

# FULL HOUSE 2.0

Induktionskochfeld & Dunstabzugshaube

Induction Hob & Range Hood

Placa de inducción & Campana extractora

Table de cuisson à induction & Hotte aspirante

Piano cottura a induzione & Cappa aspirante

10035259



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise Dunstabzugshaube 4
Sicherheitshinweise Induktionskochfeld 6
Hinweise zu Bedienung und Wartung 7
Funktionsweise 9
Installation des Kochfelds 10
Installation des Dunstabzugs 14
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 17
Geräteübersicht 18
Bedienfelder 19
Bedienung 20
Kochtipps 26
Heizleistung einstellen 27
Reinigung und Pflege 28
Fehlerbehebung 30
Produktdatenblatt 32
Hinweise zum Umweltschutz 35
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 36
Hinweise zur Entsorgung 38
Hersteller & Importeur (UK) 38

English 39
Español 73
Français 107
Italiano 131

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10035259
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Max. Leistung (Induktionskochfeld)	7110 W

---

## SICHERHEITSHINWEISE DUNSTABZUGSHAUBE

---

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor der Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.
- Die Montagearbeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Bevor Sie die Dunstabzugshaube verwenden, stellen Sie sicher, dass die Spannung (V) und die auf der Dunstabzugshaube angegebene Frequenz (Hz) der Spannung und Frequenz der Stromversorgung in Ihrem Haushalt entsprechen.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch und unsachgemäße Installation entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen die Dunstabzugshaube nicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Reinigen Sie das Gerät und den Filter regelmäßig, damit das Gerät immer effizient arbeitet.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät genau wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Verwenden Sie unter der Abzugshaube kein offenes Feuer.
- Falls das Gerät nicht normal funktioniert, wenden Sie sich an den Hersteller oder einen Fachbetrieb.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Wenn die Dunstabzugshaube mit Herden verwendet wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, muss eine ausreichende Belüftung des Raumes vorhanden sein.
- Flambieren Sie nicht unter der Abzugshaube.
- Achtung: Die Geräteoberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

### Wichtige Hinweise zur Installation

- Die Luft darf nicht in einen Abzug abgeleitet werden, der zum Absaugen von Rauchgasen von Gas- oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft in den Raum zurückführen).
- Beachten Sie alle regionalen Vorschriften zum Einbau von Entlüftungsanlagen.

## Wichtige Hinweise zum Abluftbetrieb



### WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Abgase! Betreiben Sie das Gerät nicht im Abluftbetrieb, wenn es zusammen mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte betrieben wird und keine ausreichende Luftzirkulation garantiert wird.

Raumluftabhängige Feuerstätten wie Gas-, Öl-, Holz- oder Kohleheizungen, Boiler oder Durchlauferhitzer beziehen die Luft aus dem Raum und führen sie durch ein Abluftrohr oder einen Kamin ins Freie. Im Abluftbetrieb wird der Küche und den benachbarten Räumen Luft entzogen. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abluftrohr können dabei in die Wohnräume zurückgesaugt werden.

- Achten Sie darauf, dass ausreichend Frischluftzufuhr garantiert ist und die Luft zirkulieren kann.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten reicht nicht aus, um die Einhaltung des Grenzwertes sicherzustellen.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck am Standort der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Das erreichen Sie, wenn durch nicht-verschließbare Öffnungen in Türen und Fenstern in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann. Lassen Sie sich in jedem Fall von einem Schornsteinfegermeister beraten und den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen. Er kann ihnen gegebenenfalls die nötigen Maßnahme zur Belüftung nennen.

Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

### Wichtige Hinweis zur Demontage des Geräts

- Die Demontage gleicht der Installation/Montage in umgekehrter Reihenfolge.
- Nehmen Sie sich bei der Demontage eine zweite Person zu Hilfe, um Verletzungen zu vermeiden.

## SICHERHEITSHINWEISE INDUKTIONSKOCHFELD

### Stromschlagrisiko

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



#### VORSICHT

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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



#### **WARNUNG**

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

---

## **HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG**

---

### **Stromschlagrisiko**

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

### **Gesundheitsrisiken**

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

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



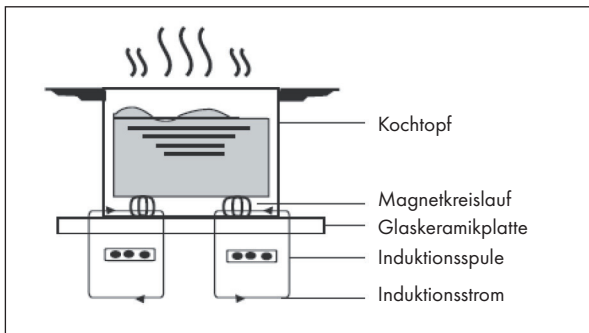
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen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

---

## FUNKTIONSWEISE

---

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

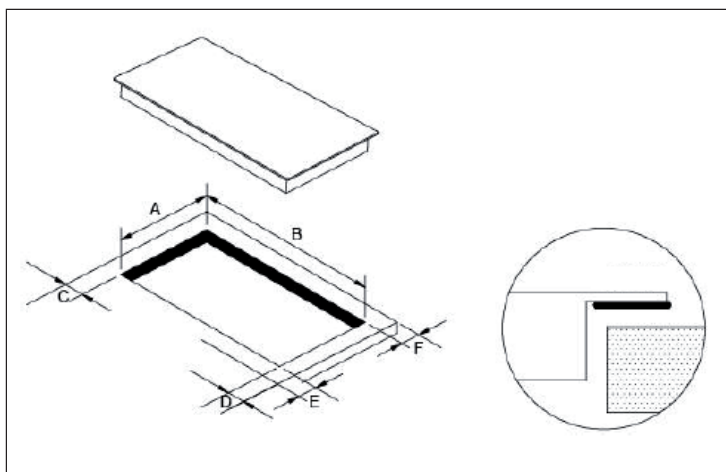


## INSTALLATION DES KOCHFELDS

### 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.

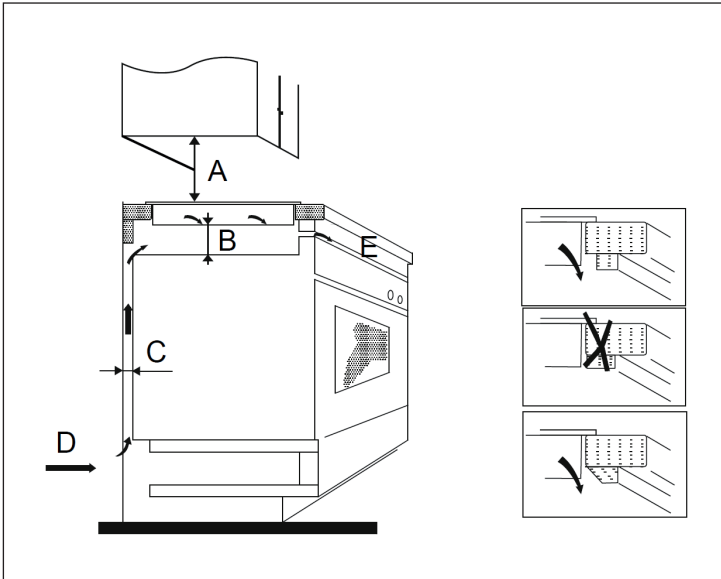
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Kochstelle und den Innenseiten der Arbeitsfläche sollte mindestens 5 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
495 + 4	870 + 4	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

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. 30	Luft Eintrittsöffnung	Luftaustrittsöffnung 10 mm

## Vor der Installation

Versichern Sie sich, dass:

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

## Nach der Installation

Versichern Sie sich, dass:

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

## Vorsichtsmaßnahmen



### WARNUNG

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

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

## Anschluss an das Stromnetz



### WARNUNG

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

Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob:

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

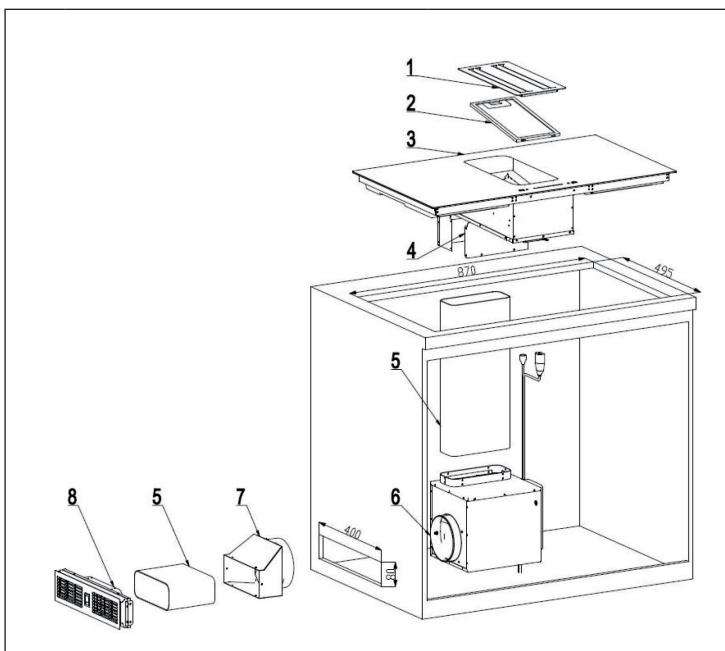
Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung keinen Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachsteckdosen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Netzstromkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und muss so platziert werden, dass es zu keinem Zeitpunkt heißer als 75 °C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

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

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

## INSTALLATION DES DUNSTABZUGS

### Übersicht



1	Obere Abdeckung	6	Luftauslass
2	Aluminiumfilter	7	Adapter (rund zu quadratisch)
3	Induktionsherd	8	Aktivkohlefilter
4	Trägerplatte des Plastikrohrs		
5	Plastikrohr		

## Installation

1. Vergewissern Sie sich, dass alle im Lieferumfang enthaltenen Bestandteile vollständig sind.
2. Schneiden Sie ein Loch der Größe (B x H) 870 \* 495 mm.
3. Befolgen Sie die Hinweise unten.

## Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät muss von hierfür qualifiziertem Personal installiert werden. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu installieren.
- Das Gerät darf nicht unmittelbar über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da durch die Feuchtigkeit die Elektronik des Geräts beschädigt werden könnte.
- Installieren Sie den Induktionsherd so, dass die Hitzeabstrahlung gewährleistet werden kann.
- Die das Gerät umgebende Oberfläche und die anliegende Wand sollte hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und das Klebemittel hitzebeständig sein.

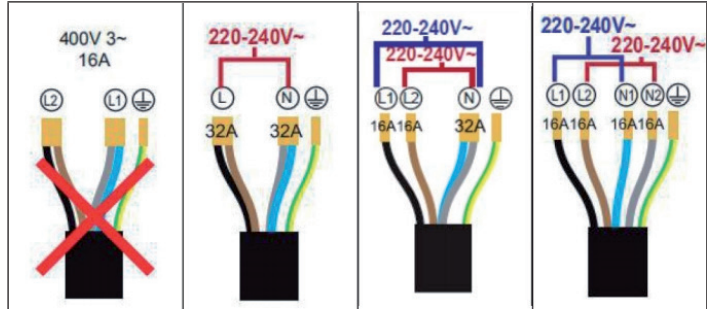
## Stromverbindung herstellen

**Hinweis:** Dieses Gerät darf ausschließlich von einer hierfür qualifizierten Person mit der Steckdose verbunden werden.

- Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass:
  - die Verkabelung bei Ihnen zu Hause für die Anforderungen des Geräts geeignet ist,
  - die Stromspannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt,
  - das Netzkabel den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Voraussetzungen entspricht.
- Verwenden Sie in Kombination mit dem Gerät keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen könnte.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gerätebestandteilen in Berührung kommt. Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C übersteigt.

**Hinweis:** Sollten Sie sich unsicher sein, ob die Verkabelung bei Ihnen zuhause für das Gerät geeignet ist, wenden Sie sich an Ihren Elektriker. Jegliche Modifikationen dürfen ausschließlich von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Die Stromversorgung muss den nationalen Standards entsprechen. Die Verbindungsmethode wird unten dargestellt:



### Sicherheitshinweise zur Elektrik

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst oder an eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an die Steckdose angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Bei der Installation müssen die nationalen Bestimmungen eingehalten werden.
- Das Netzkabel darf nicht abgeknickt oder verbogen werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig von hierfür qualifizierten Personen auf Schäden überprüft werden.
- Das gelbe/grüne Kabel muss mit dem Erdungskabel und den Anschlüssen des Geräts verbunden werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlende oder unsachgemäß durchgeführte Erdung entstanden sind.
- Die für das Gerät verwendete Steckdose muss jederzeit leicht zugänglich sein.

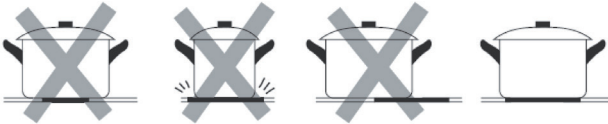


## AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

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



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

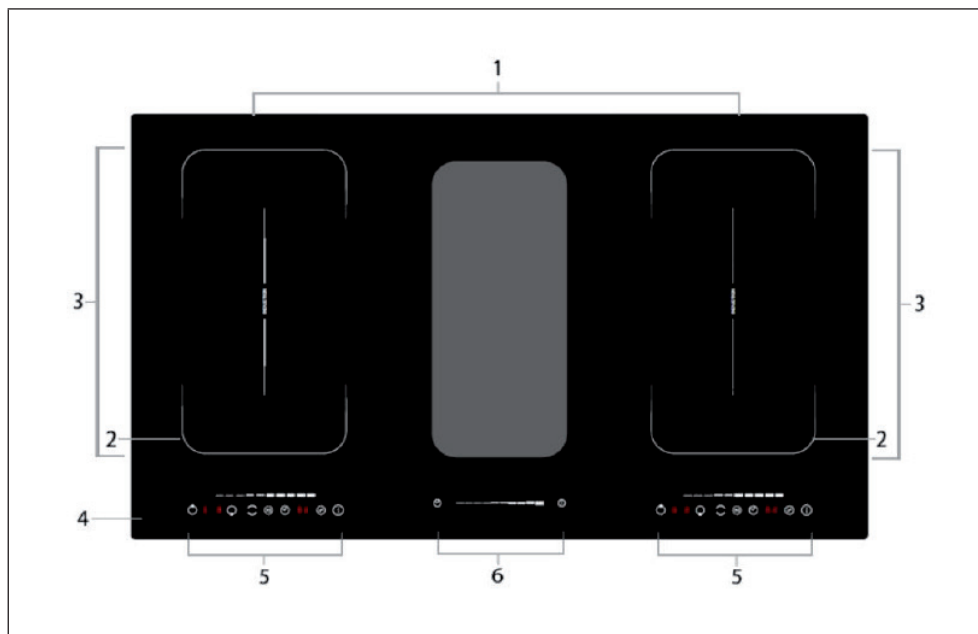


Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist, flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die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

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



## GERÄTEÜBERSICHT



1	Hintere linke/rechte Zone: 2000 W, 180 mm
2	Vordere linke/rechte Zone: 1500 W, 180 mm
3	Flexible Zone: 3000 W, 200*370 mm
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Leistungs-/Timerregler

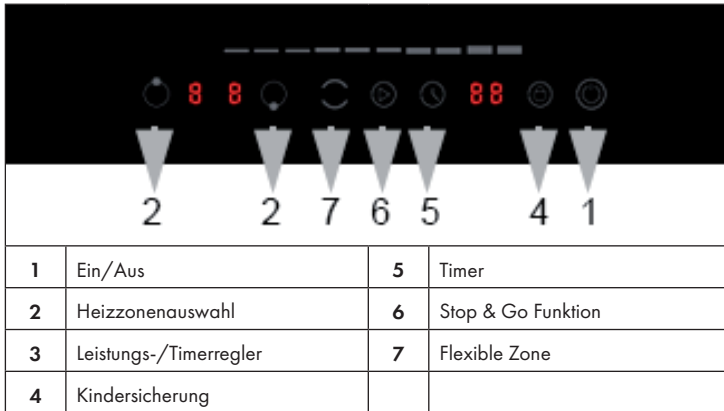
**Hinweis:** Die Kochzonen passen sich automatisch an dem Durchmesser des Kochgeschirrs an. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch einen bestimmten Durchmesser haben. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

### Minstdurchmesser und maximaler Durchmesser

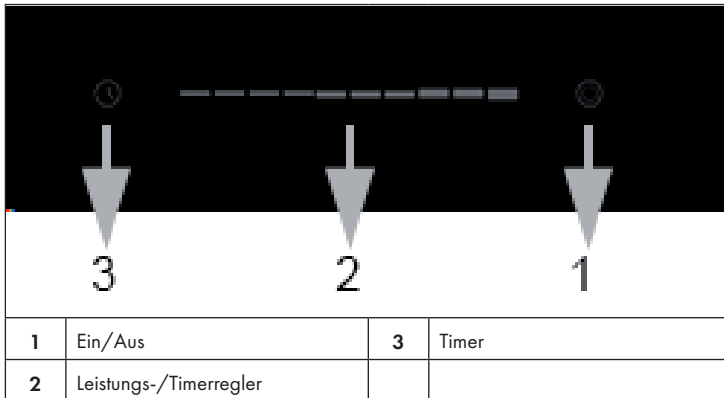
- Zone 1: 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Zone 2: 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Flexible Zone: 200 mm (min.) - 300 mm (max.)

## BEDIENFELDER

### Bedienfeld (Induktionskochfeld)

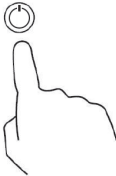
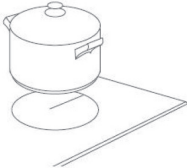





### Bedienfeld (Dunstabzugshaube)



## BEDIENUNG

### Inbetriebnahme

1	2	3
		
<p>Berühren Sie die Ein-/Austaste auf dem Bedienfeld des Induktionskochfeldes. Nach dem Einschalten piept das Gerät einmal auf und auf allen Bildschirmen wird „-“ angezeigt. Das Gerät befindet sich nun im Standbymodus.</p>	<p>Stellen Sie passendes Kochgeschirr auf das Kochfeld, welches Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber und trocken sind.</p>	<p>Wenn Sie die Heizfeldauswahl berühren blinkt neben der Taste eine Leuchtanzeige auf.</p>
<b>4</b>		
		
<p>Wählen Sie die gewünschte Heizeinstellung aus.</p>		<p>Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.</p>





- Wenn innerhalb von einer Minute keine Wärmeeinstellung ausgewählt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Beginnen Sie in diesem Fall erneut bei Schritt 1.
- Sie können die Wärmeeinstellung während des Kochvorgangs jederzeit anpassen.
- Durch Drücken einer der entsprechenden Tasten wird die Leistung entweder erhöht oder gesenkt.

Wenn auf dem Bildschirm „U“ oder „\_“ zusammen mit der Wärmeeinstellung aufblinkt, bedeutet dies, dass:

- sich kein Kochgeschirr auf dem ausgewählten Kochfeld befindet oder,
- das Kochgeschirr, welches Sie verwenden, nicht induktionsgeeignet ist oder,
- das Kochgeschirr entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in dessen Mitte befindet.

**Hinweis:** Der Heizvorgang wird erst dann gestartet, wenn passendes Kochgeschirr auf dem Kochfeld platziert wurde. Wenn kein passendes Kochgeschirr auf dem Kochfeld platziert wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

### Den Kochvorgang beenden

<p style="text-align: center;"><b>1</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> 
<p>Berühren Sie die Taste des Kochfelds, welche Sie ausschalten möchten.</p>	<p>Schalten Sie das entsprechende Kochfeld aus, indem Sie mit dem Finger nach links über den Regler fahren, bis auf dem Bildschirm „0“ angezeigt wird.</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> 
<p>Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste An/Aus aus.</p>	<p>Lassen Sie besondere Vorsicht walten, wenn auf dem Bildschirm „H“ angezeigt wird, da das Kochfeld dann noch heiß ist. Sobald sich das Kochfeld abgekühlt hat und ohne Verbrennungsgefahr berührt werden kann, erlischt die Anzeige. Sie können dies ebenfalls zum Energiesparen nutzen, da Töpfe auf diese Art und Weise warmgehalten werden können.</p>

### Kindersicherung aktivieren

- Sie können die Tasten sperren, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird (beispielsweise durch Kinder).
- Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, sind alle Tasten außer der Taste An/Aus und der Stop&Go Funktionstaste deaktiviert.
- Drücken Sie zur Aktivierung der Kindersicherung die Taste KINDERSICHERUNG. Auf dem Bildschirm wird dann „Lo“ angezeigt.

### Kindersicherung deaktivieren

- Stellen Sie zum Aufheben der Tastensperre sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Taste KINDERSICHERUNG gedrückt.
- Sie können nun wieder alle Tasten verwenden.

