

DELICATESSA / VICTORIA

Induktionskochfeld

Induction Hob

Table de cuisson à induction

Placa de inducción

Piano cottura a induzione

Inductiekookplaat

10035181 10035182 10035200

10035601 10040203 10040204



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Produktdatenblatt 4
Sicherheitshinweise 6
Hinweise zu Bedienung und Wartung 7
Funktionsweise 9
Geräteübersicht 10
Bedienfeld 12
Installation 14
Inbetriebnahme und Bedienung 19
Timereinstellungen 29
Heizleistung einstellen 31
Kochtipps 32
Reinigung und Pflege 34
Fehlerbehebung 36
Hinweise zur Entsorgung 39
Hersteller & Importeur (UK) 39

English 41
Français 77
Español 113
Italiano 151
Nederlands 187

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung	6800-7400 W

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10035181, 10035200		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	Mitte Rechts Hinten Rechts Vorne	28 18 18 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	Links Vorne Links Hinten	20x20 20x20 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Vorne Links Hinten Mitte Rechts Hinten Rechts Vorne	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	190,1	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10035182, 10035601, 10040203, 10040204		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	Mitte	21 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	Links Vorne Links Hinten Rechts Vorne Rechts Hinten	20x20 20x20 20x20 20x20 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Vorne Links Hinten Rechts Vorne Rechts Hinten Mitte	187,3 186,5 190,9 187,3 186,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	187,7	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einem geerdeten Leitungssystem ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am elektrischen Leitungssystem dürfen nur von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das 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.

**WARNUNG**

Stromschlaggefahr! Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.

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

**WARNUNG**

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

- Kochen Sie keinesfalls auf einer kaputten oder gerissenen Kochoberfläche. Sollte die Kochoberfläche brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptschalter (Wandsteckdose) aus und kontaktieren Sie eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Schalten Sie die Kochoberfläche vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

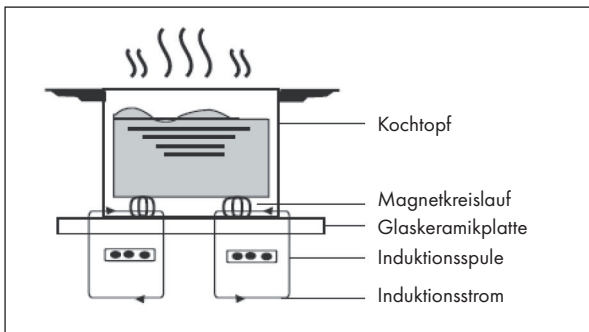
Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Lagerfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (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 Verwendung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie im Interesse von Kindern nichts in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern, könnten durch herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden.

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

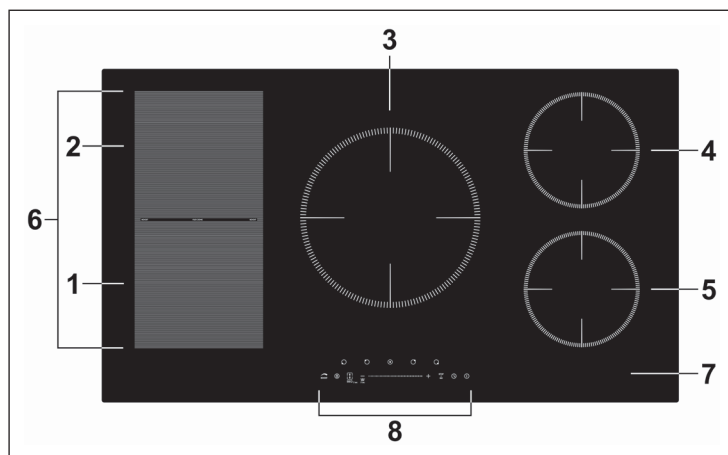
FUNKTIONSWEISE

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.



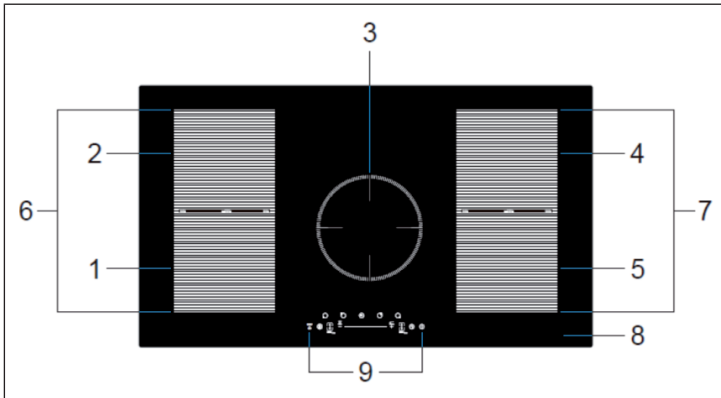
GERÄTEÜBERSICHT

10035181, 10035200



1	2000 W Bereich, Steigerung bis 2600 W	5	1500 W Bereich, Steigerung bis 2000 W
2	1500 W Bereich, Steigerung bis zu 2000 W	6	2500 W flexibler Bereich, Steigerung bis 2800 W
3	2300 W Bereich, Steigerung bis 3000 W	7	Glasplatte
4	2000 W Bereich, Steigerung bis 2600 W	8	Bedienfeld

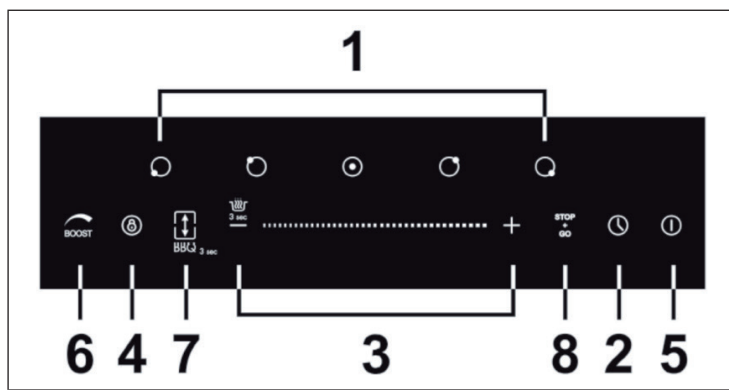
10035182, 10035601, 10040203, 10040204



1	2000 W Bereich, Steigerung bis 2600 W	6	2500 W Bereich, Steigerung bis 2800 W
2	1500 W Bereich, Steigerung bis zu 1800 W	7	
3	2300 W Bereich, Steigerung bis 3000 W	8	Glasplatte
4	2000 W Bereich, Steigerung bis 2600 W	9	Bedienfeld
5	1500 W Bereich, Steigerung bis 1800 W		

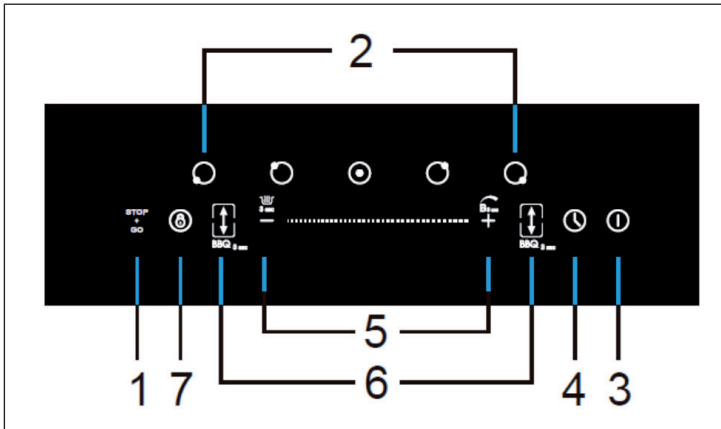
BEDIENFELD

10035181, 10035200



1	Kochzonenauswahlta	5	Ein/Aus
2	Regulation des Timers	6	Boostfunktion
3	Regulation der Leistung	7	Steuerung flexibler Bereich
4	Tastensperre	8	„Stop+Go“-Taste

10035182, 10035601, 10040203, 10040204



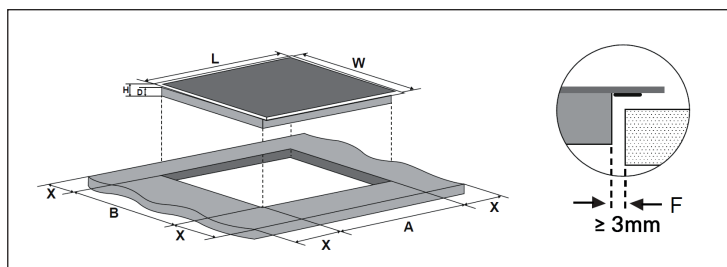
1	„Stop+Go“-Taste	5	Leistungsstufe / Warmhalten / Boostfunktion
2	Kochzonenauswahltaste	6	Steuerung flexibler Bereich
3	Ein/Aus	7	Tastensperre
4	Timereinstellung		

INSTALLATION

Vorbereitung der Arbeitsfläche

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

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

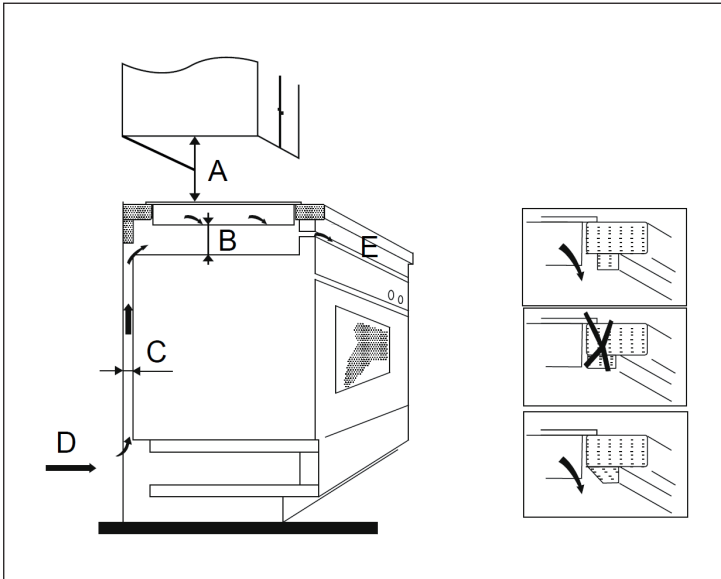


Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen, handelt es sich um Angaben in mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	870	490	min. 50	min. 3

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

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



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

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

Vor der Installation

Versichern Sie sich, dass:

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

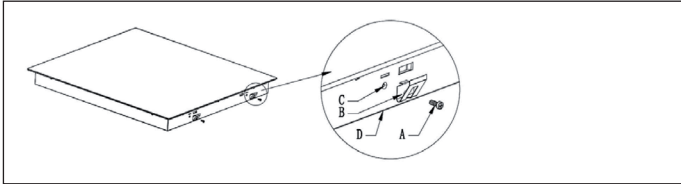
Nach der Installation

Versichern Sie sich, dass:

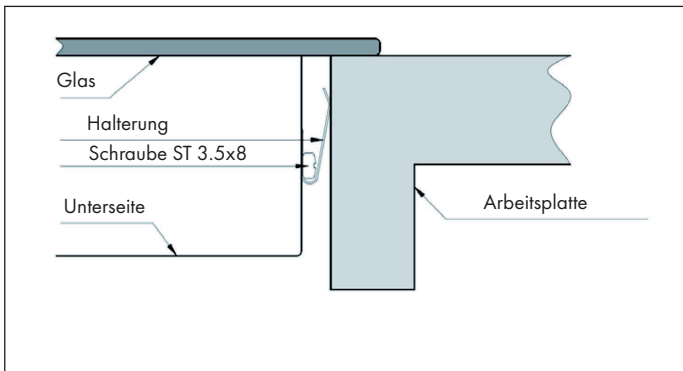
- das Netzkabel durch Schranktüren und Schubladen nicht zugänglich ist.
- ein Frischluftzugang zu der Unterseite des Geräts gewährleistet wird, so dass ein Luftaustausch stattfinden kann.
- ein Wärmeschutz unterhalb des Geräts angebracht wird, wenn das Gerät oberhalb von Schubladen oder Schränken installiert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

Anbringen der Fixierschrauben

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Bohrloch	Gehäuseboden



Vorsichtsmaßnahmen



WARNUNG

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

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

Anschluss an das Stromnetz



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften oder einer Elektrofachkraft 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 dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- die Stromzuführungskabel der auf dem Typenschild 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 Netzkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und muss so platziert werden, dass es zu keinem Zeitpunkt heißer als 75 °C wird.

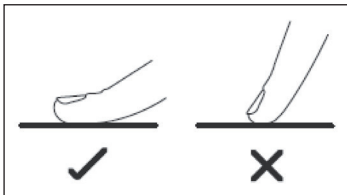
Hinweis: Sprechen Sie mit Ihrer Elektrofachkraft, um sicherzustellen, dass das Stromnetz bei Ihnen Zuhause für das Gerät geeignet ist. Müssen Veränderungen am Stromnetz vorgenommen werden, dürfen diese nur von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.

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

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Touch-Steuerung

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

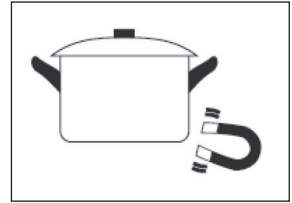


- Jedes Mal, wenn das Gerät eine Berührung registriert, piept es.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass sie nicht abgedeckt werden (beispielsweise von Gegenständen oder Lappen). Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.


Auswahl des Kochgeschirrs

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

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



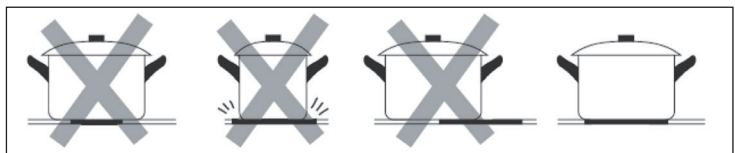
Falls Sie keinen Magneten zur Hand haben:

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

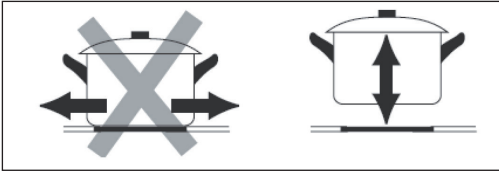
Kochgeschirr, das aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



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



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




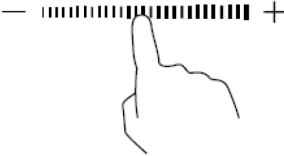
Topfmaße

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

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexibler Induktionsbereich	200

Mit dem Kochen beginnen

<p>Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nach dem Einschalten piept das Gerät einmal und das Bedienfeld zeigt „-“ oder „- -“ an, was bedeutet, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.</p>	
<p>Stellen Sie einen passenden Kochtopf auf das Kochfeld, das Sie verwenden möchten. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Kochtopfs und die Oberfläche des Kochfeldes trocken und sauber sind.</p>	

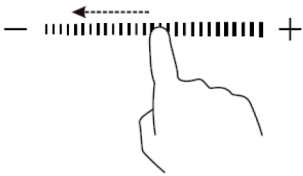


<p>Wenn Sie die Kochfeldauswahl berühren, blinkt die Anzeige des Kochfelds, das Sie ausgewählt haben.</p>	
	
<p>Passen Sie die Leistung an, indem Sie entweder die Tasten – oder + berühren oder mit dem Finger den Temperaturschieberegler entlangfahren bzw. auf diesem eine beliebige Stelle berühren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird sich das Induktionsgerät automatisch ausschalten. Sie müssen das Gerät dann erneut einschalten und bei Schritt 1 beginnen. • Sie können die Temperatureinstellung während des Kochprozesses jederzeit verändern. • Wenn Sie den Temperaturschieberegler mit dem Finger entlangfahren, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9. 	

Das Symbol $\cong \sqcup \leq$ blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung auf dem Bedienfeld auf. Das bedeutet, dass:

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


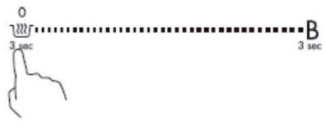
Es findet kein Erhitzen statt, wenn sich kein passender Topf auf dem Kochfeld befindet. Das Bedienfeld schaltet sich automatisch nach einer Minute aus, wenn kein passender Topf auf dem Kochfeld platziert wird.

Das Kochen beenden

	
<p>Berühren Sie in der Kochfeldauswahl den Abschnitt, den Sie ausschalten möchten. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf dem Temperaturschieberegler mit dem Finger nach links streichen.</p>	
<p>Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld „0“ und anschließend „H“ anzeigt. Schalten Sie das Gerät danach über die Ein/Aus-Taste aus.</p>	
	
<p>„H“ zeigt an, dass das Kochfeld noch zu heiß zum Berühren ist. Die Anzeige erlischt, sobald sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Diese Funktion kann auch zum Energiesparen verwendet werden, falls Sie noch weitere Töpfe erhitzen möchten. Stellen Sie diese einfach auf die noch heiße Herdplatte.</p>	

Warmhaltefunktion

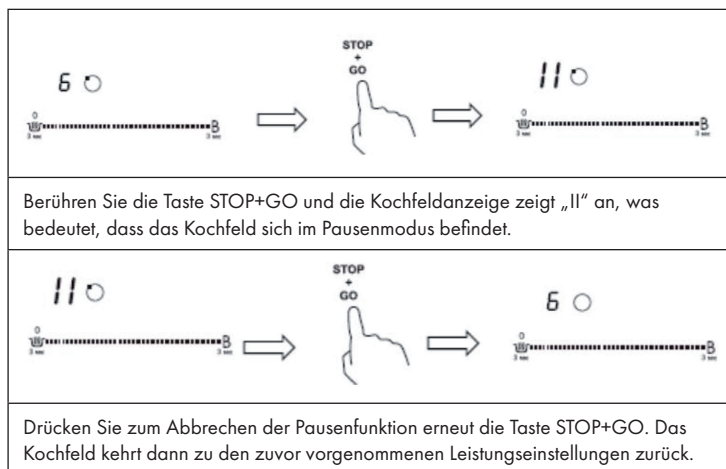
Die Warmhaltefunktion dient dazu, Speisen warmzuhalten.

<p>Wählen Sie die Kochplatte aus, auf der Sie die Warmhaltefunktion nutzen möchten und drücken Sie 3 Sekunden lang die Warmhaltetaste. Die Kochfeldanzeige zeigt „A“ an, um zu signalisieren, dass die Kochplatte zum Warmhalten verwendet wird.</p>	
<p>Wenn Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Warmhaltetaste. Die Kochfeldanzeige zeigt dann „0“ an.</p>	
	

Pausenfunktion

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Dadurch kann das Erhitzen des Kochfeldes unterbrochen und wieder aufgenommen werden.

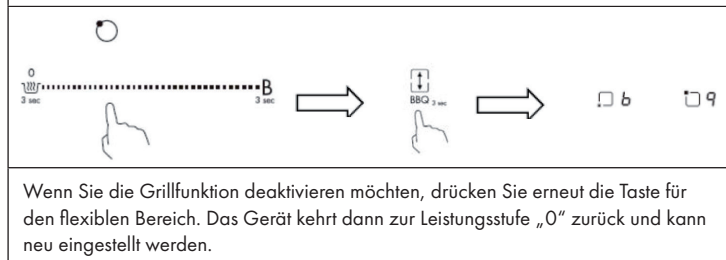
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Diese Funktion kann nur bei eingeschaltetem Kochfeld genutzt werden.



Verwendung der Grillfunktion

Die Grillfunktion ermöglicht Ihnen, im flexiblen Bereichsmodus die Pfannentemperatur konstant zu halten.

Berühren Sie eine beliebige Stelle des Temperaturschiebereglers der linken Zonen. Berühren und halten Sie die Taste für den flexiblen Bereich 3 Sekunden lang gedrückt, um die Grillfunktion zu aktivieren. „b“ und „q“ werden dann angezeigt.



Boostfunktion

Diese Funktion ermöglicht es, dass für ein Kochfeld innerhalb von einer Sekunde für bis zu 5 Minuten die Leistung erhöht wird. Dadurch kann der Kochvorgang beschleunigt werden.

Berühren Sie in der Kochfeldauswahl den Bereich, dessen Leistung erhöht werden soll. Neben der Taste leuchtet eine Anzeige auf.



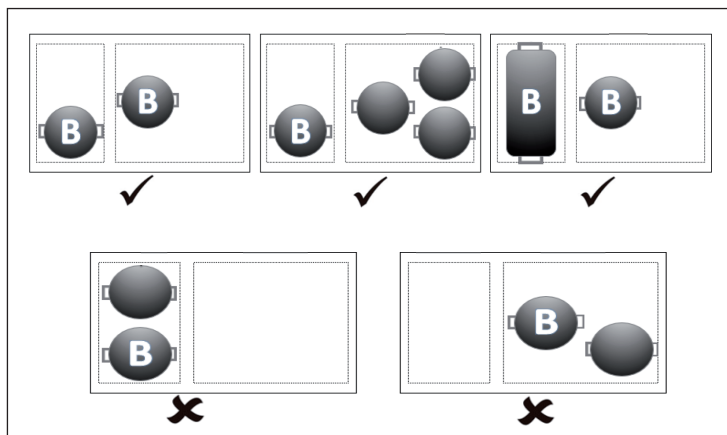
Wenn Sie die Boost-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Leistung des ausgewählten Kochfeldes gesteigert. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, was bedeutet, dass die Leistung erhöht wurde.

Hinweis: Die Leistungserhöhung hält 5 Minuten an. Anschließend kehrt das Kochfeld zu der zuvor eingestellten Leistung zurück. Wenn Sie die Boostfunktion innerhalb dieser 5 Minuten deaktivieren möchten, berühren Sie die Kochfeldanzeige. Neben der Taste leuchtet eine Anzeige auf. Drücken Sie die Boost-Taste. Das Kochfeld kehrt zu der zuvor eingestellten Leistung zurück.

