-le remplacer.
	La carte d'alimentation est endommagée	Remplacez la carte d'alimentation.
La cuisson s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et U̲ clignote sur le panneau de commande.	Ustensile de cuisson non compatible.	Utilisez des ustensiles compatibles.
	Le diamètre du fond de la casserole est trop petit.	
	L'appareil surchauffe.	Attendez que l'appareil ait refroidi à la température normale. Appuyez sur le bouton "marche/arrêt " pour redémarrer l'appareil.
	La fonction de détection des casseroles est hors service.	Remplacez la carte d'affichage.

Problème	Causes possibles	Solution possible
Les foyers de cuisson du même côté (foyers 1 et 2 par ex) indiquent U.	La carte d'alimentation associée et la carte d'affichage présentent une erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.
	La carte mère est endommagée.	Remplacez la carte mère.
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

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

Importateur pour la Grande Bretagne :
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
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 osservazione 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 148
Note sull`utilizzo e sulla manutenzione 149
Descrizione del prodotto 152
Pannello dei comandi 153
Funzionamento 153
Installazione 154
Messa in funzione e utilizzo 160
Impostazioni del timer 169
Consigli per la cottura 172
Impostare i livelli di potenza 174
Pulizia e manutenzione 175
Ricerca e risoluzione dei problemi 177
Avviso di smaltimento 182
Produttore e importatore (UK) 182

DATI TECNICI

Articolo numero	10032552
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	10800 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Pericolo di scosse elettriche

- Staccare la spina dalla presa prima di effettuare la riparazione o la manutenzione.
- La connessione a un impianto di messa a terra è obbligatoria e necessaria.
- Le modifiche al sistema di cablaggio elettrico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

ATTENZIONE
Pericolo di infortuni! I bordi del piano cottura sono affilati. Prestare la massima attenzione per evitare il pericolo di infortuni.

Avvertenze generali di sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di installare e / o di utilizzare il dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Consegnare il manuale alla persona che installa il dispositivo in quanto ciò potrebbe far risparmiare i costi di installazione.
- Questo dispositivo deve essere installato in conformità con le istruzioni di questo manuale per evitare danni a cose e persone.
- Questo dispositivo deve essere installato e collegato a terra da un tecnico qualificato.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che consente la disconnessione completa dall'alimentazione elettrica.
- L´installazione errata del dispositivo comporta la perdita della garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che manchino di esperienza e conoscenza del dispositivo, a condizione che siano stati istruiti relativamente all'utilizzo del dispositivo da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza e che comprendano i rischi e i pericoli connessi all´uso del dispositivo.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono mai essere eseguite dai bambini senza essere sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un tecnico qualificato per evitare danni alle cose e / o alle persone.

- Avvertenza: per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (superficie del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti conduttrici) presenta delle crepe.
- Non posizionare sul piano cottura oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e pentole, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l´uso. Anche in caso di un breve utilizzo, il dispositivo deve essere sorvegliato in modo permanente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l´uso in particolar modo in caso di cottura con olio o grasso poiché ciò può comportare il pericolo di incendio. Non tentare mai di spegnere il fuoco con acqua! Spegnere il dispositivo e coprire le fiamme con una coperta antifiamma o con un coperchio.

AVVERTENZA
Pericolo di incendio! Non posizionare oggetti sul piano cottura ad induzione ad eccezione di pentole e padelle.

NOTE SULL`UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche

- Non utilizzare mai un piano cottura rotto o con crepe. Nel caso in cui la superficie del piano cottura si danneggiasse (crepe o rottura), spegnerlo immediatamente tramite l'interruttore principale (presa a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere sempre il piano cottura prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare il pericolo di scosse elettriche o la morte.

Rischi per la salute

- Questo dispositivo è conforme agli standard per la sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come ad esempio le pompe per insulina) devono rivolgersi al proprio medico o al produttore dell'impianto prima di utilizzare il dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non interferiscano con il campo elettromagnetico del piano cottura.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare la morte.

ATTENZIONE
Pericolo di ustioni! Durante l'uso i componenti accessibili all'utente diventano molto caldi e possono causare ustioni. Prestare attenzione che nessuna parte del corpo, indumenti o altri materiali, ad eccezione degli utensili da cucina, non vengano a contatto con la piastra fino a quando questa non si è completamente raffreddata.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura a induzione.
- Le impugnature della pentola possono diventare molto calde durante l'uso: non toccarle. Assicurarsi inoltre che le impugnature non si trovino direttamente sopra la piastra accesa e che siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare ustioni e scottature.

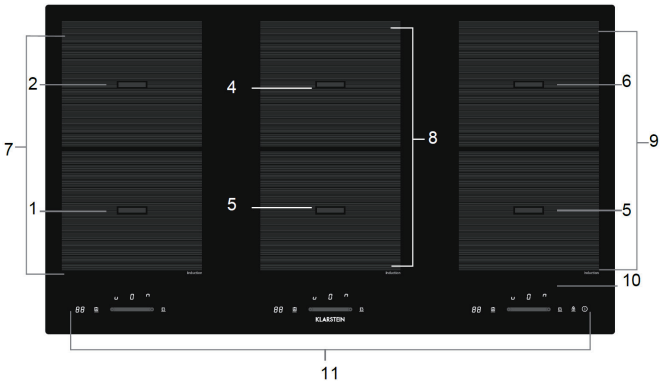
AVVERTENZA
Pericolo di infortuni! Prestare attenzione alla lama affilata del raschietto del piano cottura quando si rimuove il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l´uso. Conservare sempre il raschietto del piano cottura con il coperchio di sicurezza inserito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare infortuni e tagli.