**Hinweis:** Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten bis auf die Taste An/Aus und der der Stop&Go Funktionstaste deaktiviert. So kann das Gerät im Notfall immer ausgeschaltet werden. Vor der nächsten Verwendung muss die Kindersicherung jedoch deaktiviert werden,

### Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen internen Überhitzungsschutz. Sobald das Gerät eine Überhitzung erkennt, schaltet es sich automatisch aus.

### Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn Kochgeschirr mit unpassender Größe oder induktionsungeeignetes Kochgeschirr (zum Beispiel Aluminium) verwendet werden oder andere kleine Gegenstände (zum Beispiel Messer, Gabeln, Schlüssel) auf dem Gerät liegen gelassen wurden, wechselt dieses nach einer Minute automatisch in den Standbymodus. Der Ventilator des Geräts läuft dennoch noch eine Minute weiter.


### Automatisches Ausschalten

Das Gerät verfügt über eine automatische Ausschalfunktion. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie nach dem Kochen vergessen haben, es auszuschalten. Die werkseitig eingestellten Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufe können Sie der untenstehenden Tabelle entnehmen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Zeit (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn das Kochgeschirr vom Gerät genommen wird, stoppt dieses den Heizvorgang augenblicklich und schaltet sich nach 1 Minute aus.

## Pausieren

Wenn Sie während der Verwendung des Geräts die Taste  drücken, kann dieses pausiert werden. Wenn Sie Verwendung fortsetzen möchten, drücken Sie die Taste erneut.



## Timer

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden:

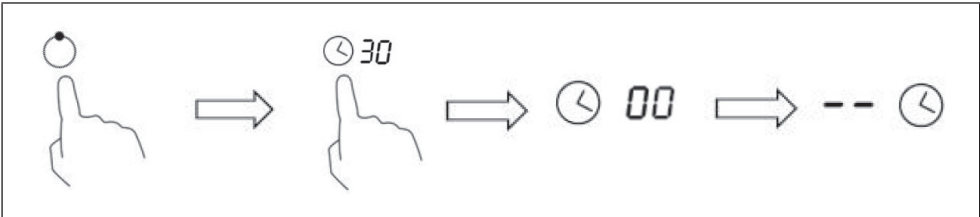
- Der Timer kann so eingestellt werden, dass nach dem Ablauf der Zeit nur ein Kochfeld ausgeschaltet wird.
- Im Timer kann eine Zeit zwischen „00“ und „99“ eingestellt werden.

Sobald der Timer eingestellt wurde, beginnt der Countdown. Die verbleibende Zeit bis zum Ablauf des Countdowns wird auf dem Bildschirm angezeigt und das Timersymbol blinkt 5 Sekunden auf. Das Gerät piept 1 Sekunde lang und die Timeranzeige zeigt „–“ an, sobald der Countdown abgelaufen ist.

## Ein einzelnes Kochfeld automatisch ausschalten

1	2
	
<p>Berühren Sie in der Kochfeldauswahl das Kochfeld, für welches Sie den Timer aktivieren möchten (zum Beispiel 30 Minuten).</p>	<p>Berühren Sie das Timersymbol. Die Anzeige blinkt an zwei Stellen auf. Wählen Sie zunächst „3“ aus und drücken Sie anschließend erneut das Timersymbol. Die Anzeige blinkt dann noch an einer Stelle auf. Wählen Sie „0“ aus und beenden Sie diesen Schritt. Die Timeranzeige beginnt zu blinken und auf dem Bildschirm wird „30“ angezeigt. Passen Sie die Zeit an, indem Sie mit dem Finger über den Regler fahren.</p>

- Wenn in der Timereinstellung zwei Stellen blinken und Sie mit dem Finger von links nach rechts über den Regler fahren, wird die Zeit um 10 Minuten erhöht. Wenn Sie mit dem Finger von rechts nach links über den Regler fahren, wird die Zeit um 10 Minuten gesenkt.
- Wenn in der Timereinstellung eine Stelle blinkt und Sie mit dem Finger von links nach rechts über den Regler fahren, wird die Zeit um 1 Minute erhöht. Wenn Sie mit dem Finger von rechts nach links über den Regler fahren, wird die Zeit um 1 Minute gesenkt.
- Wenn die Zeiteinstellung „99“ überschreitet, beginnt der Timer automatisch wieder bei „00“. Bei „00“ wird die Timereinstellung abgebrochen. „-“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie die Timertaste, um den Timer direkt abzubrechen.



3	4
<p>Wenn der Timer aktiviert wurde, beginnt sofort der Countdown. Die verbleibende Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden auf. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und weist darauf hin, dass das entsprechende Kochfeld ausgewählt wurde.</p>	<p>Wenn der Kochfeldtimer angelaufen ist, wird das entsprechende Kochfeld automatisch ausgeschaltet und auf dem Bildschirm wird „H“ angezeigt. Andere Kochfelder setzen den Betrieb fort, wenn diese zuvor eingeschaltet worden sind.</p>

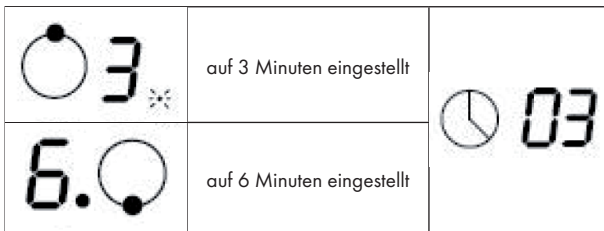


### Mehrere Kochfelder automatisch ausschalten

1. Wenn Sie die Timereinstellung auf mehr als ein Kochfeld anwenden, wird auf dem Bildschirm immer die kürzeste Zeit angezeigt (Beispiel: Einstellung Kochfeld 1: 3 Minuten; Einstellung Kochfeld 2: 6 Minuten; Die Timeranzeige zeigt „3“ an).

**Hinweis:** Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und weist darauf hin, dass die Timeranzeige die Zeiteinstellung dieses Kochfeldes anzeigt.

2. Wenn Sie die Timereinstellung der anderen Kochfelder anzeigen lassen möchten, drücken Sie hierfür in der Kochfeldauswahl das entsprechende Kochfeld. Der Bildschirm zeigt dann die noch verbleibende Zeit bis zum Ablauf des Countdowns an.



3. Wenn der Kochfeldtimer abgelaufen ist, geht das entsprechende Kochfeld automatisch aus und auf dem Bildschirm wird „H“ angezeigt.

**Hinweis:** Wenn Sie die Zeit bis zum Automatischen Ausschalten eines Kochfelds verändern möchten, nachdem Sie den Timer bereits eingestellt haben, müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen.

---

## KOCHTIPPS

---



### WARNUNG

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

### Tipps für das Kochen

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

### Köcheln, Reis kochen

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

### Steak anbraten

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

## Essen unter Rühren anbraten

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

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

---

## HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

---

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Was	Wie	Wichtig!
<p>Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2 Halten Sie den Kratzer in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte.</li> <li>3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch.</li> <li>4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind.</li> <li>• Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.</li> </ul>

## FEHLERBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt Ventilatoren-geräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keiner Handlung. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist.</li> <li>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.</li> </ol>	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Gerät vom Strom und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## PRODUKTDATENBLATT

### Angaben nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Mess- und Berechnungsmethoden nach EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Artikelnummer	10035259		
Bezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Jährlicher Energieverbrauch	AEC <sub>hood</sub>	18,5	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse		A+	
fluidodynamische Effizienz	FDE <sub>hood</sub>	29,4	
Klasse für die fluidodynamische Effizienz		A	
Beleuchtungseffizienz	LE <sub>hood</sub>	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse		-	
Fettscheidegrad	GFE <sub>hood</sub>	60,7	%
Klasse für den Fettscheidegrad		E	
Luftstrom bei minimaler und bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb, ausgenommen den Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe		182,5/476,7	m <sup>3</sup> /h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe		-	m <sup>3</sup> /h
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb		44/63	dB
A-bewertete Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe		-	dB
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P <sub>o</sub>	0,45	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P <sub>s</sub>	-	W
Kontaktangaben	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Deutschland		



### Angaben nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Mess- und Berechnungsmethoden nach EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Artikelnummer	10035259		
Bezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Jährlicher Energieverbrauch	$AEC_{hood}$	18,5	kWh/Jahr
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,9	
Fluiddynamische Effizienz	$FDE_{hood}$	29,4	
Energieeffizienzindex	$EEl_{hood}$	40,0	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	$Q_{BEP}$	210,1	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	$P_{BEP}$	284	Pa
Maximaler Luftstrom	$Q_{max}$	496,9	m <sup>3</sup> /h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	$W_{BEP}$	56,3	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems	$W_L$	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	$E_{middle}$	-	Lux
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	$P_o$	-	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	$P_s$	0,45	W
Schalleistungspegel	$L_{WA}$	63	dB
Kontaktangaben	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Deutschland		

	Symbol	Wert	Einheit
<b>Modellkennung</b>	10035259		
<b>Art der Kochmulde</b>	Einbaukochmulde		
<b>Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen</b>		4	
<b>Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)</b>	Induktionskochzonen		
<b>Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.</b>	Ø	k.A.	cm
<b>Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.</b>	L B	37.0/37.0 20.0/20.0	cm
<b>Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg</b>	EC Elektrisches Kochfeld	Links Vorne: 174.90 Links Hinten: 188.30 Rechts Hinten: 188.30 Rechts Vorne: 174.90 Flexi zone: 196.50	Wh/kg
<b>Energieverbrauch der Kochmulde je kg</b>	EC Elektrisches Kochfeld	186.60	Wh/kg

---


## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

---

- Achten Sie während des Kochens auf eine ausreichende Luftzufuhr, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit einem geringen Betriebsgeräusch arbeiten kann.
- Passen Sie die Gebläsedrehzahl an die beim Kochen entstehende Dampfmenge an. Verwenden Sie den Intensivmodus nur bei Bedarf. Je niedriger die Gebläsedrehzahl ist, desto weniger Energie wird verbraucht.
- Wenn beim Garen große Mengen Dampf entstehen, wählen Sie rechtzeitig eine höhere Gebläsedrehzahl. Wenn sich der Kochdampf bereits in der Küche verteilt hat, muss die Dunstabzugshaube länger betrieben werden.
- Schalten Sie die Dunstabzugshaube aus, wenn Sie sie nicht mehr benötigen.
- Schalten Sie die Beleuchtung aus, wenn Sie diese nicht mehr benötigen.
- Reinigen Sie den Filter in regelmäßigen Abständen und tauschen Sie ihn ggf. aus, um die Effektivität des Lüftungssystems zu erhöhen und Brandgefahr zu vermeiden.
- Setzen Sie beim Kochen immer den Deckel auf, um Kochdampf und Kondenswasser zu reduzieren.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

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

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

**Dear Customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Safety Instructions Cooker Hood	40
Safety Instructions Induction Hob	42
Instructions on Use and Maintenance	43
Operating Principle	45
Installation	46
Installing the Cooker Hood	50
Choosing the Right Cookware	53
Device Overview	54
Control Panels	55
Operation	56
Cooking Guidelines	62
Heat Settings	63
Cleaning and Care	64
Troubleshooting	66
Product Data Sheet	68
Notes on Environmental Protection	71
Disposal Considerations	72
Manufacturer & Importer (UK)	72

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10035259
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Max. Output (induction hob)	7110 W

---

## SAFETY INSTRUCTIONS COOKER HOOD

---

- Thank you for purchasing this cooker hood. Please read the instruction manual carefully before you use the cooker hood, and keep it in a safe place.
- The installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person. Before you use the cooker hood, make sure that the voltage (V) and the frequency (Hz) indicated on the cooker hood are exactly the same as the voltage and the frequency in your home.
- The manufacturer and the agent will not bear any responsibility for the damage caused by inappropriate installation and usage.
- Children under the age of 8 must not use the cooker hood.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for household and similar environments.
- The cooker hood and its filter mesh should be cleaned regularly in order to keep it in good working order.
- Before cleaning, switch the power off at the main supply.
- Clean the cooker hood according to the instruction manual and keep the cooker hood from the danger of burning.
- Prohibit putting the cooker hood by fire.
- If the appliance does not function normally, contact the manufacturer or a specialist company.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- 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 range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels, the room must be adequately ventilated.
- Do not flambé under the range hood. Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

### Important Hints on Installation

- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.



## Important notes about the extraction mode



### WARNING

Risk of poisoning from exhaust gases sucked back. Never operate the device in extraction mode simultaneously with an open flue appliance when there is not adequate airflow guaranteed.

Open flue combustion equipment (for example, gas, oil, wood or coal-fired heaters, tankless water heaters, water heaters) pulls combustion air from the room and runs it through an exhaust pipe or chimney to the outside. In the extraction mode, indoor air is removed from the kitchen and the adjacent rooms - without sufficient air intake this creates a vacuum. Toxic gases from the chimney or extraction flue can thereby be sucked back into the living spaces.

- Always ensure that a sufficient supply of fresh air is guaranteed and that the air can circulate.
- An air supply / extractor box alone does not ensure compliance with the limit value.

Safe operation is only possible when the negative pressure in the room where the appliance is located does not exceed 4 Pa (0.04 mbar). This can be achieved when the air required for combustion can flow through openings that are not closable, for example in doors, windows, in conjunction with an air supply / extractor box or through other technical measures. In any case, consult a qualified chimney sweep who can assess the entire ventilation of your house and propose appropriate measures for adequate ventilation.

If the hood is used exclusively in the recirculation mode, unrestricted operation is possible.

### Important note on disassembly of the device

- Disassembly is similar to installation/assembly in reverse order.
- Take a second person to help you during disassembly to avoid injuries.

---

## SAFETY INSTRUCTIONS INDUCTION HOB

---

### Electrical Shock Hazard

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



#### CAUTION

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

### General Instructions

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

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

**WARNING**

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

---

## INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

---

### Electrical Shock Hazard

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

### Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

**General Instructions**

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

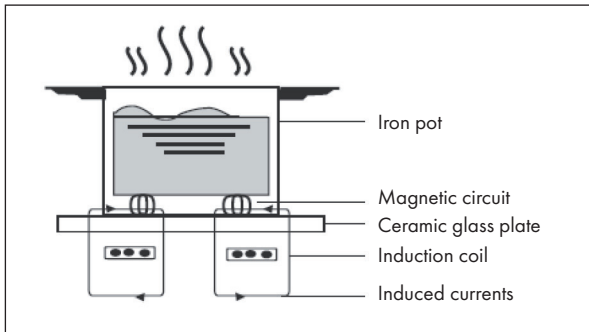
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or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

---

## OPERATING PRINCIPLE

---

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

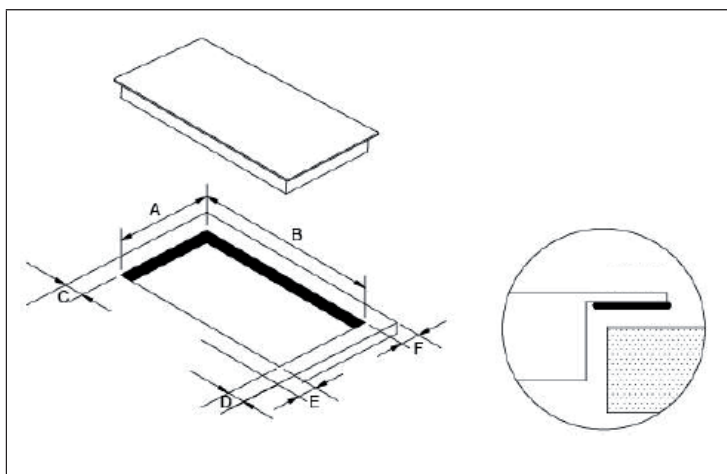


## INSTALLATION

### Selection of installation equipment

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

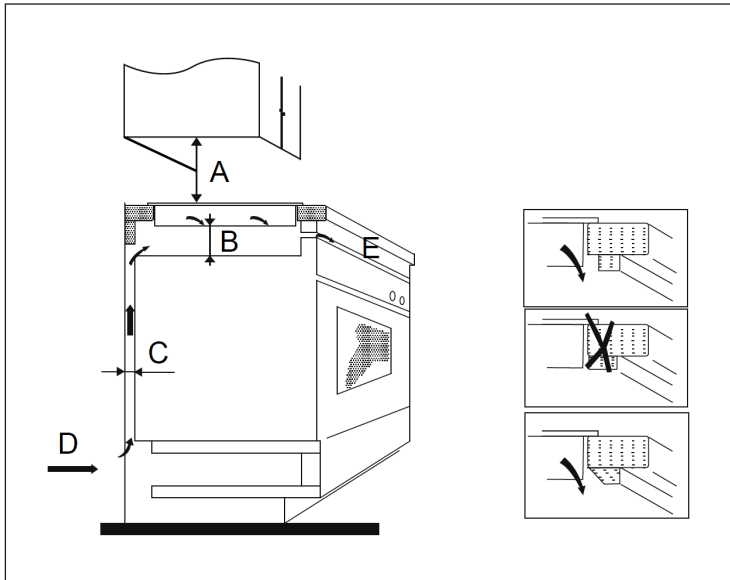
**Note:** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 5 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
495 + 4	870 + 4	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

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. 30	Air intake	Air exit 10 mm

## Before Installing the Hob

Make sure that:

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

## After Installing the Hob

Make sure that:

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



## Cautions



### WARNING

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

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

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply



### WARNING

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

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

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

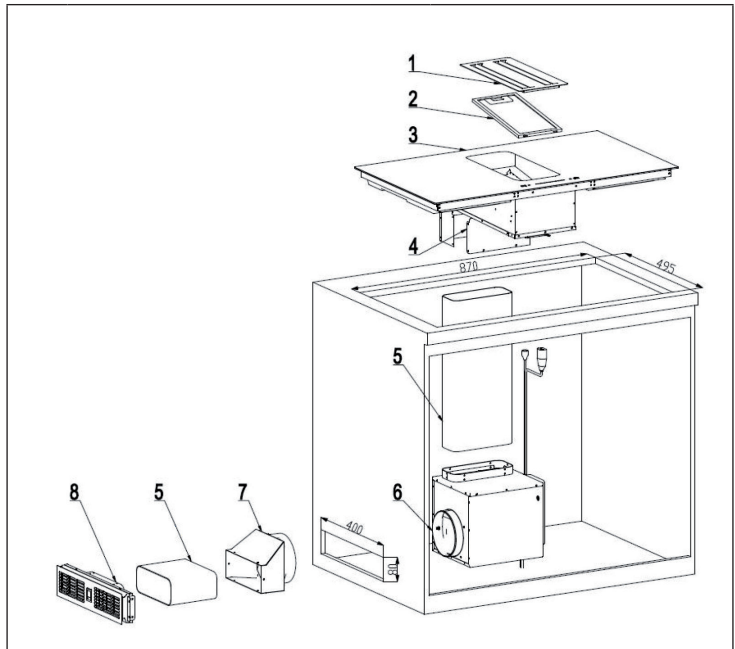
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

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

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out 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 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

## INSTALLING THE COOKER HOOD

### Overview



1	Upper cover	6	Air outlet
2	Aluminium filters	7	Adapter (round to square)
3	Induction cooker	8	Activated carbon filter
4	Support plate for the plastic tube		
5	Plastic pipe		

## Installation

1. Make sure that all components included in the scope of delivery are complete.
2. Cut a hole of size (w x h) 870\*495 mm.
3. Follow the instructions below.

## Precautions

- The device must be installed by qualified personnel. Do not attempt to install the unit yourself.
- Do not install the appliance directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer as moisture may damage the electronics of the appliance.
- Install the induction stove in such a way that the heat radiation can be guaranteed.
- The surface surrounding the appliance and the adjacent wall should be heat resistant.
- To prevent damage, the interlayer and adhesive must be heat-resistant.

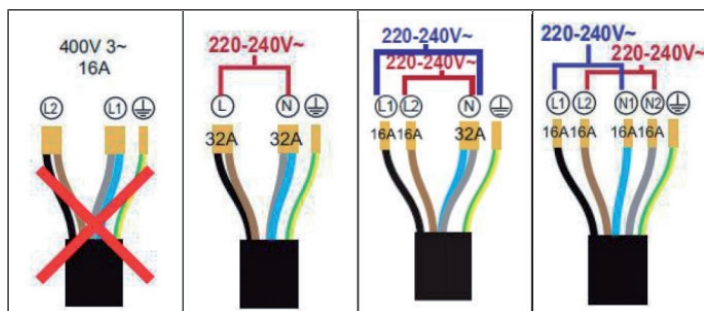
## Establish power connection

**Note:** This device may only be connected to the power outlet by a qualified person.

- Before connecting to the power supply, make sure that
  - the wiring in your home is suitable for the requirements of the unit,
  - the voltage of the socket corresponds to the voltage indicated on the nameplate of the device,
  - the power cord complies with the requirements specified on the rating plate of the unit.
- Do not use adapters, reducers, or branches in combination with the product as this may result in overheating and fire hazard.
- Take care that the power cord does not come into contact with hot components of the device. The power cord must be installed so that its temperature does not exceed 75 °C at any time.