Hinweise zur Boostfunktion

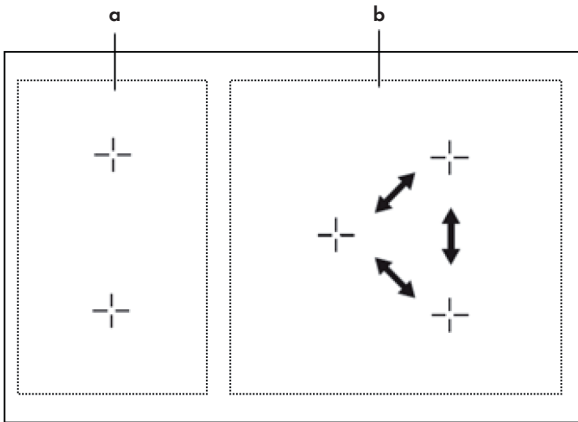
Die drei/vier Zonen wurden in zwei Gruppen aufgeteilt. Die Boostfunktion kann immer nur auf einem Feld pro Zone angewendet werden. Bevor Sie die Boostfunktion aktivieren, schalten Sie zuerst das andere Kochfeld auf der selben Seite aus.

Hinweis: Wenn Sie die Boostfunktion nicht nutzen, können alle vier Zonen zur gleichen Zeit verwendet werden.



Stromsparfunktion

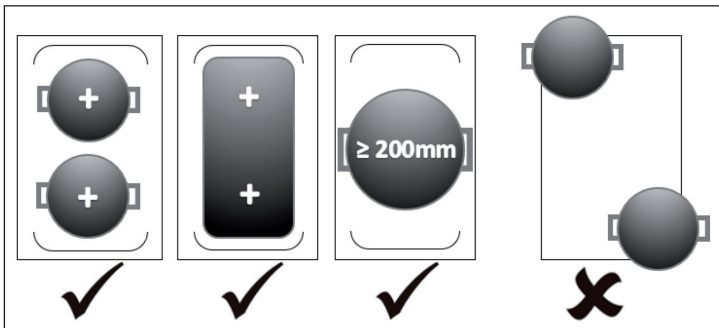
- Die Kochzonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Jede Gruppe hat eine maximale Strombelastung von 3700 W. Die Stromsparfunktion wird aktiviert, wenn die Gesamtstrombelastung der Kochzonen 3700 W übersteigt. Die Power-Management-Funktion verringert die Leistung der anderen Kochzonen und ändert die angezeigte Leistung entsprechend. Die Temperatureinstellungsanzeige der reduzierten Zone(n) wechselt zwischen vier Stufen. Wenn beispielsweise alle Zonen eingeschaltet sind, werden die höchsten Leistungsstufen von drei Zonen auf Stufe 5 (1200 W), Stufe 5 (1200 W) und Stufe 7 (1200 W) reduziert.
- In Gruppe a können beide Kochzonen jederzeit mit voller Leistung arbeiten, da die maximale kombinierte Leistung 3300 W beträgt. Wenn in Gruppe b zwei Zonen arbeiten und Sie die dritte Zone einschalten, wird die Leistung der dritten Zone auf Stufe 7 (1200 W) reduziert und die anderen beiden Zonen fallen automatisch auf Stufe 5 (1200 W). Wenn die dritte Zone auf Stufe 9 (1800 W oder 1500 W) arbeiten soll, müssen Sie die beiden anderen Zonen ausschalten.



Flexibler Induktionsbereich

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

Beispiele für eine gute und schlechte Positionierung der Töpfe:



Verwendung als ein großes Kochfeld

Um den flexiblen Bereich als ein großes Kochfeld zu nutzen, berühren Sie einfach die entsprechende Taste. Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei den einzelnen Kochfeldern.



Verwendung als zwei unabhängige Kochfelder

Um den flexiblen Bereich als zwei voneinander unabhängige Kochfelder mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu nutzen, drücken Sie erneut die entsprechende Taste und die Einstellung wird geändert.



Tastensperre

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu vermeiden (beispielsweise Kinder, die die Kochfelder versehentlich einschalten).
- Wenn die Tastensperre aktiv ist, sind alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste deaktiviert.

Aktivieren der Tastensperre:

Drücken Sie die Tastensperrentaste. Die Timeranzeige zeigt „Lo“ an.

Deaktivieren der Tastensperre:



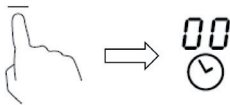


1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperrentaste einige Sekunden lang.
3. Sie können das Kochfeld nun verwenden.

TIMEREINSTELLUNGEN



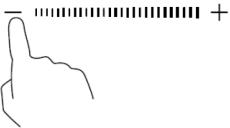


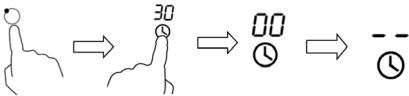
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers ohne Kochfeldauswahl

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochplatte ausgewählt haben.	
Drücken Sie die Timertaste. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken und „30“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.	
Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten + oder – ein. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Tasten + oder – gedrückt halten, wird die Zeit jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert.	
Deaktivieren Sie den Timer, indem Sie so lange die Taste – drücken, bis die Zeit bei 0 ist. Die Timerfunktion wird abgebrochen und der Bildschirm zeigt „00“ an.	
Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt augenblicklich der Countdown. Der Bildschirm zeigt die noch verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Wenn die Zeit des Timers abgelaufen ist, piept der Alarm ca. 30 Sekunden lang und der Bildschirm zeigt „--“ an.	

Mit dem Timer mehr als ein Kochfeld abschalten




<p>Berühren Sie in der Kochfeldauswahl die Taste der Kochplatte, die Sie automatisch abschalten lassen möchten (z. B. Kochplatte 2#).</p>	
<p>Berühren Sie die Timerregelung. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken und „30“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten + und – ein. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Tasten + oder – gedrückt halten, wird die Zeit jeweils um 10 Minuten erhöht oder verringert. Wenn die von Ihnen eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, geht der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten zurück.</p>	
<p>Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown. Der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.</p>	
<p>Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige einer Kochplatte leuchtet auf, was bedeutet, dass diese Kochplatte ausgewählt wurde.</p>	
	
<p>Berühren Sie zum Deaktivieren des Timers den Temperaturschieberegel und berühren Sie anschließend die Timertaste. Der Timer wird deaktiviert. Der Bildschirm zeigt zunächst „00“ und anschließend „--“ an. Wenn die Zeit des Timers angelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochplatte automatisch ab und „H“ wird angezeigt.</p>	

Hinweis: Zuvor eingeschaltete Kochplatten ohne Timereinstellung werden nicht automatisch abgeschaltet.

Auswahl mehrerer Kochfelder

Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timeranzeige die kürzeste Zeit an.

Beispiel: Der Timer von Zone 2 ist auf 3 Minuten eingestellt, der von Zone 3 auf 6 Minuten. Die Timeranzeige zeigt [03] an.

	auf 6 Minuten eingestellt	
	auf 3 Minuten eingestellt	

Hinweis: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie die Kochzonen-Taste. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.

Nachdem die Zeit abgelaufen ist, geht die Kochzone aus und das Display zeigt [H] an. Wenn sie einen bereits gestarteten Timer neu einstellen möchten, beginnen Sie erneut ab Schritt 1.

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

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

KOCHTIPPS



WARNUNG

Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen, insbesondere dann, wenn Sie die Boostfunktion nutzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und 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 sich das Essen vollständig erhitzt hat.

Köcheln, Reis kochen

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

Steak anbraten

Zur Zubereitung saftiger, aromatischer Steaks:

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

Essen unter Rühren anbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen flachen Wok oder eine große Pfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Lebensmittelmengen 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. 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.

REINIGUNG UND PFLEGE


Hinweis: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und lassen Sie es abkühlen.

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

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 Kochfeldschaber für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Halten Sie den Kochfeldschaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Schutzabdeckung des Kochfeldschabers entfernt wurde, steht die scharfe Klinge heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen. Verstauen Sie den Schaber immer mit aufgesetzter Schutzabdeckung außerhalb der Reichweite von Kindern.
<p>Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein. 	<p>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.</p>

FEHLERBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät gibt ein leises, summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Temperatureinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Temperatureinstellung verringern.
Das Gerät gibt Lüftergeräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Lüfter hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Lüfter noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keines weiteren Handelns. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht und das Symbol  wird angezeigt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist. 2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet. 	Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr (siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“). Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite zum Kochfeld passen.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt (üblicherweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern der Timeranzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.“

Fehlercodes und deren Bedeutung

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

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
F9/FA	Ausfall des IGBT-Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E1/E2	Anormale Stromspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromspannung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromspannung normal ist.
E3	Die Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule ist sehr hoch.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E5	Der IGBT-Temperatursensor misst hohe Temperaturen.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited

Unit 6 Riverside Business Centre

Brighton Road

Shoreham-by-Sea

BN43 6RE

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet	42
Safety Instructions	44
Instructions on Use and Maintenance	45
Operating Principle	47
Product Overview	48
Control Panel	50
Installation	52
Operation	57
Timer Control	67
Heat Settings	69
Cooking Guidelines	70
Care and Cleaning	72
Troubleshooting	74
Disposal Considerations	76
Manufacturer & Importer (UK)	76

TECHNICAL DATA

Item number	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total output	6800-7400 W

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10035181, 10035200		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		5	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Middle Right Rear Right Front	28 18 18 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Left Front Left Rear	20x20 20x20 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Middle Right Rear Right Front	187.3 186.5 190.9 192.3 193.5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190.1	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10035182, 10035601, 10040203, 10040204		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		5	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Middle	21 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Left Front Left Rear Right Rear Right Front	20x20 20x20 20x20 20x20 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Front Right Rear Middle	187.3 186.5 190.9 187.3 186.5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	187.7	Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the device from the power supply before any maintenance or repairs are carried out on the device.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



CAUTION

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

General Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.

**WARNING**

Risk of electric shock! To reduce the risk of electric shock, switch off the appliance immediately if the surface (hob surface made of glass ceramic or similar material that protects live parts) is cracked.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- 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.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and result in the outbreak of a fire. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, switch off the appliance and cover the flame with a fire blanket or a pot lid.

**WARNING**

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

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

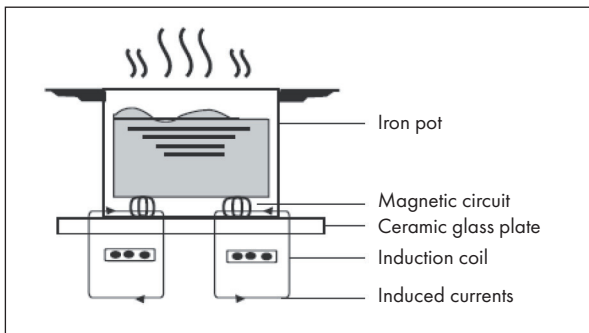
General Instructions

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

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

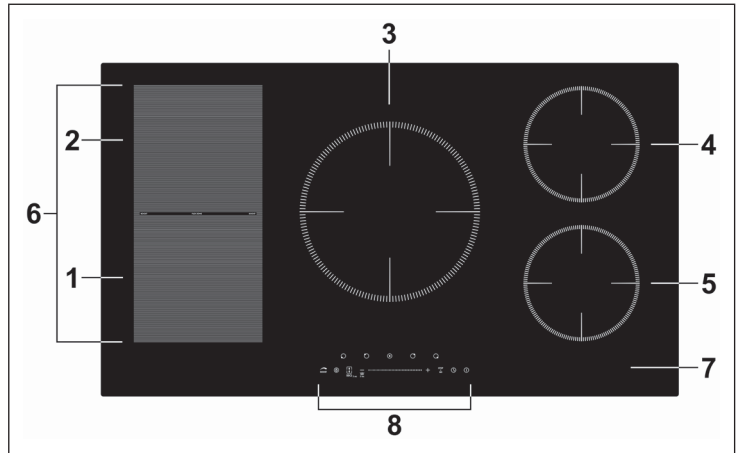
OPERATING PRINCIPLE

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.



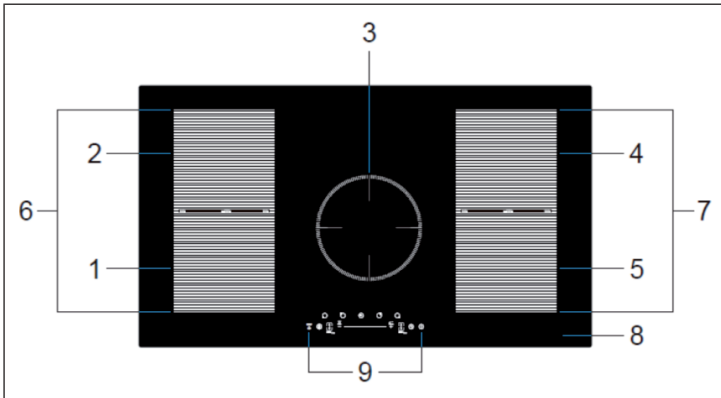
PRODUCT OVERVIEW

10035181, 10035200



1	2000 W zone, boost to 2600 W	5	1500 W zone, boost to 2000 W
2	1500 W zone, boost to 2000 W	6	2500 W flex zone, boost to 2800 W
3	2300 W zone, boost to 3000 W	7	Glass plate
4	2000 W zone, boost to 2600 W	8	Control panel

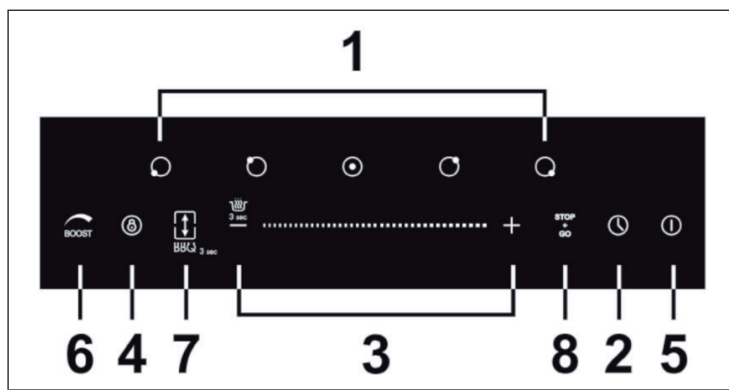
10035182, 10035601, 10040203, 10040204



1	2000 W zone, boost to 2600 W	6	2500 W flex zone, boost to 2800 W
2	1500 W zone, boost to 1800 W	7	
3	2300 W zone, boost to 3000 W	8	Glass plate
4	2000 W zone, boost to 2600	9	Control panel
5	1500 W zone, boost to 1800 W		

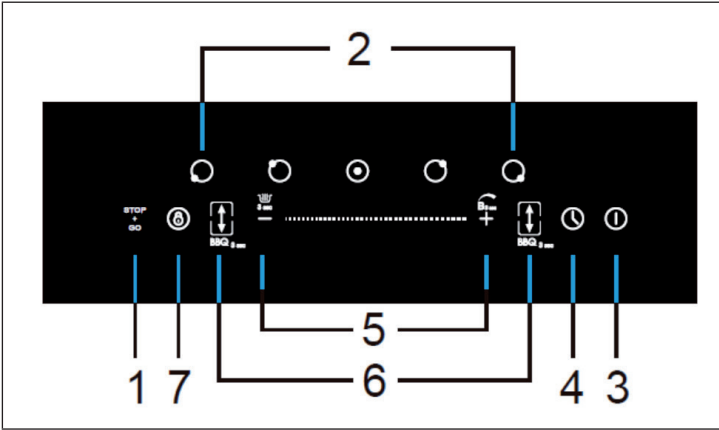
CONTROL PANEL

10035181, 10035200



1	Heating zone selection controls	5	ON/OFF control
2	Timer control	6	Boost function control
3	Power/Timer regulating key	7	Flex zone control
4	Key lock control	8	Stop and go control

10035182, 10035601, 10040203, 10040204



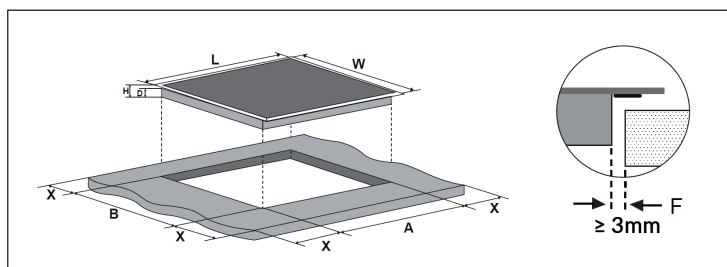
1	Stop and go control	5	Power/Keep warm/Boost regulating key
2	Heating zone selection controls	6	Flex zone/BBQ control
3	ON/OFF control	7	Key lock control
4	Timer control		

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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

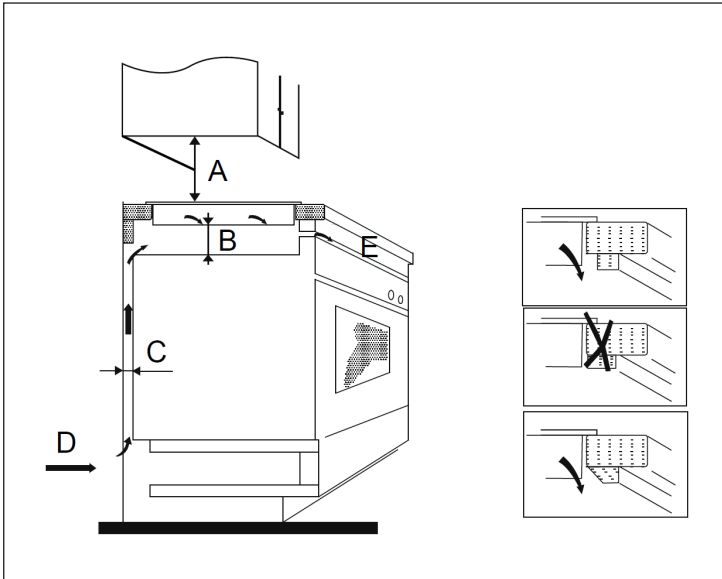


Note: The dimensions given in the table are "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	870	490	min. 50	min. 3

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

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



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

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

Before Installing the Hob

Make sure that:

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

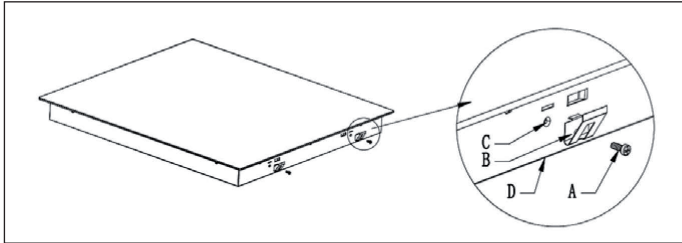
After Installing the Hob

Make sure that:

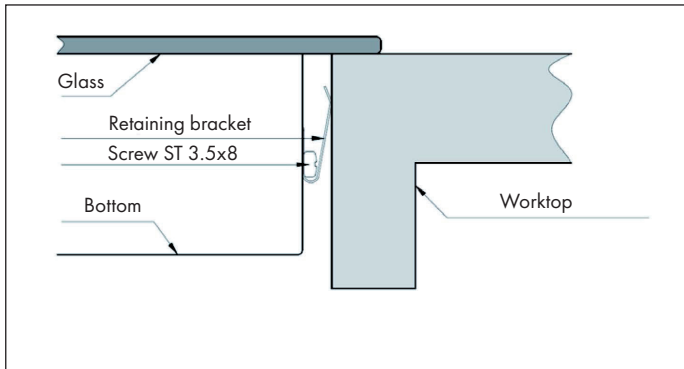
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions



WARNING

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

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



WARNING

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

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

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

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

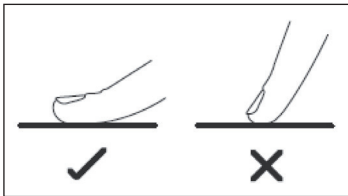
Note: Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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

OPERATION

Touch Controls

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

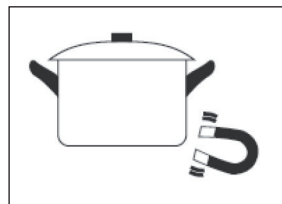


- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.


Choosing the right Cookware

Note: Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

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



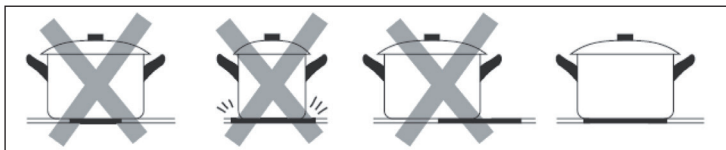
If you do not have a magnet:

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

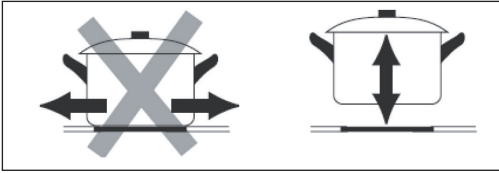
Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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




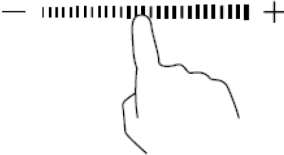
Pan Dimension

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex zone	200

Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	

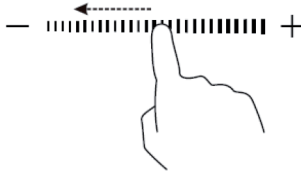
<p>Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash</p>	
	
<p>Adjust the power by either touching the “-” or “+” or by running your finger along the temperature slider or touching anywhere on it.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you do not select a temperature setting within one minute, the induction hob will switch off automatically. You must then switch the device on again and start from step 1. • You can change the temperature setting at any time during the cooking process. • If you move your finger along the temperature slider, the power varies from stage 1 to stage 9. 	

If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting:

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

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

When you have finished cooking



In the heating zone selection, touch the section you want to switch off. Switch off the cooking zone by swiping your finger to the left on the temperature slider.

Make sure the power display shows "0", then shows "H". Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Keep warm function

Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

Touch the button that you wish to keep warm, then hold the keep warm button for 3 second. The cooking zone indicator will display "A" to show that the zone is keeping warm.

If you want to cancel the keep warm, touch the button for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.



Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

Note: Make sure the cook zone is working. You can use the Stop+Go function only under the cooking zone is working.

Touch the Stop+GO for 1 second and then the cooking zone indicator showed "II", which mean the cooktop is in pause status..

To cancel the pause status, touch the Stop+Go function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.

Using the Barbecue function

BBQ is the function that used at the flexizone mode which will allow the pan surface temperature stay at a reasonable level.

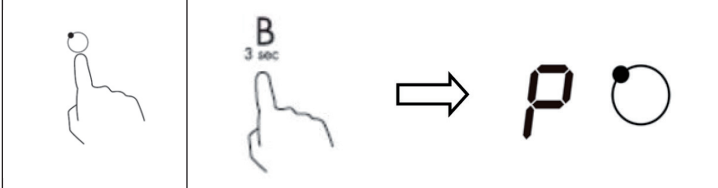
Touch any point of the slider of the left zones to activate the zone, then touch the flexizone key and hold 3 second, the hob will go into the BBQ mode and show "b".

If you want to cancel the barbecue function, just touch the flexizone control, then the zone will return to power level '0', you can reset the power now.

Boost function

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.




Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.



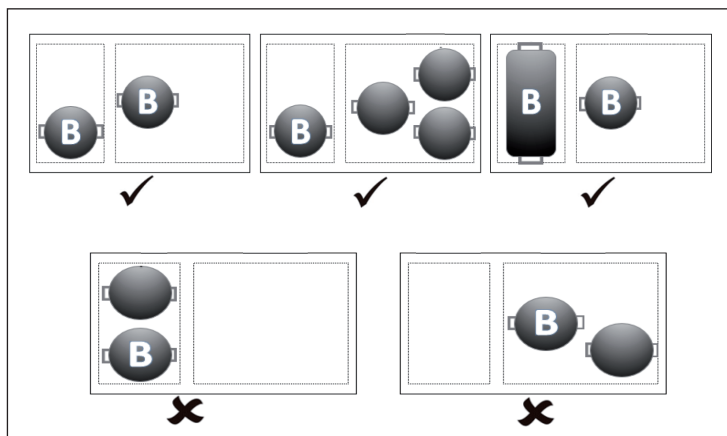
Touch and hold the Boost button for 3 seconds, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show to indicate that the zone is boosting.

Note: The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power stage which was set before boost.

Notes on Boost Function

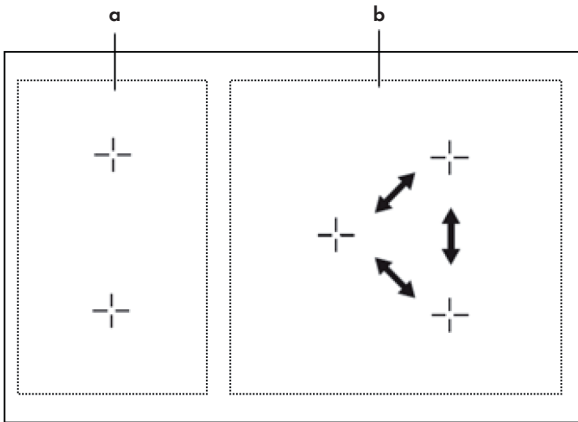
In this hob every zone can work with Boost function. If you need to use boost please switch off the other zone in the same group first. Otherwise the  and  symbols will flash on the display of the selected zone and power level  is automatically set.

Note: When not using boost function, you can use all four zones at the same time.



Power management function

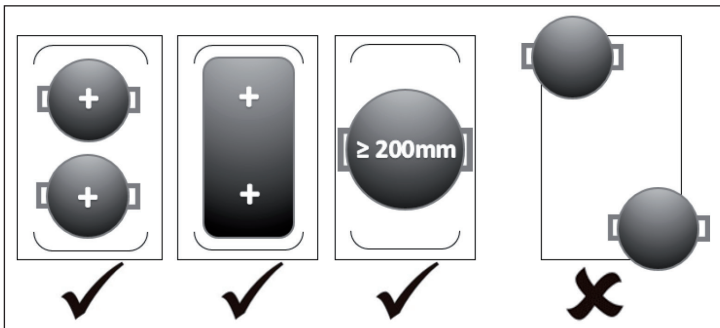
- Cooking zones are divided into two groups. Each group has a maximum electricity loading of 3700 W. Group (b) has the power management function which activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds 3700 W. The power management function decreases the power to the other cooking zones and changes the displayed power level accordingly. The heat setting display of the reduced zone(s) changes between four levels, e.g. if all zones are on, the highest power levels of three zones are decrease to level 5 (1200 W), level 5 (1200 W) and level 7 (1200 W).
- In Group (a) both cook zones can work at full power any time as the maximum combined power is 3300W. In Group (b) if two zones are working and you switch on the third zone, the power of the third zone will be reduced to level 7 (1200 W) and the other two zones will drop to level 5 (1200 W) automatically. If you want the third zone to work at level 9 (1800 W or 1500 W) you must turn off the other two zones.



Flexible Area

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

Examples of good pot placement and bad pot placement:



Use one big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key. The power setting works as any other normal area.



Use two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.



Locking the Controls

- You can lock the buttons to prevent accidental use (for example, children accidentally switching on the hob).
- When the key lock is active, all buttons except the On/Off button are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



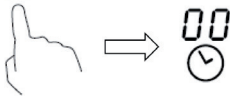


TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:







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

Using the Timer if you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

<p>Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.</p>	
<p>Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-", the timer will decrease, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Setting the timer to turn one cooking zone off




<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 2#)</p>	
<p>Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control. Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.</p>	
<p>The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
	
<p>To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--". When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".</p>	

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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

Example: zone 2 setting time is 3 minutes, zone 3 setting time is 6 minutes, the timer indicator shows [3].

	set to 6 minutes	
	set to 3 minutes	

Note: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone. If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.

When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show [H]. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

HEAT SETTINGS

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

COOKING GUIDELINES



WARNING

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you are using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

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

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

CARE AND CLEANING

Note: Always switch off the device and let it cool down before cleaning.

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no “hot surface” indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	<p>Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or hob scraper suitable for Induction glass cooktops, but be careful not to burn yourself on the hot hob.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: Risk of injury! As soon as the hob scraper's safety cover is removed, the sharp blade sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself. Always store the scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Always store the scraper with the protective cover on, out of the reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Turn the hotplate back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
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.
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 device from the power supply while the device's fan is still running.

Problem	Possible causes	Possible solutions
Pans do not become hot and E appears in the display.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. 	Use cookware suitable for induction cooking. See section „Choosing the right cookware“. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please make a note of the error code, switch off the device or disconnect the device from the power supply and contact customer service or a qualified electrician.

Failure Display and Inspection

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

Error Code	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the costumer service.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the costumer service.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the costumer service..
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

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 à d'autres informations concernant le produit :



SOMMAIRE

Fiche de données produit	78
Consignes de sécurité	80
Conseils d'utilisation et de maintenance	81
Principe de fonctionnement	83
Aperçu de l'appareil	84
Panneau de commande	86
Installation	88
Mise en marche et utilisation	93
Réglages de la minuterie	103
Réglage de la puissance de chauffe	105
Conseils de cuisson	106
Nettoyage et entretien	108
Résolution des problèmes	110
Informations sur le recyclage	112
Fabricant et importateur (UK)	112

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	6800-7400 W

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur		Unité
Référence (s) du modèle	10035181, 10035200			
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		5		
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	Milieu Arrière droite Avant droite	28 18 18	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	Avant gauche Arrière gauche	20x20 20x20	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	Avant gauche Arrière gauche Milieu Arrière droite Avant droite	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	190,1		Wh/kg

	Symbole	Valeur		Unité
Référence (s) du modèle	10035182, 10035601, 10040203, 10040204			
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		5		
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	Milieu	21	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	Avant gauche Arrière gauche Arrière droite Avant droite	20x20 20x20 20x20 20x20	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	Avant gauche Arrière gauche Arrière droite Avant droite Milieu	187,3 186,5 190,9 187,3 186,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	187,7		Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil avant toute opération de maintenance ou de réparation sur l'appareil.
- La connexion à un circuit électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage électrique doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel



ATTENTION

Risque de blessure ! les bords de la plaque de cuisson sont tranchants.
Soyez prudent pour ne pas vous couper.

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et / ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de produits 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 mode d'emploi pour éviter les dommages matériels et les blessures aux personnes.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit pourvu d'un disjoncteur permettant une isolation complète de l'alimentation.
- Une installation non conforme de l'appareil peut entraîner l'annulation de toutes les réclamations et garanties.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou dénuées d'expérience et de connaissances, dans la mesure où ils ont été formés par un responsable à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont compris les risques liés à son utilisation.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par des enfants seuls.
- S'il présente des dommages, le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une personne de qualification équivalente, pour éviter les dommages matériels et les blessures aux personnes.

- Mise en garde : pour réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (foyers de cuisson en vitrocéramique ou équivalent, protégeant des composants électriques) présente des fissures.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles casserole sur la surface de cuisson, car ils peuvent chauffer très fortement.
- 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.
- La cuisson doit être surveillée. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance, car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau! Eteignez d'abord l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole



MISE EN GARDE

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

CONSEILS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

Risque de choc électrique

- Ne faites jamais de cuisson sur une surface cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil par l'interrupteur principal (prise murale) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

Risques pour la santé

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



ATTENTION

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un racloir est exposée dès que vous retirez le cache de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence lors de son utilisation et rangez toujours le racloir avec son cache de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

- Tenez les enfants éloignés de la plaque à induction.
- Les poignées de casseroles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Assurez-vous que les poignées ne sont pas situées directement au-dessus des plaques chauffantes. Assurez-vous que les poignées soient hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures légères ou graves



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un racloir est exposée dès que vous retirez le cache de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence lors de son utilisation et rangez toujours le racloir avec son cache de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

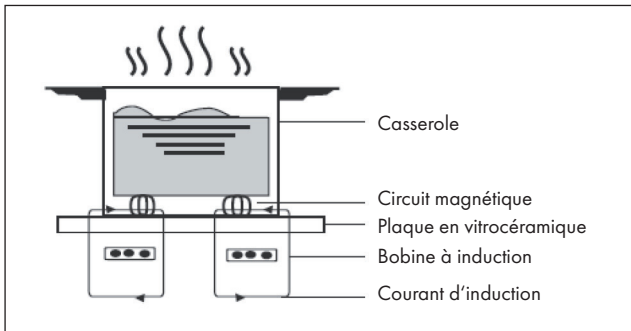
Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Une cuisson excessive peut entraîner un dégagement de fumée et la graisse qui éclabousse peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail.
- 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 vous réchauffer ou chauffer une pièce.
- Éteignez les foyers de cuisson et la table de cuisson après utilisation, comme décrit dans ce mode d'emploi (par exemple, en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour l'éteindre lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Pour la sécurité des enfants, ne rangez rien dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimperaient en cachette sur l'appareil risquent d'être gravement blessés par la chute d'objets

- Les enfants et les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être accompagnés par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation de l'appareil afin qu'ils puissent utiliser l'appareil sans se mettre en danger eux-mêmes ou d'autres personnes.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf recommandation explicite dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et entretiens doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la surface de cuisson et ne les y posez pas.
- Ne montez pas sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée 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 réservé à un usage domestique et dans des conditions similaires telles que les cuisines de personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les auberges ; par les clients des hôtels, des motels et dans les chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les tables de cuisson à mains nues pendant le fonctionnement.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

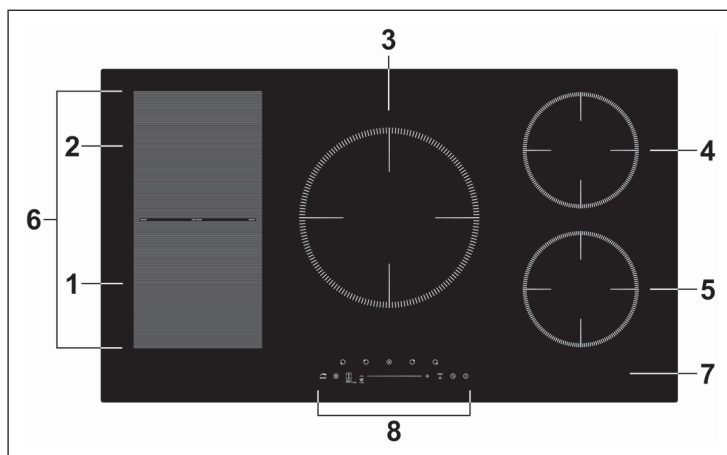
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson à induction est une technologie avancée, efficace et abordable. Elle utilise les vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement au récipient au lieu de chauffer indirectement par la surface vitrée. Le verre ne chauffe que par contact avec la casserole qui chauffe.



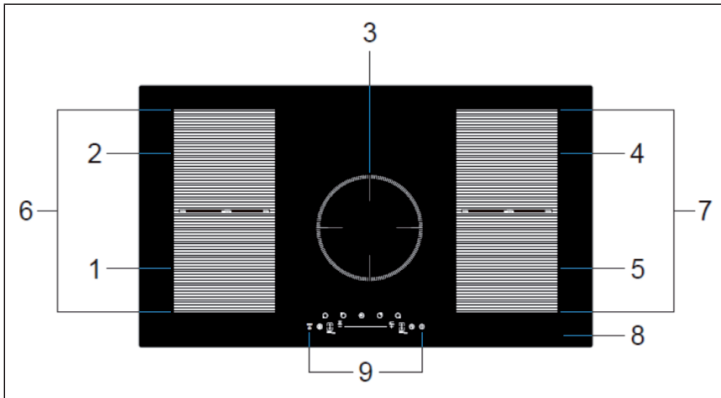
APERÇU DE L'APPAREIL

10035181, 10035200



1	Zone 2000 W, peut monter à 2600 W	5	Zone 1500 W, peut monter à 2000 W
2	Zone 1500 W, peut monter à 2000 W	6	Zone flexible 2500 W, peut monter à 2800 W
3	Zone 2300 W, peut monter à 3000 W	7	Plaque vitrée
4	Zone 2000 W, peut monter à 2600 W	8	Panneau de commande

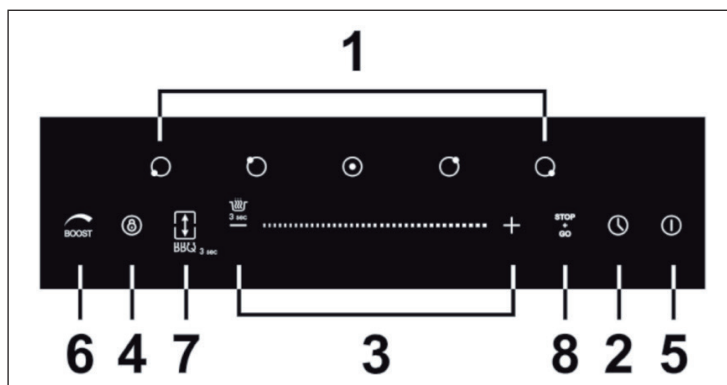
10035182, 10035601, 10040203, 10040204



1	Zone 2000 W, peut monter à 2600 W	6	Zone 2500 W, peut monter à 2800 W
2	Zone 1500 W, peut monter à 1800 W	7	
3	Zone 2300 W, peut monter à 3000 W	8	Plaque vitrée
4	Zone 2000 W, peut monter à 2600 W	9	Panneau de commande
5	Zone 1500 W peut monter à 1800 W		

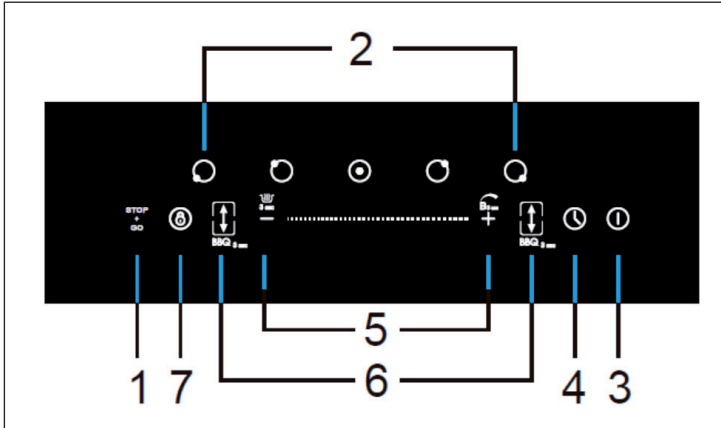
PANNEAU DE COMMANDE

10035181, 10035200



1	Touche de sélection de la zone de cuisson	5	Marche / Arrêt
2	Réglage de la minuterie	6	Fonction Boost
3	Réglage de la puissance	7	Contrôle de la zone flexible
4	Verrouillage des touches	8	Touche de stop+go

10035182, 10035601, 10040203, 10040204



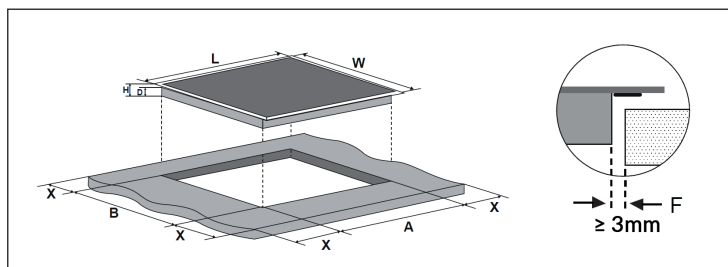
1	Touche de stop+go	5	Réglage de la puissance / maintien au chaud / Fonction Boost
2	Touche de sélection de la zone de cuisson	6	Contrôle de la zone flexible
3	Marche / Arrêt	7	Verrouillage des touches
4	Réglage de la minuterie		

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 3 mm.

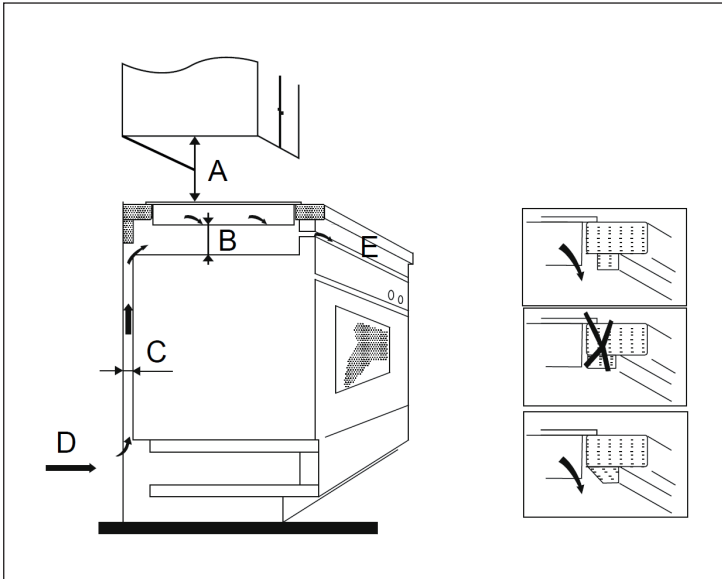


Remarque : Les dimensions indiquées dans le tableau sont exprimées en mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	870	490	min. 50	min. 3

Dans tous les cas, assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que l'appareil est en bon état avant de l'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. 20	Admission d'air	Evacuation d'air 5 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.

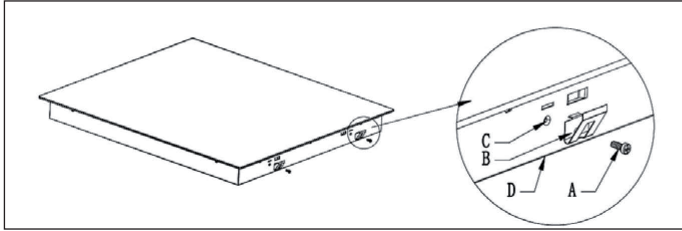
Après l'installation

Assurez-vous que :

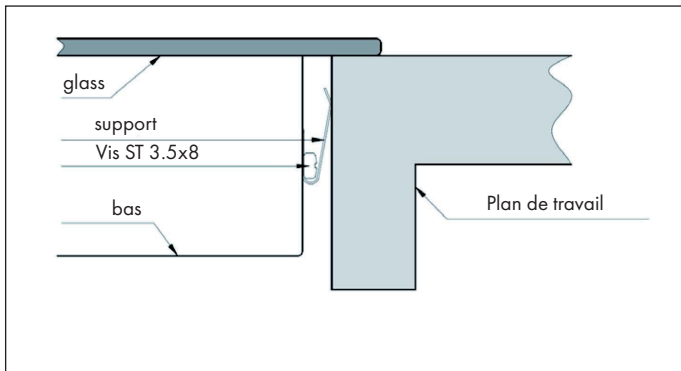
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes et les tiroirs du coffrage.
- Une entrée d'air frais est assurée au bas de l'appareil pour permettre un échange d'air.
- La protection thermique a été installée sous l'appareil lorsque celui-ci est installé au-dessus de tiroirs ou de placards.
- Le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table à induction

Étapes de l'installation

1. Installez l'appareil sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les parties qui dépassent.
2. Fixez l'appareil sur le plan de travail en installant quatre supports sous l'appareil après l'installation (voir illustration).
3. Ajustez les supports à l'épaisseur de votre plan de travail.



A	B	C	D
Vis	Support	Perçage	Fond du boîtier



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.

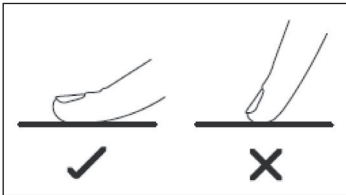
Remarque : Demandez à votre électricien si la prise électrique de votre domicile est adaptée à l'appareil. Si des modifications doivent être apportées au réseau électrique, elles ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

- 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.

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Contrôle tactile

- Les touches du panneau de commande de l'appareil répondent au toucher. Il n'est donc pas nécessaire d'appliquer une pression au toucher.
- Utilisez la pulpe du doigt plutôt que le bout du doigt pour toucher.