Avvertenze di sicurezza generali

- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Tenere presente che cuocere gli alimenti a lungo può comportare la formazione di fumo e che gli schizzi di grasso potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro e non poggiare oggetti su di esso.
- Non lasciare mai oggetti o altri utensili sul dispositivo.
- Non posizionare oggetti magnetizzabili (come carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldarsi o come riscaldamento per la stanza.
- Spegnere le piastre e il piano cottura dopo l'uso come descritto in questo manuale (ad esempio, utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento della pentola.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo, che non si siedano e non si arrampichino su di esso.
- Per motivi di sicurezza, non conservare oggetti nei pensili sopra il dispositivo. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e infortunarsi seriamente a causa della caduta di oggetti.

- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l´uso del dispositivo per essere certi che utilizzino il dispositivo senza mettere in pericolo se stessi o gli altri.
- Non riparare o sostituire nessuno dei componenti del dispositivo, a meno che ciò non sia esplicitamente menzionato nel presente manuale. Tutti gli altri lavori di riparazione e di manutenzione devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Non far cadere oggetti pesanti sul piano cottura e non poggiare oggetti pesanti su di esso.
- Non appoggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con angoli appuntiti. Inoltre sollevare sempre la pentola per evitare di graffiare il piano cottura.
- Non usare spazzole metalliche o detergenti aggressivi per evitare di graffiare il piano cottura.
- Questo dispositivo è per un uso in ambienti domestici e simili, come ad esempio le cucine per il personale di negozi, uffici e di altri ambienti di lavoro e per gli ospiti di hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare mai le piastre a mani nude durante l'uso.
- I bambini di età inferiore a 8 anni non devono avvicinarsi al dispositivo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



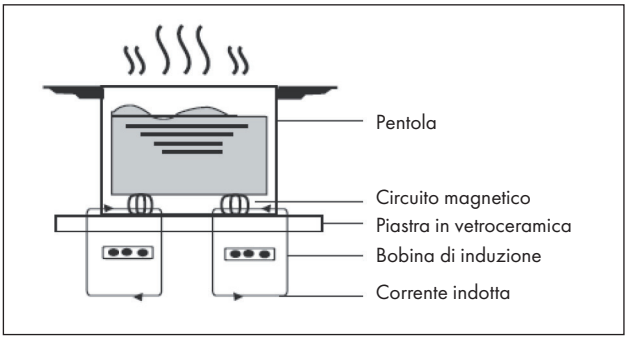
1	Zona cottura max. 1800/ 3000 W	7	Zona a induzione flessibile 3000/4000 W
2	Zona cottura max. 1800/ 3000 W	8	Zona a induzione flessibile 3000/4000 W
3	Zona cottura max. 1800/ 3000 W	9	Zona a induzione flessibile 3000/4000 W
4	Zona cottura max. 1800/ 3000 W	10	Superficie in vetro
5	Zona cottura max. 1800/ 3000 W	11	Pannello dei comandi
6	Zona cottura max. 1800/ 3000 W		

PANNELLO DEI COMANDI

1	Potenza / cursore touch	5	ON/OFF
2	Tasto selezione piastra	6	Funzione mantenimento in caldo
3	Blocco tasti	7	Funzione boost

FUNZIONAMENTO

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a oscillazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola anziché riscaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo perché la pentola lo riscalda.

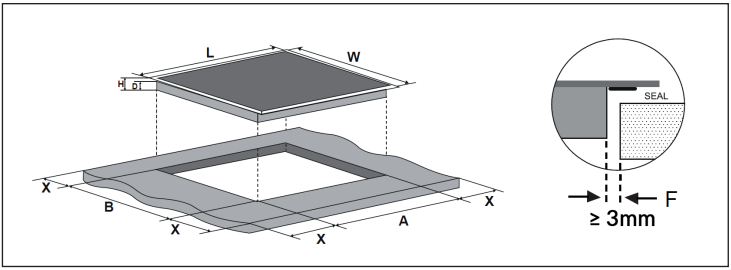


INSTALLAZIONE

Preparazione del piano di lavoro

Ritagliare la superficie di lavoro in base alle dimensioni indicate nella figura. Installare il dispositivo in modo che rimangano almeno 5 cm di spazio attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Il materiale del piano di lavoro deve essere resistente al calore e isolante. Utilizzare legno e materiali simili fibrosi o igroscopici solo se sono stati impregnati per evitare il rischio di scosse elettriche e deformazioni causate dal calore.