**Note:** If you are unsure whether the wiring in your home is suitable for the unit, contact your electrician. Any modifications should only be made by a qualified electrician.

The power supply must comply with national standards. The connection method is shown below:



### Electrical Safety Instructions

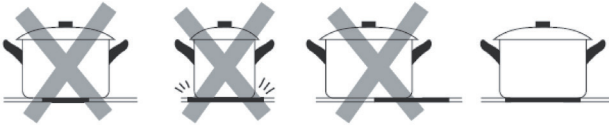
- If the power cord is damaged or needs to be replaced, contact the manufacturer, customer service, or a similarly qualified person to prevent hazards.
- When connecting the product directly to the power outlet, install a multi-pin circuit breaker with a minimum distance of 3 mm between the contacts.
- Installation must comply with national regulations.
- The power cable must not be bent or twisted.
- The power cord must be checked regularly for damage by qualified personnel.
- The yellow/green cable must be connected to the grounding cable and the terminals of the unit.
- The manufacturer is not liable for damage caused by missing or improperly performed grounding.
- The power outlet used for the equipment must be easily accessible at all times.

## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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



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

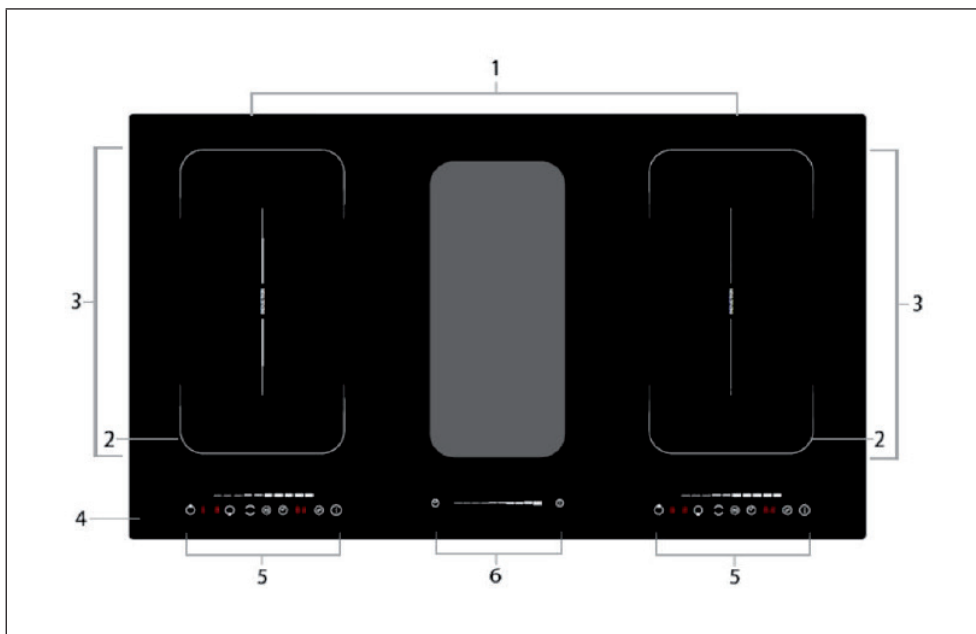


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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

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



## DEVICE OVERVIEW



1	Rear left/right zone: 2000 W, 180 mm
2	Front left/right zone: 1500 W, 180 mm
3	Flexible zone: 3000 W, 200*370 mm
4	Cooking hob
5	Control panel
6	Power/timer controller

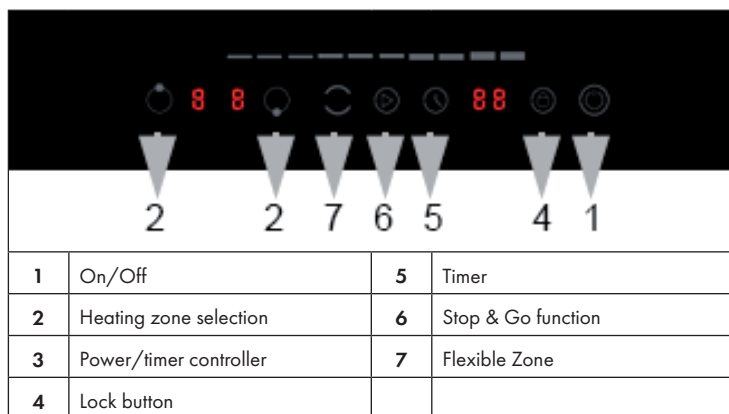
**Note:** The cooking zones automatically adjust to the diameter of the cookware. However, the bottom of the cookware must have a certain diameter. To achieve the best efficiency of your hob, place the cookware in the middle of the cooking zone.

### Minimum diameter and maximum diameter

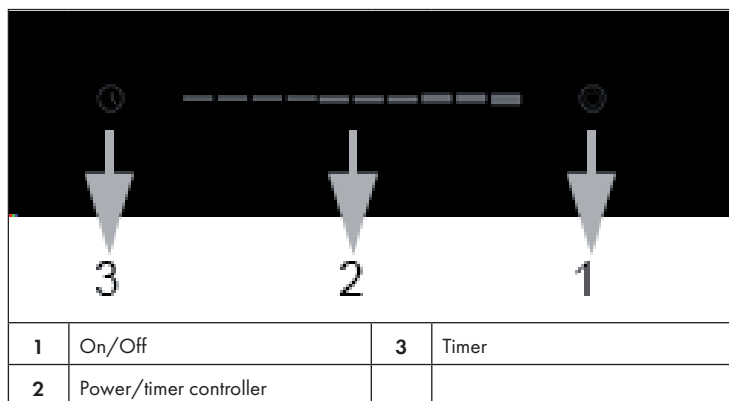
- Zone 1: 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Zone 2: 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Flexible Zone: 200 mm (min.) - 300 mm (max.)

## CONTROL PANELS

### Control panel (induction hob)

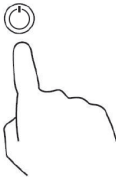
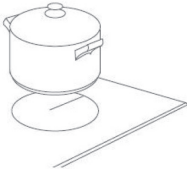





### Control panel (cooker hood)



## OPERATION

### Commissioning

1	2	3
		
<p>Touch the on/off button on the control panel of the induction hob. After switching on, the appliance beeps once and „-“ is displayed on all screens. The appliance is now in standby mode.</p>	<p>Place suitable cookware on the hob you wish to use. Make sure that the hob and the underside of the cookware are clean and dry.</p>	<p>When you touch the heating field selection, an indicator light next to the button flashes.</p>

4	
	
<p>Select the desired heating setting.</p>	<p>Select the desired cooking zone.</p>

- If no heat setting is selected within one minute, the unit will automatically turn off. In this case, start from step 1 again.
- You can adjust the heat setting at any time during the cooking process.
- Press one of the appropriate buttons to either increase or decrease the heat setting.




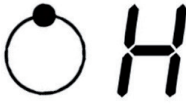


When „U“ or „\_“ flashes on the screen together with the heat setting, it means that:

- there are no cookware on the selected hob or
- the cookware you are using is not suitable for induction or,
- the cookware is either too small for the hob or is not in the centre of the hob.

**Note:** Heating will not start until suitable cookware is placed on the hob. If no suitable cookware is placed on the hob, the appliance will automatically switch off.

### Ending the cooking process

<p style="text-align: center;"><b>1</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> 
<p>Touch the button on the hob that you want to switch off.</p>	<p>Turn off the corresponding hob by sliding your finger to the left over the control until the screen displays „0“.</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> 
<p>Switch off the entire hob by pressing the On/Off button.</p>	<p>Be especially careful when the screen displays „H“, as the hob will still be hot. When the hob has cooled down and can be touched without risk of burns, the display goes out. You can also use this to save energy, as it helps keep pots warm.</p>

**Activate parental lock**

- You can lock the buttons to prevent the unit from being accidentally switched on (by children, for example).
- When parental control has been activated, all buttons except the On/Off button and the Stop&Go function button are disabled.
- To activate the parental lock, press the LOCK button. Lo" is then displayed on the screen.

**Deactivating the parental lock**

- To cancel the key lock, make sure that the unit is switched on.
- Hold down the LOCK button.
- You can now use all keys again.

Note: When parental control has been activated, all buttons except the On/Off button and the Stop&Go function button are disabled. This means that the device can always be switched off in an emergency. However, the parental control must be deactivated before the next use,

**Overheating protection**

The device has an internal overheating protection. As soon as the unit detects overheating, it switches off automatically.

**Small object detection**


If cookware of unsuitable size or induction-unsuitable cookware (e.g. aluminium) is used or other small objects (e.g. knives, forks, keys) are left on the appliance, it will automatically switch to standby mode after one minute. The appliance's fan continues to run for one minute.

**Automatic Power Off**

Performance level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Preset time (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the cookware is removed from the appliance, it stops heating immediately and switches off after 1 minute.

## Pause

If you press the button  while using the machine, it can be paused. To resume use, press the key again.



## Timer

The timer can be used in two different ways:

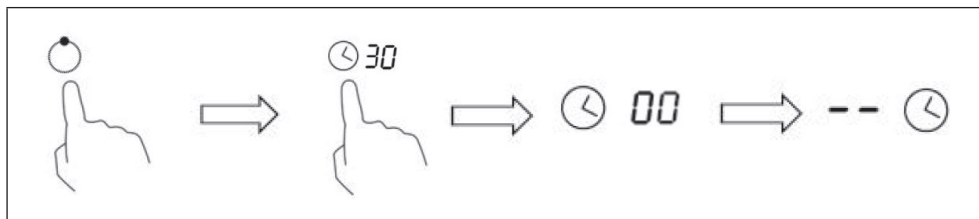
- The timer can be set so that only one hob is switched off after the time has expired.
- A time between „00“ and „99“ can be set in the timer.

Once the timer is set, the countdown starts. The remaining time until the countdown expires is displayed on the screen and the timer symbol flashes 5 seconds. The unit will beep for 1 second and the timer display will show „-“ when the countdown has expired.

## Switching off a single hob automatically

1	2
	
<p>In the hob selection, touch the hob for which you want to activate the timer (for example, 30 minutes).</p>	<p>Touch the timer symbol. The display flashes in two places. First select „3“ and then press the timer symbol again. The display will then still flash in one place. Select „0“ and complete this step. The timer display starts flashing and „30“ is displayed on the screen. Adjust the time by sliding your finger over the controller.</p>

- If two digits are flashing in the timer setting and you move your finger from left to right across the controller, the time will increase by 10 minutes. Moving your finger from right to left across the control decreases the time by 10 minutes.
- If one digit in the timer setting is flashing and you slide your finger across the controller from left to right, the time is increased by 1 minute. Sliding your finger across the controller from right to left decreases the time by 1 minute.
- When the time setting exceeds „99“, the timer automatically restarts at „00“. If the time setting is „00“, the timer setting is cancelled. „-“ is displayed on the screen. Press the Timer button to cancel the timer directly.



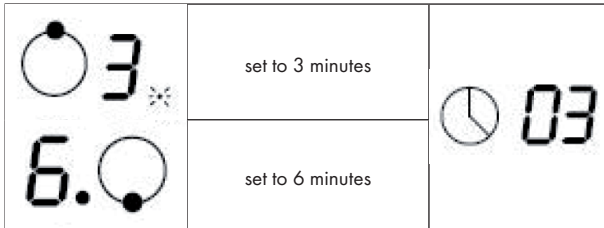
3	4
<p>When the timer is activated, the countdown starts immediately. The remaining time is displayed on the screen and the timer display flashes 5 seconds. The red dot next to the power indicator lights up to indicate that the corresponding hob has been selected.</p>	<p>When the hob timer has started, the corresponding hob is automatically switched off and „H“ is displayed on the screen. Other cooktops will continue to operate if they have been previously switched on.</p>

### Switching off several hobs automatically

1. If you apply the timer setting to more than one hob, the shortest time is always displayed on the screen (example: hob 1 setting: 3 minutes; hob 2 setting: 6 minutes; the timer display shows „3“)

**Note:** The red dot next to the power indicator lights up to indicate that the timer display shows the time setting of this hob.

2. If you want to display the timer setting of the other hobs, press the corresponding hob in the hob selection. The screen will then show the time remaining until the countdown is over.



3. When the hob timer expires, the corresponding hob automatically goes off and the screen displays „H“.

**Note:** If you want to change the time until a hob turns off automatically after you have already set the timer, you must start again from step 1.

---

## COOKING GUIDELINES

---



### WARNING

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### Cooking Tips

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

### Simmering, cooking rice

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

### Searing steak

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

### For stir-frying

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

**Note:** When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sauteing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying and searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## CLEANING AND CARE

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

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2 Soak up the spill</li> <li>3 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4 Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5 Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<p>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.</p>



What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4 Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

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

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

## PRODUCT DATA SHEET

### Information according to Regulation (EU) No. 65/2014

Measurement and calculation methods according to EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Item number	10035259		
Description	Symbol	Value	Unit
Annual Energy Consumption	AEC <sub>hood</sub>	18,5	kWh/Year
Energy Efficiency class		A+	
Fluid Dynamic Efficiency	FDE <sub>hood</sub>	29,4	
Fluid Dynamic Efficiency class		A	
Lighting Efficiency	LE <sub>hood</sub>	-	Lux/W
Lighting Efficiency class		-	
Grease Filtering Efficiency	GFE <sub>hood</sub>	60,7	%
Grease Filtering Efficiency class		E	
air flow at minimum and maximum speed in normal use, intensive or boost excluded		182,5/476,7	m <sup>3</sup> /h
air flow at intensive or boost setting		-	m <sup>3</sup> /h
airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum and maximum speed available in normal use		44/63	dB
airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting		-	dB
power consumption in off mode	P <sub>o</sub>	0,45	W
power consumption in standby mode	P <sub>s</sub>	-	W
Contact details	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Germany		

### Information according to Regulation (EU) No. 66/2014

Measurement and calculation methods according to EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Item number	10035259		
Description	Symbol	Value	Unit
Annual Energy Consumption	$AEC_{hood}$	18,5	kWh/Year
Time increase factor	f	0,9	
Fluid Dynamic Efficiency	$FDE_{hood}$	29,4	
Energy Efficiency Index	$EEl_{hood}$	40,0	
Measured air flow rate at best efficiency point	$Q_{BEP}$	210,1	m <sup>3</sup> /h
Measured air pressure at best efficiency point	$P_{BEP}$	284	Pa
Maximum air flow	$Q_{max}$	496,9	m <sup>3</sup> /h
Measured electric power input at best efficiency point	$W_{BEP}$	56,3	W
Nominal power of the lighting system	$W_L$	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	$E_{middle}$	-	Lux
Measured power consumption in standby mode	$P_o$	-	W
Measured power consumption off mode	$P_s$	0,45	W
Sound power level	$L_{WA}$	63	dB
Contact details	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Germany		

	Symbol	Value	Unit
<b>Model identification</b>	10035259		
<b>Type of hob</b>	Built-In Hob		
<b>Number of cooking zones and/or areas</b>		4	
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)</b>	Induction cooking zones		
<b>For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm</b>	Ø	N/A	cm
<b>For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm</b>	L W	37.0/37.0 20.0/20.0	cm
<b>Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg</b>	EC Electric Cooking Hob	Left Front: 174.90 Left Rear: 188.30 Right Rear: 188.30 Right Front: 174.90 Flexi zone: 196.50	Wh/kg
<b>Energy consumption for the hob calculated per kg</b>	EC Electric Cooking Hob	186.60	Wh/kg

---

## NOTES ON ENVIRONMENTAL PROTECTION

---

- During cooking, make sure that there is sufficient air supply so that the cooker hood can operate efficiently and with low operating noise.
- Adjust the fan speed to the amount of steam produced during cooking. Use the intensive mode only when necessary. The lower the fan speed, the less energy is consumed.
- If large amounts of steam are produced during cooking, select a higher fan speed in good time. If the cooking steam has already dispersed in the kitchen, the cooker hood must be operated longer.
- Switch off the cooker hood when you no longer need it.
- Switch off the lighting when you no longer need it.
- Clean the filter at regular intervals and replace it if necessary to increase the effectiveness of the ventilation system and prevent fire hazards.
- Always put the lid on when cooking to reduce cooking steam and condensation.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



**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

---

Instrucciones de seguridad de la campana extractora	74
Instrucciones de seguridad para la placa de inducción	76
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	77
Funcionamiento	79
Instalación	80
Instalación de la campana extractora	84
Selección de la batería de cocina	87
Descripción del aparato	88
Panel de control	89
Funcionamiento	90
Consejos de cocción	96
Ajustar la potencia de calor	97
Limpieza y cuidado	98
Resolución de problemas	100
Ficha técnica del producto	102
Notas para cuidar del medio ambiente	105
retirada del aparato	106
Fabricante e importador (Reino Unido)	106

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10035259
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia máxima (placa de inducción)	7110 W

---

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA CAMPANA EXTRACTORA

---

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- Los trabajos de montaje deben ser realizados solamente por un electricista u otro profesional. Antes de utilizar la campana extractora, asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia indicada en la campana extractora (Hz) coinciden con la tensión (V) y frecuencia (Hz) de su suministro eléctrico.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso o instalación indebida del producto.
- Los niños menores de 8 años no deben utilizar la campana extractora.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- Limpie el aparato y el filtro con regularidad para que el aparato funcione siempre de manera eficiente. Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- Limpie el aparato solamente según se describe en estas instrucciones.
- No utilice fuentes de ignición bajo la campana extractora.
- Si el aparato no funciona correctamente, contacte inmediatamente con el fabricante.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Si utiliza la campana extractora con hornillos y entren en combustión el gas u otras sustancias combustibles, deberá garantizar una buena ventilación de la sala.
- No flamee nada bajo la campana extractora.
- Advertencia: La superficie del aparato puede alcanzar temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento.

### Indicaciones importantes de instalación

- El aire no puede desviarse a un tiro de salida que se emplee para evacuar humos de gases u otras sustancias inflamables (no se aplica para aparatos que solo desvíen el aire a la sala).
- Siga todas las disposiciones locales para montar las instalaciones de ventilación.

## Notas importantes acerca del modo de extracción



### ADVERTENCIA

Peligro de muerte, riesgo de intoxicación provocado por gases en combustión aspirados. Nunca ponga en funcionamiento la función de extracción simultáneamente con un dispositivo que genere calor en una estancia estancia si no se ha garantizado una ventilación suficiente.

Los dispositivos no estancos que generan calor (por ejemplo, radiadores que funcionan con gas, aceite, madera o carbón, calentadores, calentadores de agua) extraen el aire de combustión de la estancia correspondiente y canalizan el aire de salida por medio de un tiro (por ejemplo una chimenea) hacia el exterior. Al encender simultáneamente una campana extractora, el aire de la cocina y de las estancias colindantes se extrae y sin suficiente aire adicional se produce el fenómeno de presión hipoatmosférica. Los gases nocivos de la chimenea o del orificio de salida retornan a la estancia.

- Siempre debe proveer de suficiente aire adicional a la estancia.
- Un conducto de ventilación y evacuación no garantiza en su totalidad que se cumpla el valor límite.

Solo se garantizará un funcionamiento sin riesgos cuando presión hipoatmosférica en la estancia del dispositivo generador de calor no supere los 4 Pa (0,04 mbar). Esto podrá conseguirse cuando el aire necesario para la combustión pueda circular por orificios sin cierre, como puertas o ventanas, junto con un conducto de ventilación o evacuación o a través de otros medios técnicos. En cualquier caso, siga el consejo del constructor de chimeneas autorizado que pueda evaluar la conexión de ventilación general de su hogar y tomar las medidas necesarias.

Si pone en funcionamiento la campana extractora en modo circulación de aire, puede utilizarla sin ninguna limitación.

### Nota importante sobre el desmontaje del aparato

- El desmontaje es igual que el montaje pero en orden inverso.
- Al desmontar el aparato, pida ayuda a una segunda persona para evitar lesiones.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN

### 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. Manipúelos con mucho cuidado, podría cortarse.

### Instrucciones generales de seguridad

- 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 y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- 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.
- 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 agrieta o se rompe, apague inmediatamente el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Antes de la limpieza y el mantenimiento, apague la placa de inducción y desenchufe el cable de alimentación.
- 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.

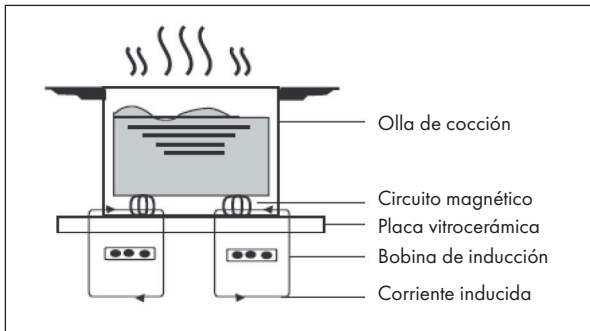
- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidas por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente 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.