- Chaque fois que l'appareil enregistre une touche, il émet un bip.
- Assurez-vous que les touches soient toujours propres et sèches et qu'elles ne soient pas recouvertes (avec des objets ou des chiffons). Un mince film d'eau suffit à gêner le fonctionnement des touches.

Choix des ustensiles de cuisson

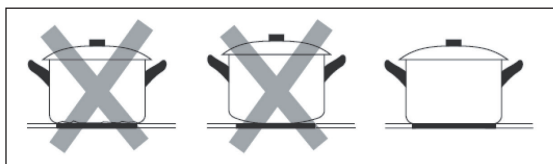
Remarque : Utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

Pour vérifier la compatibilité d'utilisation Vous pouvez effectuer un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.

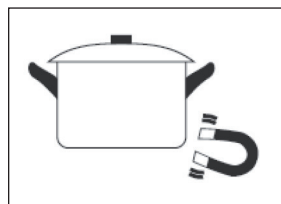
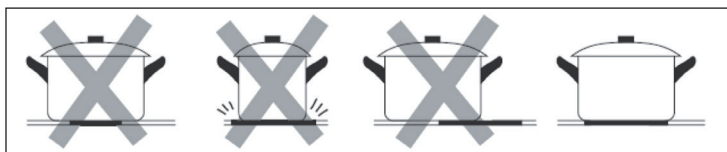
Si vous n'avez pas d'aimant à portée de main :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.
2. Si le symbole  n'apparaît pas sur le panneau de contrôle et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée à l'induction.

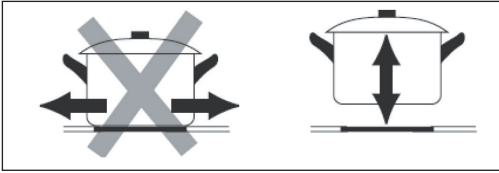
Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptés : inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles ayant des bords tranchants ou un fond arrondi.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est plat et repose à plat sur la surface vitrée et est de la même taille que le foyer de cuisson. N'utilisez que des casseroles dont le diamètre est identique à celui du foyer de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera utilisée au meilleur niveau d'efficacité. Si vous prenez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Les casseroles de diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la plaque à induction. Placez toujours la casserole au milieu du foyer de cuisson.



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



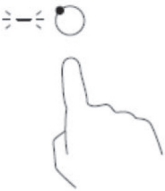
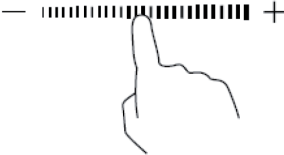
Dimensions des casseroles

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

Zone de cuisson	Diamètre du fond de l'ustensile de cuisson
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zone flexible à induction	200

Débuter la cuisson

<p>Effleurez la touche Marche/Arrêt. Au démarrage, l'appareil émet un bip et le panneau de commande indique "I" ou "-I-", ce qui veut dire que l'appareil se trouve en mode veille.</p>	
<p>Posez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p>	

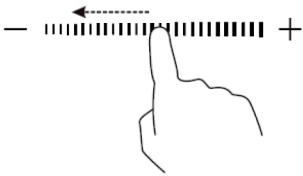


<p>Lorsque vous effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson, le voyant de la zone choisie clignote.</p>	
	
<p>Réglez la puissance en effleurant les touches – ou +, ou bien en faisant glisser le curseur de température avec le doigt, ou encore en effleurant celui-ci au niveau souhaité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous n'effectuez aucun réglage de température dans la minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors rallumer l'appareil et reprendre à l'étape 1. • Vous pouvez à tout moment modifier le réglage de la température pendant la cuisson. • Lorsque vous glissez le curseur de réglage de la température avec le doigt, vous disposez des réglages de puissance 1-9. 	

L'icône $\geq \underline{\quad} \leq$ clignote en alternance avec le réglage de la température sur le panneau de commande. Cela signifie que :

- La casserole n'a pas été placée correctement sur la zone de cuisson, ou bien
- Que la casserole que vous utilisez n'est pas compatible avec la cuisson à induction, ou bien
- Que la casserole est trop petite ou qu'elle ne se trouve pas au centre de la zone de cuisson.


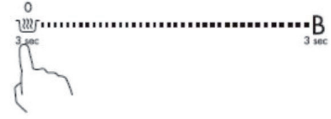
Aucun chauffage ne se déclenche s'il n'y a pas de casserole adaptée sur la table de cuisson. Le panneau de commande s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la table de cuisson.

Fin de cuisson

	
<p>Dans la sélection des zones de cuisson, effleurez la section que vous souhaitez désactiver. Éteignez la table de cuisson en faisant glisser votre doigt vers la gauche sur le curseur de température.</p>	
<p>Vérifiez que le panneau de commande affiche „0” puis „H”. Éteignez ensuite l’appareil avec la touche marche/arrêt.</p>	 
<p>„H” indique que la table de cuisson est encore trop chaude pour être touchée. La lettre disparaît dès que la surface est redescendue à une température sans danger pour vous. Tant que „H” reste affiché, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour chauffer d’autres casseroles. Il suffit de les placer sur le foyer encore chaud.</p>	

Fonction de maintien au chaud

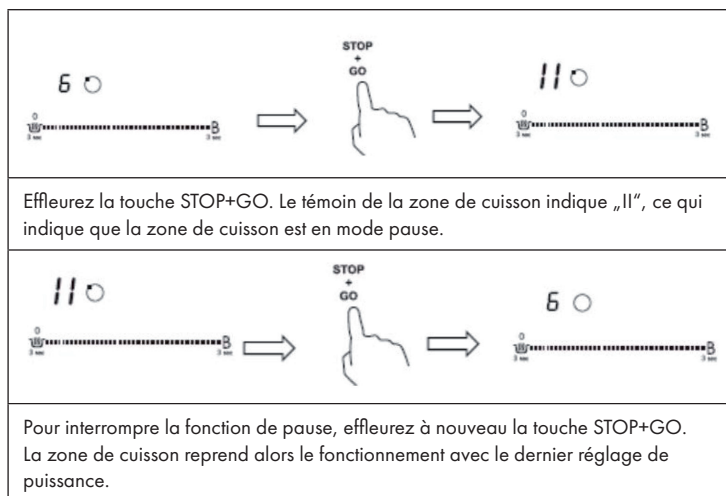
La fonction de maintien au chaud sert à garder les aliments chauds.

<p>Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez utiliser la fonction de maintien au chaud et appuyez pendant trois secondes sur la touche de maintien au chaud. Le témoin de la zone de cuisson affiche „A” ce qui indique que cette zone utilise la fonction de maintien au chaud.</p>	
<p>Si vous souhaitez désactiver la fonction de maintien au chaud, appuyez pendant trois secondes sur la touche de maintien au chaud. Le témoin de la zone de cuisson affiche alors „0”.</p>	 

Fonction pause

La fonction de pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Cela vous permet d'interrompre et de reprendre le chauffage de la table de cuisson.

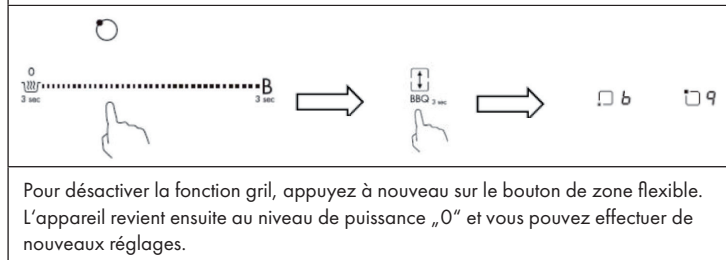
Remarque : Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque la table de cuisson est allumée.



Utilisation de la fonction grill

La fonction grill vous permet de maintenir la température de la poêle constante en mode de zone de cuisson flexible.

Touchez n'importe quelle partie du curseur de température de la zone gauche. Appuyez sur le bouton de zone flexible et maintenez-le pendant 3 secondes pour activer la fonction grill. „b“ et „q“ s'affichent.



Fonction Boost

Cette fonction permet de faire fonctionner une zone de cuisson avec une puissance plus élevée pendant une durée comprise entre une seconde et 5 minutes. Vous pouvez ainsi accélérer la cuisson.

Dans la sélection des zones de cuisson, effleurez la zone dont vous souhaitez augmenter les performances. Un témoin s'allume à côté de la touche.



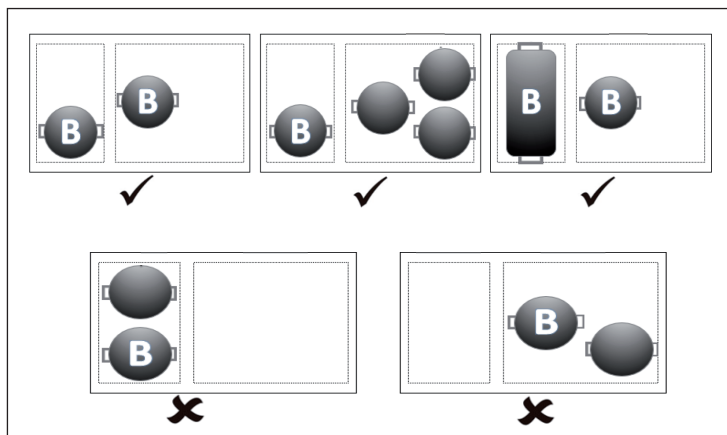
Lorsque vous appuyez sur la touche Boost pendant 3 secondes, la puissance de la zone de cuisson sélectionnée augmente. Le témoin de puissance affiche „P“, ce qui signifie que la puissance est accrue.

Remarque : L'augmentation de puissance dure 5 minutes. Ensuite, la zone de cuisson revient à la puissance réglée précédemment. Si vous souhaitez désactiver la fonction Boost dans ces 5 minutes, touchez le témoin de la zone de cuisson. Un indicateur s'allume à côté de la touche. Appuyez sur la touche Boost. La zone de cuisson revient à la puissance précédemment réglée.

Remarques sur la fonction Boost

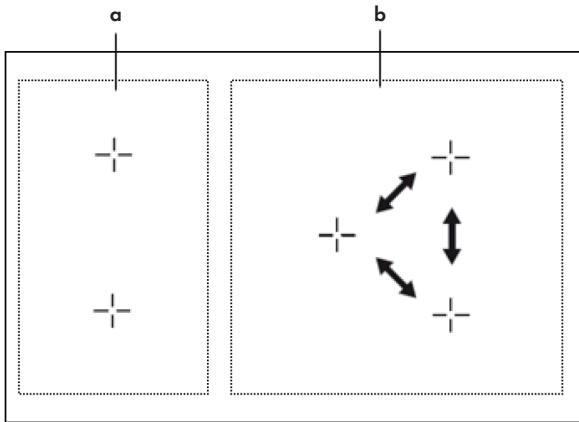
Les trois / quatre zones sont divisées en deux groupes. La fonction Boost ne peut être appliquée qu'à un champ par zone. Avant d'activer la fonction Boost, éteignez d'abord l'autre zone de cuisson du même côté.

Remarque : Si vous n'utilisez pas la fonction Boost, les quatre zones peuvent être utilisées simultanément.



Fonction d'économie d'énergie

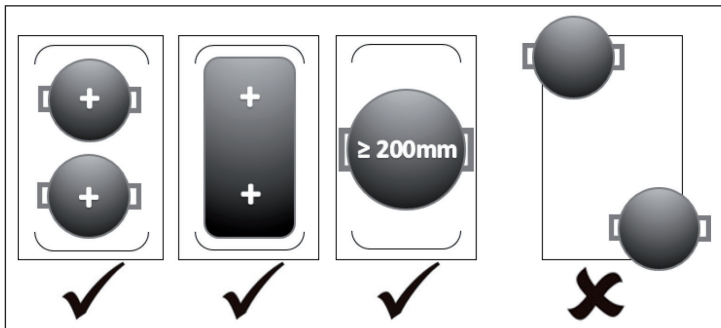
- Les zones de cuisson sont divisées en deux groupes. Chaque groupe a une charge maximale de 3700 W. La fonction d'économie d'énergie est activée lorsque la charge totale des zones de cuisson dépasse 3700 W. La fonction PowerManagement réduit les performances des autres zones de cuisson et modifie la puissance affichée en conséquence. L'affichage du réglage de la température de la ou des zones réduites comporte quatre niveaux. Par exemple, si toutes les zones sont activées, les niveaux de puissance les plus élevés de trois zones sont réduits au niveau 5 (1200 W), niveau 5 (1200 W) et niveau 7 (1200 W).
- Dans le groupe A, les deux zones de cuisson peuvent fonctionner à pleine puissance à tout moment, la puissance maximale combinée étant de 3300 W. Si deux zones fonctionnent dans le groupe B et que vous activez la troisième zone, la puissance de la troisième zone sera réduite au niveau 7 (1200 W) et les deux autres zones passeront automatiquement au niveau 5 (1200 W). Si la troisième zone doit fonctionner au niveau 9 (1800 W ou 1500 W), vous devez désactiver les deux autres zones.



Zone de cuisson flexible

- Cette zone peut être utilisée soit comme une grande zone de cuisson, soit comme deux zones simples, en fonction de vos besoins.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être exploités séparément. Si vous utilisez la zone flexible comme une grande zone de cuisson, elle donnera une puissance performance uniforme si vous y placez une casserole. La partie sur laquelle la casserole ne repose pas est automatiquement désactivée.

Exemples de bon et de mauvais positionnement des casseroles :



Utilisation en tant que grande zone de cuisson

Pour utiliser la zone flexible comme une grande zone de cuisson, appuyez simplement sur la touche correspondante. Le réglage de puissance fonctionne comme pour les zones de cuisson individuelles.



Utilisation comme deux zones de cuisson indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones de cuisson indépendantes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche correspondante pour modifier le réglage.



Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque le verrouillage des touches est activé, toutes les touches à l'exception de la touche de marche/arrêt sont désactivées.

Activation du verrouillage des touches :

Appuyez sur la touche de verrouillage. La minuterie affiche „Lo“.

Désactivation du verrouillage des touches :



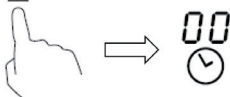


1. Vérifiez que la table de cuisson est allumée.
2. Touchez la commande de verrouillage des touches pendant une seconde.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table de cuisson.

RÉGLAGES DE LA MINUTERIE






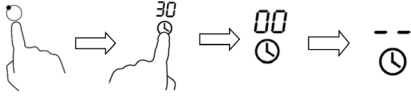
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

1. Vous pouvez définir une certaine durée au bout de laquelle l'appareil doit émettre un bip. Dans ce cas, aucune des tables de cuisson ne s'éteint une fois le délai écoulé.
2. Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent automatiquement une fois la durée définie écoulée.

Utilisation de la minuterie sans sélection de zone de cuisson

Vérifiez que la table de cuisson est bien allumée. Vous pouvez aussi utiliser la minuterie sans indiquer de zone de cuisson.	
Appuyez sur la touche de la minuterie. L'affichage des minutes se met à clignoter et l'écran affiche "30".	
Réglez la durée en appuyant sur les touches - ou +. Appuyez sur les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la durée d'une minute. Maintenez les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.	
Désactivez la minuterie en appuyant sur la touche - jusqu'à ce que la durée soit à 0. La fonction de minuterie est annulée et l'écran affiche "00".	
Une fois la durée définie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante et la minuterie clignote pendant 5 secondes..	
Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, l'alarme retentit pendant environ 30 secondes et l'écran affiche "-".	

Pour éteindre plus d'une zone de cuisson avec la minuterie




<p>Dans la sélection des zones de cuisson, appuyez sur la touche de la zone que vous souhaitez éteindre automatiquement (par exemple, la zone 2#).</p>	
<p>Touchez le contrôle de la minuterie. L'affichage des minutes se met à clignoter et l'écran affiche "30".</p>	
<p>Réglez la durée en appuyant sur les touches - et +. Appuyez sur les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la durée d'une minute. Si vous maintenez les touches + ou - vous augmentez ou diminuez la durée de 10 minutes. Si la durée que vous avez définie dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à zéro.</p>	
<p>Dès que vous avez réglé la durée, le compte à rebours commence. L'écran affiche la durée restante et la minuterie clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>Le point rouge à côté de l'indicateur de puissance d'une zone de cuisson s'allume, indiquant que cette zone de cuisson a été sélectionnée.</p>	
	
<p>Pour désactiver la minuterie, appuyez sur le curseur de température, puis sur la touche de la minuterie. La minuterie est alors désactivée. L'écran affiche d'abord „00” puis „-”. Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et l'écran affiche „H”.</p>	

Remarque : Les zones de cuisson précédemment allumées sans minuterie ne seront pas éteintes automatiquement.

Sélection de plusieurs zones de cuisson

Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs zones de cuisson, l'affichage de la minuterie indique la durée la plus courte.

Exemple : La minuterie de la zone 2 est réglée sur 3 minutes, celle de la zone 3 à 6 minutes. L'affichage de la minuterie indique [03].

	Réglé sur 6 minutes	
	Réglé sur 3 minutes	

Remarque : Le point rouge clignotant à côté du témoin d'alimentation signifie que l'affichage de la minuterie indique la durée de la zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier la durée réglée d'une autre zone de cuisson, appuyez sur le bouton de la zone de cuisson. La minuterie affiche la durée réglée.

Lorsque la durée est écoulée, la zone de cuisson s'éteint et l'écran affiche [H]. Si vous souhaitez effectuer un nouveau réglage sur une minuterie déjà lancée, recommencez à partir de l'étape 1.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer de petites quantités de nourriture • Faire fondre du chocolat • Mijoter • Réchauffer doucement
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteau à la poêle
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Saisir rapidement • Cuire des nouilles
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frire ou saisir • Faire bouillir une soupe • Faire bouillir de l'eau

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Faites particulièrement attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction boost. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présenter un fort risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Réduisez la chaleur 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 cuisson.
- Commencez le processus de cuisson avec un réglage à haute température et réduisez la chaleur une fois que les aliments ont complètement chauffé.

Mijoter, faire cuire du riz

- En mijotant, le contenu de la casserole cuit en dessous du point d'ébullition à environ 85 °C. Les bulles montent parfois à la surface du liquide de cuisson. Faire mijoter est la clé des délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car le goût peut se développer sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également préparer des sauces à base d'œufs et de farine sous le point d'ébullition.
- La préparation du riz en utilisant la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour garantir que le riz soit cuit dans le délai recommandé.

Saisir les steaks

Pour la préparation de steaks tendres et délicieux :

1. Laissez reposer la viande environ 20 minutes à température ambiante.
2. Chauffez une casserole.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Mettez de l'huile dans la poêle chaude et mettez-y le steak.
4. Tournez le steak une seule fois pour le saisir. La durée pour le saisir dépend de l'épaisseur du steak et de la qualité de la cuisson. La durée peut varier de 2-8 minutes par côté. Appuyez (par exemple avec une fourchette ou une cuillère en bois) sur le steak pour vérifier sa cuisson. Plus il est ferme, mieux c'est.
5. Poser ensuite le bifteck sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se reposer et de s'attendrir.

Faire sauter les aliments en remuant

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

Remarque : Si une casserole non magnétique (tel que l'aluminium), une casserole de mauvaise taille ou de petits objets (couteaux, fourchettes, clés, etc.) se trouvent sur le panneau d'induction, l'appareil passe automatiquement en mode veille après une minute. Le ventilateur refroidit l'unité pendant une minute encore.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


Remarque : Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.

Quoi	Comment	Important !
<p>Saletés du quotidien sur le verre (empreintes digitales, marques et taches causées par des aliments et des liquides non sucrés débordants)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Vaporisez un nettoyant de plaque de cuisson pendant que la plaque est encore chaude, mais pas brûlante. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec une serviette. 4. Allumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la plaque chauffante est éteinte, l'indicateur „Surface chaude“ s'éteint même si la plaque est encore chaude. Veillez à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'abrasifs, car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez l'emballage pour voir si votre matériel de nettoyage est adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyage sur la plaque, sinon le verre risque de s'user.

Quoi	Comment	Important !
<p>Résidus brûlés et fondus ou sucrés et chauds sur le verre, et éclaboussures.</p>	<p>Enlevez la saleté avec un couteau de tapissier, une lame de rasoir ou un grattoir en céramique, mais faites attention de ne pas vous brûler sur la plaque chauffante.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque chauffante. 2. Tenez le grattoir avec un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3. Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les salissures quotidiennes“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles seront moins faciles à enlever une fois refroidies. • Attention : Risque de blessure ! Une fois le couvercle de protection retiré du couteau, le couteau tranchant dépasse. Soyez prudent avec celui-ci pour ne pas vous faire de mal. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants.
<p>Aliments ou liquides renversés sur les touches de fonction.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eteignez la plaque chauffante. 2. Tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson. 	<p>Il peut arriver que la plaque chauffante émette un bip, s'éteigne et que les boutons ne puissent plus fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les touches soient propres et sèches avant de remettre en place les plaques.</p>

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution possible
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 léger bourdonnement lorsqu'il est utilisé avec un réglage de chaleur élevé.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	C'est normal. Cependant, le bruit doit réduire ou disparaître complètement si vous réduisez le réglage de la température.
L'appareil émet des bruits de ventilation.	Le ventilateur intégré est activé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps une fois que l'appareil est éteint.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas l'appareil si le ventilateur est toujours en marche.