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

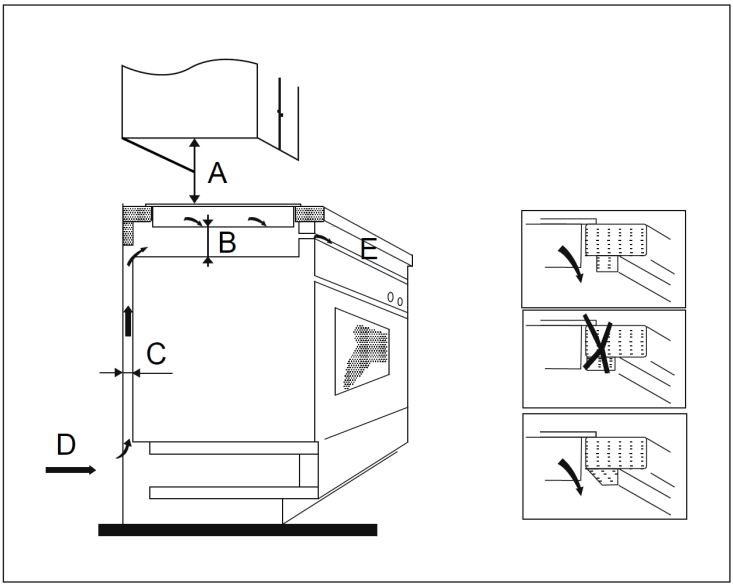


Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono in „mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	875+4+1	495+4+1	min. 50	min. 3

Assicurarsi in ogni caso che il dispositivo sia adeguatamente ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il dispositivo sia in buone condizioni prima di incassarlo.

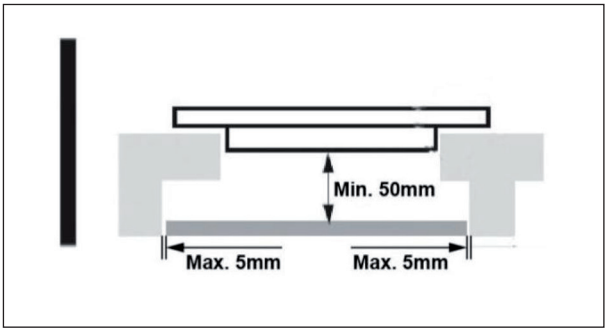
Nota: la distanza di sicurezza tra la superficie di cottura e il pensile sopra la superficie di cottura deve essere di almeno 760 mm.



Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono in „mm“.

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

Assicurarsi che il dispositivo sia adeguatamente ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccate dalla superficie di lavoro quando il dispositivo viene incassato. Per evitare il contatto accidentale dei componenti del dispositivo e il pericolo di scosse elettriche, è necessario installare un inserto in legno con una distanza minima di 50 mm con la parte inferiore del dispositivo. Seguire le indicazioni indicate nella figura seguente.



Nota: tenere presente che la colla utilizzata deve resistere ad una temperatura superiore a 150°C per evitare che il rivestimento si stacchi. La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere ad una temperatura superiore a 90°C.

Prima dell'installazione

Assicurarsi che:

- la superficie di lavoro sia piana e che nessun componente interferisca con i requisiti di spazio del dispositivo.
- il piano di lavoro sia realizzato in materiale termoresistente e isolante.
- se il dispositivo viene incassato sopra il forno, quest´ultimo disponga di una ventola di raffreddamento incorporata.
- nel cablaggio permanente sia stato integrato e montato un interruttore di isolamento idoneo che consente la completa disconnessione dall´alimentazione in conformità con le normative locali relative ai cavi.
- l'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e avere un'apertura di contatto di 3 mm tra tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi (fasi), se le normative locali lo consentono).
- l'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente del piano cottura.
- vengano contattate le autorità locali in caso di dubbi sull'installazione.
- sulle pareti circostanti vengano adoperati materiali resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle in ceramica).

Dopo l'installazione

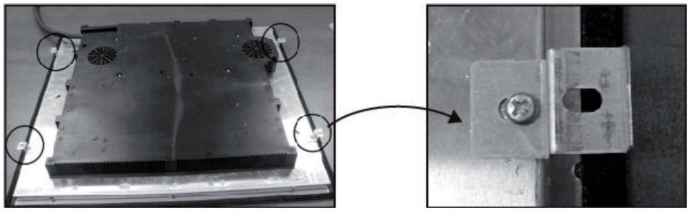
Assicurarsi che:

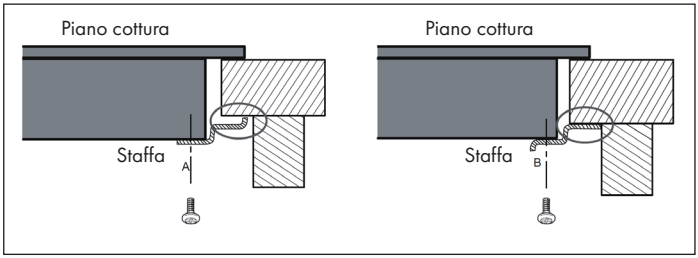
- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante e pensili.
- ci sia ingresso di aria fresca nella parte inferiore del dispositivo per garantire la circolazione dell´aria.
- sotto il dispositivo sia installata una barriera per l´isolamento termico se il dispositivo si trova sopra cassetti o pensili.
- l'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente del piano cottura.

Installare le viti di fissaggio

1. Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare la confezione). Non esercitare forza sulle parti sporgenti.
2. Installare il dispositivo alla superficie di lavoro fissando le quattro staffe sulla parte inferiore del dispositivo (vedere la figura).
3. Regolare le staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.

Nota: le staffe devono essere fissate solamente sotto il piano di lavoro e mai tra la superficie di lavoro e il piano cottura.





Misure di sicurezza

AVVERTENZA
Pericolo di infortuni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato o da un tecnico. Non provare mai a installare il piano cottura da soli.

- Non installare il dispositivo direttamente sopra lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici.
- Installare il dispositivo in modo che il calore possa irradiarsi.
- Le pareti e le superfici intorno al dispositivo devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, la colla utilizzata deve essere resistente al calore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il dispositivo.