---

## 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.

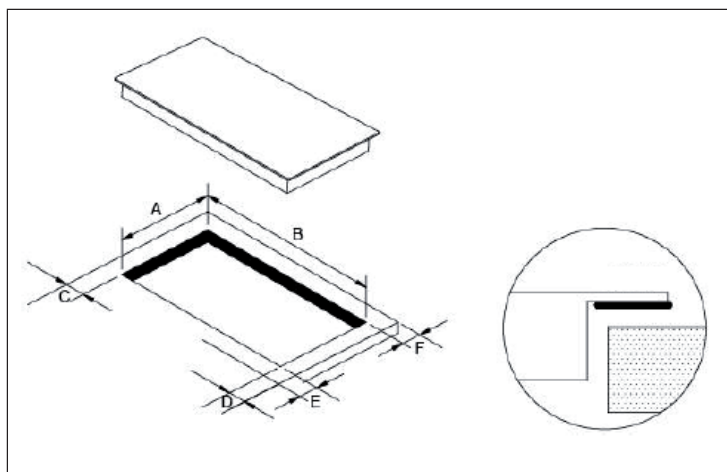


## INSTALACIÓN

### Preparación de la superficie de trabajo

Corte la superficie de trabajo de acuerdo con las dimensiones del diagrama. Para la instalación, mantenga un mínimo de 5 cm de encimera alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de encimera resistente al calor y aislante. Madera y otros materiales fibrosos o aglutinantes de humedad similares sólo deben utilizarse como superficies de trabajo si han sido impregnadas para evitar el riesgo de descargas eléctricas y deformaciones debidas al calor.

**Nota:** La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y el interior de la encimera debe ser de al menos 5 mm.

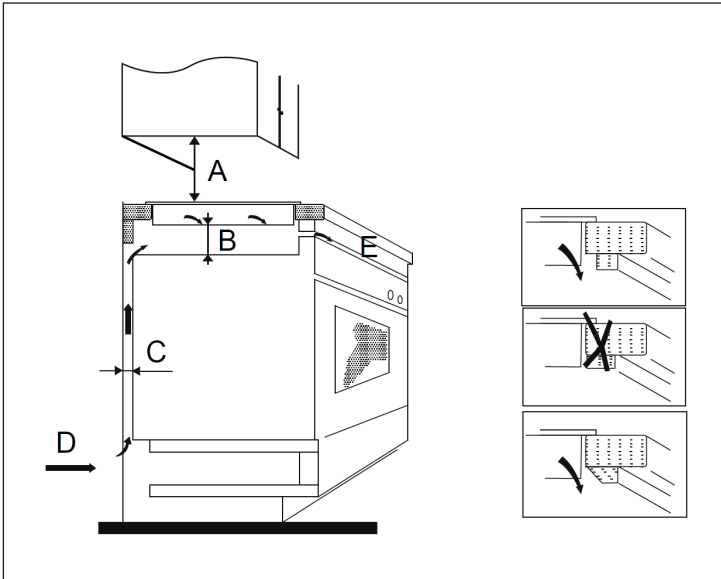


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
495 + 4	870 + 4	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

Asegúrese en cualquier circunstancia de que el aparato esté adecuadamente ventilado y de que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que el aparato esté en buenas condiciones antes de instalarla.



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



**Nota:** Las dimensiones indicadas en la tabla son de «mm».

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 30	toma de aire	salida de aire 10 mm

## 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.
- el horno, en caso de que el aparato se monte sobre uno, disponga de un ventilador integrado de refrigeración.
- un conmutador de aislamiento adecuado que permita la desconexión completa de la red de suministro eléctrico de acuerdo con las disposiciones de cableado vigentes se integre en el cableado existente.
- el conmutador de aislamiento tenga un tipo de construcción autorizada y un orificio de contacto de 3 mm entre todos los polos (o en todos los conductos de fase activos, en caso de que las disposiciones locales así lo permitan).
- el conmutador de aislamiento sea fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.
- contacta con las autoridades locales si tiene dudas en lo referente a la instalación.
- instala en las paredes colindantes a la superficie de inducción materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica).

## Después de la instalación

Asegúrese de que:

- el cable de alimentación no esté accesible por puertas de armarios o cajones.
- exista un acceso de aire fresco en la parte inferior del aparato para que pueda tener lugar el intercambio de aire.
- se instale un aislamiento térmico debajo del aparato si este se ha montado encima de cajones o armarios.
- el conmutador de aislamiento sea fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.

## Medidas de seguridad



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos cualificados. No intente reparar el aparato usted mismo.

- El aparato no debe instalarse justo encima de 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 evacuarse para mejorar la fiabilidad del aparato.
- Las paredes colindantes al aparato y otras superficies deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.
- Para limpiar el aparato no utilice vaporetas.

## Conexión a la red eléctrica



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. Este aparato solo puede ser conectado por técnicos o electricistas a la red eléctrica.

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

- el sistema de cableado en su casa sea adecuado para la potencia que necesita el aparato.
- la tensión nominal debe coincidir con la tensión indicada en la placa técnica del aparato.
- el cable de conexión pueda soportar la tensión que aparece en la placa del aparato.

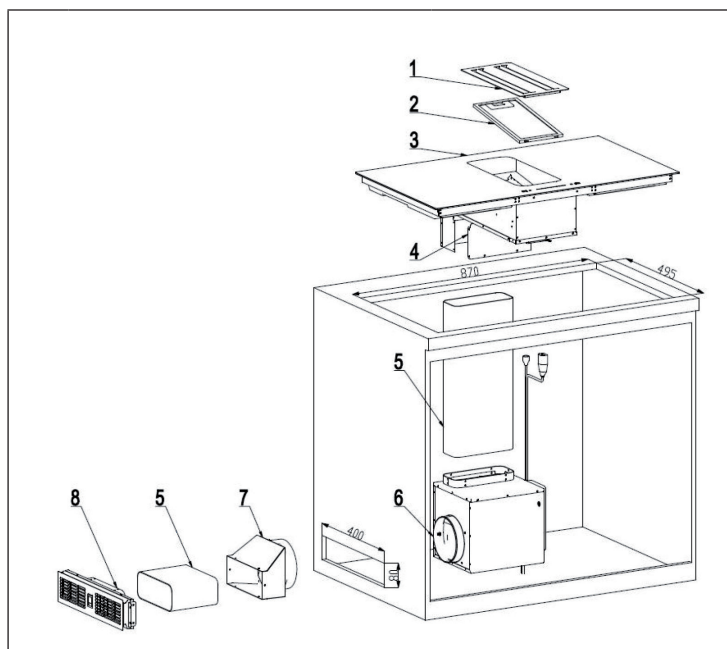
Para conectar el aparato al suministro eléctrico, no utilice adaptador, reductor ni base múltiple, pues estas pueden provocar sobrecalentamientos e incendios. El cable de alimentación no debe tocar los componentes calientes y debe colocarse de tal modo que en ningún momento alcance una temperatura superior a 75 °C.

**Nota:** Hable con su electricista para asegurarse de que la red eléctrica sea adecuada para el aparato. Las modificaciones en el sistema eléctrico, de ser necesarias, deberán ser realizadas por un electricista autorizado.

- Si el cable de alimentación está dañado y debe repararse, contacte con el fabricante o el servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.
- Si el aparato está conectado directamente a una toma de corriente, debe contar con 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 y garantizar que cumpla con todas las normas de seguridad.
- El cable de alimentación no debe doblarse ni pisarse.
- El cable de alimentación debe comprobarse regularmente para detectar daños.

## INSTALACIÓN DE LA CAMPANA EXTRACTORA

### Descripción general



1	Cubierta superior	6	Salida de aire
2	Filtros de aluminio	7	Adaptador (de redondo a cuadrado)
3	Cocina de inducción	8	Filtro de carbón activado
4	Placa de apoyo para el tubo de plástico		
5	Tubo de plástico		

## Instalación

1. Asegúrese de que todos el contenido incluidos en la entrega esté completo.
2. Corte un agujero del tamaño (ancho x alto) 870 \* 495 mm.
3. Siga las instrucciones que se indican a continuación.

## Precauciones

- El dispositivo debe ser instalado por personal cualificado. No intente instalar la unidad usted mismo.
- No instale el aparato directamente encima del lavavajillas, el refrigerador, el congelador, la lavadora o la secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos del aparato.
- Instale la estufa de inducción de tal manera que la radiación de calor pueda ser garantizada.
- La superficie que rodea el aparato y la pared adyacente deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

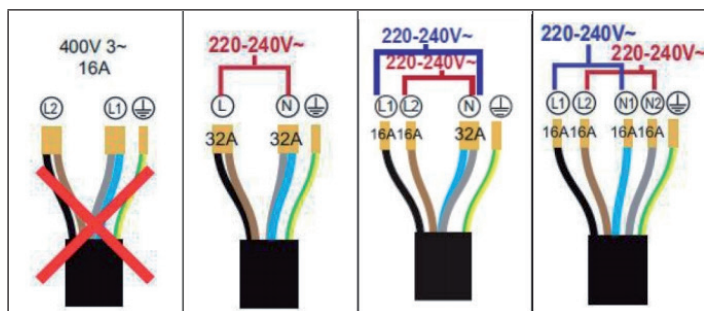
## Establecer la conexión de energía

**Nota:** Este dispositivo sólo puede ser conectado a la toma de corriente por una persona cualificada.

- Antes de conectar a la fuente de alimentación, asegúrese de que:
  - el cableado de su casa es adecuado para los requisitos del dispositivo,
  - el voltaje del enchufe corresponde al voltaje indicado en la placa de identificación del aparato,
  - el cable de alimentación cumple con los requisitos especificados en la placa de características de la unidad.
- No utilice adaptadores, reductores o enchufes múltiples en combinación con el producto, ya que esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y al riesgo de incendio.
- Tenga cuidado de que el cable de alimentación no entre en contacto con los componentes calientes del dispositivo. El cable de alimentación debe instalarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.

**Nota:** Si no está seguro de que el cableado de su casa es adecuado para la unidad, póngase en contacto con su electricista. Cualquier modificación sólo debe ser hecha por un electricista cualificado.

El suministro eléctrico debe cumplir con las normas nacionales. El método de conexión se muestra a continuación:



### Instrucciones de seguridad eléctrica

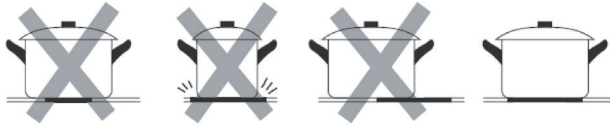
- Si el cable de alimentación está dañado o necesita ser reemplazado, póngase en contacto con el fabricante, con el servicio de atención al cliente o con una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.
- Cuando conecte el producto directamente a la toma de corriente, instale un disyuntor multipolo con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- La instalación debe cumplir con las regulaciones nacionales.
- El cable de alimentación no debe ser doblado o retorcido.
- El cable de alimentación debe ser revisado regularmente por personal cualificado para comprobar que no esté dañado.
- El cable amarillo/verde debe ser conectado al cable de tierra y al dispositivo.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la incorrección de la conexión de la toma de tierra.
- La toma de corriente utilizada para la unidad debe ser fácilmente accesible en todo momento.

## SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA

**Nota:** Utilice únicamente batería de cocina apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la olla. Levante la olla desde la placa de inducción. No la arrastre, podría provocar arañazos en la placa.



La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no podrá 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.

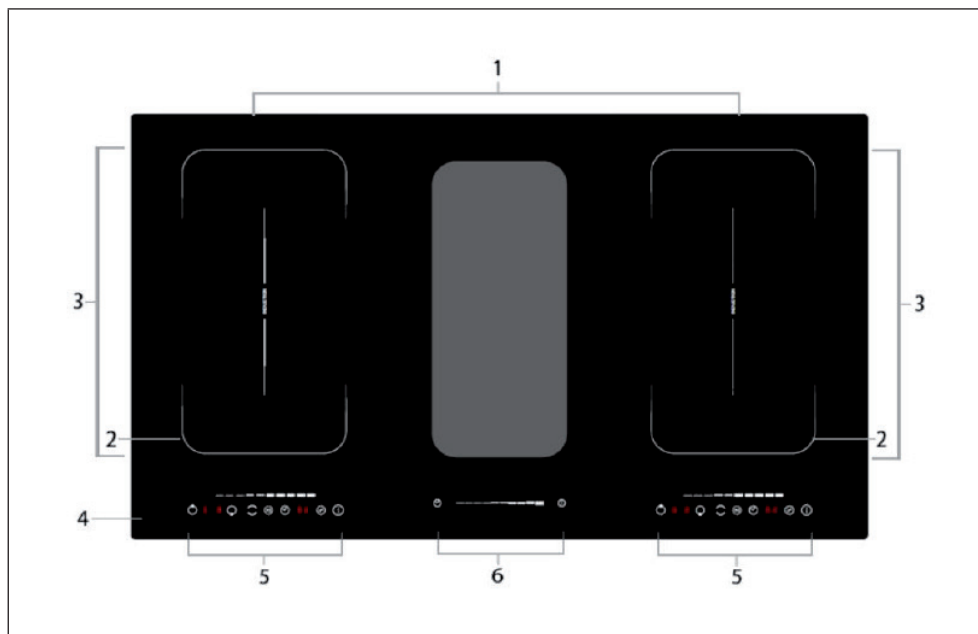


Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano y que se asiente sobre la superficie de cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice exclusivamente ollas cuyo diámetro tenga el mismo tamaño que la marca de la zona de cocción. Si utiliza una olla algo superior, se consumirá la energía 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.

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.



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1	Zona trasera izquierda/derecha: 2000 W, 180 mm
2	Zona delantera izquierda/derecha: 1500 W, 180 mm
3	Zona flexible: 3000 W, 200*370 mm
4	Placa
5	Panel de control
6	Controlador de potencia/temporizador

**Nota:** Las zonas de cocción se ajustan automáticamente al diámetro de los utensilios de cocina. Sin embargo, el fondo de la batería de cocina debe tener un cierto diámetro. Para lograr la mejor eficiencia de su cocina, coloque los utensilios de cocina en el medio de la zona de cocción.

### Diámetro mínimo y máximo

- Zona 1: 140 mm (mín.) - 180 mm (máx.)
- Zona 2: 140 mm (mín.) - 180 mm (máx.)
- Zona flexible: 200 mm (mín.) - 300 mm (máx.)

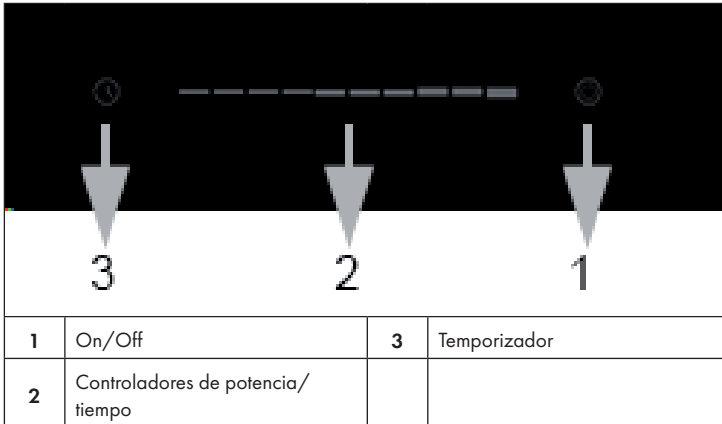


## PANEL DE CONTROL

### Panel de control (placa de inducción)

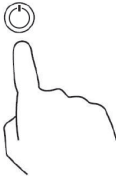
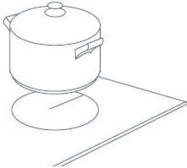
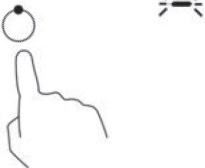




### Panel de control (campana extractora)



## FUNCIONAMIENTO

### Puesta en marcha

1	2	3
		
<p>Toque el botón de encendido/apagado en el panel de control de la placa de inducción. Cuando se enciende el aparato, suena un pitido y se muestra „-“ en todas las pantallas. El aparato está ahora en modo de espera.</p>	<p>Coloque los utensilios de cocina adecuados en la placa de cocción que quiera usar. Asegúrese de que la placa y la parte inferior de los utensilios de cocina están limpios y secos.</p>	<p>Cuando se toca la selección de la placa, una luz indicadora junto al botón parpadea.</p>
4		
		
<p>Seleccione el ajuste de calefacción deseado.</p>		<p>Seleccione la zona de cocción deseada.</p>



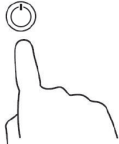

- Si no se selecciona ningún ajuste de calor en un minuto, la unidad se apagará automáticamente. En este caso, empieza de nuevo desde el paso 1.
- Puede ajustar la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Presione uno de los botones apropiados aumentará o disminuirá la potencia.

Cuando „U“ o „\_“ parpadea en la pantalla junto con el ajuste de calor, significa que:

- no hay utensilios de cocina en la placa de cocción seleccionada o
- los utensilios de cocina que está usando no son adecuados para la inducción o,
- la batería de cocina es demasiado pequeña para la cocina o no cabe en el centro.

**Nota:** El proceso de calentamiento sólo se inicia cuando se han colocado los utensilios de cocina adecuados en la placa de cocción. Si no se coloca ningún utensilio de cocina adecuado en la placa, el aparato se apagará automáticamente.

### Terminar el proceso de cocción

1	2
	
<p>Toque el botón de la placa de cocción que quiera apagar.</p>	<p>Desconecte la placa correspondiente deslizando el dedo a la izquierda sobre el control hasta que la pantalla muestre „0“.</p>
3	4
	
<p>Apague toda la placa de cocción pulsando el botón de encendido/apagado.</p>	<p>Tenga especial cuidado cuando la pantalla muestre „H“, ya que la placa aún está caliente. Cuando la placa de cocción se ha enfriado y se puede tocar sin riesgo de quemaduras, la pantalla se apaga. También puede usar esto para ahorrar energía, ya que ayuda a mantener las ollas calientes.</p>

## Activar el control parental

- Puede bloquear los botones para evitar que la unidad se encienda accidentalmente (por los niños, por ejemplo).
- Cuando se ha activado el control parental, todos los botones excepto el botón de encendido/apagado y el botón de la función Stop&Go están desactivados.
- Para activar el bloqueo parental, pulse el botón BLOQUEO PARENTAL. A continuación, se muestra „Lo“ en la pantalla.

## Desactivando el bloqueo paterno

- Para cancelar el bloqueo de la llave, asegúrese de que la unidad esté encendida.
- Mantenga pulsada la tecla BLOQUEO PARENTAL.
- Ahora puedes usar todas las teclas de nuevo.

**Nota:** Cuando se ha activado el control parental, todos los botones excepto el botón de encendido/apagado y el botón de la función Stop&Go están desactivados. Esto significa que el dispositivo siempre puede ser apagado en caso de emergencia. Sin embargo, el control parental debe ser desactivado antes del próximo uso.

## Protección contra el sobrecalentamiento

El dispositivo tiene una protección interna contra el sobrecalentamiento. En cuanto la unidad detecta un sobrecalentamiento, se apaga automáticamente.

## Detección de objetos pequeños

Si se utilizan utensilios de cocina de tamaño inadecuado o utensilios de inducción inadecuados (por ejemplo, aluminio) o se dejan otros objetos pequeños (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) en el aparato, éste pasará automáticamente al modo de espera al cabo de un minuto. El ventilador del aparato sigue funcionando durante un minuto.


## Apagado automático

El dispositivo tiene una función de apagado automático. Se apaga automáticamente si olvidas apagarlo después de cocinar. Los tiempos de funcionamiento establecidos en fábrica para los diferentes niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo preestablecido (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la batería de cocina del aparato, éste deja de calentarse inmediatamente y se apaga después de 1 minuto.

## Pausa

Si presiona la tecla  mientras usa el aparato, puede que se detenga. Para reanudar el uso, pulse la tecla de nuevo.



## Temporizador

El temporizador puede ser usado de dos maneras diferentes:

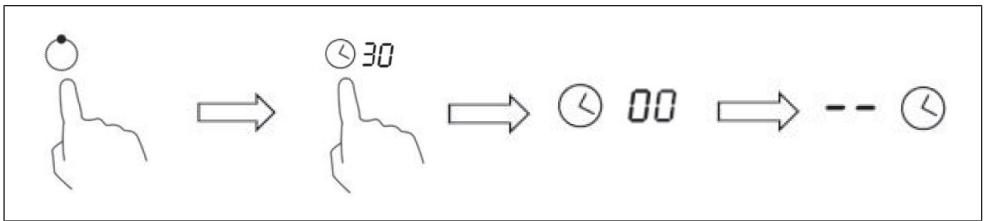
- El temporizador se puede ajustar de manera que sólo se apague una placa de cocción después de que el tiempo haya expirado.
- Se puede ajustar un tiempo entre „00“ y „99“ en el temporizador.