<p>Les poêles ne chauffent pas et le symbole est affiché .</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle ne convient pas à l'induction. 2. L'appareil ne peut pas détecter la casserole parce que celle-ci est trop petite pour la table de cuisson ou ne se trouve pas au milieu de la table de cuisson. 	<p>N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (voir „Sélection des ustensiles de cuisson“). Placez la casserole au centre de la table de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond conviennent à la table de cuisson.</p>
<p>L'appareil ou la zone de cuisson se sont éteints de manière inattendue, un son s'est fait entendre et un code d'erreur s'affiche (alternant généralement avec un ou deux chiffres de l'affichage de la minuterie).</p>	<p>Erreur technique.</p>	<p>Notez le code d'erreur, éteignez l'appareil ou débranchez-le et contactez le service client ou un électricien qualifié.</p>

Codes erreurs et signification

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

Code erreur	Causes possibles	Solution possible
F3 / F4	Le capteur de température de la bobine d'induction est cassé.	Contactez le service client.
F9/FA	Défaillance du capteur de température IGBT.	Contactez le service client.
E1 / E2	Tension électrique anormale.	Vérifiez que la tension est normale. Allumez l'appareil lorsque la tension est normale.
E3	La température de la bobine d'induction est très élevée.	Remettez l'appareil sous tension après qu'il a refroidi.
E5	Le capteur de température IGBT mesure des températures élevées.	Remettez l'appareil sous tension après qu'il a refroidi.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

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

Hoja de datos del producto	114
Indicaciones de seguridad	116
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	117
Funcionamiento	119
Descripción general del aparato	120
Panel de control	122
Instalación	124
Puesta en marcha y uso	129
Ajustamiento del temporizador	139
Ajustar la potencia de calor	141
Consejos de cocción	142
Limpieza y cuidado	144
Resolución de problemas	146
Indicaciones sobre la retirada del aparato	149
Fabricante e importador (Reino Unido)	149

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia total	6800-7400 W

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10035181, 10035200		
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		5	
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	Central Trasera derecha Delantera derecha	28 18 18 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	Delantera izquierda Trasera izquierda	20x20 20x20 cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	Delantera izquierda Trasera izquierda Central Trasera derecha Delantera derecha	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5 Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	190,1	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10035182, 10035601, 10040203, 10040204		
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		5	
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	Central	21 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	Delantera izquierda Trasera izquierda Delantera derecha Trasera derecha	20x20 20x20 20x20 20x20 cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	Delantera izquierda Trasera izquierda Delantera derecha Trasera derecha Central	187,3 186,5 190,9 187,3 186,5 Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	187,7	Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento o las reparaciones en el aparato.
- 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 o mentales o con falta de experiencia y conocimiento siempre que hayan sido instruidos acerca del uso del aparato y hayan entendido su manipulación y los riesgos y peligros que este entraña.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.
- **ADVERTENCIA:** Apague enseguida el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que protege las piezas conductoras) presenta roturas.

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

**ADVERTENCIA**

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

INDICACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgos para la salud

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



ATENCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

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

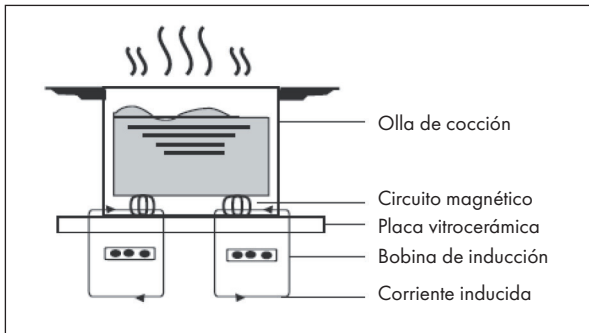
Advertencias generales de seguridad

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

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

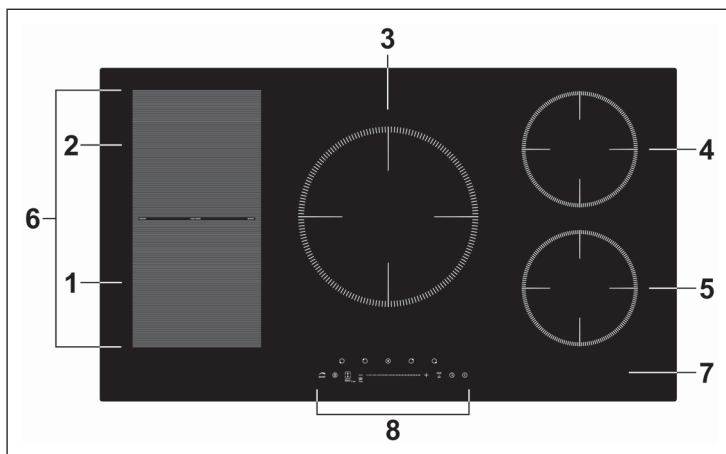
FUNCIONAMIENTO

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.



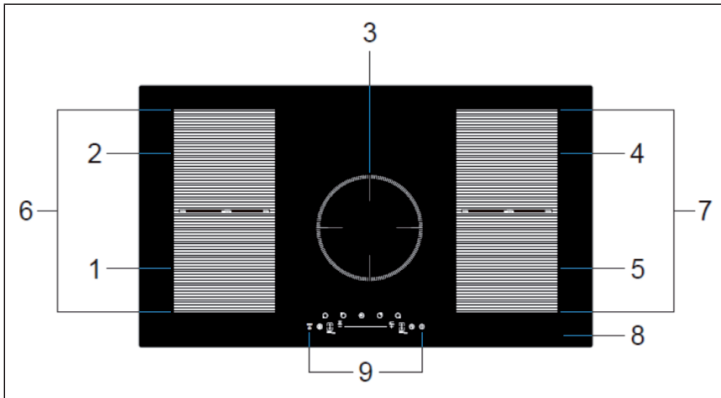
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

10035181, 10035200



1	Zona de 2000 W, aumentable hasta 2600 W	5	Zona flexible de 1500 W, aumentable hasta 2000 W
2	Zona de 1500 W, aumentable hasta 2000 W	6	Zona flexible de 2500 W, aumentable hasta 2800 W
3	Zona de 2300 W, aumentable hasta 3000 W	7	placa de vidrio
4	Zona de 2000 W, aumentable hasta 2600 W	8	panel de control

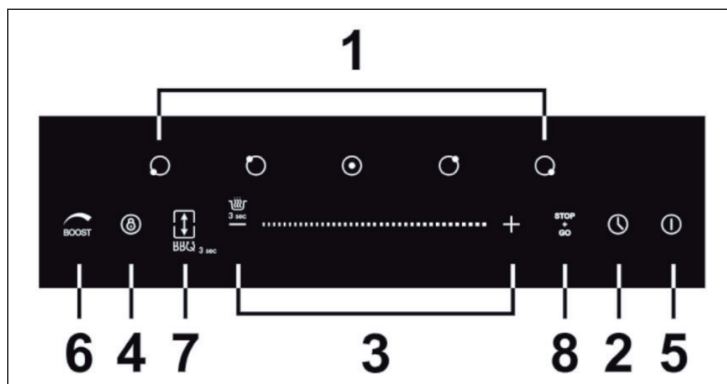
10035182, 10035601, 10040203, 10040204



1	Zona de 2000 W, aumentable hasta 2600 W	6	Zona flexible de 2500 W, aumentable hasta 2800 W
2	Zona de 1500 W, aumentable hasta 1800 W	7	
3	Zona de 2300 W, aumentable hasta 3000 W	8	placa de vidrio
4	Zona de 2000 W, aumentable hasta 2600 W	9	panel de control
5	Zona de 1500 W, aumentable hasta 1800 W		

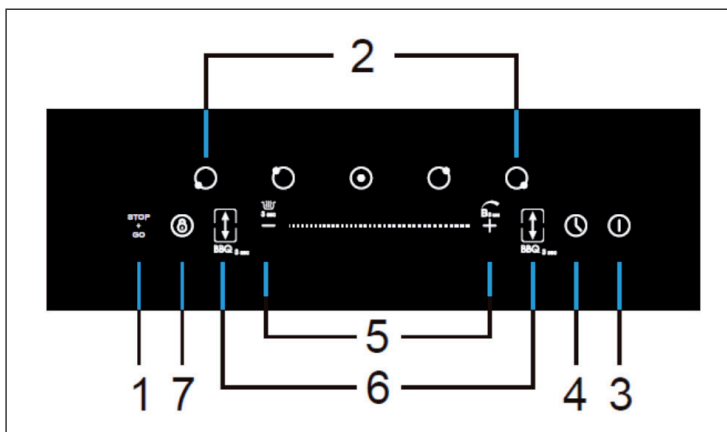
PANEL DE CONTROL

10035181, 10035200



1	Tecla de selección para las zonas de calefacción	5	Encender/ apagar
2	Regulación del temporizador	6	Control de la función de refuerzo
3	Regulación de la potencia	7	Control de la función de zona flexible
4	Bloqueo de teclas	8	Tecla de Stop+Go

10035182, 10035601, 10040203, 10040204



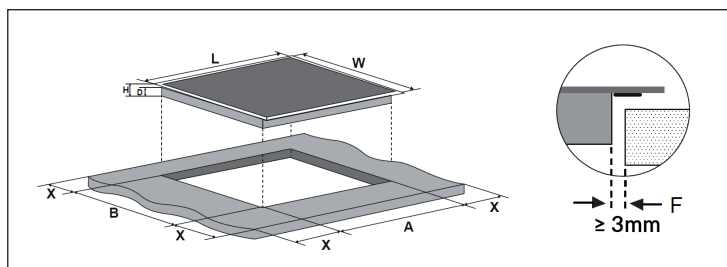
1	Tecla de Stop+Go	5	Regulación de la potencia / mantenimiento del calor / función de boost
2	Tecla de selección para las zonas de calefacción	6	Control de la función de zona flexible
3	Encender/ apagar	7	Bloqueo de teclas
4	Regulación del temporizador		

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 3 mm.

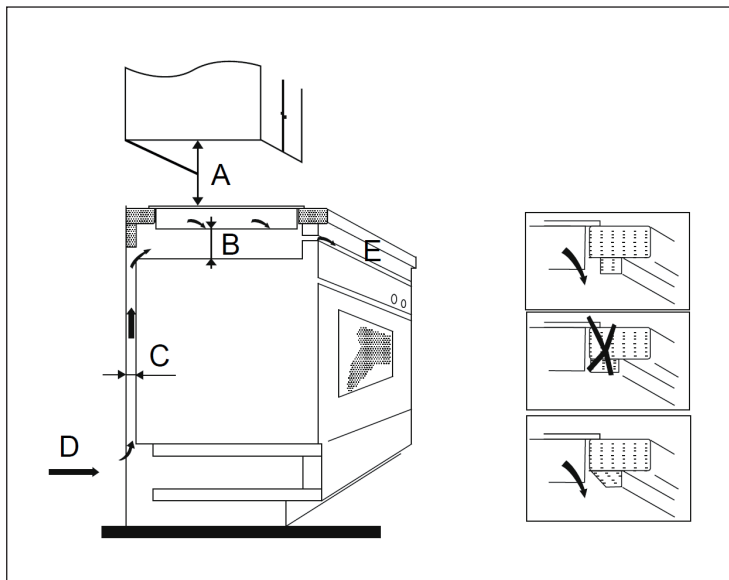


Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla son de «mm».

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	870	490	min. 50	min. 3

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. 20	toma de aire	salida de aire 5 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).

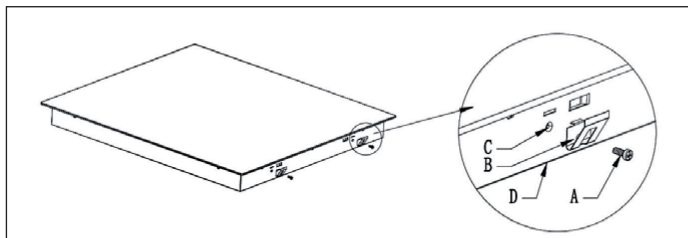
Después de la instalación

Asegúrese de que:

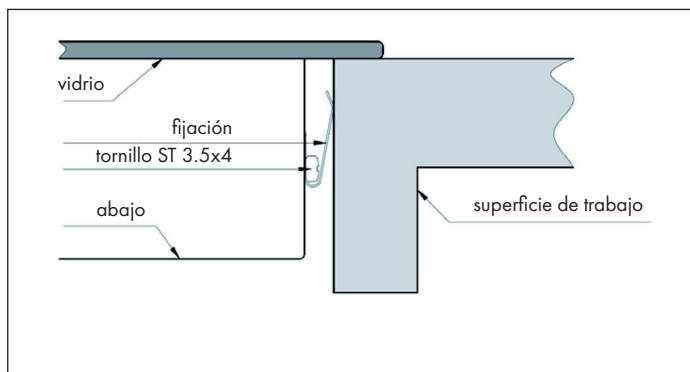
- el cable de alimentación no esté accesible por puertas de armarios o cajones.
- exista un acceso de aire fresco en la parte inferior del aparato para que pueda tener lugar el intercambio de aire.
- se instale un aislamiento térmico debajo del aparato si este se ha montado encima de cajones o armarios.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

Pasos de la instalación

1. El aparato debe colocarse en una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza violencia en las partes que sobresalen.
2. Fije el aparato en la superficie de trabajo fijando cuatro soportes tras la instalación en la parte trasera del aparato (véase imagen).
3. Ajuste los soportes al grosor de la superficie de trabajo.



A	B	C	D
tornillo	fijación	orificio	fondo de la carcasa



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.

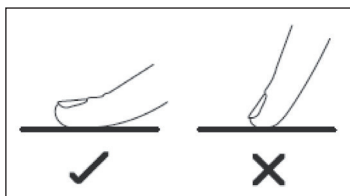
Nota: Hable con su electricista para asegurarse de que la red eléctrica sea adecuada para el aparato. Las modificaciones en el sistema eléctrico, de ser necesarias, deberán ser realizadas por un electricista autorizado.

- 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.

PUESTA EN MARCHA Y USO

Control táctil

- Las teclas del panel de control reaccionan con el tacto. Por ello, no es necesario ejercer presión al tocar.
- Para tocar la placa, utilice las yemas de los dedos, no las puntas.

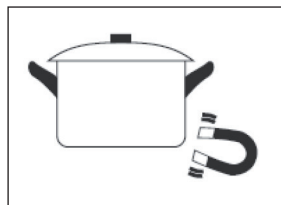


- Cada vez que el aparato registra que lo toca, pita.
- Asegúrese de que las teclas siempre estén limpias y secas y que no se cubran (por ejemplo, con objetos o paños). Incluso una película fina de agua puede afectar al funcionamiento de las teclas.


Selección de la batería de cocina

Nota: Utilice solamente batería de cocina apta para inducción. Busque el símbolo de inducción situado en el embalaje o en la parte inferior de la olla.

Puede realizar la comprobación de la idoneidad mediante una prueba magnética. Mueva un imán en dirección a la parte inferior de la olla. Si el imán se atrae, la olla será apta para inducción



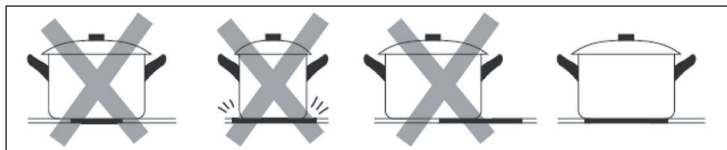
Si no tiene ningún imán a mano:

1. Rellene un poco de agua en la olla de la que desea comprobar su idoneidad.
2. Si el símbolo  n'apparaît pas sur le panneau de contrôle et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée à l'induction.

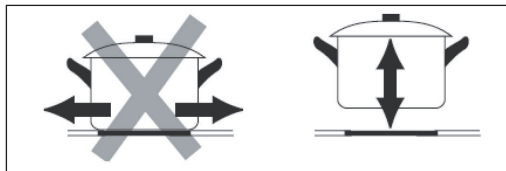
La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no es adecuada: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice batería de cocina que tenga cantos afilados o presente una parte inferior abombada



Asegúrese de que la parte inferior de su olla sea plana y lisa se asiente en la superficie de cristal y que tenga la misma superficie que la zona de cocción. Utilice solamente ollas cuyo diámetro sea tan grande como la marca de la zona de cocción. Si utiliza una olla un poco más grande, se consumirá la energía al máximo nivel de eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Las ollas con diámetro inferior a 140 mm pueden no reconocerse por las placas de inducción. Coloque la olla siempre en medio de la zona de cocción.



Levante la olla siempre desde abajo en la zona de cocción. No arrastre la olla, pues podría rayarse el cristal.




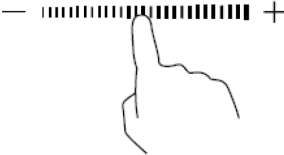
Dimensiones de la olla

Las zonas de cocción se adaptan hasta cierto grado automáticamente al diámetro de la parte inferior de la olla. La parte inferior de la olla debe contar con un diámetro mínimo de la zona de cocción. Para obtener la mejor eficiencia, coloque la olla en medio de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la parte inferior de los utensilios de cocina por inducción
	Diámetro mínimo (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zona de inducción flexible	200

Comenzar con la cocción

<p>Toque la tecla on/off. Tras encender el aparato, este pita una vez y el panel de control muestra „-“ o „--“, lo que quiere decir que se encuentra en modo standby.</p>	
<p>Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la parte inferior de la olla y la superficie de la zona de cocción estén secas y limpias.</p>	

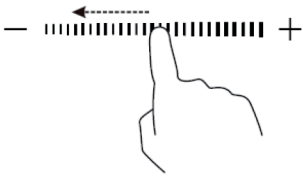

<p>Al tocar la selección de la placa de cocción, la indicación de la placa de cocción seleccionada parpadea.</p>	
	
<p>Ajuste la alimentación tocando las teclas - o + o moviendo el dedo a lo largo del control deslizante de temperatura o tocándolo en cualquier parte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no selecciona ningún ajuste de temperatura en un minuto, el dispositivo de inducción se apagará automáticamente. A continuación, debe volver a encender el dispositivo y comenzar desde el paso 1. • Puede cambiar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción. • Si mueve el dedo a lo largo del control deslizante de temperatura, hay niveles de potencia de 1 a 9. 	

El símbolo $\geq \underline{U} \leq$ parpadea alternándose con la configuración de temperatura del panel de control. Esto quiere decir que:

- No ha colocado la olla correctamente en la zona de cocción
- la olla que utiliza no es adecuada para inducción
- la olla no se encuentra en el centro de la zona de cocción


La olla no se calentará si esta no es adecuada y si no se coloca encima de la zona de cocción. El panel de control se apaga automáticamente después de un minuto si no se ha colocado ninguna olla adecuada en la zona de cocción.

Finalizar la cocción

	
<p>En la selección de la placa de cocción, toque la sección que desee apagar. Desconecte la placa deslizando el dedo hacia la izquierda sobre el deslizador de temperatura.</p>	
<p>Asegúrese de que el panel de control muestre «0» y luego «H». A continuación, apague el aparato pulsando la tecla On/Off.</p>	
<p>La «H» indica que la zona de cocción sigue estando demasiado caliente para tocarla. Se apagará una vez que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar para ahorrar energía si desea calentar más ollas. Simplemente colóquelas en la placa de cocción aún caliente.</p>	

Función de mantenimiento de temperatura

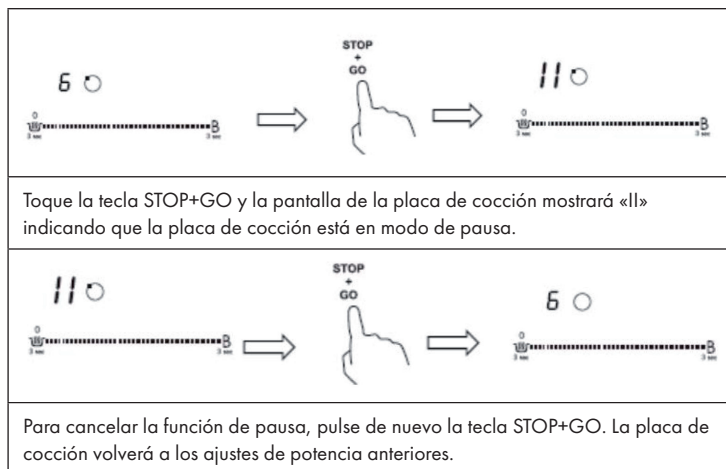
La función de calentamiento se utiliza para mantener los alimentos calientes.

<p>Seleccione la placa de cocción en la que desea utilizar la función de mantener caliente y pulse la tecla de mantener caliente durante tres segundos. La pantalla de la placa de cocción muestra «A» para indicar que se está utilizando la placa de cocción para mantenerla caliente.</p>	
<p>Si desea desactivar la función de mantener caliente, pulse la tecla de mantener caliente durante tres segundos. En la pantalla de la placa de cocción aparecerá «0».</p>	

Función de pausa

La función de pausa se puede utilizar en cualquier momento durante el proceso de cocción. Esto permite interrumpir y reanudar el calentamiento de la placa de cocción.

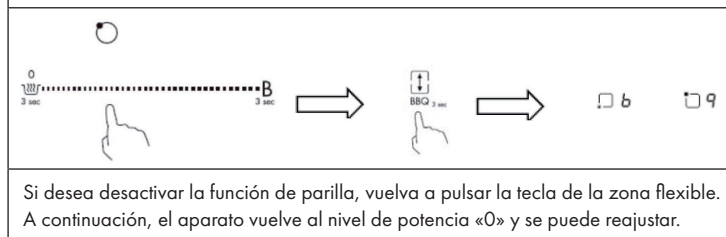
Nota: Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida. Esta función solamente se puede utilizar cuando la placa de cocción está conectada.



Uso de la función de la parrilla

La función de parrilla le permite mantener constante la temperatura de la sartén en el modo de zona flexible.

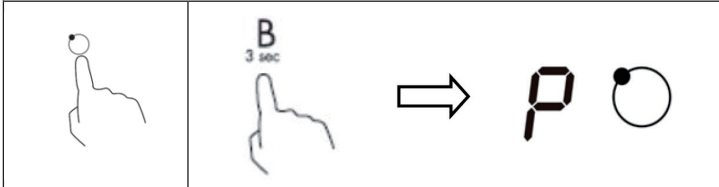
Toque cualquier punto del controlador deslizante de temperatura en las zonas de la izquierda. Mantenga pulsado la tecla de la zona flexible durante 3 segundos para activar la función de la parrilla. A continuación se visualizan las letras «b» y «q».



Función de refuerzo

Esta función permite que una placa de cocción tenga un mayor rendimiento en un segundo hasta un máximo de 5 minutos. Esto puede acelerar el proceso de cocción.

En la selección de la placa de cocción, toque la zona cuya potencia se desea aumentar. Se enciende un indicador junto a la tecla.