Collegamento alla rete

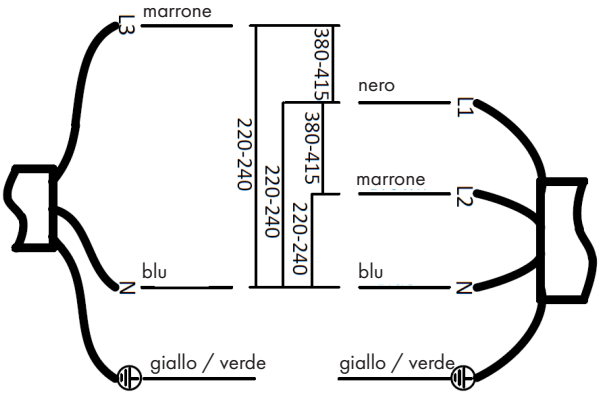
AVVERTENZA
Pericolo di infortuni! Questo dispositivo può essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico qualificato.

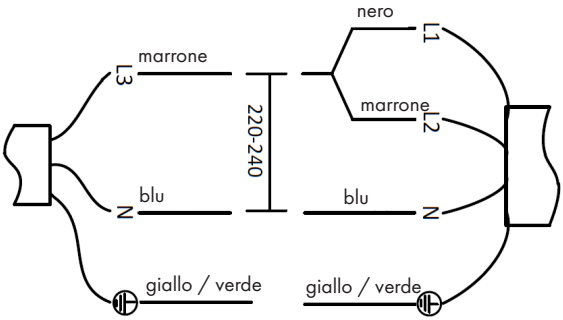
Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, controllare che:

- il cablaggio domestico sia idoneo alla potenza richiesta dal dispositivo.
- la tensione di rete corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta del dispositivo.
- i cavi di alimentazione possano sopportare il carico indicato sulla targhetta del dispositivo.

Non utilizzare adattatori, riduttori o prese multiple per collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendio. Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde del dispositivo e deve essere posizionato in modo che non diventi mai più caldo di 75°C.

Nota: contattare il proprio elettricista per assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia idonea al dispositivo. Se è necessario apportare modifiche alla rete elettrica, queste devono essere eseguite da un elettricista qualificato.


marrone
L3
380-415
220-240
380-415
220-240
220-240
nero
L1
marrone
L2
blu
N
blu
N
giallo / verde
giallo / verde

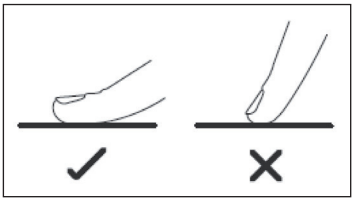

nero
L1
marrone
L3
marrone
L2
220-240
blu
N
blu
N
giallo / verde
giallo / verde

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, contattare il produttore o il servizio clienti per evitare danni a cose e / o a persone.
- Se il dispositivo è collegato direttamente alla presa, è necessario installare un interruttore di isolamento con un'apertura di contatto di almeno 3 mm tra tutti i contatti.
- L'installatore deve verificare la sicurezza del collegamento elettrico e assicurarsi che sia conforme a tutti gli standard di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Comandi touch

- I tasti sul pannello dei comandi reagiscono al tocco. Non è quindi necessario esercitare pressione.
- Non premere i tasti con la punta delle dita bensì con i polpastrelli.

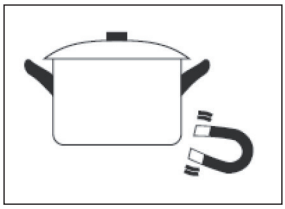


- Ad ogni tocco, il dispositivo emette un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti (da oggetti o da strofinacci). Anche uno strato d'acqua sottile può impedire il funzionamento dei tasti.

Scelta delle stoviglie

Nota: utilizzare solo stoviglie idonee al piano cottura a induzione. Sulla confezione o sulla parte inferiore della pentola è riportato il simbolo corrispondente.

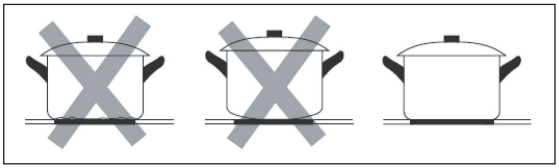
É possibile eseguire un test per verificare l'idoneità della pentola. Muovere un magnete in direzione della parte inferiore della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea al piano cottura a induzione.



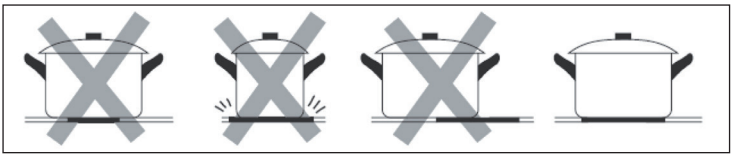
Se non si ha un magnete a portata di mano:

1. Versare acqua nella pentola che si intende controllare.
2. Se il simbolo U non appare sul pannello dei comandi e l'acqua bolle, la pentola è idonea al piano cottura a induzione.