Una vez que el temporizador está configurado, comienza la cuenta atrás. El tiempo restante hasta que la cuenta atrás expire se muestra en la pantalla y el símbolo del temporizador parpadea 5 segundos. La unidad emitirá un pitido durante 1 segundo y la pantalla del temporizador mostrará „-“ cuando la cuenta atrás haya terminado.

## Apagar una sola placa de cocción automáticamente

1	2
	
<p>En la selección de la placa de cocción, toca la placa para la que quieres activar el temporizador (por ejemplo 30 minutos).</p>	<p>Toque el icono del temporizador. La pantalla parpadea en dos lugares. Primero selecciona „3“ y luego toque el icono del temporizador de nuevo. La pantalla seguirá parpadeando en un lugar. Seleccione „0“ y complete este paso. La pantalla del temporizador comienza a parpadear y aparece „30“ en la pantalla. Ajuste el tiempo deslizando el dedo sobre el controlador.</p>

- Si dos dígitos parpadean en el ajuste del temporizador y mueves el dedo de izquierda a derecha a través del controlador, el tiempo aumentará en 10 minutos. Mover el dedo de derecha a izquierda a través del control disminuye el tiempo en 10 minutos.
- Si un dígito del ajuste del temporizador parpadea y deslizas el dedo por el controlador de izquierda a derecha, el tiempo se incrementa en 1 minuto. Deslizar el dedo por el controlador de derecha a izquierda disminuye el tiempo en 1 minuto.
- Cuando el ajuste de tiempo excede el „99“, el temporizador se reinicia automáticamente en „00“. Si el ajuste de la hora es „00“, el ajuste del temporizador se cancela. „-“ se muestra en la pantalla. Presione el botón del temporizador para cancelar el temporizador directamente.



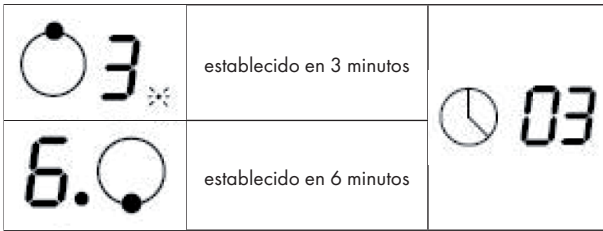
3	4
<p>Cuando el temporizador ha sido activado, comienza inmediatamente la cuenta atrás. El tiempo restante se muestra en la pantalla y la pantalla del temporizador parpadea 5 segundos. El punto rojo junto al indicador de potencia se enciende, indicando que se ha seleccionado la placa de cocción correspondiente.</p>	<p>Cuando el temporizador de la placa de cocción se ha iniciado, la placa correspondiente se apaga automáticamente y se muestra „H“ en la pantalla. Otras cocinas continuarán funcionando si han sido previamente encendidas.</p>

### Apagar varios fogones automáticamente

1. Si aplica el ajuste del temporizador a más de una placa de cocción, siempre se muestra el tiempo más corto en la pantalla (ejemplo: ajuste de la placa de cocción 1: 3 minutos; ajuste de la placa de cocción 2: 6 minutos; la pantalla del temporizador muestra "3").

**Nota:** El punto rojo junto al indicador de encendido se ilumina para indicar que la pantalla del temporizador muestra el ajuste de la hora de esta placa.

2. Si desea visualizar el ajuste del temporizador de los otros fogones, pulse el fogón correspondiente en la selección de fogones. La pantalla mostrará entonces el tiempo que queda hasta que la cuenta atrás termine.



3. Cuando el temporizador de la placa de cocción caduque, la placa correspondiente se apagará automáticamente y la pantalla mostrará "H".

**Nota:** Si desea cambiar el tiempo hasta que una placa de cocción se apague automáticamente después de haber ajustado el temporizador, debe comenzar de nuevo desde el paso 1.

---

## CONSEJOS DE COCCIÓN

---



### ADVERTENCIA

Riesgo de incendio. Al freír, tenga especial cuidado, pues el aceite y la grasa pueden calentarse rápidamente. 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 superficie 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

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. A continuación, 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.

**Nota:** 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar pequeñas cantidades de alimentos</li> <li>• Derretir chocolate</li> <li>• Hervir a fuego lento</li> <li>• Calentar a fuego lento</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar</li> <li>• Hervir rápidamente</li> <li>• Hervir arroz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortitas</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freír durante poco tiempo</li> <li>• Hervir pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freír mucho un alimento</li> <li>• Llevar una sopa a ebullición</li> <li>• Llevar el agua a ebullición</li> </ul>

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**Nota:** 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).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Vierta un poco de limpiador para vitrocerámicas cuando la placa todavía no se haya enfriado por completo (pero sí haya perdido temperatura).</li> <li>3. Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Retire todos los restos del limpiador para evitar que la placa se empañe.</li> </ul>
Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa de cocción.</li> <li>2. Ponga a remojo los restos.</li> <li>3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina.</li> <li>4. Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“.</li> </ol>	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.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Restos y salpicaduras en la placa de alimentos derretidos, calientes o con contenido en azúcar.</p>	<p>Retire la suciedad con un cúter, un rascador para vitrocerámicas o una cuchilla, asegurándose de no quemarse con las zonas que todavía estén calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Oriente el rascador en un ángulo de 30° con respecto a la placa y rasque la suciedad.</li> <li>3. Retire la suciedad con un paño o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos 2-4 del apartado anterior.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las marcas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de retirar cuando se enfríen.</li> <li>• Advertencia: riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa del rascador, la cuchilla estará a la vista. Tenga cuidado para no cortarse.</li> </ul>

## 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.
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.
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.

Problema	Posible causa	Posible solución
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 aparato de la fuente de alimentación mientras el ventilador del aparato todavía esté en funcionamiento.
Las ollas no se calientan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no puede reconocer la olla, pues esta no es adecuada para la inducción.</li> <li>2. El aparato no puede reconocer la olla porque es muy pequeña o no se encuentra en el centro de la zona de cocción.</li> </ol>	Utilice exclusivamente batería de cocina apta para la inducción. 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.	Fallo técnico.	Anote el código de error, desconecte la energía y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Información según el Reglamento (UE) n° 65/2014

Métodos de medición y cálculo según EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Número de artículo	10035259		
Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo anual de energía	AEC <sub>hood</sub>	18,5	kWh/Año
Clase de eficiencia energética		A+	
eficiencia fluidodinámica	FDE <sub>hood</sub>	29,4	
Clase de eficiencia fluidodinámica		A	
Eficiencia de la iluminación	LE <sub>hood</sub>	-	Lux/W
Clase de eficiencia lumínica		-	
Eficacia de la separación de la grasa	GFE <sub>hood</sub>	60,7	%
Clase de eficiencia de separación de grasas		E	
Flujo de aire al mínimo y a la máxima velocidad en funcionamiento normal, excepto para el funcionamiento en el nivel de velocidad intensivo o rápido		182,5/476,7	m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire durante el funcionamiento en el nivel de velocidad intensivo o rápido		-	m <sup>3</sup> /h
Emisiones de ruido aéreo con ponderación A a la velocidad mínima y máxima disponible durante el funcionamiento normal		44/63	dB
Emisiones de ruido aéreo ponderadas A durante el funcionamiento en la fase intensiva o de alta velocidad		-	dB
Consumo de energía en modo apagado	P <sub>o</sub>	0,45	W
Consumo de energía en modo de espera	P <sub>s</sub>	-	W
Datos de contacto	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Alemania		

**Datos según el Reglamento (UE) n° 66/2014**

Métodos de medición y cálculo según EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Número de artículo	10035259		
Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo anual de energía	$AEC_{hood}$	18,5	kWh/Año
Factor de extensión temporal	f	0,9	
eficiencia fluidodinámica	$FDE_{hood}$	29,4	
Índice de eficiencia energética	$EEl_{hood}$	40,0	
Caudal de aire medido en el punto óptimo	$Q_{BEP}$	210,1	m <sup>3</sup> /h
Presión de aire medida en el mejor punto	$P_{BEP}$	284	Pa
Flujo de aire máximo	$Q_{max}$	496,9	m <sup>3</sup> /h
Potencia eléctrica de entrada medida en el mejor punto	$W_{BEP}$	56,3	W
Potencia nominal del sistema de iluminación	$W_L$	-	W
Iluminación media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	$E_{middle}$	-	Lux
Consumo de energía medido en modo de espera	$P_o$	-	W
Consumo de energía medido en estado apagado	$P_s$	0,45	W
Nivel de potencia sonora	$L_{WA}$	63	dB
Datos de contacto	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Alemania		

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10035259		
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	sin información	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	37,0/37,0 20,0/20,0	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	Frente izquierdo: 174,90 Trasero izquierdo: 188,30 Trasero derecho: 188,30 Delantero derecho: 174,90 Zona Flexi: 196,50	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	186.60	Wh/kg



---

## NOTAS PARA CUIDAR DEL MEDIO AMBIENTE

---

- Durante la cocción, asegúrese de que haya un flujo de aire suficiente para que la campana extractora funcione eficazmente y con poco ruido de funcionamiento.
- Ajuste la velocidad del ventilador a la cantidad de vapor producida durante la cocción. Utilice el modo intensivo sólo cuando sea necesario. Cuanto menor sea la velocidad del ventilador, menos energía consume.
- Si se producen grandes cantidades de vapor durante la cocción, seleccione una velocidad de ventilador más alta. Si el vapor de la cocción ya se ha extendido por toda la cocina, la campana extractora debe funcionar durante más tiempo.
- Apague la campana extractora cuando ya no la necesite.
- Apaga la iluminación cuando ya no la necesites.
- Limpie el filtro a intervalos regulares y sustitúyalo si es necesario, para aumentar la eficacia del sistema de ventilación y prevenir los riesgos de incendio.
- Ponga siempre la tapa cuando cocine para reducir el vapor de la cocción y la condensación.

---

## 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:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

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 de la hotte aspirante	108
Consignes de sécurité pour la table à induction	110
Remarque sur le fonctionnement et mise en garde	111
Fonctionnement	113
Installation	114
Installation de la hotte aspirante	118
Choix des ustensiles de cuisson	121
Aperçu de l'appareil	122
Panneaux de commande	123
Utilisation	124
Conseils de cuisson	130
Réglage de la puissance de chauffe	131
Nettoyage et entretien	132
Résolution des problèmes	134
Fiche de données produit	136
Informations sur la protection de l'environnement	139
Informations sur le recyclage	140
Fabricant et importateur (UK)	140

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10035259
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance max. (table à induction)	7110 W

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE LA HOTTE ASPIRANTE

---

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les travaux de montage doivent être effectués uniquement par électricien professionnel ou un spécialiste. Avant d'utiliser la hotte aspirante, assurez-vous que la tension (V) et la fréquence indiquée sur la hotte aspirante (Hz) correspondent à la tension (V) et à la fréquence (Hz) de votre alimentation.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts occasionnés par le non-respect des consignes d'utilisation et d'installation.
- Les enfants de moins de 8 ne doivent pas utiliser la hotte aspirante.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais au cadre domestique et dans des conditions similaires.
- Nettoyez l'appareil et le filtre régulièrement pour que l'appareil fonctionne toujours de manière efficace.
- Avant le nettoyage, débranche toujours la fiche de la prise.
- Nettoyez l'appareil exactement comme il est indiqué dans le mode d'emploi.
- N'utilisez aucune flamme libre sous la hotte aspirante.
- Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, adressez-vous au fabricant ou à un spécialiste.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant un service professionnel agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Si la hotte aspirante est utilisée avec une cuisinière à gaz ou utilisant d'autres combustibles, une ventilation suffisante de la pièce doit être assurée.
- Ne faites pas de flambée sous la hotte aspirante.
- Attention : la surface de l'appareil peut devenir très chaude pendant le fonctionnement.

### Conseils importants pour l'installation

- L'air ne doit pas être dirigé vers une conduite déjà utilisée pour aspirer les gaz de combustion provenant d'une cuisinière à gaz ou utilisant d'autres combustibles (valable même pour les appareils qui ne renvoient pas l'air dans la pièce).
- Respectez les réglementations locales concernant l'installation de dispositifs d'extraction d'air.

## Remarques importantes concernant le mode d'extraction



### MISE EN GARDE

Danger de mort, risques d'intoxication ! Par la ré-aspiration de gaz de combustion. Ne jamais utiliser la fonction d'aspiration de l'appareil en même temps qu'un foyer dépendant de l'air ambiant si l'air frais est insuffisant.

Les foyers dépendants de l'air ambiant (par ex. les systèmes de chauffage au gaz, au fuel, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux électriques, les chaudières) extraient l'air de combustion de la pièce où l'appareil est installé et rejettent les gaz résiduaires à l'extérieur en les faisant passer par un conduit d'évacuation des gaz (par ex. une cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, la cuisine et les pièces adjacentes extraient l'air ambiant – une dépressurisation se produit si le volume d'air frais n'est pas suffisant. Les gaz toxiques d'une cheminée ou d'un foyer seront ré-aspirés dans la pièce d'habitation.

- Ainsi, il est toujours nécessaire de veiller à ce qu'il y ait une quantité suffisante d'air frais.
- Un caisson mural d'aspiration/d'évacuation ne peut pas garantir à lui seul le respect des valeurs limites.

Un fonctionnement sans risque est uniquement possible si la dépressurisation de la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Ceci n'est possible que si l'air nécessaire à la combustion peut circuler par des ouvertures permanentes, par ex. dans des portes, fenêtres associées à un caisson mural d'aspiration/d'évacuation ou par d'autres dispositifs techniques. Dans tous les cas, demander conseil auprès du ramoneur responsable de la circulation de l'air pour l'ensemble du bâtiment, il sera à même de proposer les mesures à prendre pour une aération appropriée.

Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode ventilation tournante, son fonctionnement n'est soumis à aucune restriction.

## Remarques importantes pour le démontage de l'appareil

- Pour le démontage, suivez les mêmes étapes que l'installation / montage dans l'ordre inverse.
- Faites-vous aider par une deuxième personne lors du démontage pour éviter les blessures.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE À INDUCTION

### 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 ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- 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.

- 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 fissure ou se brise, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez la plaque à induction et débranchez le cordon d'alimentation
- 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.



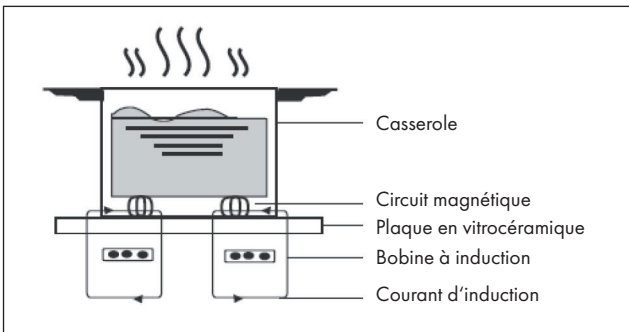
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, 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.

---

## FUNCTIONNEMENT

---

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.

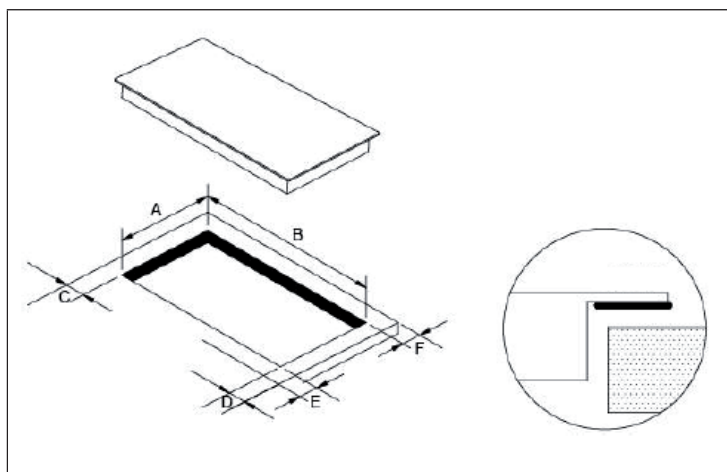


## INSTALLATION

### Préparation du plan de travail

Découpez le plan de travail en suivant les dimensions du schéma. Pour l'installation, conservez 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 résistant à la chaleur et isolant. Le bois et les matériaux fibreux ou agglomérés similaires ne doivent être choisis comme plan de travail que s'ils ont été imprégnés pour éviter le risque de choc électrique et de déformation due à la chaleur.

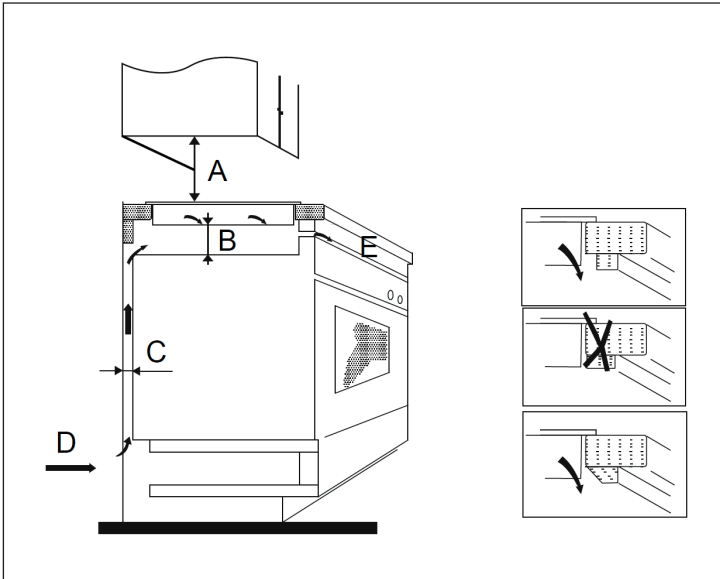
Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et l'intérieur du plan de travail doit être d'au moins 5 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
495 + 4	870 + 4	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

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'installer.

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



Remarque : Les dimensions indiquées dans le tableau sont exprimées en mm.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 30	Admission d'air	Evacuation d'air 10 mm

## Avant l'installation

Assurez-vous que:

- le plan de travail est de niveau et qu'aucun composant n'empiète sur l'espace requis pour l'appareil.
- le plan de travail est en matériau résistant à la chaleur et isolant.
- le four doit être équipé d'un ventilateur intégré si l'appareil est installé au-dessus.
- un disjoncteur adapté, qui assure une séparation complète du réseau d'alimentation a été intégré et monté dans le câblage permanent conformément aux réglementations locales en la matière.
- le disjoncteur de séparation doit être d'un type approuvé et a une ouverture de contact de 3 mm entre les pôles (ou entre tous les conducteurs actifs (phases) si les réglementations locales le permettent).
- Le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table à induction.
- Contactez les autorités locales de construction si vous avez des doutes quant à l'installation.
- Appliquez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que 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 du coffrage.
- Une entrée d'air frais est assurée au bas de l'appareil pour permettre un échange d'air.
- La protection thermique a été installée sous l'appareil lorsque celui-ci est installé au-dessus de tiroirs ou de placards.
- Le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table à induction

## Précautions de sécurité



### MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. 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 sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de l'appareil.
- L'appareil doit être installé de sorte que la chaleur puisse rayonner, ce qui peut améliorer sa fiabilité.
- Les parois et les surfaces entourant l'appareil doivent être résistantes à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche adhésive doit résister à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

## Branchement au secteur



### MISE EN GARDE

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

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

- Le système de câblage de votre domicile convient à l'alimentation 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 signalétique de l'appareil.

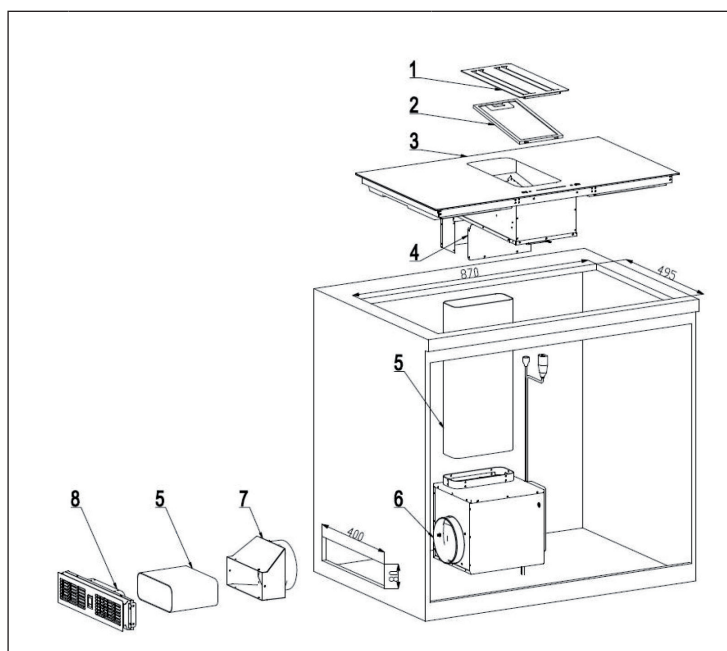
Pour brancher l'appareil sur le secteur, n'utilisez aucun adaptateur, de réducteur ou de prise multiple car cela peut provoquer une surchauffe ou un incendie. Le câble d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec des éléments chauds de l'appareil et doit être installé de telle sorte qu'il ne dépasse jamais les 75 °C.