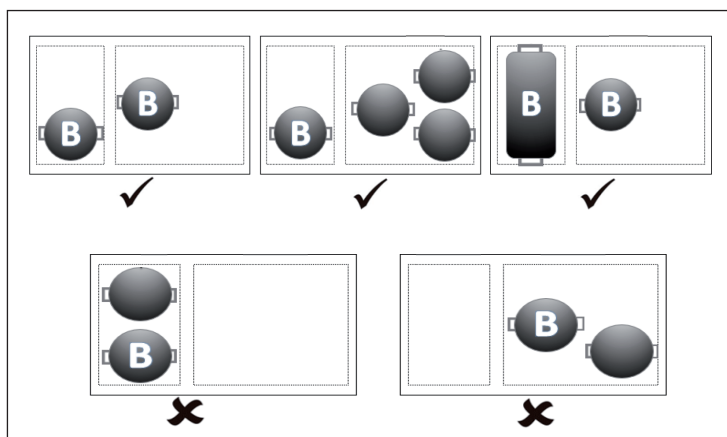
Si pulsa la tecla de refuerzo para 3 segundos, aumentará la potencia de la placa de cocción seleccionada. El indicador de potencia muestra «P», lo que significa que hay un aumento de potencia.

Nota: El aumento de la potencia tiene una duración de 5 minutos. A continuación, la placa vuelve a la potencia ajustada anteriormente. Si desea desactivar la función de refuerzo en estos 5 minutos, toque la pantalla de la placa de cocción. Se enciende un indicador junto a la tecla. Presione la tecla de refuerzo. La placa de cocción volverá a la potencia ajustada anteriormente.

Notas sobre la función de refuerzo

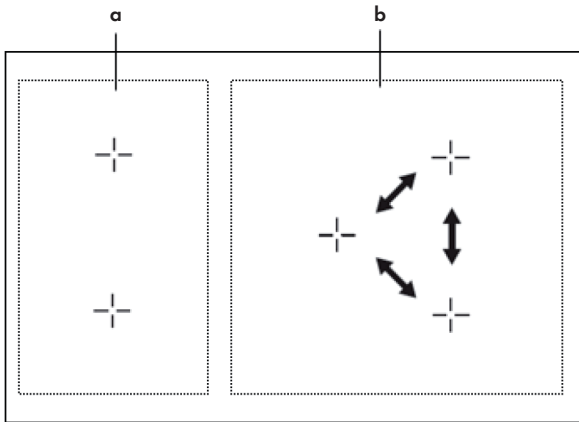
Las tres/cuatro zonas se dividen en dos grupos. La función de refuerzo se puede aplicar sólo a 1 campo por zona a la vez. Antes de activar la función de refuerzo, desconecte primero la otra placa de cocción en el mismo lado.

Nota: Si no utiliza la función de refuerzo, puede utilizar las cuatro zonas al mismo tiempo.



Función de ahorro de energía

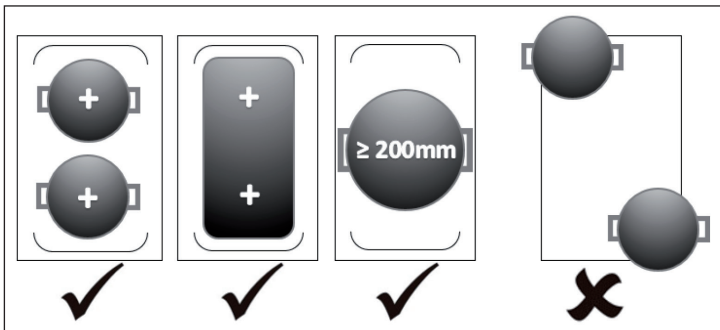
- Las zonas de cocción se dividen en dos grupos. Cada grupo tiene una carga de corriente máxima de 3700 W. La función de ahorro de energía se activa cuando la carga total de corriente de las zonas de cocción supera los 3700 W. La función de gestión de energía reduce la energía de las otras zonas de cocción y cambia la potencia visualizada en consecuencia. La visualización del ajuste de temperatura de la(s) zona(s) reducida(s) cambia entre cuatro niveles. Por ejemplo, cuando todas las zonas están activadas, los niveles de potencia más altos de tres zonas se reducen al nivel 5 (1200 W) y al nivel 7 (1200 W).
- En el grupo a, ambas zonas de cocción pueden funcionar a plena potencia en cualquier momento, ya que la potencia máxima combinada es de 3300W. Si dos zonas funcionan en el grupo b y se conecta la tercera zona, la potencia de la tercera zona se reduce al nivel 7 (1200 W) y las otras dos zonas caen automáticamente al nivel 5 (1200 W). Si la tercera zona debe funcionar en el nivel 9 (1800 W o 1500 W), debe desactivar las otras dos zonas.



Zona de inducción flexible

- Esta zona se puede utilizar como una gran placa vitro-cerámica o como dos placas vitro-cerámicas individuales, dependiendo de lo que necesite para cocinar.
- En la zona flexible hay dos inductores independientes que pueden funcionar por separado. Si utiliza la zona flexible como una gran placa de cocción, tendrá el mismo rendimiento en todas partes cuando coloque una olla.
- La parte en la que no se encuentra la olla se desconecta automáticamente.

Ejemplos buenos y malos del posicionamiento de ollas



Uso como placa de cocción grande

Para utilizar la zona flexible como una placa de cocción grande, simplemente toque las teclas correspondientes. El ajuste de potencia es el mismo que para las placas de cocción individuales.



Uso como dos placas de cocción independientes

Para usar la zona flexible como dos placas de cocción independientes con diferentes ajustes de potencia, vuelva a pulsar la tecla correspondiente y el ajuste cambiará.



Bloqueo de las teclas

- Puede bloquear las teclas para evitar un uso no deseado (por ejemplo por niños que enciendan la zona de cocción accidentalmente).
- Si el bloqueo de las teclas está activado, todas estarán bloqueadas excepto on/off.

Activar el bloqueo de las teclas:

Pulse la tecla de bloqueo. El indicador del temporizador muestra „Lo“.

Desactivar el bloqueo de las teclas:



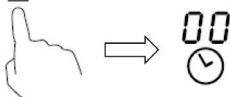


1. Asegúrese de que la zona de cocción esté encendida.
2. Toque la tecla de bloqueo durante algunos segundos.
3. Ahora puede utilizar la zona de cocción.

AJUSTAMIENTO DEL TEMPORIZADOR



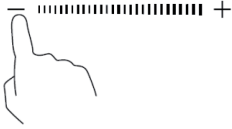


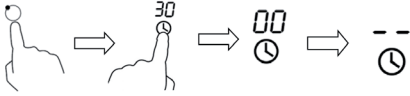
Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

1. Puede establecer un tiempo específico después del cual la unidad comenzará a emitir pitidos. En este caso, ninguna de las placas de cocción se apagará una vez transcurrido el tiempo.
2. Puede ajustar el temporizador de modo que una o más placas de cocción se apaguen automáticamente una vez transcurridos los minutos ajustados.

Uso del temporizador sin seleccionar una placa de cocción

Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada. Puede utilizar el contador de minutos incluso si no ha seleccionado una placa de cocción.	
Presione la tecla del temporizador. La indicación de los minutos empezará a parpadear y en la pantalla aparecerá «30».	
Ajuste la hora pulsando las teclas - o +. Pulse los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo en pasos de un minuto. Mantenga pulsadas las teclas + o -, para aumentar o disminuir el tiempo en pasos de 10 minutos.	
Desactive el temporizador pulsando y manteniendo pulsada la tecla - hasta que el tiempo sea 0. La función de temporizador se cancela y en la pantalla aparece «00».	
Una vez ajustada la hora, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.	
Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, la alarma emite un pitido durante unos 30 segundos y en la pantalla aparece «--».	

Uso del temporizador para desconectar más de una placa de cocción




<p>En la selección de la placa de cocción, toque la tecla de la placa de cocción que desee desconectar automáticamente (p. ej., placa de cocción 2#).</p>	
<p>Presione la tecla del temporizador. La indicación de los minutos empezará a parpadear y en la pantalla aparecerá «30».</p>	
<p>Ajuste la hora pulsando las teclas - y +. Pulse las teclas + o - para aumentar o disminuir el tiempo en pasos de un minuto. Mantenga pulsadas las teclas + o -, para aumentar o disminuir el tiempo en pasos de 10 minutos. Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador se reajustará automáticamente a 0.</p>	
<p>Una vez ajustada la hora, comienza la cuenta atrás. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.</p>	
<p>El punto rojo junto al indicador de potencia de una placa de cocción se iluminará, indicando que se ha seleccionado esta placa de cocción.</p>	
	
<p>Para desactivar el temporizador, toque el control deslizante de temperatura y luego toque la tecla del temporizador. El temporizador está desactivado. En la pantalla aparece «00» seguido de «--». Cuando el tiempo del temporizador haya terminado, la placa de cocción correspondiente se apagará automáticamente y se visualizará «H».</p>	

Nota: Otras placas de cocción permanecen encendidas si ya han sido encendidas anteriormente.

Selección de varias placas de cocción

Si utiliza esta función para más de una zona de calentamiento, la pantalla del temporizador mostrará el tiempo más corto.

Ejemplo: El temporizador de la zona 2 está ajustado a 3 minutos, el de la zona 3 a 6 minutos. La pantalla del temporizador muestra «03».

	ajustado a 6 minutos	
	ajustado a 3 minutos	

Nota: El punto rojo parpadeante junto al indicador de encendido significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calentamiento. Si desea comprobar la hora ajustada de otra zona de calefacción, toque la tecla de la zona de calentamiento. El temporizador muestra la hora ajustada.

Transcurrido este tiempo, la zona de cocción se apaga y en la pantalla aparece «H». Si desea restablecer un temporizador que ya se ha iniciado, vuelva a empezar desde el paso 1.

AJUSTAR LA POTENCIA DE CALOR

Niveles de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate • Hervir a fuego lento • Calentar a fuego lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar • Hervir rápidamente • Hervir arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Freír durante poco tiempo • Hervir pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír mucho un alimento • Llevar una sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

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 du

Saltear comida

- 1 Seleccione un wok o una sartén grande compatible con el método de inducción.
- 2 Prepare todos los ingredientes y accesorios. El salteado debe realizarse rápidamente. Si tiene grandes cantidades de comida, saltéelas por raciones.
- 3 Deje que la sartén se caliente un poco y añada dos cucharaditas de aceite.
- 4 Primero fría la carne y luego retírela y déjela en un sitio caliente.
- 5 Saltee las verduras. Cuando las verduras estén calientes pero todavía duras, reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción, añada la carne y a continuación la salsa.
- 6 Remueva los ingredientes con cuidado para garantizar que todo se caliente.
- 7 Sirva los alimentos enseguida.

Nota: Si utiliza una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla del tamaño incorrecto u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores o cuencos) sobre la placa de inducción, el aparato pasa al modo standby automáticamente transcurrido un minuto. El ventilador enfría el aparato durante otro minuto más.

LIMPIEZA Y CUIDADO


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

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Suciedad habitual del cristal (manchas de huellas, marcas y manchas, provocadas por alimentos que hayan rebosado y que no contengan azúcar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Pulverice un limpiador para placas de cocción mientras la placa todavía guarde un poco de calor pero ya no esté muy caliente. 3. Frote con un paño húmedo y seque la placa con un pañuelo de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa de cocción esté apagada, se apaga el indicador de „superficie caliente“ aunque esta todavía esté caliente. Tenga cuidado de no quemarse. • No utilice productos de limpieza o esponjas abrasivas, podrían dañar la superficie del aparato. Consulte el envase del producto de limpieza para ver si es compatible con las placas vitrocerámicas. • No deje restos de limpiador en la placa, pues el cristal podría empañarse

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Restos derramados durante la ebullición, derretidos o calientes que contengan azúcar y salpicaduras en el cristal.</p>	<p>Retire la suciedad con un cuchillo de mesa, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas vitrocerámicas pero asegúrese de que no se quemé con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Coloque el rascador con un grado de 30° y rasque la suciedad en una esquina fría de la placa de cocción. 3. Retire la suciedad con un paño de cocina. 4. Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de quitar cuando se hayan enfriado. • Advertencia: Riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa de seguridad de la cuchilla, esta sobresaldrá. Manipúlela con cuidado para evitar lesionarse. Guarde siempre el rascador con la cubierta protectora puesta, fuera del alcance de los niños.
<p>Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Ponga a remojo los restos. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina. 4. Secar completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<p>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.</p>

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 sonido de vibración cuando se utiliza con un ajuste de temperatura elevado.	Está causado por la tecnología de inducción.	Se trata de un fenómeno normal. No obstante, el ruido debería desaparecer parcial o totalmente si reduce el ajuste de potencia.

Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato emite ruidos del ventilador.	El ventilador integrado en el aparato se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede ocurrir que el ventilador todavía funcione algún tiempo después de haber apagado el aparato.	Se trata de un fenómeno normal que no necesita reparación. No desconecte la unidad de la fuente de alimentación si el ventilador de la unidad sigue funcionando.
Las ollas no se calientan y aparece el símbolo  .	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no puede detectar la olla porque no es apta para inducción. 2. El aparato no puede detectar la olla porque esta es muy pequeña para la zona de cocción o bien porque no se encuentra en el centro de la zona de cocción. 	Utilice exclusivamente vajilla apta para inducción (véase „Selección de la batería de cocina“). Coloque la olla en medio de la zona de cocción y asegúrese de que las dimensiones de la parte inferior sean adecuadas para la zona de cocción.
El aparato o la zona de cocción se han apagado inesperadamente, suena un pitido y aparece un código de error (normalmente alternándose con una o dos cifras en el indicador del temporizador).	Error técnico.	Anote el código de error, apague el aparato o desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.

Codes erreurs et signification

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

Código de error	Posible causa	Posible solución
F3 / F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura IGBT.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
E1 / E2	Tensión de corriente anormal.	Compruebe que la tensión es normal. Encienda el aparato si la tensión es normal
E3	La temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción es muy elevada.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
E5	El sensor de temperatura IGBT mide temperaturas muy elevadas.	Encienda el aparato cuando se haya enfriado.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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

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

Scheda informativa del prodotto	152
Avvertenze di sicurezza	154
Avvertenze sull'utilizzo e la manutenzione	155
Funzionamento	157
Descrizione del dispositivo	158
Pannello di controllo	160
Installazione	162
Messa in funzione e utilizzo	167
Impostazioni timer	177
Impostare la potenza riscaldante	179
Suggerimenti per cucinare	180
Pulizia e manutenzione	182
Risoluzione dei problemi	184
Avviso di smaltimento	186
Produttore e importatore (UK)	186

DATI TECNICI

Numero articolo	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza totale	6800-7400 W

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10035181, 10035200		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
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	Centro Posteriore destro Anteriore destro	28 18 18 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	Anteriore sinistro Posteriore sinistro	20x20 20x20 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	Anteriore sinistro Posteriore sinistro Centro Posteriore destro Anteriore destro	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5 Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	190.1	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10035182, 10035601, 10040203, 10040204		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
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	Centro	21 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	Anteriore sinistro Posteriore sinistro Posteriore destro Anteriore destro	20x20 20x20 20x20 20x20 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	Anteriore sinistro Posteriore sinistro Anteriore destro Posteriore destro Centro	187,3 186,5 190,9 187,3 186,5 Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	187,7	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di eseguire opere di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a una canalizzazione con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Modifiche alla canalizzazione elettrica devono essere realizzate da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni o morte.



ATTENZIONE

Pericolo di lesione! I bordi del piano cottura sono taglienti. Fare attenzione a non tagliarsi

Avvertenze generali di sicurezza

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima dell'installazione e/o dell'utilizzo del dispositivo.
- Non poggiare mai prodotti o materiali facilmente infiammabili sopra al piano cottura.
- Mettere queste informazioni a disposizione di chi monta il dispositivo, in modo da risparmiare sui costi di installazione.
- Per evitare danni a cose e persone, il dispositivo deve essere installato sulla base di questo manuale d'uso.
- Il dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico con disgiuntore di sicurezza, in modo da poterlo scollegare completamente dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione errata può comportare la perdita di validità della garanzia.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esauritivo sull'utilizzo del dispositivo e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere in nessun caso realizzate da bambini da soli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose e/o persone.

- **Attenzione:** se la superficie presenta delle crepe (superficie di cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge componenti che trasportano corrente), spegnere immediatamente il dispositivo per ridurre il rischio di folgorazioni.
- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi delle pentole sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare estremamente caldi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per lavare il piano cottura.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre si cucina. Durante sessioni ai fornelli brevi, il dispositivo deve essere tenuto permanentemente sotto controllo.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo mentre si cucina. L'utilizzo di olio o grassi è particolarmente pericoloso e può provocare incendi. Non cercare in nessun caso di estinguere con acqua un incendio causato da grassi! Spegnere il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta ignifuga o con il coperchio di una pentola.

**ATTENZIONE**

Pericolo d'incendio! Non poggiare sul piano cottura altri oggetti che non siano pentole e padelle!

AVVERTENZE SULL' UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

Rischio di scosse elettriche

- Non cucinare assolutamente se il piano cottura è crepato. Se il piano cottura è rotto o crepato, spegnere immediatamente il dispositivo con l'interruttore principale (presa elettrica a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura prima di pulizia e manutenzione.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni e morte.

Rischi per la salute

- Questo dispositivo rispetta gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per l'insulina) devono contattare un medico o il produttore degli impianti per assicurarsi che questi non siano influenzati dal campo elettromagnetico del piano cottura.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può essere fatale.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, alcuni componenti accessibili all'utente diventano così caldi da poter causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, abiti o altri materiali che non sono utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo dopo il completo raffreddamento.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- Le impugnature delle pentole possono diventare estremamente calde durante l'utilizzo. Evitare di toccarle. Assicurarsi che le impugnature delle pentole non si trovino direttamente sopra a un fornello acceso. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni.



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura viene esposta non appena si rimuove la copertura di sicurezza. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservare il raschietto fuori dalla portata dei bambini e sempre con la copertura di sicurezza sopra. Il mancato rispetto delle avvertenze può causare lesioni e tagli.

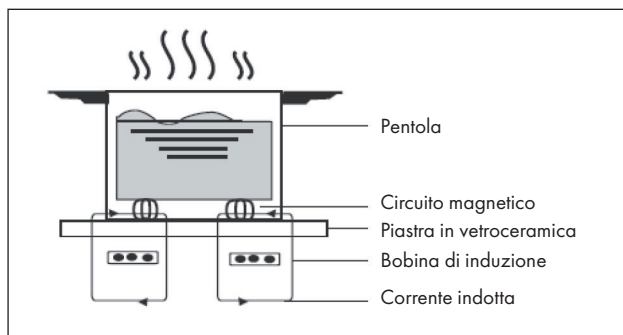
Avvertenze di sicurezza generiche

- Non lasciare il dispositivo privo di controllo durante l'utilizzo. Se acqua o olio dovessero traboccare per cottura eccessiva, può svilupparsi del fumo o gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come piano di lavoro o per poggiare oggetti.
- Non poggiare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Dopo l'utilizzo, spegnere i fornelli e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole quando si tolgono pentole o padelle dai fornelli.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare sopra al dispositivo oggetti che sono di interesse per i bambini. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e ferirsi seriamente se gli oggetti dovessero cadere.

- Bambini e persone con limitate capacità fisiche e psichiche che utilizzano il dispositivo devono essere stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo, per assicurarsi che non rappresentino un pericolo per loro stessi o altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che non sia esplicitamente suggerito nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di riparazioni o opere di manutenzione devono essere realizzate da elettricisti qualificati.
- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non poggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie del piano cottura, in modo da evitare che si graffi.
- Non utilizzare spugne metalliche o detersivi aggressivi per pulire la superficie per evitare che si graffi.
- Questo dispositivo è adatto al solo uso casalingo e ambienti simili, come cucine del personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismo, per ospiti in hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente il piano cottura a mani nude mentre è in funzione.
- Non permettere a bambini sotto a 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

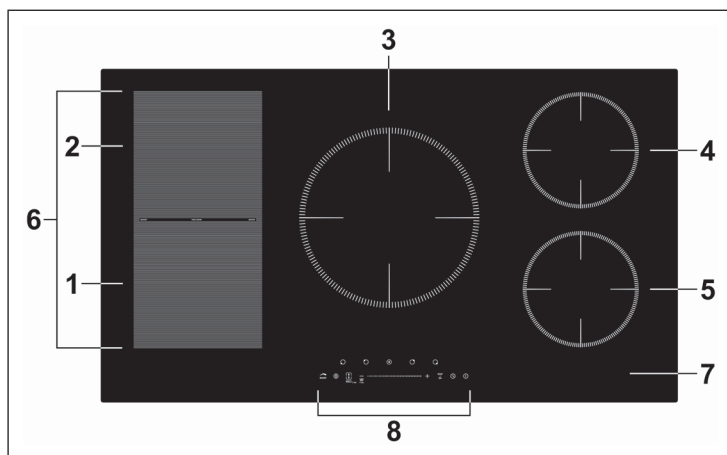
FUNZIONAMENTO

L'induzione è una tecnologia per cucinare avanzata, efficiente ed economica. Funziona con vibrazioni elettromagnetiche e trasmette il calore direttamente alla pentola, invece di scaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa bollente solo perché è la pentola a scaldarlo.