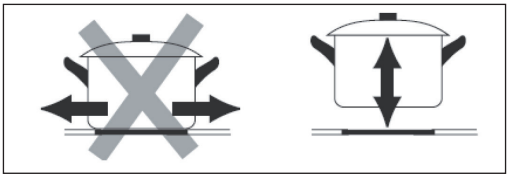
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi affilati o con la parte inferiore arrotondata.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che aderisca alla piastra e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Utilizzare solo pentole il cui diametro è uguale al segno sulla piastra. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia viene consumata al massimo livello di efficienza. Se si usa una pentola più piccola, il livello di efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Le pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere riconosciute dal piano cottura a induzione. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra.



Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione. Non tirare la pentola per evitare di graffiare il piano cottura.

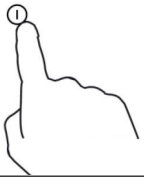
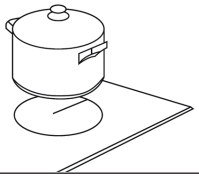


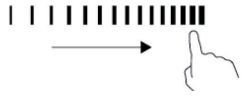
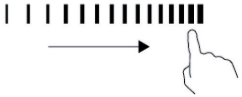
Dimensioni delle stoviglie

Le piastre si adattano automaticamente al diametro del fondo della pentola. Tuttavia la parte inferiore della pentola deve avere un diametro minimo in base alla piastra. Per ottenere la migliore efficienza, posizionare la pentola al centro della piastra.

Piastra	**Diametro della parte inferiore delle pentole per induzione**	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Zona cottura a induzione flessibile	220	220 x 400

Iniziare ad utilizzare il piano cottura

Toccare il tasto On/Off. All'accensione, il dispositivo emette un segnale acustico e il timer visualizza „00", i tasti di selezione della piastra indicano ⎺ oppure ⌴ oppure ⊓ oppure ⎺: ciò significa che il dispositivo è in modalità standby.	
Mettere una pentola idonea sulla piastra che si intende utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della piastra siano asciutti e puliti.	

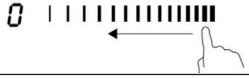
Quando si tocca il tasto di selezione della piastra, il display della piastra selezionata inizia a lampeggiare.	
Regolare la temperatura con il cursore touch. • Se non si seleziona un'impostazione entro un minuto, il dispositivo si spegne automaticamente ed è necessario riaccenderlo. • È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.	 

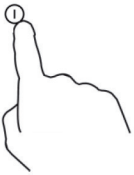
Il simbolo ≥ U ≤ lampeggia sul pannello dei comandi alternandosi con l'impostazione della temperatura. Ciò significa che:

- la pentola non è stata posizionata correttamente sulla piastra oppure,
- la pentola che si sta utilizzando non è idonea per il piano cottura a induzione oppure
- la pentola è troppo piccola o non è posizionata al centro della piastra.

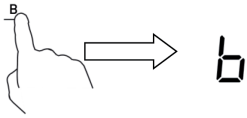
Se la pentola posizionata sulla piastra non è idonea, la piastra non si accende e il pannello dei comandi si spegne automaticamente dopo un minuto.

Al termine della cottura

Toccare il tasto di selezione della piastra che si desidera spegnere.	
Spegnere la piastra spostando il cursore a sinistra. Assicurarsi che sul pannello dei comandi appaia "0".	

Spegnere l'intera superficie di cottura premendo il tasto On/Off.	
Attenzione alle piastre calde! "H" indica che la piastra è ancora troppo calda: non toccarla. Il simbolo scompare non appena la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Finché appare "H", è possibile utilizzare il calore residuo e continuare ad utilizzare la piastra.	

Funzione boost

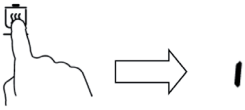
Attivare la funzione boost	
Toccare il tasto di selezione della piastra.	
Toccare il tasto della funzione Boost "B", il display della piastra indica "b" e viene impostata automaticamente la potenza massima.	

Disttivare la funzione boost	
Toccare il tasto di selezione della piastra e selezionare la piastra per la quale si desidera disattivare la funzione Boost.	
Toccare il tasto Boost e la piastra torna alle impostazioni originali. **OPPURE** Toccare il cursore e scorrerlo verso sinistra. La piastra regola la temperatura.	

Note sulla funzione Boost:

- La funzione boost può essere applicata a tutte le piastre.
- 5 minuti dopo l'avvio della funzione Boost, la piastra passa automaticamente all'impostazione della temperatura precedente.
- Quando la funzione Boost è attivata su una piastra, le altre piastre funzionano massimo al livello di potenza 2.

Funzione di mantenimento in caldo

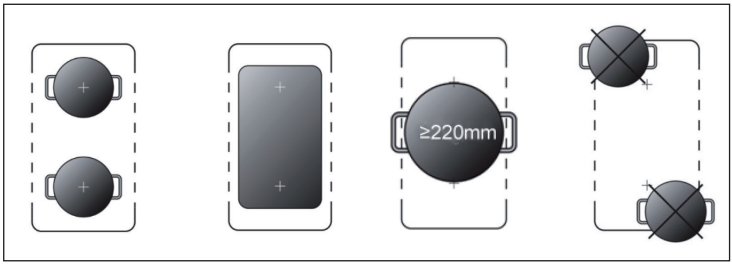
Attivare la funzione di mantenimento in caldo	
Toccare il tasto di selezione della piastra.	
Toccare il tasto di mantenimento in caldo: il display indica "I".	
Disattivare la funzione di mantenimento in caldo	
Toccare il tasto di selezione della piastra e selezionare la piastra per la quale si desidera disattivare la funzione di mantenimento in caldo.	
Toccare il cursore e scorrerlo verso destra. Il piano cottura regola la temperatura.	