Remarque : Demandez à votre électricien si la prise électrique de votre domicile est adaptée à l'appareil. Si des modifications doivent être apportées au réseau électrique, elles ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

- Si le câble d'alimentation est endommagé et doit être remplacé, contactez le fabricant ou le service client pour éviter les dommages aux biens et / ou aux personnes.
- Si l'appareil est raccordé directement à la prise murale, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm entre tous les contacts.
- L'installateur doit vérifier la sécurité du raccordement électrique et s'assurer qu'il est conforme à toutes les normes de sécurité.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ni pincé.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement.

## INSTALLATION DE LA HOTTE ASPIRANTE

### Aperçu



1	Couvercle supérieur	6	Sortie d'air
2	Filtre en aluminium	7	Adaptateur (rond vers carré)
3	Plaque à induction	8	Filtre à charbon actif
4	Plaque support du tube en plastique		
5	Tube en plastique		

## Installation

1. Vérifiez que tous les éléments contenus dans la livraison sont bien présents.
2. Découpez un trou de (B x H) 870\*495 mm.
3. Suivez les indications ci-dessous.

## Précautions de sécurité

- L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié pour cela. N'essayez en aucun cas d'installer vous-même l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité immédiate ou au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique.
- Installez la table à induction de manière à ce que la chaleur puisse s'évacuer.
- Les surfaces autour de l'appareil et les murs environnants doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter les dégâts, la couche intermédiaire et la colle doivent résister à la chaleur.

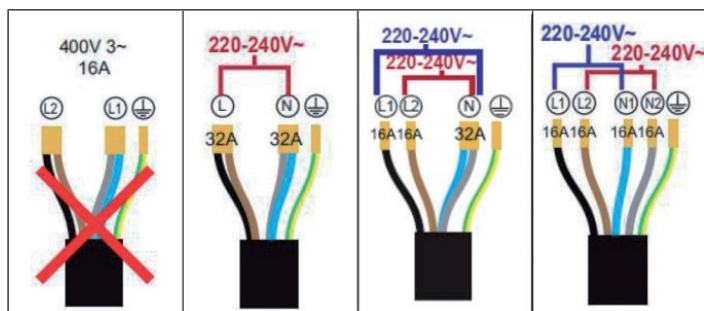
## Etablissement du branchement

**Remarque :** cet appareil doit impérativement être branché à la prise de courant par un professionnel qualifié.

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que :
  - Le câblage de votre domicile est conforme aux exigences de l'appareil,
  - la tension de la prise correspond à celle qui est mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil,
  - le câble secteur correspond aux prérequis de l'appareil mentionnés sur la plaque signalétique.
- Vous n'utilisez aucun adaptateur, réducteur ou multiprise, car cela peut provoquer une surchauffe voire un incendie.
- Veillez à ce que le câble secteur n'entre jamais en contact avec des éléments chauds de l'appareil. Le cordon d'alimentation doit être installé de telle sorte que sa température ne dépasse jamais les 75 °C.

**Remarque :** si vous avez des doutes sur l'adaptation de votre câblage à l'appareil, contactez un électricien. Toute modification doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être conforme aux réglementations nationales. Les méthodes de branchement sont présentées ci-dessous :



### Consignes de sécurité électriques

- Si le câble secteur est endommagé ou doit être remplacé, adressez-vous au fabricant, au service client ou à une personne de qualification équivalente pour éviter tout danger.
- Si l'appareil est connecté directement à la prise, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm entre tous les contacts.
- Les réglementations nationales doivent toutes être respectées lors de l'installation.
- Le câble secteur ne doit être ni pincé ni plié.
- Le câble secteur doit être régulièrement contrôlé par un professionnel pour détecter tout dommage éventuel.
- Le câble jaune vert doit être relié à la masse et aux connexions de l'appareil.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages occasionnés par une mise à la terre incorrecte ou non conforme.
- La prise utilisée par l'appareil doit rester accessible en permanence.

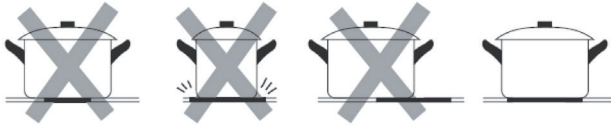


## CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON

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

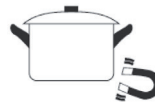


Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ayant des bords tranchants ou un fond arrondi.

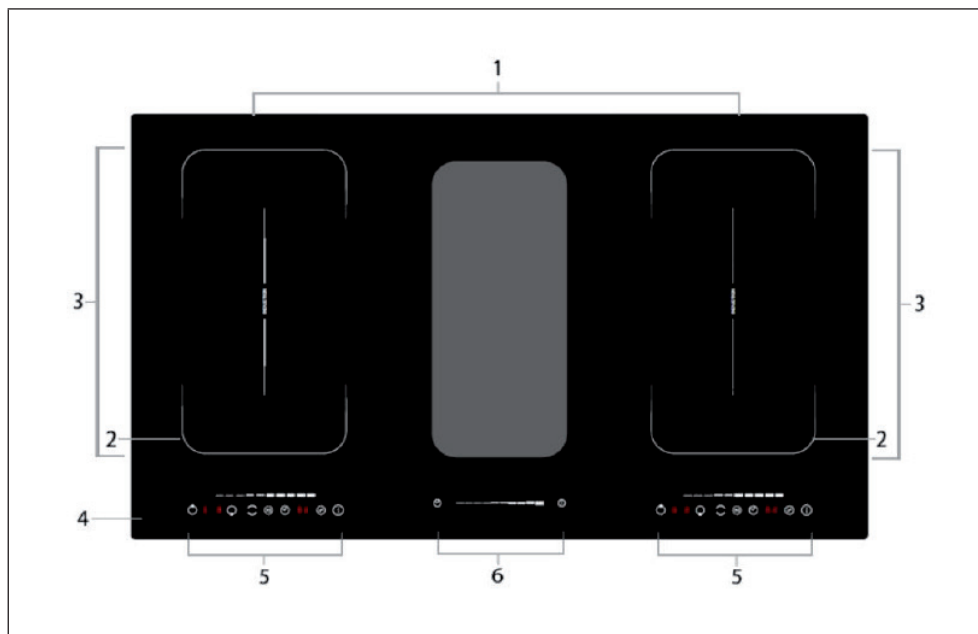


Assurez-vous que le fond de votre casserole est posé bien à plat sur la vitre et est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez uniquement des casseroles dont le diamètre est le même que la marque sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera 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.

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.



## APERÇU DE L'APPAREIL



1	Zone arrière gauche /droite : 2000 W, 180 mm
2	Zone avant gauche /droite : 1500 W, 180 mm
3	Zone flexible : 3000 W, 200*370 mm
4	Table de cuisson
5	Panneau de commande
6	Réglage de la puissance / de la minuterie

**Remarque :** les zones de cuisson s'adaptent automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson. La fond de l'ustensile doit toutefois avoir un certain diamètre. Pour tirer la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.

### Diamètre minimal et maximal

- Zone 1 : 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Zone 2 : 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Zone flexible : 200 mm (min.) - 300 mm (max.)

## PANNEAUX DE COMMANDE

Panneau de commande (de la table de cuisson à induction)

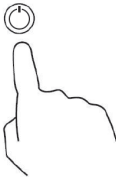
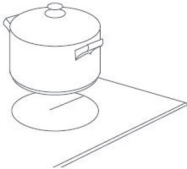

1	Marche /Arrêt	5	Minuterie
2	Sélection de la zone de cuisson	6	Fonction Stop & Go
3	Réglage de la puissance / de la minuterie	7	Zone flexible
4	Verrouillage parental		



Panneau de commande (de la hotte aspirante)

1	Marche /Arrêt	3	Minuterie
2	Réglage de la puissance / de la minuterie		

## UTILISATION

### Mise en marche

1	2	3
		
<p>Touchez la commande de marche/arrêt du panneau de commande de la table à induction. Au démarrage, l'appareil émet un bip et tous les écrans affichent".". L'appareil est maintenant en veille.</p>	<p>Placez un ustensile de cuisson adapté sur la table de cuisson. Vérifiez que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres et secs.</p>	<p>Lorsque vous touchez le champ de sélection du foyer de cuisson, un voyant s'allume à côté de la touche.</p>

4	
	
<p>Choisissez le bon réglage de chaleur.</p>	<p>Choisissez la zone de cuisson.</p>





- Si vous n'avez effectué aucun réglage de chaleur dans la minute, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, reprenez à l'étape 1.
- À tout moment de la cuisson, vous pouvez ajuster le réglage de la puissance.
- Vous pouvez augmenter ou réduire la puissance en appuyant sur , lune des touches correspondantes.

Si „U“ ou „\_“ clignotent à l'écran en même temps que le réglage de la puissance de chauffe, cela signifie que :

- Aucun ustensile ne se trouve sur le foyer sélectionné,
- L'ustensile que vous voulez utiliser n'est pas adapté à l'induction, ou bien
- L'ustensile est trop petit pour le foyer de cuisson ou ne se trouve pas bien au centre de celui-ci.

**Remarque :** le processus de chauffe démarre alors seulement lorsqu'un ustensile de cuisson adapté est placé sur un foyer de cuisson. Si vous ne placez aucun ustensile adapté sur le foyer de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

### Pour terminer la cuisson

<p style="text-align: center;"><b>1</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> 
<p>Appuyez sur le bouton du foyer de cuisson que vous souhaitez désactiver.</p>	<p>Éteignez le foyer de cuisson correspondant en faisant glisser votre doigt vers la gauche jusqu'à ce que "0" apparaisse à l'écran.</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> 
<p>Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.</p>	<p>Faites particulièrement attention lorsque l'écran affiche "H" car la table de cuisson est encore chaude. Dès que la table de cuisson est refroidie et peut être touchée sans risque de brûlure, l'affichage s'éteint. Vous pouvez également l'utiliser pour économiser de l'énergie, en gardant les casseroles au chaud de cette façon.</p>

### Activer le verrouillage parental

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter que l'appareil ne soit allumé accidentellement (par des enfants par exemple).
- Lorsque le contrôle parental a été activé, tous les boutons, sauf le bouton On/Off et le bouton de fonction Stop&Go, sont désactivés.
- Pour activer le verrouillage parental, appuyez sur la touche VERROUILLAGE PARENTAL. L'écran affiche alors „Lo“.

### Désactiver le verrouillage parental

- Pour désactiver le verrouillage parental, vérifiez que l'appareil est allumé.
- Maintenez la touche VERROUILLAGE PARENTAL.
- Vous pouvez de nouveau utiliser toutes les touches.

**Remarque** : Lorsque le contrôle parental a été activé, tous les boutons, sauf le bouton On/Off et le bouton de fonction Stop&Go, sont désactivés. Ainsi, vous pouvez toujours éteindre l'appareil en cas d'urgence. Avant d'utiliser l'appareil, vous devrez toutefois désactiver le verrouillage parental,

### Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection interne contre la surchauffe. Dès que l'appareil détecte une surchauffe, il s'éteint automatiquement.

### Détection de petits objets

Si vous utilisez des ustensiles de taille inadaptée ou inadaptés à l'induction (en aluminium par exemple) ou si de petits objets ont été oubliés sur la table de cuisson (couteau, fourchette, clés), l'appareil passe automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur de l'appareil continue toutefois de fonctionner pendant une minute encore.


### Arrêt automatique

L'appareil dispose d'une fonction d'arrêt automatique. Il s'arrête automatiquement si vous avez oublié de l'éteindre en fin de cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différentes puissances de chauffe sont indiquées dans le tableau suivant :

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

Lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson de l'appareil, celui-ci arrête de chauffer en un clin d'oeil et s'éteint 1 minute après.

## Mise en pause

Appuyez sur la touche  pendant le fonctionnement pour mettre l'appareil en pause. Appuyez de nouveau sur la touche pour reprendre le fonctionnement.



## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

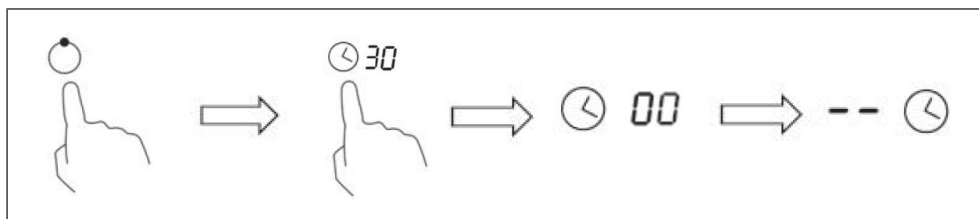
- Vous pouvez régler la minuterie pour qu'elle n'arrête qu'un seul foyer de cuisson.
- Vous pouvez régler une durée de minuterie de „00“ à „99“.

Dès qu'une minuterie est réglée, le compte à rebours commence. Le temps restant s'affiche à l'écran et le symbole de minuterie clignote 5 secondes. L'appareil émet des bips pendant 1 seconde et l'affichage de la minuterie indique „—“ une fois le compte à rebours terminé.

### Pour éteindre automatiquement un seul foyer de cuisson

1	2
	
<p>Dans la sélection de la table de cuisson, touchez le foyer de cuisson pour lequel vous souhaitez activer la minuterie (par exemple 30 minutes).</p>	<p>Appuyez sur l'icône de la minuterie. L'affichage clignote à deux endroits. Sélectionnez d'abord „3“ puis appuyez à nouveau sur le symbole de la minuterie. L'affichage clignote alors au second chiffre. Sélectionnez „0“ et terminez cette étape. L'indicateur de minuterie commence à clignoter et „30“ apparaît sur l'écran. Ajustez la durée en faisant glisser votre doigt sur le curseur.</p>

- Si deux chiffres clignotent dans le réglage de la minuterie et que vous déplacez votre doigt de gauche à droite sur le contrôleur, le temps augmente par 10 minutes. Si vous déplacez votre doigt de droite à gauche sur le contrôleur, le temps diminue par 10 minutes.
- Si un chiffre clignote dans le réglage de la minuterie et que vous déplacez votre doigt de gauche à droite sur le contrôleur, le temps augmente de 1 minute. Si vous déplacez votre doigt de droite à gauche sur le contrôleur, le temps diminue de 1 minute.
- Si le réglage de l'heure dépasse „99“, la minuterie repasse automatiquement à „00“. A „00“, le réglage de la minuterie est annulé. „-“ s'affiche à l'écran. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour annuler directement le réglage.



3	4
<p>Lorsque la minuterie est activée, le compte à rebours démarre aussitôt. La durée restante s'affiche à l'écran et l'affichage de la minuterie clignote 5 secondes. Le point rouge à côté du voyant de puissance s'allume et vous signale que le foyer correspondant est sélectionné.</p>	<p>Lorsque la minuterie du foyer de cuisson est écoulée, le foyer correspondant s'arrête automatiquement et l'écran affiche "H". Les autres foyers continuent de fonctionner s'ils étaient allumés.</p>

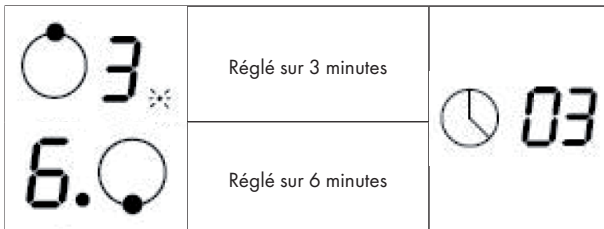


### Pour éteindre automatiquement plusieurs foyers à la fois

1. Si vous utilisez le réglage de la minuterie sur plus d'un foyer, l'écran affichera toujours la durée la plus courte (exemple : réglage du foyer 1 : 3 minutes ; réglage du foyer 2: 6 minutes ; la minuterie affiche „3”).

**Remarque :** le point rouge à côté du témoin de puissance s'allume et vous signale que l'affichage de la minuterie indique la durée réglée pour ce foyer de cuisson.

2. Si vous voulez afficher la durée d'un autre foyer, appuyez sur le foyer correspondant dans la zone de sélection des foyers. L'écran affiche alors le temps restant de ce foyer.



3. Lorsque la minuterie du foyer est écoulée, le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'écran affiche „H”.

**Remarque :** si vous voulez modifier la durée jusqu'à l'arrêt automatique pour un foyer après avoir réglé la minuterie, vous devez reprendre à l'étape 1.

## CONSEILS DE CUISSON



### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Faites très attention lorsque vous faites de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et représentent donc un risque d'incendie important.

### Conseils pour cuisiner

- Réduisez le feu lorsque les aliments commencent à bouillir.
- L'utilisation d'un couvercle de casserole réduit le temps de préparation et économise de l'énergie en maintenant la chaleur.
- Minimisez la teneur en eau ou en graisse pour réduire le temps de préparation.
- Commencez la cuisson avec un réglage de chaleur élevé et réduisez la chaleur une fois que la nourriture est entièrement chauffée.

### Mijoter et cuisson du riz

- En mijotant, le contenu de la casserole cuit au-dessous du point d'ébullition à 85 °C environ. Des bulles montent parfois à la surface du liquide de cuisson. Mijoter est le secret des délicieuses soupes et des tendres ragoûts, car le goût peut se développer sans que la nourriture soit trop cuite. Vous devriez également préparer les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- La préparation du riz en utilisant la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour s'assurer que le riz va cuire dans le temps recommandé.

### Saisir un steak

1. Faites reposer la viande pendant environ 20 minutes à température ambiante.
2. Faites chauffer une casserole.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Mettez un peu d'huile dans la poêle chaude et mettez-y le steak.
4. Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. La durée pour saisir la viande dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak (par exemple avec une fourchette ou une cuillère en bois) pour vérifier sa cuisson. Plus il est dur, plus il est cuit.
5. Déposer ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser reposer et s'attendrir.

## Faire sauter des aliments en les mélangeant

1. Sélectionnez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et accessoires prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités de nourriture, faites-les sauter par portions, pas toutes en même temps.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites sauter la viande en premier, retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes en remuant. Si les légumes sont chauds mais fermes, réduisez le réglage de chaleur de la plaque de cuisson, mettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez soigneusement les ingrédients ensemble pour vous assurer qu'ils sont tous bien chauds.
7. Servez immédiatement.

**Note :** Si une casserole non magnétique (aluminium par ex), une casserole de taille incorrecte ou de petits objets (tels que couteaux, fourchettes, clés) se trouvent sur le panneau à induction, l'appareil passera automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit l'unité pendant une minute de plus.

## RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer de petites quantités d'aliments</li> <li>• faire fondre du chocolat</li> <li>• mijoter</li> <li>• réchauffer lentement</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer</li> <li>• mijoter rapidement</li> <li>• cuire du riz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gâteaux à la poêle</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sauter brièvement</li> <li>• cuire des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frire et sauter à vif</li> <li>• faire bouillir de la soupe</li> <li>• faire bouillir de l'eau</li> </ul>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Remarque :** Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez l'appareil refroidir.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Impuretés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, empreintes et taches, causées par le débordement de nourriture et de liquides non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2. Asperger la table de cuisson avec un produit d'entretien adapté, lorsque la plaque est encore tiède mais non brûlante.</li> <li>3. Puis essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un torchon.</li> <li>4. Rallumer la table de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remarque Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'affichage « Surface chaude » disparaît, bien que la plaque de cuisson soit encore chaude. Veiller à ne pas se brûler !</li> <li>• Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif. Cela pourrait endommager les surfaces de l'appareil. Vérifier sur l'emballage, si le produit d'entretien est adapté pour les plaques de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>• Ne pas laisser de produit sur la plaque pour ne pas la tacher.</li> </ul>
Résidus de nourriture ou de liquide ayant débordé sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2. Ramollir les résidus en les imbibant d'eau.</li> <li>3. Essuyer les touches avec une éponge humide, une éponge souple ou un torchon.</li> <li>4. Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Résidus et éclaboussures d'aliments sucrés, encore chauds, ayant débordé ou fondu sur le verre.</p>	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2. Tenir le grattoir à un angle de 30° et gratter la saleté d'une zone refroidie de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un torchon.</li> <li>4. Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## 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.
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.
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.

Problème	Causes possibles	Solution envisageable
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 déconnectez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur de l'appareil est encore en marche.
Les casseroles ne chauffent pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas compatible avec l'induction.</li> <li>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.</li> </ol>	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. 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.	Erreur technique.	Veuillez noter le code erreur, débranchez le courant et contactez le service clientèle.