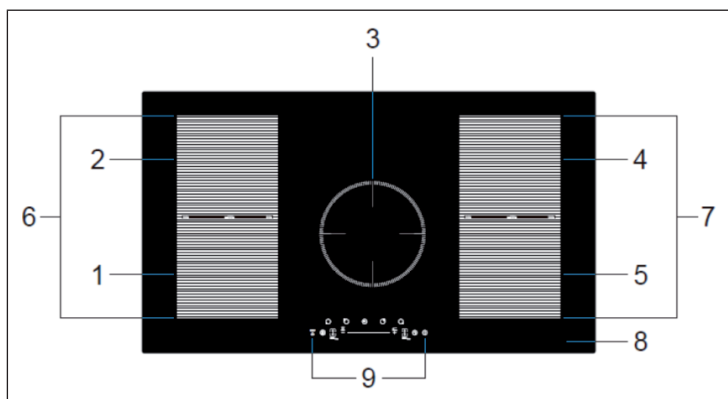
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

10035181, 10035200



1	Zona 2000 W, incremento fino a 2600 W	5	Zona flessibile da 1500 W, incremento fino a 2000 W
2	Zona 1500 W, incremento fino a 2000 W	6	Zona flessibile da 2500 W, incremento fino a 2800 W
3	Zona 2300 W, incremento fino a 3000 W	7	Piastra in vetro
4	Zona 2000 W, incremento fino a 2600 W	8	Pannello di controllo

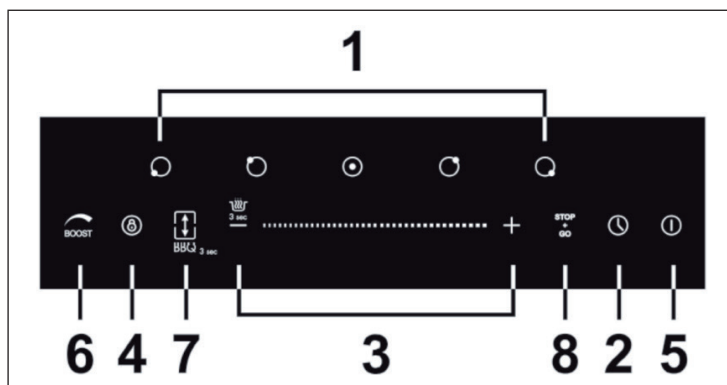
10035182, 10035601, 10040203, 10040204



1	Zona 2000 W, incremento fino a 2600 W	6	Zona flessibile da 2500 W, incremento fino a 2800 W
2	Zona 1500 W, incremento fino a 1800 W	7	
3	Zona 2300 W, incremento fino a 3000 W	8	Piastra in vetro
4	Zona 2000 W, incremento fino a 2600 W	9	Pannello di controllo
5	Zona 1500 W, incremento fino a 1800 W		

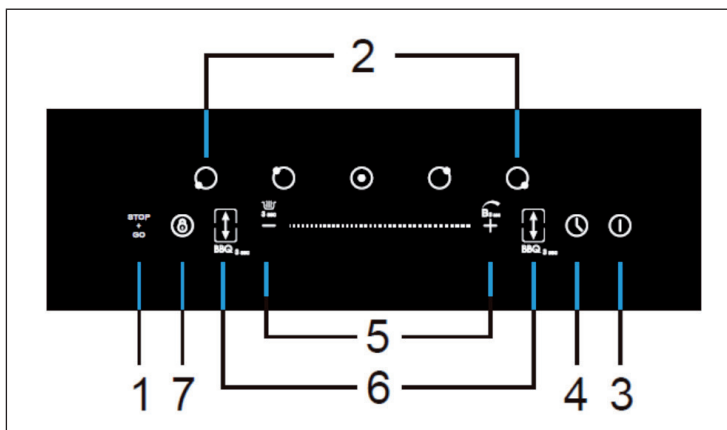
PANNELLO DI CONTROLLO

10035181, 10035200



1	Selezione zona riscaldante	5	On/Off
2	Regolazione del timer	6	Funzione boost
3	Regolazione della potenza	7	Controllo zona flessibile
4	Blocco tasti	8	Tasto stop+go

10035182, 10035601, 10040203, 10040204



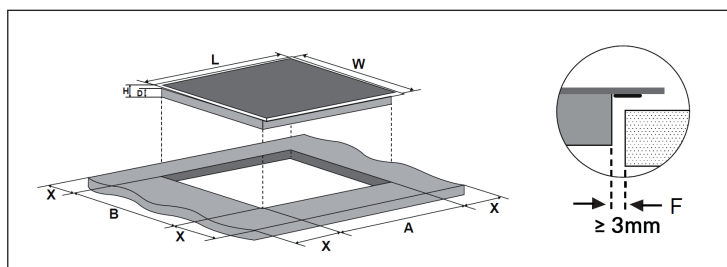
1	Tasto stop+go	5	Regolazione della potenza / mantenimento caldo / funzione boost
2	Selezione zona riscaldante	6	Controllo zona flessibile
3	On/Off	7	Blocco tasti
4	Regolazione del timer		

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.

Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del fornello e l'interno del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

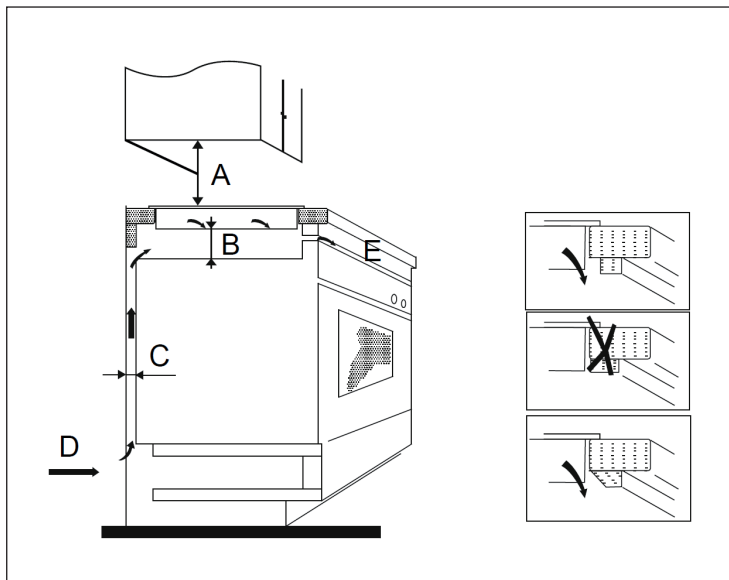


Nota: le misure nella tabella sono in "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	870	490	min. 50	min. 3

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.

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



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

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

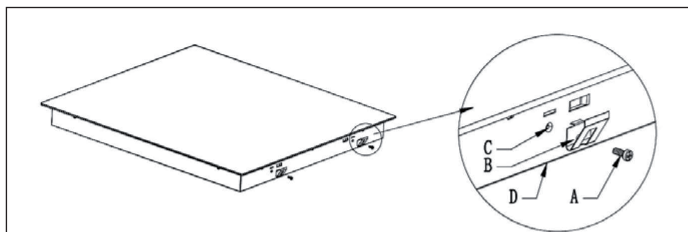
Dopo l'installazione

Assicurarsi di quanto segue:

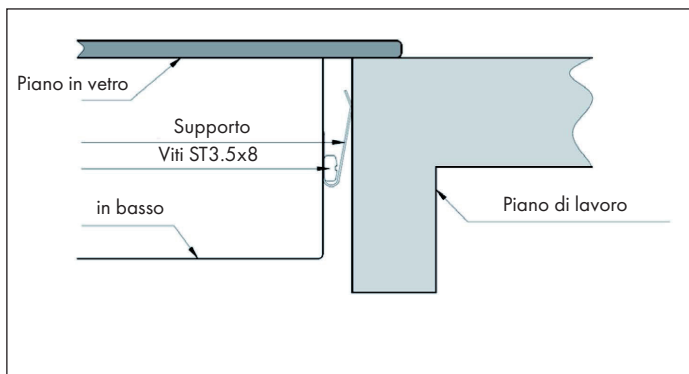
- Il cavo di alimentazione non è accessibile a causa di cassette e sportelli degli armadi.
- Viene garantito un flusso d'aria fresca sul lato inferiore del dispositivo, in modo da avere un ricambio d'aria.
- Viene montata una protezione dal calore sotto al dispositivo, se viene installato sopra a cassette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

Passaggi per l'installazione

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



A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro	Fondo dell'alloggiamento



Misure di sicurezza



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.

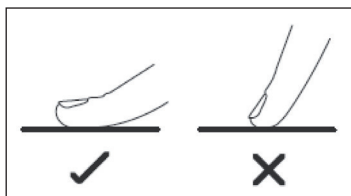
Nota: consultare un elettricista per assicurarsi che la rete elettrica di casa sia adatta al dispositivo. Se sono necessarie modifiche alla rete elettrica, queste devono essere realizzate da un elettricista qualificato.

- 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

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Controllo touch

- I tasti del pannello di controllo del dispositivo sono touch e non è quindi necessario esercitare pressione.
- Premere i tasti con il polpastrello e non con la punta delle dita.




- Ogni volta che il dispositivo registra un contatto con la superficie touch, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti (ad es. da oggetti o panni). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei tasti.

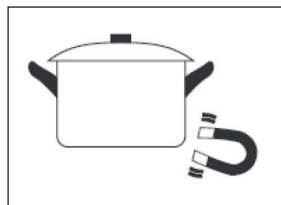
Scegliere le stoviglie adatte

Nota: utilizzare solo stoviglie adatta all'induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo delle pentole.

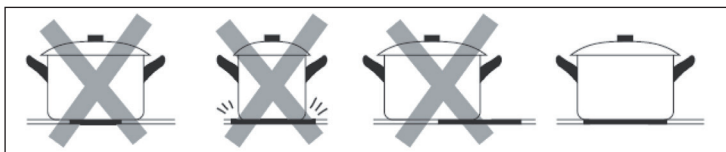
Per controllare se le stoviglie sono adatte, è possibile realizzare un test magnetico. Se il magnete viene attratto, la pentola è adatta all'induzione.

Se non avete un magnete a portata di mano:

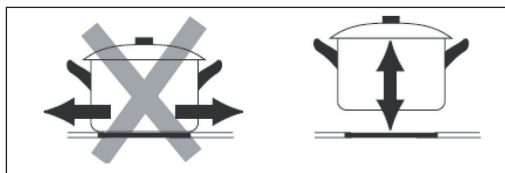
1. Riempire con un po' d'acqua la pentola in questione.
2. Se il simbolo  non compare sul pannello di controllo e l'acqua si scalda, la pentola è adatta all'induzione.
Stoviglie dei seguenti materiali non sono adatte: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, argilla. Non utilizzare pentole con bordi taglienti o con fondo arrotondato.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, poggi sulla superficie in vetro e sia della stessa grandezza del fornello. Utilizzare solo pentole con diametro equivalente a quello del fornello su cui vengono utilizzate. Se si utilizzano pentole più grosse, viene consumata energia al massimo livello di efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore alle aspettative. Pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal fornello a induzione. Posizionare le pentole sempre al centro del fornello.



Sollevare sempre le pentole per toglierle dal fornello. Non trascinare le pentole sul piano di cottura per evitare che il vetro si graffi.




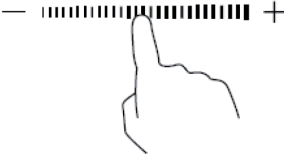
Dimensioni delle pentole

I fornelli si adattano automaticamente, fino a un certo punto, al diametro del fondo delle pentole. Il fondo delle pentole deve però avere un diametro minimo in relazione al fornello. Per ottenere la massima efficienza dal fornello, posizionare la pentola al centro.

Zona di cottura (mm)	Diametro del fondo delle stoviglie adatte a induzione
	Minimo (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zona a induzione flessibile	200

Iniziare la cottura

<p>Toccare il tasto On/Off. Dopo l'accensione, il dispositivo emette un segnale acustico e il pannello di controllo mostra "—" o "- -", a indicare che il dispositivo è in standby.</p>	
<p>Posizionare una pentola adatta sul fornello che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del fornello siano puliti e asciutti.</p>	

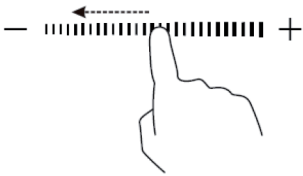


<p>Quando si tocca la selezione del fornello, l'indicazione del fornello selezionato lampeggia.</p>	
	
<p>Regolare la potenza con i tasti - o +, oppure scorrere con il dito sul cursore di regolazione della temperatura o toccare un determinato punto su di esso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non viene impostata la temperatura entro un minuto, il dispositivo a induzione si spegne automaticamente. Bisogna quindi riaccendere il dispositivo e ricominciare dal 1° passaggio. • La temperatura può essere regolata in ogni momento durante la cottura. • Se si scorre il dito sul cursore di regolazione della temperature, i livelli di potenza vanno da 1 a 9. 	

Il simbolo $\cong \sqcup \leq$ lampeggia alternativamente con l'impostazione della temperatura del pannello di controllo. Ciò significa:

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


Se sul fornello non c'è una pentola adatta, non viene prodotto calore. Se non viene posizionata una pentola adatta sul fornello, il pannello di controllo si spegne automaticamente dopo un minuto.

Terminare la cottura

	
<p>Toccare la zona che si desidera spegnere sulla selezione dei fornelli. Spegner il fornello facendo scorrere verso sinistra il dito sul cursore della temperatura.</p>	
<p>Assicurarsi che il pannello di controllo mostri "0" e poi "H". Spegner tutto il piano di cottura con On/Off.</p>	
	
<p>"H" indica che il fornello è ancora troppo caldo per poter essere toccato. Scompare non appena la superficie ha raggiunto una temperatura sicura. Può essere utilizzato anche per risparmiare energia, se si desidera riscaldare altre pentole. Basta posizionarle sul fornello ancora caldo.</p>	

Funzione di mantenimento calore

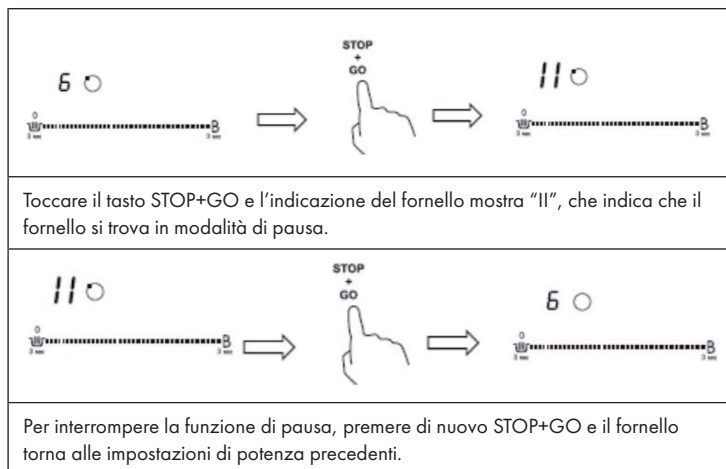
Questa funzione serve a mantenere caldi gli alimenti.

<p>Selezionare il fornello su cui si desidera utilizzare la funzione di mantenimento calore e premere per tre secondi il tasto per la funzione di mantenimento calore. L'indicazione del fornello mostra "A", per indicare che il fornello viene utilizzato per mantenere calore.</p>	
<p>Se si desidera disattivare la funzione di mantenimento calore, premere il tasto per la funzione di mantenimento calore per tre secondi. L'indicazione del fornello mostra "0".</p>	

Funzione pausa

La funzione pausa può essere utilizzata in ogni momento mentre si cucina. Questa funzione permette di interrompere e riprendere il riscaldamento del fornello.

Nota: assicurarsi che il fornello sia acceso. Questa funzione può essere utilizzata solo a fornello acceso.



Utilizzo della funzione grill

La funzione grill permette di mantenere costante la temperatura della padella in modalità zona flessibile.

Toccare un punto a piacere del cursore di regolazione della temperatura della zona sinistra. Toccare e tenere premuto per 3 secondi il tasto per la zona flessibile per attivare la funzione grill. Vengono mostrate "b" e "q".



Funzione boost

Questa funzione permette di avere una potenza maggiore nel giro di un secondo e per un massimo di 5 minuti su un fornello. In questo modo viene velocizzata la cottura.

Toccare la zona di cui si desidera incrementare la potenza sulla selezione dei fornelli. Si accende una spia accanto al tasto.



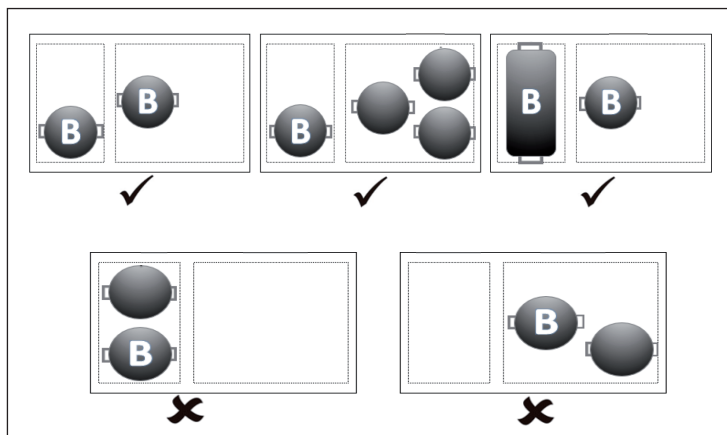
Premendo il tasto boost per 3 secondi, viene incrementata la potenza del fornello selezionato. Compare l'indicazione di potenza "P", a indicare che è in utilizzo la potenza incrementata.

Nota: l'aumento di potenza dura per 5 minuti e poi il fornello torna alla potenza impostata in precedenza. Se si desidera disattivare la funzione boost durante i 5 minuti, toccare l'indicazione del fornello. Accanto al tasto si accende una spia. Premere il tasto boost. Il fornello torna alla potenza impostata in precedenza.

Avvertenze sulla funzione boost

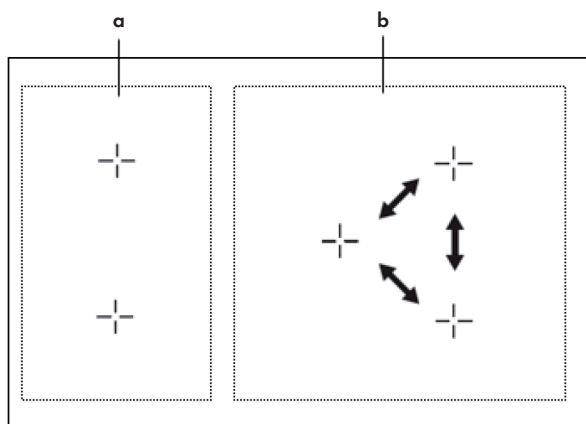
Le tre/quattro zone sono divise in due gruppi. La funzione boost può essere utilizzata sempre solo su 1 fornello per zona. Prima di attivare la funzione boost, procedere prima a spegnere l'altro fornello sullo stesso lato.

Nota: se non si utilizza la funzione boost, è possibile utilizzare contemporaneamente le quattro zone.



Funzione a risparmio energetico

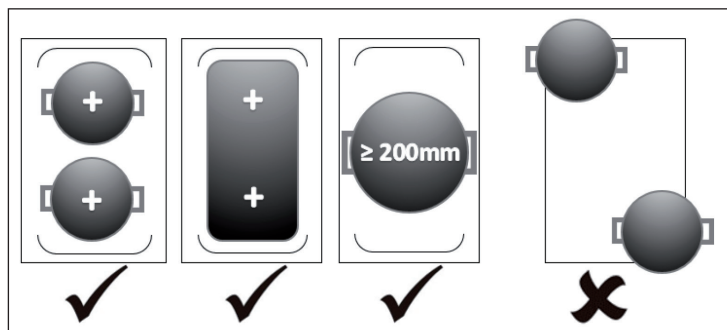
- Le zone di cottura sono divise in due gruppi. Ogni gruppo ha un consumo elettrico massimo di 3700 W. La funzione a risparmio energetico viene attivata quando il consumo totale delle zone di cottura supera i 3700 Watt. La funzione di gestione della potenza diminuisce la potenza delle altre zone di cottura e modifica di conseguenza la potenza indicata. L'indicazione dell'impostazione della temperatura della zona ridotta/delle zone ridotte cambia su quattro livelli. Se, ad esempio, sono accese tutte le zone, i livelli massimi di potenza di tre zone saranno ridotti a livello 5 (1200 W), livello 5 (1200 Watt) e livello 7 (1200 Watt).
- Nel gruppo "a" entrambe le zone di cottura possono lavorare in ogni momento alla massima potenza, dato che la potenza complessiva è di 3300 Watt. Se nel gruppo "b" lavorano due zone e si accende la terza zona, la potenza della terza zona viene ridotta a livello 7 (1200 Watt) e le altre due zone passano automaticamente a livello 5 (1200 Watt). Se la terza zona deve lavorare a livello 9 (1800 o 1500 Watt), è necessario spegnere le altre due zone.



Zona a induzione flessibile

- Questa zona può essere utilizzata come un unico fornello di grandi dimensioni o come due singoli fornelli, in base alle necessità.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti tra loro, che possono essere controllati separatamente. Se si desidera utilizzare la zona come fornello unico, viene trasmessa la medesima potenza su tutta la superficie quando si poggia sopra una pentola. La porzione su cui non si trova la pentola viene spenta automaticamente.

Esempi di posizionamento corretto e sbagliato delle pentole:



Utilizzo come fornello unico

Per utilizzare la zona flessibile come fornello unico, basta toccare l'apposito tasto. La gestione della potenza funziona come per i singoli fornelli.



Utilizzo come due fornelli separati

Per utilizzare la zona flessibile come due fornelli separati con diverse potenze, basta premere nuovamente l'apposito tasto e l'impostazione viene cambiata.



Blocco dei tasti

- I tasti possono essere bloccati per impedire un utilizzo involontario (ad esempio bambini che accendono involontariamente i fornelli).
- Quando il blocco è attivo, tutti i tasti sono disattivati tranne On/Off.

Attivare il blocco dei tasti:

Premere il tasto per il blocco. L'indicazione del timer mostra "Lo".

Disattivare il blocco dei tasti:



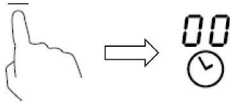


1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare per qualche secondo il tasto per il blocco.
3. Ora è possibile utilizzare il piano cottura

IMPOSTAZIONI TIMER



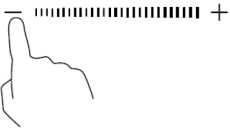


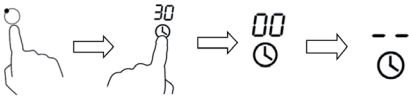
Il timer può essere utilizzato in due modi:

1. Può essere impostato un determinato tempo, allo scadere del quale il dispositivo emette segnali acustici. In tal caso non vengono spenti fornelli allo scadere del tempo.
2. Può essere impostato in modo tale da far spegnere automaticamente uno o più fornelli allo scadere del tempo.