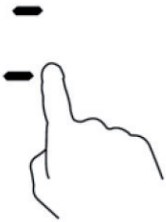
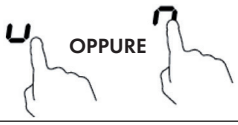
Zona a induzione flessibile

- Questa zona può essere utilizzata sia come una piastra grande sia come due piastre singole in base a ciò che si intende cucinare.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti l´uno dall´altro che possono essere utilizzati separatamente. Se si utilizza la zona flessibile come una piastra grande, l´intera piastra avrà la stessa potenza. La parte della piastra sulla quale la pentola non poggia, si disattiva automaticamente.

Nota: posizionare le pentole sempre al centro delle piastre singole, anche se si utilizza la zona flessibile. Se le pentole sono ovali, rettangolari o molto lunghe, posizionarle sulla zona flessibile in modo da coprire entrambe le croci (ciascuna al centro della piastra piccola). Le pentole devono coprire più di ¾ della piastra riscaldante. Si sconsiglia di posizionare una pentola rotonda al centro.

Esempi di posizionamento corretto ed errato delle pentole:



Utilizzo come piastra grande	
Per utilizzare la zona flessibile come una piastra grande, toccare i tasti corrispondenti. L'impostazione della potenza funziona come per le piastre singole. Se la pentola viene spostata dalla parte frontale alla parte posteriore della piastra (o viceversa), la zona flessibile riconosce automaticamente la nuova posizione e mantiene la stessa potenza nella nuova posizione. Per aggiungere un´altra pentola, premere i tasti corrispondenti affinché le pentole vengano riconosciute.	
Utilizzo come due piastre indipendenti	
Per utilizzare l'area flessibile come due piastre indipendenti con diverse impostazioni di potenza, premere i tasti corrispondenti.	

Blocco tasti

È possibile bloccare i tasti per impedire l'uso accidentale (ad esempio i bambini possono accendere accidentalmente le piastre).

Attivare il blocco tasti	
Premere il tasto	Il display del timer indica „Lo".
Disattivare il blocco tasti	
Tenere premuto per un po´ il tasto del blocco tasti .	

Nota: quando il blocco tasti è attivo, tutti i tasti tranne il tasto ON/OFF sono disattivati. In caso di emergenza, è possibile spegnere il dispositivo con il tasto . All´utilizzo successivo, disattivare per prima cosa il blocco tasti.

IMPOSTAZIONI DEL TIMER

É possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

1. È possibile impostare un tempo specifico dopo il quale il dispositivo inizia a emettere un segnale acustico. In questo caso, allo scadere del tempo non si spegne nessuna delle piastre.
2. È possibile impostare il timer in modo che una o più piastre si spengano automaticamente allo scadere dei minuti impostati.

Nota: è possibile impostare un massimo di 99 minuti.

Uso del timer senza selezionare la piastra

Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. **Nota: è possibile utilizzare il timer anche se non è stata selezionata una piastra.** Quando si tocca il timer, viene visualizzato „10“ e „0“ lampeggia.	
Impostare l'ora desiderata toccando il cursore (ad esempio, 6).	
Se si tocca nuovamente il timer, "1" lampeggia.	
Impostare il tempo desiderato toccando il cursore (ad esempio, 9). Il tempo impostato fino alla scadenza del timer ora è di 96 minuti.	
Allo scadere del tempo, il dispositivo emette un segnale acustico per 30 secondi e il display del timer indica "- -".	

Utilizzo del timer con selezione della piastra

Toccare il tasto di selezione della piastra che deve spegnersi allo scadere del timer.	
Quando si tocca il timer, appare "10" e "0" lampeggia.	
Impostare il tempo desiderato toccando il cursore (ad esempio, 6).	
Se si tocca nuovamente il timer, "1" lampeggia.	
Impostare l'ora desiderata toccando il cursore (ad esempio, 9). Il tempo impostato fino alla scadenza del timer è ora di 96 minuti.	
Dopo che il tempo è stato impostato, il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia. Sul pannello dei comandi appare il tempo rimanente fino allo spegnimento automatico e la spia del timer lampeggia per circa 5 secondi.	
Allo scadere del tempo, la piastra corrispondente si spegne automaticamente.	

Nota: le altre piastre restano accese se queste sono state accese precedentemente.

Il punto rosso accanto alla spia della potenza si accende e indica che è stata selezionata una piastra.	

Selezionare più piastre

La procedura per selezionare più piastre è simile a quella per selezionare una piastra:

Se si imposta il timer per più piastre contemporaneamente, si accendono i punti delle piastre corrispondenti. Il display indica i minuti impostati nel timer. Il punto della zona corrispondente lampeggia durante questo tempo come rappresentato di seguito.

	(impostato su 15 minuti)	
	(impostato su 45 minuti)	

Allo scadere del timer, la piastra corrispondente si spegne automaticamente.

	Il timer indica il tempo rimanente per la piastra successiva e il punto sulla piastra corrispondente lampeggia.	

Nota: toccare la selezione della piastra e il timer corrispondente verrà visualizzato per ciascuna piastra selezionata.