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

### Informations selon le règlement (UE) n ° 65/2014

Méthodes de mesure et de calcul selon EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Numéro d'article	10035259		
Description	Symbole	Valeur	Unité
Consommation annuelle d'énergie	AEC <sub>hood</sub>	18,5	kWh/Année
Classe d'efficacité énergétique		A+	
Efficacité dynamique des fluides	FDE <sub>hood</sub>	29,4	
Classe d'efficacité dynamique des fluides		A	
Efficacité lumineuse	LE <sub>hood</sub>	-	Lux/W
Classe d'efficacité lumineuse		-	
Efficacité de séparation des graisses	GFE <sub>hood</sub>	60,7	%
Classe d'efficacité de capture des graisses		E	
Débit d'air à vitesse minimale et maximale en fonctionnement normal, à l'exception du fonctionnement au niveau intensif ou au niveau haute vitesse		182,5/476,7	m <sup>3</sup> /h
Flux d'air pendant le fonctionnement au niveau intensif ou au niveau haute vitesse		-	m <sup>3</sup> /h
Niveau sonore de classe A aux vitesses minimale et maximale disponibles en fonctionnement normal		44/63	dB
Niveau sonore de classe A en fonctionnement au niveau intensif ou au niveau haute vitesse		-	dB
Consommation d'énergie appareil éteint	P <sub>o</sub>	0,45	W
Consommation électrique en veille	P <sub>s</sub>	-	W
Coordonnées de contact	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Allemagne		



### Informations selon le règlement (UE) n ° 66/2014

Méthodes de mesure et de calcul selon EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Numéro d'article	10035259		
Description	Symbole	Valeur	Unité
Consommation annuelle d'énergie	$AEC_{hood}$	18,5	kWh/Année
Facteur d'extension de temps	f	0,9	
Efficacité dynamique des fluides	$FDE_{hood}$	29,4	
Indice d'efficacité énergétique	$EEl_{hood}$	40,0	
Débit d'air mesuré au meilleur point	$Q_{BEP}$	210,1	m <sup>3</sup> /h
Pression d'air mesurée au meilleur point	$P_{BEP}$	284	Pa
Débit d'air maximal	$Q_{max}$	496,9	m <sup>3</sup> /h
Puissance électrique d'entrée mesurée au meilleur point	$W_{BEP}$	56,3	W
Puissance nominale du système d'éclairage	$W_L$	-	W
Puissance moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	$E_{middle}$	-	Lux
Consommation électrique mesurée en mode veille	$P_o$	-	W
Consommation d'énergie mesurée appareil éteint	$P_s$	0,45	W
Niveau sonore	$L_{WA}$	63	dB
Coordonnées de contact	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Allemagne		

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10035259		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson ou/ et de foyers de cuisson		4	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	n.c.	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	37.0/37.0 20.0/20.0	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	Avant gauche : 174,90 Arrière gauche : 188,30 Arrière droit : 188,30 Avant droit : 174,90 Zone Flexi : 196,50	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	186.60	Wh/kg

---

## INFORMATIONS SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

- Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante pendant la cuisson pour que la hotte aspirante puisse fonctionner efficacement et avec un faible niveau sonore.
- Ajustez la vitesse du ventilateur à la quantité de vapeur produite pendant la cuisson. Utilisez le mode intensif uniquement lorsque cela est nécessaire. Plus la vitesse du ventilateur est basse, moins la consommation d'énergie est réduite.
- Si de grandes quantités de vapeur sont produites pendant la cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilation plus élevée en temps utile. Si la vapeur de cuisson est déjà répartie dans la cuisine, la hotte aspirante devra fonctionner plus longtemps.
- Éteignez la hotte aspirante lorsque vous n'en avez plus besoin.
- Éteignez l'éclairage lorsque vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre à intervalles réguliers et remplacez-le si nécessaire afin d'augmenter l'efficacité du système de ventilation et d'éviter les risques d'incendie.
- Mettez toujours le couvercle pendant la cuisson pour réduire la vapeur et la condensation.

---

## 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 :**

Berlin Brands Group UK Ltd

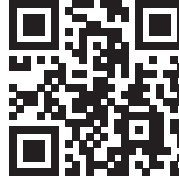
PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata 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 cappa aspirante	142
Avvertenze di sicurezza piano cottura a induzione	144
Note sull'utilizzo e sulla manutenzione	145
Funzionamento	147
Installazione	148
Installazione della cappa aspirante	152
Scelta delle stoviglie	155
Descrizione del prodotto	156
Pannelli di controllo	157
Utilizzo	158
Consigli per la cottura	164
Impostare i livelli di potenza	165
Pulizia e manutenzione	166
Risoluzione dei problemi	168
Scheda dati del prodotto	170
Indicazioni per la tutela dell'ambiente	173
Avviso di smaltimento	174
Produttore e importatore (UK)	174

---

**DATI TECNICI**


---

Codice articolo	10035259
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza massima (piano cottura)	7110 W

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA CAPPA ASPIRANTE

---

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservare il manuale per consultazioni future.
- Il montaggio può essere eseguito solo da un tecnico qualificato. Prima di utilizzare la cappa aspirante, accertarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate corrispondano alla tensione (V) e alla frequenza (Hz) domestiche.
- Si declina ogni responsabilità per danni derivati da un utilizzo improprio e da un'installazione errata della cappa aspirante.
- I bambini minori di 8 anni non possono utilizzare la cappa aspirante.
- La cappa aspirante non è per un uso commerciale bensì domestico e in ambienti simili.
- Pulire regolarmente la cappa aspirante e il filtro per un corretto funzionamento.
- Staccare la spina dalla presa prima di eseguire la pulizia.
- Pulire la cappa aspirante come indicato nel manuale di istruzioni. Non utilizzare fiamme vive sotto la cappa aspirante.
- Se la cappa aspirante non funziona correttamente, rivolgersi al produttore o ad un tecnico competente.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico qualificato.
- Se la cappa aspirante viene utilizzata insieme ad apparecchi che bruciano gas o combustibili, è necessario che la stanza sia ben ventilata.
- Non cucinare alimenti alla fiamma (flambé) sotto la cappa aspirante.
- Attenzione: le superfici della cappa aspirante possono diventare molto calde durante l'uso.

### Note importanti per l'installazione

- L'aria non deve essere condotta in uno scarico utilizzato per aspirare gas di combustione o altri combustibili (ciò non si applica per dispositivi che emettono solo aria nella stanza).
- Osservare tutte le disposizioni regionali relative all'incasso di dispositivi di ventilazione.

## Note importanti circa la modalità di estrazione



### AVVERTENZA

Pericolo di morte, pericolo di intossicazione da gas di scarico! Non azionare l'apparecchio con funzione di scarico mentre è attivo un impianto di riscaldamento che utilizza l'aria ambiente, se l'aerazione non è sufficiente.

Gli impianti di riscaldamento che sfruttano l'aria ambiente (ad es. stufe a gas, ad gasolio, a legna o a carbone, scaldacqua istantanei, scaldabagno), usano l'aria ambiente per la combustione ed espellono all'esterno i gas di scarico attraverso un sistema di scarico (ad es. camino). Con la cappa aspirante accesa viene sottratta aria dalla cucina e dalle stanze adiacenti. Se l'aerazione è insufficiente si forma una depressione. I gas tossici del camino vengono riaspirati negli ambienti domestici.

- Pertanto è necessario che ci sia sempre un'aerazione sufficiente.
- La cassetta a muro per aerazione o sfato da sola non garantisce un'aerazione sufficiente.

Un utilizzo sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza dove è installato l'impianto di riscaldamento non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Ciò è possibile solo se l'aria necessaria per la combustione può affluire nella stanza attraverso aperture permanenti come porte, finestre, in combinazione con una cassetta a muro per aerazione o sfato o con altre misure tecniche. In ogni caso rivolgersi ad un esperto di impianti di aerazione il quale fornirà indicazioni sulle misure da intraprendere per una corretta aerazione.

Se la cappa aspirante viene impiegata esclusivamente con funzione di ricircolo dell'aria, l'utilizzo è possibile senza limiti.

## Informazioni importanti per smontare il dispositivo

- Lo smontaggio avviene seguendo i passaggi relativi a installazione/montaggio in ordine inverso.
- Chiedere l'aiuto di una seconda persona per smontare il dispositivo, in modo da evitare lesioni.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA PIANO COTTURA A INDUZIONE

### 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 a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienze limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- 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.



- 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 antifiama o con un coperchio.



#### AVVERTENZA

Pericolo di incendi! 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. Se il piano cottura dovesse rompersi, spegnere immediatamente il dispositivo, staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare un tecnico qualificato.
- Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere il piano cottura a induzione e staccare il cavo di alimentazione.
- 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.
- Spegnerne 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.

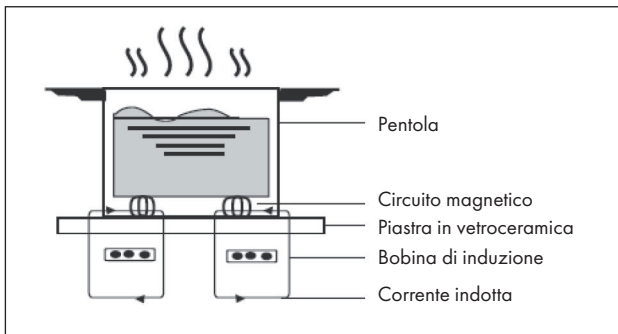
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso del dispositivo per essere certi che utilizzino il dispositivo senza mettere in pericolo se stessi o gli altri.
- Non riparare o sostituire nessuno dei 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.

---

## 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.

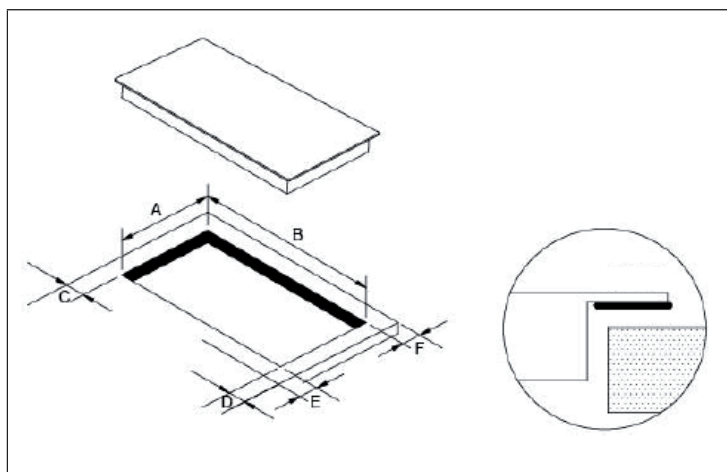


## INSTALLAZIONE

### Preparare il piano di lavoro

Tagliare il piano di lavoro seguendo le dimensioni in immagine. Per motivi legati all'installazione, vanno tenuti 5 cm di piano di lavoro intorno al foro. Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Scegliere un materiale termoresistente e isolante per il piano di lavoro. Legno o altri materiali fibrosi o che accumulano umidità possono essere utilizzati solo se sono stati precedentemente impregnati, in modo da evitare il rischio di folgorazione o la deformazione dovuta al calore.

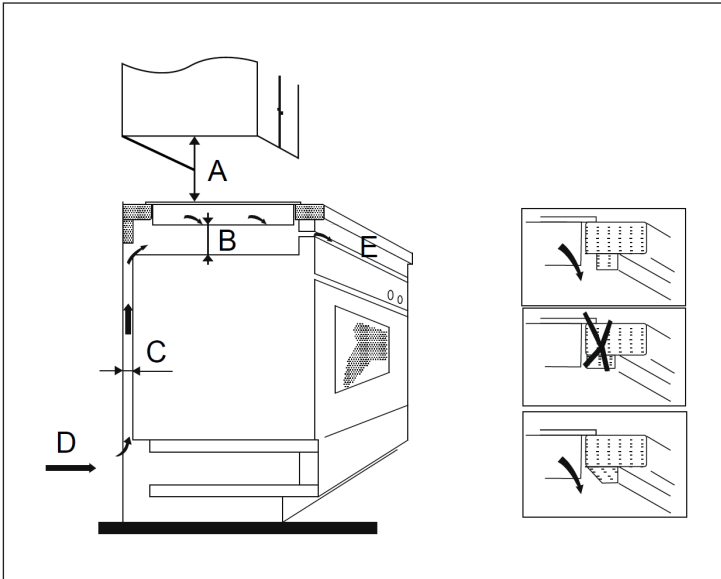
**Avvertenza:** la distanza di sicurezza tra i lati del fornello e l'interno del piano di lavoro deve essere di almeno 5 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
495 + 4	870 + 4	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

Garantire in ogni caso una sufficiente ventilazione e non bloccare le aperture di ingresso e uscita dell'aria. Assicurarsi che il dispositivo sia in buone condizioni prima di montarlo.

**Avvertenza:** la distanza di sicurezza tra piano cottura e mobile pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



**Avvertenza:** le misure nella tabella sono in "mm".

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 30	Apertura ingresso aria	Apertura uscita aria 10 mm

## Prima dell'installazione

Assicurarsi di quanto segue:

- La superficie di lavoro è in piano e nessuno dei componenti strutturali occupa lo spazio necessario per il dispositivo.
- Il piano di lavoro è in materiale termoresistente e isolante.
- Se un forno si trova sotto al dispositivo, deve essere dotato di ventola di raffreddamento.
- Un disgiuntore di sicurezza, che permette lo scollegamento totale dell'alimentazione, è integrato e montato nella canalizzazione elettrica secondo le norme locali relative al cablaggio.
- Il disgiuntore di sicurezza è di una tipologia approvata e che abbia un'apertura di contatto di 3 mm tra tutti i poli (o in tutti i conduttori (fasi) attivi se le normative locali lo permettono).
- Il disgiuntore di sicurezza è facilmente accessibile da parte dell'utilizzatore del piano cottura a induzione.
- Contattare le autorità locali per l'edilizia se ci sono dubbi riguardanti l'installazione.
- Montare materiali termoresistenti e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) sulle pareti intorno al piano cottura.

## Dopo l'installazione

Assicurarsi di quanto segue:

- Il cavo di alimentazione non è accessibile a causa di cassette e sportelli degli armadi.
- Viene garantito un flusso d'aria fresca sul lato inferiore del dispositivo, in modo da avere un ricambio d'aria.
- Viene montata una protezione dal calore sotto al dispositivo, se viene installato sopra a cassette o armadi.
- Il disgiuntore di sicurezza è facilmente accessibile da parte dell'utilizzatore del piano cottura.

## Misure di sicurezza



### ATTENZIONE

Pericolo di lesione! Il piano cottura a induzione deve essere installato da tecnici specializzati. Non cercare di installarlo autonomamente.

- Non installare il dispositivo direttamente sopra a lavastoviglie, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato in modo da permettere al calore di essere trasmesso, migliorando così l'affidabilità del dispositivo.
- Le pareti e le superfici intorno al dispositivo devono essere termoresistenti.
- Per evitare danni, lo strato di materiale adesivo deve essere termoresistente.
- Non utilizzare pulitori a vapore per lavare il dispositivo.

## Connessione alla rete elettrica



### ATTENZIONE

Pericolo di lesione! Questo dispositivo deve essere collegato alla rete elettrica da un tecnico qualificato o da un elettricista.

Prima del collegamento alla rete elettrica, controllare quanto segue:

- Il sistema di cavi della casa è adatto alla potenza necessaria al dispositivo.
- La tensione corrisponde a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- I cavi di afflusso di tensione possono resistere al carico indicato sulla targhetta del dispositivo.

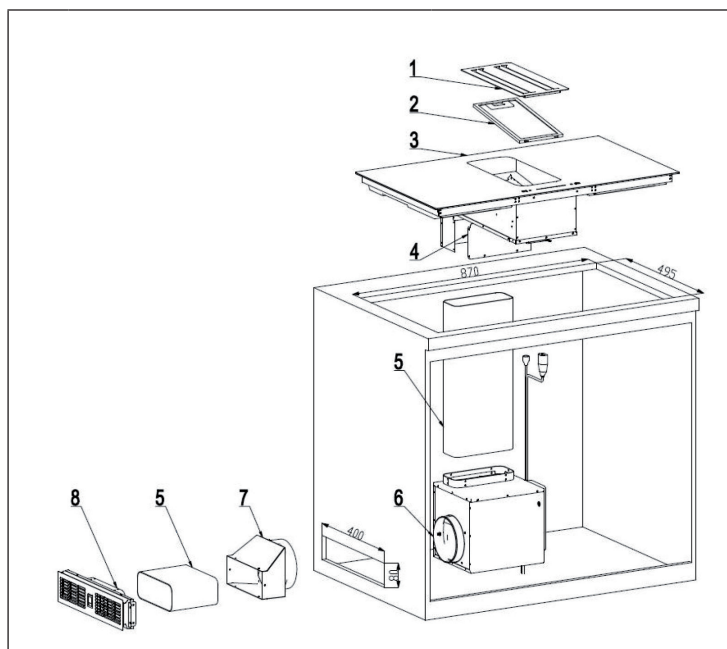
Non utilizzare adattatori, riduttori, o ciabatte multipresa per collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica, in quanto potrebbero risultare sovraccarichi e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti del dispositivo bollenti e deve essere posizionato in modo da non diventare mai più caldo di 75 °C.

Avvertenza: consultare un elettricista per assicurarsi che la rete elettrica di casa sia adatta al dispositivo. Se sono necessarie modifiche alla rete elettrica, queste devono essere realizzate da un elettricista qualificato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, contattare il produttore o il servizio di assistenza ai clienti, in modo da evitare danni a cose e/o persone.
- Se il dispositivo è collegato direttamente con la presa elettrica, deve essere installato un disgiuntore di sicurezza con un'apertura di contatto di almeno 3 mm tra tutti i contatti.
- L'installatore deve controllare la sicurezza del collegamento elettrico e assicurarsi che rispetti le norme di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato.
- Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato

## INSTALLAZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE

### Panoramica



1	Copertura superiore	6	Uscita dell'aria
2	Filtro d'alluminio	7	Adattatore (da rotondo a quadrato)
3	Fornello a induzione	8	Filtro ai carboni attivi
4	Piastra di supporto del tubo di plastica		
5	Tubo di plastica		



## Installazione

1. Assicurarsi che ci siano tutti i pezzi nel volume di consegna.
2. Praticare un foro dalle dimensioni (L x A) 870\*495 mm.
3. Seguire le avvertenze sottostanti.

## Precauzioni

- Il dispositivo deve essere installato da personale qualificato. Non provare in nessun caso a ripararlo autonomamente.
- Non installare il dispositivo direttamente sopra la lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del dispositivo.
- Installare il fornello a induzione in modo da permettere al calore di essere trasmesso.
- Le pareti e le superfici intorno al dispositivo devono essere termoresistenti.
- Per evitare danni lo strato intermedio e l'adesivo devono essere termoresistenti.

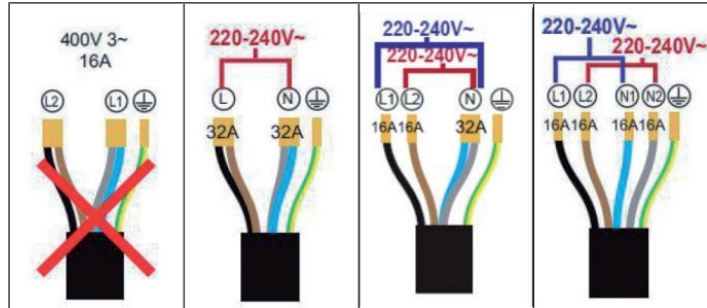
## Stabilire il collegamento elettrico

**Nota:** questo dispositivo va collegato con la presa elettrica esclusivamente da una persona qualificata.

- Prima del collegamento alla rete elettrica controllare se:
  - il sistema di cavi della casa è adatto alla potenza necessaria al dispositivo;
  - la tensione corrisponde a quella indicata sulla targhetta del dispositivo;
  - i cavi di alimentazione possono resistere al carico indicato sulla targhetta del dispositivo.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o ciabatte multi presa per collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica, in quanto potrebbero risultare sovraccarichi e incendi.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti bollenti del dispositivo e deve essere posizionato in modo da non diventare mai più caldo di 75 °C.

**Nota:** consultare un elettricista per assicurarsi che la rete elettrica di casa sia adatta al dispositivo. Se sono necessarie modifiche alla rete elettrica, queste devono essere realizzate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve soddisfare gli standard nazionali. Nella figura sottostante viene raffigurato il metodo di collegamento:



### Avvertenze di sicurezza elettriche

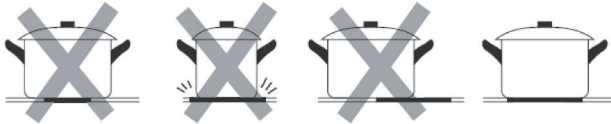
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, contattare il produttore, il servizio di assistenza o una persona qualificata, in modo da evitare rischi.
- Se il dispositivo è collegato direttamente alla presa elettrica, deve essere installato un disgiuntore multipolare a una distanza di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installazione deve rispettare tutte le norme nazionali.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato.
- Delle persone qualificate devono controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Il cavo giallo/verde deve essere collegato con il cavo di messa a terra e i collegamenti del dispositivo.
- Il produttore non è responsabile dei danni scaturiti da una messa a terra scorretta o eseguita male.
- La presa utilizzata per il dispositivo deve essere sempre accessibile.

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

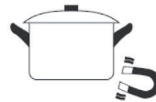


Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi affilati o con la parte inferiore arrotondata.

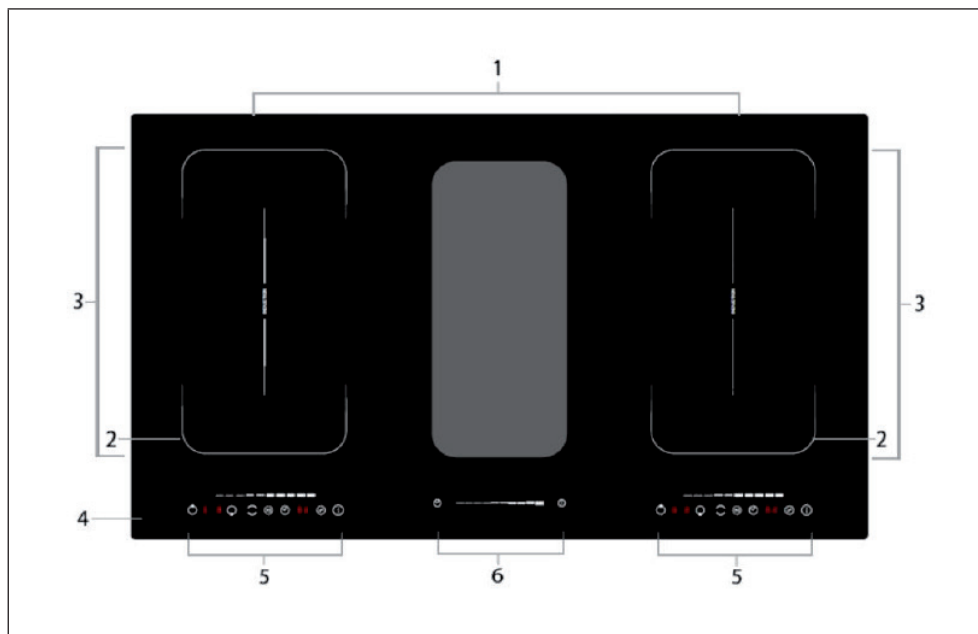


Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che aderisca alla piastra e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Utilizzare solo pentole il cui diametro è uguale al segno sulla piastra. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia viene consumata al massimo livello di efficienza. 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.

È 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.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Zona dietro sinistra/destra: 2000 W, 180 mm
2	Zona avanti sinistra/destra: 1500 W, 180 mm
3	Zona flessibile: 3000 W, 200*370 mm
4	Piano di cottura
5	Pannello di controllo
6	Impostazione potenza/timer

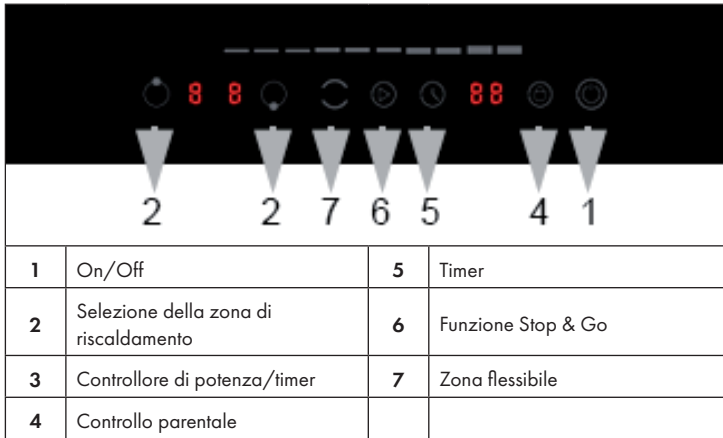
**Nota:** le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro delle stoviglie. Il loro fondo deve però avere un determinato diametro. Per ottenere il miglior grado di efficacia del fornello, bisogna posizionare le stoviglie al centro della zona di cottura.

### Diametro minimo e massimo

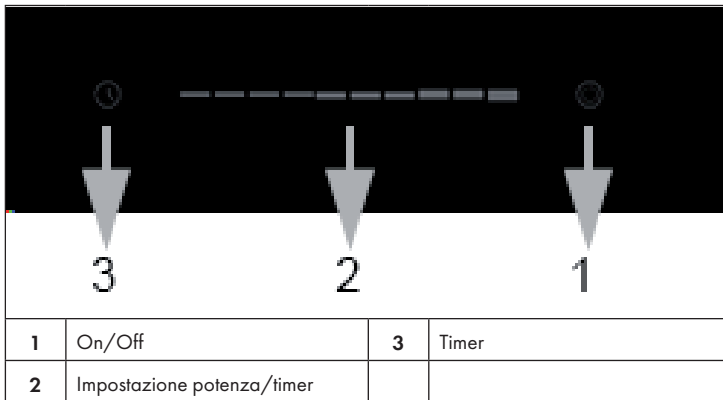
- Zona 1: 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Zona 2: 140 mm (min.) - 180 mm (max.)
- Zona flessibile: 200 mm (min.) - 300 mm (max.)

## PANNELLI DI CONTROLLO

### Pannello di controllo (piano cottura a induzione)

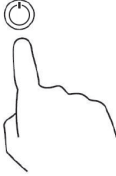
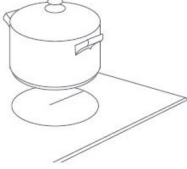





### Pannello di controllo (cappa aspirante)



## UTILIZZO

### Messa in funzione

1	2	3
		
<p>Toccare il tasto on/off sul pannello di controllo del piano cottura a induzione. Dopo l'accensione il dispositivo emette un segnale acustico e su tutti i pannelli di controllo appare "-" a indicare che il dispositivo è in standby.</p>	<p>Posizionare una pentola adatta sul fornello che si desidera utilizzare. Assicurarsi che la superficie del fornello e il fondo della pentola siano puliti e asciutti.</p>	<p>Toccano la selezione del fornello, si illuminerà l'indicazione relativa al fornello scelto.</p>
4		
		
<p>Selezionare la potenza desiderata.</p>		<p>Selezionare il fornello desiderato.</p>

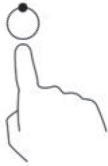



- Se non viene impostata la temperatura entro 1 minuto, il dispositivo si spegne automaticamente. In questo caso bisogna ricominciare dal primo passaggio.
- La temperatura può essere regolata in ogni momento durante la cottura.
- Premendo un determinato tasto la potenza viene diminuita o alzata.

Quando sullo schermo lampeggia "U" o "\_" con la temperatura significa che:

- la pentola non si trova sul fornello scelto o
- la pentola utilizzata non è adatta all'induzione o
- la pentola è troppo piccola o non si trova al centro del fornello.

Nota: se sul fornello non c'è una pentola adatta, non viene prodotto calore e il dispositivo si spegne automaticamente.

### Terminare la cottura

<p style="text-align: center;"><b>1</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> 
<p>Toccare il tasto della zona cottura che si desidera spegnere.</p>	<p>Spegnere il relativo fornello facendo scorrere verso sinistra il dito sul cursore della temperatura finché sullo schermo appare "0".</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> 
<p>Spegnere tutti i fornelli premendo il tasto on/off.</p>	<p>Fare attenzione se sullo schermo appare "H", perché significa che il fornello è ancora molto caldo. Quando si raffredda e può essere toccato senza pericolo di ustioni, il simbolo scompare. Finché viene mostrata l'"H" è possibile utilizzare il calore residuo per risparmiare energia e riscaldare altre pentole.</p>

### Attivare il blocco di sicurezza bambini

- Si possono bloccare i tasti per evitare che il dispositivo venga acceso accidentalmente (p. es. dai bambini).
- Quando il controllo parentale è stato attivato, tutti i pulsanti tranne il pulsante On/Off e il pulsante funzione Stop&Go sono disabilitati.
- Premere il tasto CONTROLLO PARENTALE per attivare il blocco di sicurezza bambini. Sullo schermo appare "Lo".

### Disattivare il blocco di sicurezza bambini

- Per sbloccare il blocco dei tasti assicurarsi che il dispositivo sia acceso.
- Tenere premuto il tasto CONTROLLO PARENTALE.
- Ora è possibile utilizzare tutti i tasti.

**Nota:** Quando il controllo parentale è stato attivato, tutti i pulsanti tranne il pulsante On/Off e il pulsante funzione Stop&Go sono disabilitati. In questo modo il dispositivo può sempre essere spento in caso di emergenza. Prima di utilizzarlo di nuovo però bisogna sbloccare il blocco di sicurezza bambini.

### Protezione antisurriscaldamento

Il dispositivo dispone di una protezione antisurriscaldamento interna. Non appena rileva un surriscaldamento si spegne automaticamente.

### Riconoscimento di oggetti piccoli

Se si utilizzano delle stoviglie di dimensioni sbagliate o non adatte all'induzione (p. es. d'alluminio) oppure se vengono lasciati degli oggetti piccoli (p. es. coltelli, forchette, chiavi) sul fornello, il dispositivo entra automaticamente in modalità standby dopo un minuto. La ventola continua però a girare per un altro minuto.

### Spegnimento automatico


Il dispositivo dispone di una funzione di spegnimento automatico. Si spegne automaticamente se ci si è dimenticati di spegnerlo dopo aver cucinato. La tabella sottostante mostra il tempo impostato di fabbrica in base ai vari livelli di potenza:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo impostato di fabbrica (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Se le stoviglie vengono tolte dal dispositivo, questo smette temporaneamente di scaldare e si spegne dopo 2 minuti.



## Mettere in pausa

Se durante l'utilizzo si preme il tasto , il dispositivo entra in pausa. Per riprendere la cottura basta premere nuovamente il tasto.



## Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

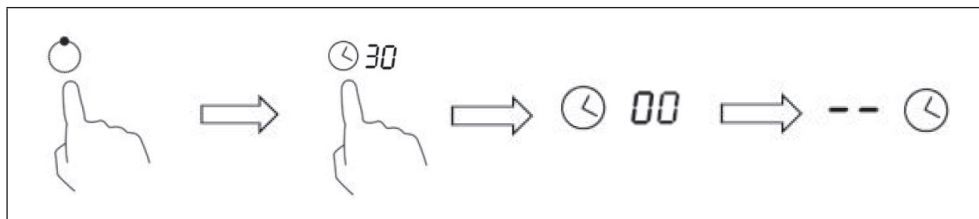
- Può essere impostato un determinato tempo, al termine del quale viene spento solo un fornello.
- Il timer è impostabile tra "00" e "99".

Dopo aver impostato il timer inizia il conto alla rovescia. Sullo schermo appare il tempo rimanente allo scadere del countdown e il simbolo del timer lampeggia 5 secondi. Il dispositivo emette un suono per 1 secondo e il timer mostra "-" quando il countdown è scaduto.

## Spegnimento automatico di un solo fornello

1	2
	
<p>Toccare il tasto di selezione del fornello da spegnere quando scade il timer (p. es. 30 minuti).</p>	<p>Toccare il simbolo del timer. La spia lampeggia in due posizioni. Selezionare prima "3" e premere il simbolo del timer. La spia lampeggia ancora in una posizione. Selezionare "0" e concludere il passaggio. L'indicazione del timer inizia a lampeggiare e sullo schermo appare "30". Aggiustare il tempo passando il dito sul cursore.</p>

- Se nell'impostazione del timer lampeggiano due posizioni e si passa il dito sul cursore da sinistra a destra, il tempo aumenta di 10 minuti. Se invece si passa il dito sul cursore da destra a sinistra, il tempo diminuisce di 10 minuti.
- Se nell'impostazione del timer lampeggia una posizione e si passa il dito sul cursore da sinistra a destra, il tempo aumenta di 1 minuto. Se invece si passa il dito sul cursore da destra a sinistra, il tempo diminuisce di 1 minuto.
- Se l'impostazione del tempo supera "99", il timer riprende automaticamente da "00", dove l'impostazione si interrompe. Sullo schermo appare "--". Premere il tasto timer per interrompere direttamente il timer.



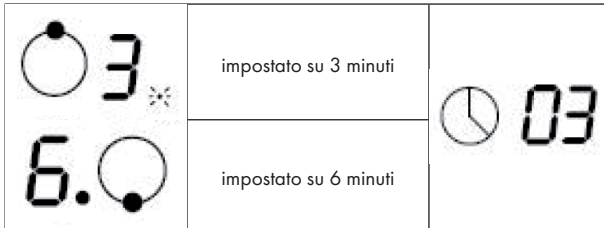
3	4
<p>Quando il timer viene attivato, inizia subito il conto alla rovescia. Sullo schermo appare il tempo rimanente allo scadere del countdown e il simbolo del timer lampeggia 5 secondi. Il punto rosso lampeggia vicino all'impostazione della potenza e indica che è stato selezionato il fornello desiderato.</p>	<p>Allo scadere del timer il fornello corrispondente si spegne automaticamente e sullo schermo appare "H". Gli altri fornelli continuano a riscaldare se sono stati precedentemente accesi.</p>

### Spegnimento automatico di più fornelli

1. Se si utilizza un'impostazione timer su più di un fornello, lo schermo visualizza il tempo più breve (esempio: impostazione fornello 1: 3 minuti, impostazione fornello 2: 6 minuti; l'indicazione del timer mostra "3").

**Nota:** il punto rosso lampeggia vicino all'impostazione potenza e indica il tempo di quel fornello.

2. Se si vuole vedere l'impostazione timer degli altri fornelli, premere sul relativo pannello il fornello desiderato. Sullo schermo appare il tempo rimanente allo scadere del countdown.



3. Quando il timer del fornello è scaduto, il fornello relativo si spegne automaticamente e sullo schermo appare "H".

**Nota:** se si vuole modificare il tempo fino allo spegnimento automatico del fornello dopo aver impostato il timer, bisogna riprendere nuovamente dal primo passaggio.

---

## CONSIGLI PER LA COTTURA

---



### AVVERTENZA

Pericolo di incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. 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

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento di piccole quantità di cibo</li> <li>• Sciogliere il cioccolato</li> <li>• Cuocere a fuoco lento</li> <li>• Riscaldare a fuoco lento</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare</li> <li>• Cuocere rapidamente</li> <li>• Cuocere il riso</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittelle</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosolare</li> <li>• Cuocere la pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friggere e rosolare</li> <li>• Portare la zuppa a ebollizione</li> <li>• Portare l'acqua a ebollizione</li> </ul>

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Note:** 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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerla piastra.</li> <li>2. Utilizzare un detergente adatto per la pulizia delle piastre quando la piastra non è più calda.</li> <li>3. Pulire con un panno umido e asciugare la piastra con un asciugamano.</li> <li>4. Accendere di nuovo la piastra.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando la piastra è spenta, la spia „superficie calda“ sul display si spegne, sebbene la piastra sia ancora calda. Prestare attenzione a non scottarsi!</li> <li>• 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.</li> <li>• Non lasciare residui di detergente sulla piastra che potrebbero gocciolare.</li> </ul>
Residui di cibo o liquidi sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerla piastra.</li> <li>2. Pulire i tasti con un panno umido.</li> <li>3. Utilizzare un panno morbido, una spugna morbida o carta da cucina.</li> <li>4. Seguire i passi 2-4 „Impurità quotidiane“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

<b>Cosa?</b>	<b>Come?</b>	<b>Importante!</b>
Residui di alimenti e spruzzi sul vetro.	<p>Tagliere lo sporco con un raschietto per piano cottura in vetroceramica prestando attenzione a non scottarsi con le piastre calde.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="258 331 519 355">1. Spegnerne la piastra.</li><li data-bbox="258 360 519 459">2. Servirsi del raschietto per rimuovere lo sporco dalla piastra quando questo si è raffreddata.</li><li data-bbox="258 464 519 539">3. Infine utilizzare carta da cucina per pulire la piastra.</li><li data-bbox="258 544 519 593">4. Seguire i passaggi 2-4 „Impurità quotidiane“.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="542 172 803 271">• Rimuovere macchie e schizzi immediatamente: in seguito la loro rimozione diventa più difficile.</li><li data-bbox="542 276 803 432">• Attenzione: rischio di lesioni! Una volta rimosso il coperchio di sicurezza, la lama del raschietto fuoriesce. Fare attenzione in modo da evitare infortuni.</li></ul>

## 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 rispondono.	I tasti sono bloccati-	Disattivare il blocco tasti.
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.
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.



Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
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 scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica mentre il ventilatore del dispositivo è ancora in funzione.
Le pentole non si riscaldano.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Il dispositivo non riconosce la pentola, poiché questa non è idonea al piano cottura a induzione.</li> <li>2 Il dispositivo non riconosce la pentola poiché è troppo piccola oppure non è collocata al centro della piastra.</li> </ol>	Utilizzare solo pentole idonee al piano cottura a induzione. 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.	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore, scollegare l'alimentazione e contattare il servizio clienti.

## SCHEDA DATI DEL PRODOTTO

### Indicazioni conformi alla direttiva (UE) N° 65/2014

Metodi di misurazione e calcolo conformi a EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Numero articolo	10035259		
Definizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico annuale	AEC <sub>hood</sub>	18,5	kWh/Anno
Classe di efficienza energetica		A+	
Efficienza fluidodinamica	FDE <sub>hood</sub>	29,4	
Classe di efficienza fluidodinamica		A	
Efficienza luminosa	LE <sub>hood</sub>	-	Lux/W
Classe di efficienza luminosa		-	
Grado di separazione del grasso	GFE <sub>hood</sub>	60,7	%
Classe relativa al grado di separazione del grasso		E	
Flusso d'aria a velocità minima in funzionamento normale, escluso il funzionamento a livello intenso o ad alta velocità.		182,5/476,7	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria in funzionamento intenso o ad alta velocità.		-	m <sup>3</sup> /h
Livello di emissioni sonore ponderato A, nelle velocità massima e minima disponibili in funzionamento normale.		44/63	dB
Livello di emissioni sonore ponderato A, in funzionamento intenso o ad alta velocità.		-	dB
Potenza assorbita a dispositivo spento	P <sub>o</sub>	0,45	W
Potenza assorbita a dispositivo in standby	P <sub>s</sub>	-	W
Informazioni di contatto	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlino, Germania		

**Indicazioni conformi alla direttiva (UE) N° 66/2014**

Metodi di misurazione e calcolo conformi a EN 61591:1997+A1:2006+A2:2011+A11:2014+A12:2015

Numero articolo	10035259		
Definizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico annuale	$AEC_{hood}$	18,5	kWh/Anno
Fattore di incremento nel tempo	$f$	0,9	
Efficienza fluidodinamica	$FDE_{hood}$	29,4	
Indice di efficienza energetica	$EEl_{hood}$	40,0	
Volume del flusso d'aria misurato nel punto di massima efficienza	$Q_{BEP}$	210,1	m <sup>3</sup> /h
Pressione dell'aria misurata nel punto di massima efficienza	$P_{BEP}$	284	Pa
Flusso d'aria massimo	$Q_{max}$	496,9	m <sup>3</sup> /h
Potenza elettrica in entrata misurata nel punto di massima efficienza	$W_{BEP}$	56,3	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione	$W_L$	-	W
Intensità luminosa media del sistema di illuminazione sul piano cottura	$E_{middle}$	-	Lux
Potenza assorbita misurata a dispositivo in standby	$P_o$	-	W
Potenza assorbita misurata a dispositivo spento	$P_s$	0,45	W
Livello di rumorosità	$L_{WA}$	63	dB
Informazioni di contatto	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlino, Germania		

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10035259	
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso	
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)		Piano di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	N/D	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	37.0/37.0 20.0/20.0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	Anteriore sinistro: 174,90 Posteriore sinistro: 188.30 Posteriore destro: 188.30 Anteriore destro: 174,90 Zona Flexi: 196.50	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	186.60	Wh/kg

---

## INDICAZIONI PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

---

- Mentre si cucina, assicurare un sufficiente flusso d'aria, in modo che la cappa aspirante possa funzionare in modo efficiente e con bassa rumorosità operativa.
- Regolare la velocità della ventola in base alla quantità di vapore generato durante la cottura. Utilizzare la modalità di funzionamento intenso solo se necessario. Minore la velocità della ventola, minori i consumi energetici.
- Se durante la preparazione di grandi quantità di alimenti si forma molto vapore, selezionare per tempo una velocità maggiore della ventola. Se il vapore si è già diffuso nella cucina, sarà necessario lasciare in funzione più a lungo la cappa aspirante.
- Spegnerla cappa quando non è più necessaria.
- Spegnerla luce quando non è più necessaria.
- Pulire il filtro a intervalli regolari e sostituirlo secondo necessità, in modo da incrementare l'efficacia del sistema di ventilazione e da evitare il rischio di incendi.
- Mettere sempre il coperchio sulle pentole quando si cucina, per ridurre vapore e condensa.

---

## 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:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom





**KLARSTEIN**