Utilizzo della funzione Start/Pausa

1. Se si preme il tasto ⏯ mentre le piastre sono in funzione, sul pannello dei comandi appare „II“ e il riscaldamento si interrompe. Da questo momento è possibile utilizzare solo i tasti ⏯ , ⏻ e il blocco tasti.
2. Se si preme di nuovo il tasto ⏯ l'impostazione originale riappare e le piastre si riattivano.

Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione protettiva del dispositivo. Se ci si dimentica di spegnerlo dopo l´uso, questo si spegne automaticamente dopo un tempo predefinito. I tempi variano a seconda del livello di potenza, come mostrato nella tabella seguente:

Potenza	Mantenimento in caldo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di operatività (ore)	2	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Se la pentola viene rimossa dal piano cottura, il dispositivo arresta automaticamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

CONSIGLI PER LA COTTURA

AVVERTENZA
Pericolo di incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione boost. A temperature molto elevate, l´olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e quindi rappresentare un enorme rischio di incendio.

Consigli per la cottura

- Quando gli alimenti iniziano a cuocere diminuire la cottura.
- Utilizzare un coperchio per diminuire i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre il tempo di cottura, non versare più olio e acqua.
- Iniziare il processo di cottura con una temperatura elevata e ridurla in seguito.

Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene sotto il punto di ebollizione ad una temperatura di circa 85°C, quando le bolle salgono occasionalmente in superficie. Cuocere a fuoco lento è fondamentale per la preparazione di zuppe in quanto ciò consente alla zuppa di insaporirsi senza scuocersi. Far cuocere zuppe e stufati a fuoco lento in modo da preservarne il gusto. Si consiglia di cuocere a fuoco lento anche le salse contenenti uova o farina.
- Cuocere il riso facendo assorbire l´acqua può richiedere l´impostazione di una potenza più elevata per ottenere la giusta cottura.

Preparare le bistecche

Come preparare bistecche morbide e aromatiche:

1. Lasciare riposare la carne per 20 minuti a temperatura ambiente.
2. Scaldare una padella.
3. Ungere entrambi i lati della bistecca con olio, aggiungere un po' di olio nella padella e mettere la bistecca.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. La durata della cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si vuole ottenere. Il tempo per ciascun lato è compreso tra 2 e 8 minuti. Controllare la cottura con una forchetta.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto prima di servirla.

Rosolare gli alimenti

1. Utilizzare un wok piatto idoneo al piano cottura a induzione o una padella grande.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli accessori. Rosolare gli alimenti è un processo rapido. In caso di grandi quantità di alimenti, dividerli in porzioni.
3. Riscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere per prima cosa la carne, toglierla e tenerla al caldo.
5. Rosolare le verdure. Se le verdure sono calde ma ancora croccanti, ridurre la potenza della piastra, mettere la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare tutti gli ingredienti.
7. Servire subito le pietanze.

Nota: se sul piano cottura vengono posizionati una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), una pentola di dimensioni non idonee o oggetti come coltelli, forchette, chiavi, il dispositivo entra automaticamente in modalità standby dopo un minuto. La ventola raffredda il dispositivo per un altro minuto.

IMPOSTARE I LIVELLI DI POTENZA

Potenza	Utilizzo
1-2	• Riscaldamento di piccole quantità di cibo • Sciogliere il cioccolato • Cuocere a fuoco lento • Riscaldare a fuoco lento
3-4	• Riscaldare • Cuocere rapidamente • Cuocere il riso
5-6	• Frittelle
7-8	• Rosolare • Cuocere la pasta
9	• Friggere e rosolare • Portare la zuppa a ebollizione • Portare l'acqua a ebollizione

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante: prima di eseguire la pulizia, staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo.

Cosa?	**Come?**	**Importante!**
Impurità quotidiane sul vetro (impronte digitali, impronte e macchie, causate da alimenti e liquidi)	1 Spegnere la piastra. 2 Utilizzare un detergente adatto per la pulizia delle piastre quando la piastra non è più calda. 3 Pulire con un panno umido e asciugare la piastra con un asciugamano. 4 Accendere di nuovo la piastra.	• Quando la piastra • è spenta, la spia „superficie calda“ sul display si spegne, sebbene la piastra sia ancora calda. Prestare attenzione a non scottarsi! • Non usare pagliette o abrasivi che potrebbero danneggiare le superfici. Leggere sulla confezione se il prodotto è adatto per la pulizia delle piastre in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sulla piastra che potrebbero gocciolare.

Cosa?	Come?	Importante!
Residui di alimenti e spruzzi sul vetro.	Togliere lo sporco con un raschietto per piano cottura in vetroceramica prestando attenzione a non scottarsi con le piastre calde. 1 Spegnere la piastra. 2 Servirsi del raschietto per rimuovere lo sporco dalla piastra quando questo si è raffreddata. 3 Infine utilizzare carta da cucina per pulire la piastra. 4 Seguire i passaggi 2-4 „Impurità quotidiane“.	• Rimuovere macchie e schizzi immediatamente: in seguito la loro rimozione diventa più difficile. • Attenzione: rischio di lesioni! Una volta rimosso il coperchio di sicurezza, la lama del raschietto fuoriesce. Fare attenzione in modo da evitare infortuni.
Residui di cibo o liquidi sui tasti funzione.	1 Spegnere la piastra. 2 Pulire i tasti con un panno umido. 3 Utilizzare un panno morbido, una spugna morbida o carta da cucina. 4 Seguire i passi 2-4 „Impurità quotidiane“.	• Se è ancora presente del liquido sulla piastra, può accadere che il piano di cottura emetta un segnale acustico, si spenga e i tasti non funzionino più. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti, prima di accendere di nuovo le piastre.

RICERCA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
La piastra non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che la piastra sia collegata alla corrente e che sia accesa. Controllare i fusibili. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe „Tastensperre deaktivieren" im Kapitel „Bedienung").
	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti (vedi "Disattivare il blocco tasti" nella sezione "Utilizzo").
I tasti non funzionano correttamente.	È possibile ci sia un sottile strato di acqua sui tasti oppure si premono i tasti con la punta delle dita al posto dei polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e premerli con i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole appuntite oppure pagliette o prodotti abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Non utilizzare per la pulizia pagliette o prodotti abrasivi.
Alcune pentole fanno rumore.	In base al tipo di pentola, è possibile che vengano prodotti dei rumori, poiché il fondo della pentola spesso è composto da materiali che si espandono con il calore.	Non si tratta di un malfunzionamento. Tale rumori sono normali.

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
Il dispositivo emette un leggero ronzio se viene utilizzato con un´impostazione di cottura elevata.	Ciò è causato dalla tecnologia a induzione.	Ciò è normale. Il rumore sparisce o si attenua non appena si diminuisce l´impostazione del calore.
Si sente il rumore di una ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è attivata per impedire un surriscaldamento dei componenti elettronici. Può accadere che la ventola resti in funzione ancora per un po´ dopo aver spento il dispositivo.	Ciò è normale e non è necessario nessun intervento. Non spegnere l´alimentazione se la ventola del dispositivo resta in funzione.
Le pentole non si riscaldano e appare il simbolo U.	1 Il dispositivo non riconosce la pentola, poiché questa non è idonea al piano cottura a induzione. 2 Il dispositivo non riconosce la pentola poiché è troppo piccola oppure non è collocata al centro della piastra.	Utilizzare solo pentole idonee al piano cottura a induzione (vedere "scelta delle stoviglie"). Collocare la pentola al centro della piastra e accertarsi che le dimensioni della parte inferiore siano adatte alla piastra.
Il dispositivo o la piastra si sono spenti inavvertitamente, viene emesso un segnale acustico e appare un codice di errore (di solito alternandosi con una o due cifre nel display del timer).	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore, staccare la spina dalla presa e contattare il servizio clienti.

Codici di errore e il loro significato

Il dispositivo è dotato di una funzione di autodiagnosi. Ciò consente al tecnico di verificare la funzione di più componenti senza smontare il dispositivo.

Codice errore	Cause possibili	Soluzione possibile
F1-F6	Guasto del sensore della temperatura.	Contattare il servizio clienti.
F9-FA	Guasto del sensore temperatura IGBT.	Contattare il servizio clienti.
FB	Assenza di collegamento tra il pannello dei comandi destro e centrale.	Contattare il servizio clienti.
FC	Assenza di collegamento tra il pannello dei comandi e la piastra.	Contattare il servizio clienti.
E1/ E2	Tensione anormale.	Verificare che la tensione sia normale. Accendere il dispositivo quando la tensione è normale.
E3/ E4	La temperatura della piastra in vetroceramica è molto elevata.	Accendere di nuovo il dispositivo dopo che si è raffreddato.
E5	Il sensore della temperatura IGBT rileva temperature elevate.	Accendere di nuovo il dispositivo dopo che si è raffreddato.

ATTENZIONE
Pericolo di infortuni! Non smontare il dispositivo in caso di errori per evitare danni a cose e/o a persone.

Errori specifici e soluzioni

Problema	Cause possibili	Soluzione possibile
Il LED non si accende all´accensione del dispositivo.	Assenza di corrente.	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa e che la presa sia funzionante.
	La scheda di rete e la scheda del display presentano un errore di collegamento.	Verificare il collegamento.
	La scheda di rete è danneggiata.	Sostituire la scheda di rete.
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.
Alcuni tasti non reagiscono al tocco oppure il display a LED non funziona correttamente.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.
La spia della modalità di cottura si accende ma il dispositivo non riscalda.	La temperatura del dispositivo è troppo elevata.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo elevata. Le aperture di ventilazione potrebbero essere bloccate.
	La ventola non funziona correttamente.	Controllare che la ventola funzioni correttamente. In caso contrario, farla sostituire.
	La scheda di rete è danneggiata.	Sostituire la scheda di rete.
Il riscaldamento viene interrotto all´improvviso durante l´uso e sul display lampeggia U.	Le pentole utilizzate non sono idonee.	Utilizzare pentole idonee per il piano cottura a induzione.
	Il diametro della parte inferiore della pentola è troppo piccolo.	
	Il dispositivo si è surriscaldato.	Attendere che il dispositivo si sia raffreddato ad una temperatura normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare il dispositivo.
	La funzione di riconoscimento della pentola non funziona.	Sostituire la scheda del display.

Problema	Cause possibili	Soluzione possibile
Le piastre sullo stesso lato indicano U (ad esempio zona di cottura 1 e 2)..	La scheda di rete e la scheda del display presentano un errore di collegamento.	Verificare il collegamento.
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda principale.
Il motore della ventola emette un suono strano.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.

AVVISO DI SMALTIMENTO

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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

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

Importatore per la Gran Bretagna:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

KLARSTEIN