Utilizzo del timer senza selezione del fornello

Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Il contaminuti può essere utilizzato anche senza aver selezionato alcun fornello.	
<p>Premere il pulsante del timer. Il display dei minuti inizia a lampeggiare e sullo schermo viene visualizzato "30".</p>	
<p>Impostare l'ora premendo i tasti - o +. Premere i pulsanti + o - per aumentare o diminuire il tempo di un minuto. Tenere premuti i pulsanti + o -, per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti.</p>	
<p>Disattivare il timer tenendo premuto - fino a quando il tempo si trova su 0. La funzione timer viene interrotta, lo schermo mostra "00".</p>	
<p>Non appena il tempo è impostato, inizia subito il conto alla rovescia. Lo schermo mostra il tempo restante e l'indicazione del timer lampeggia per 5 secondi.</p>	
<p>Quando il tempo è scaduto, viene emesso il segnale acustico per circa 30 secondi e lo schermo mostra "--".</p>	

Spegnere più di un fornello con il timer




<p>Nella selezione di fornelli, toccare il tasto del fornello che si desidera spegnere automaticamente (ad es. fornello 2).</p>	
<p>Toccare la regolazione del timer. L'indicazione dei minuti comincia a lampeggiare e sullo schermo compare "30".</p>	
<p>Impostare il tempo con - e +. Premere - o + per aumentare o diminuire il tempo di un minuto. Tenendo premuti + o -, il tempo viene aumentato o diminuito di 10 minuti. Se il tempo impostato supera 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0.</p>	
<p>Non appena il tempo viene impostato, inizia il conto alla rovescia. Lo schermo mostra il tempo rimanente e l'indicazione del timer lampeggia per 5 secondi.</p>	
<p>Il punto rosso accanto all'indicazione di potenza di un fornello si accende, ad indicare che è stato selezionato questo fornello.</p>	
	
<p>Per disattivare il timer, toccare il cursore di regolazione della temperatura e poi il tasto del timer. Il timer viene disattivato. Lo schermo mostra prima "00" e poi "- -". Quando scade il tempo, il fornello selezionato si spegne automaticamente e compare "H".</p>	

Nota: se altri fornelli erano stati accesi in precedenza, continueranno a rimanere accesi.

Selezionare diversi fornelli

Se si utilizza questa funzione per più di una zona, l'indicazione del timer mostra il tempo più breve.

Esempio: il timer della zona 2 è impostato su 3 minuti e quello della zona 3 su 6 minuti. Il timer mostra [03].

	Impostato su 6 minuti	
	Impostato su 3 minuti	

Nota: il punto rosso che lampeggia vicino all'indicazione della potenza significa che l'indicazione del timer mostra il tempo della zona riscaldante. Se si desidera controllare il tempo impostato di un'altra zona riscaldante, toccare il tasto delle zone riscaldanti. Il timer mostra il tempo impostato.

Una volta scaduto il tempo, il fornello si spegne e il display mostra (H). Se si desidera reimpostare un timer già avviato, ricominciare dal 1° passaggio.

IMPOSTARE LA POTENZA RISCALDANTE

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

SUGGERIMENTI PER CUCINARE



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, dato che olio e grassi si scaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione boost. A temperature molto elevate, olio e grassi possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano un serio rischio d'incendio

Suggerimenti per cucinare

- Abbassare il calore quando inizia l'ebollizione.
- L'utilizzo di coperchi riduce il tempo di preparazione e permette di risparmiare energia grazie al mantenimento del calore.
- Minimizzare la quantità di acqua e grassi per ridurre i tempi di preparazione.
- Iniziare a cucinare con un'impostazione di calore elevata e ridurla quando l'alimento si è scaldato completamente.

Sobbollire e cuocere riso

- Quando si sobbolle, il contenuto della pentola viene cotto sotto al punto di ebollizione a circa 85 °C. Bolle salgono in superficie nel liquido in cottura. Sobbollire è fondamentale per zuppe squisite e morbidi stufati, dato che il gusto si sviluppa senza cuocere eccessivamente la pietanza. Anche salse che contengono uova o addensate con la farina devono essere cotte sotto il punto di ebollizione.
- La preparazione di riso con il metodo di assorbimento può richiedere un'impostazione della temperatura elevata, per garantire la completa cottura nel tempo consigliato.

Cucinare una bistecca

Per preparare bistecche succose e ricche di aroma:

1. Lasciar riposare la bistecca a temperatura ambiente per 20 minuti.
2. Scaldare una padella.
3. Spalmare dell'olio su entrambi i lati della bistecca. Versare un po' d'olio nella padella e metterci la bistecca.
4. Quando si cucina una bistecca, girarla una sola volta. La durata dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si desidera. Il tempo può variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere (con una forchetta o un mestolo) sulla bistecca per controllare il grado di cottura. Più è dura, più è cotta.
5. Far riposare infine la bistecca per qualche minuto su un piatto caldo in modo che si ammorbidisca e i succhi si ridistribuiscono.

Cuocere pietanze mescolando

1. Utilizzare una wok piatta adatta all'induzione o una grossa padella.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli utensili. Cuocere mescolando è un metodo da realizzare in modo rapido. Se si hanno grandi quantità di cibo, cuocerle in diverse porzioni e non tutte in una volta.
3. Far riscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Iniziare a cuocere la carne, toglierla e metterla da parte al caldo.
5. Cuocere le verdure mescolandole. Quando le verdure sono ben calde ma ancora al dente, abbassare il calore, aggiungere la carne e la salsa.
6. Mescolare gli ingredienti per garantire che tutto sia ben caldo.
7. Servire immediatamente

Nota: se sul piano cottura a induzione si trova una pentola non magnetica (ad es. alluminio), una pentola della dimensione sbagliata, o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, ciotole), il dispositivo passa automaticamente dopo un minuto alla modalità standby. La ventola continua a raffreddare il dispositivo per un minuto.

PULIZIA E MANUTENZIONE


Nota: Prima della pulizia, spegnere sempre il dispositivo e lasciarlo raffreddare.

Cosa	Come	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie causate da cibo o liquidi traboccati che non contengono zucchero).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere il fornello. 2. Spruzzare un detergente per piani cottura a fornello caldo, ma non bollente. 3. Passare un panno umido e asciugare il fornello. 4. Riaccendere il fornello. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il fornello viene spento, scompare l'indicazione "Superficie bollente" anche se il fornello è ancora bollente. Attenzione a non ustionarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi, dato che potrebbero danneggiare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto in questione se è adatto per piani cottura a induzione. • Non lasciare residui di detergente sul fornello, altrimenti potrebbe macchiarsi.

Cosa	Come	Importante!
Residui bruciati, sciolti, bollenti contenenti zucchero o spruzzi sul vetro.	<p>Rimuovere i resti con un taglierino, un rasoio o un raschietto per piani cottura in vetroceramica, facendo attenzione a non scottarsi con il fornello acceso.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il fornello. 2. Tenere il raschietto inclinato di 30° e grattare i resti in un angolo freddo del fornello. 3. Rimuovere lo sporco con un panno. 4. Seguire i passaggi 2-4 nel paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere macchie e spruzzi immediatamente, dato che una volta raffreddati sono molto difficili da togliere. • Attenzione: rischio di lesione! Non appena viene tolta la copertura di sicurezza dal raschietto, viene esposta la lama affilata. Utilizzarlo con cura e fare attenzione a non ferirsi. Conservare sempre il raschietto con la copertura posizionata e fuori dalla portata dei bambini.
Resti di cibo e liquido sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il fornello. 2. Ammorbidire i resti. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno straccio da cucina. 4. Asciugare per bene la zona con un pezzo di carta assorbente da cucina. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<p>Se c'è del liquido sopra a un fornello, è possibile che questo emetta un segnale acustico, si spenga da solo e che i tasti non funzionino più. Prima di riaccendere un fornello, assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti.</p>

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
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 lieve rumore se viene utilizzato con un'impostazione di calore elevata.	Questo è dovuto alla tecnologia a induzione.	Questo è del tutto normale. Il rumore dovrebbe però scomparire o diventare meno intenso quando si abbassa il livello di potenza.
Il dispositivo emette il rumore di una ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è accesa per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può capitare che la ventola rimanga in funzione per un certo tempo anche dopo lo spegnimento del dispositivo.	Questo è normale e non è necessario intervenire. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione se la ventola è ancora in funzione.

Le pentole non si scaldano e compare il simbolo  .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il dispositivo non rileva la pentola, perché non è adatta all'induzione. 2. Il dispositivo non rileva la pentola, perché questa è troppo piccola per il fornello o perché non è posizionata al centro. 	Utilizzare solo stoviglie adatte all'induzione (v. "Scegliere le stoviglie"). Posizionare la pentola al centro del fornello e assicurarsi che le dimensioni del fondo siano adatte al fornello.
Il dispositivo o il fornello si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene indicato un codice di errore (normalmente alternato a una o due cifre sull'indicazione del timer).	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio di assistenza ai clienti o un tecnico qualificato.

Codici di errore e il loro significato

Il dispositivo è dotato di una funzione di autodiagnosi. Questo permette al tecnico di controllare la funzione di diversi componenti, senza dover smontare il dispositivo.

Codice di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
F3/F4	Guasto del sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
F9-FA	Guasto del sensore di temperatura IGBT.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
E1/E2	Tensione di corrente anormale.	Controllare che la tensione sia normale. Accendere il dispositivo quando la tensione è normale.
E3	La temperatura del sensore di temperatura della bobina di induzione è molto elevata.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
E5	Il sensore di temperatura IGBT misura temperature elevate.	Riaccendere il dispositivo dopo che si è raffreddato.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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

Geachte klant,

gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en voor meer informatie rondom het artikel.



INHOUDSOPGAVE

Productinformatieblad	188
Veiligheidsinstructies	190
Tips voor gebruik en onderhoud	191
Functiewijze	193
Overzicht apparaat	194
Controlepaneel	196
Installatie	198
Ingebruikname en bediening	203
Timerinstellingen	213
Verwarmend vermogen instellen	215
Kooktips	216
Reiniging en onderhoud	218
Problemen oplossen	220
Instructies voor afvoer	223
Fabrikant & importeur (UK)	223

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Totaal vermogen	6800-7400 W

PRODUCTINFORMATIEBLAD

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie model	10035181, 10035200		
Type kookplaat	Inbouw kookplaat		
Aantal kookzones en/of vlaktes		5	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en -kookvlaktes, stralingsverwarming, kookplaten)	Inductiekookzones		
Bij cirkelvormige kookzones- of vlaktes: doorsnede van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone, tot op 5 mm nauwkeurig.	∅	Midden Rechtsachter Rechtsvoor	28 18 18 cm
Wanneer niet cirkelvormig Kookzones of -vlaktes: lengte en breedte van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone en elke elektrisch verwarmde kookvlakte, tot op 5 mm nauwkeurig.	L B	Linksvoor Linksachter	20x20 20x20 cm
Energieverbruik per kookzone of -vlakte per kg	EC Elektrisch Kookveld	Linksvoor Linksachter Midden Rechtsachter Rechtsvoor	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5 Wh/kg
Energieverbruik kookplaat per kg	EC Elektrisch Kookveld	190,1	Wh/kg

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie model	10035182, 10035601, 10040203, 10040204		
Type kookplaat	Inbouw kookplaat		
Aantal kookzones en/of vlaktes		5	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en -kookvlaktes, stralingsverwarming, kookplaten)	Inductiekookzones		
Bij cirkelvormige kookzones- of vlaktes: doorsnede van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone, tot op 5 mm nauwkeurig.	Ø	Midden	21 cm
Wanneer niet cirkelvormig Kookzones of -vlaktes: lengte en breedte van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone en elke elektrisch verwarmde kookvlakte, tot op 5 mm nauwkeurig.	L B	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	20x20 20x20 20x20 20x20 cm
Energieverbruik per kookzone of -vlaktes per kg	EC Elektrisch Kookveld	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter Midden	187,3 186,5 190,9 187,3 186,5 Wh/kg
Energieverbruik kookplaat per kg	EC Elektrisch Kookveld	187,7	Wh/kg

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Gevaar voor elektrische schokken

- Neem de stekker uit het stopcontact voordat onderhoud of reparaties aan het apparaat worden uitgevoerd.
- Aansluiting op een geaard bedradingssysteem is vereist en verplicht.
- Wijzigingen in het elektrische bedradingssysteem mogen uitsluitend door een hiervoor gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan elektrische schokken en zelfs de dood tot gevolg hebben.



LET OP!

Letselgevaar! De kanten van de kookplaat zijn scherp. Wees voorzichtig om verwonding te vermijden.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Geef deze informatie door aan diegene die het apparaat installeert, aangezien dit de installatiekosten kan verminderen.
- Dit apparaat moet conform deze handleiding worden geïnstalleerd om schade aan eigendommen en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat moet door een hiervoor gekwalificeerd persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomcircuit met stroomonderbreker die volledig is geïsoleerd van de stroomvoorziening.
- Door een incorrecte installatie van het apparaat kunnen alle garantie- en waarborgclaims komen te vervallen.
- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische en mentale vermogens of ervaring en kennis worden gebruikt, in zoverre ze door een voor hen verantwoordelijke persoon zijn ingelicht over een veilig gebruik van het apparaat en de hiermee verbonden gevaren en risico's begrijpen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud van de kookplaat mag nooit door kinderen alleen worden uitgevoerd.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om schade aan eigendommen en/of persoonlijk letsel te voorkomen.

**LET OP!**

Gevaar voor elektrische schokken! Schakel het apparaat onmiddellijk uit wanneer het oppervlak (glaskeramisch oppervlak kookplaat of gelijkwaardig materiaal dat onder spanning staande delen beschermt) barsten vertoont om het risico op elektrische schokken te reduceren.

- Leg geen metalen objecten, zoals messen, lepels, vorken of deksel, op de kookplaat aangezien die heel heet kunnen worden.
- Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger.
- Het apparaat mag niet in verbinding met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening worden gebruikt.
- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kortstondig kookproces moet permanent onder toezicht staan.
- Laat het apparaat bij gebruik nooit zonder toezicht daar vooral koken met olie of vet gevaarlijk kan zijn en tot brand kan leiden. Probeer nooit een vetbrand met water te doven! Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een blusdeken of een pannendeksel.

**LET OP!**

Brandgevaar! Plaats geen andere objecten dan potten en pannen op de inductie kookplaat.

TIPS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Gevaar voor elektrische schokken

- Kook in geen geval op een kapot of gebarsten oppervlak. Wanneer de kookvlaktes breken of barsten vertonen schakelt u het apparaat direct uit via de hoofdschakelaar (wandstopcontact) en neemt u contact op met een gekwalificeerde electricien.
- Schakel het kookvlak voor reiniging of onderhoud uit.
- Het niet opvolgen van dit advies kan elektrische schokken en zelfs de dood tot gevolg hebben.

Gezondheidsrisico's

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals bijvoorbeeld insuliepompen) moeten voor de ingebruikname contact opnemen met een arts of de fabrikant van de implantaten om er zeker van te zijn dat hun implantaat niet beïnvloed wordt door het elektromagnetische veld van de kookplaat.
- Het niet opvolgen van dit advies kan de dood tot gevolg hebben.

**LET OP!**

Verbrandingsgevaar! Tijdens het gebruik worden de voor de gebruiker toegankelijke onderdelen zo heet dat ze brandwonden kunnen veroorzaken. Let erop dat uw lichaam, uw kleding en andere materialen, zoals pannenlappen, de kookplaat pas aanraken wanneer deze volledig is afgekoeld.

- Kinderen op afstand van de inductiekookplaat houden.
- Handvaten van pannen kunnen tijdens het gebruik zo heet worden dat u deze beter niet kunt aanraken. Zorg ervoor dat handvaten van pannen zich niet direct boven een ingeschakeld kookveld bevinden. Let erop dat handvaten van pannen zich buiten het bereik van kinderen bevinden.
- Het niet opvolgen van het advies kan letsel en brandwonden veroorzaken.

**LET OP!**

Risico op verwonding! Het vlijmscherpe lemmet van de schraper komt bloot te liggen zodra u de beveiliging weghaalt. Wees uiterst voorzichtig bij gebruik en leg de schraper altijd met de beveiliging weg, buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van het advies kan letsel en brandwonden veroorzaken.

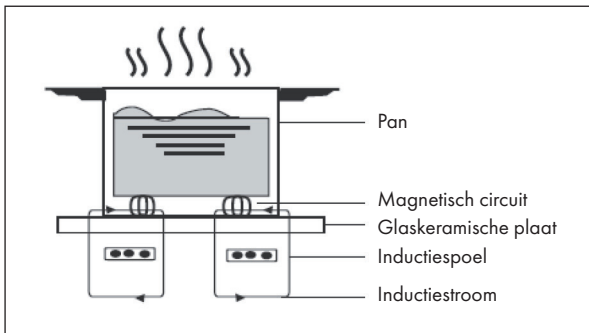
Algemene veiligheidsinstructies

- Laat het toestel tijdens gebruik niet zonder toezicht. Overkoken kan tot rookontwikkeling leiden en vetspetters kunnen vlam vatten.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of bergvlak.
- Laat nooit objecten of keukenbestek op het apparaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. kredietkaart, SD kaart) of elektronische apparaten (bijv. computer, mp3 speler) in de nabijheid van het apparaat liggen daar deze door het elektromagnetische veld kunnen worden beïnvloed.
- Gebruik het apparaat nooit om uzelf of een ruimte op te warmen.
- Schakel de individuele kookvelden en de kookplaat na gebruik uit zoals beschreven in deze handleiding (bijv. door gebruik van de touch bediening). Vertrouw voor het uitschakelen niet op de panherkenning wanneer u de pan weghaalt.
- Sta niet toe dat kinderen met het apparaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar, in het belang van uw kinderen, niets in de kastjes boven het apparaat. Kinderen die stiekem op het apparaat klimmen kunnen ernstig worden verwond door vallende objecten.

- Kinderen of personen met beperkte geestelijke vermogens dienen door een voor hen verantwoordelijk persoon worden geïnformeerd over het gebruik van het apparaat om er zeker van te zijn dat ze het kunnen gebruiken zonder zichzelf en/of anderen in gevaar te brengen.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij dit expliciet in de handleiding wordt aanbevolen. Alle andere reparatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen en bewaar ze daar ook niet.
- Ga niet op de kookplaat staan of zitten.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en trek deze ook niet over het oppervlak van de inductie kookplaat daar deze hierdoor kan beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van het oppervlakte geen metalen borstels of andere agressieve reinigingsmiddelen omdat deze hierdoor kan beschadigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in conventionele huishoudens en gelijkwaardige omgevingen, zoals de personeelskeuken in een winkel of op kantoor en andere werkomgevingen, in boerderijen en door gasten in hotels, motels en bed & breakfasts.
- Raak de kookvelden tijdens gebruik in geen geval met de blote hand aan.
- Kinderen onder 8 jaar kunnen het beste uit de buurt van het apparaat blijven.

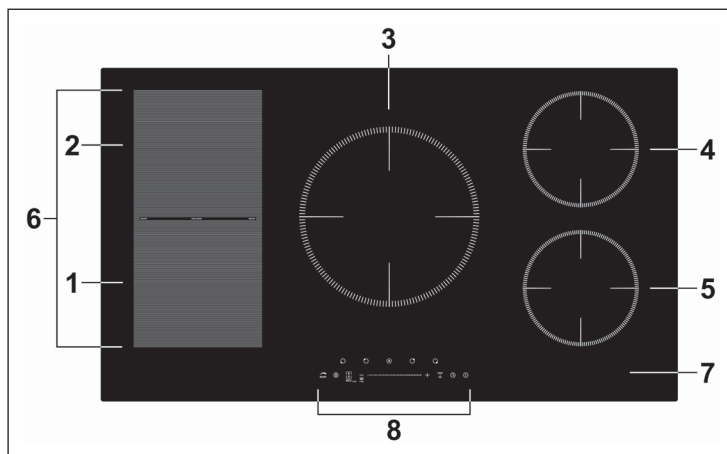
FUNCTIEWIJZE

Koken op inductie is een geavanceerde, efficiënte en voordelige technologie. Het functioneert met behulp van een wisselend magnetisch veld en draagt de hitte direct op de pan over in plaats van deze indirect via het glazen oppervlak te verhitten. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het opwarmt.



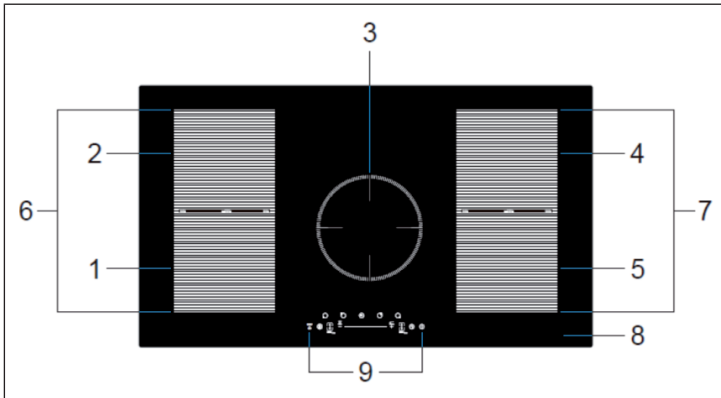
OVERZICHT APPARAAT

10035181, 10035200



1	2000 W bereik, verhoging tot 2600 W	5	1500 W bereik, verhoging tot 2000 W
2	1500 W bereik, verhoging tot 2000 W	6	2500 W bereik, verhoging tot 2800 W
3	2300 W bereik, verhoging tot 3000 W	7	Glazen plaat
4	2000 W bereik, verhoging tot 2600 W	8	Controlepaneel

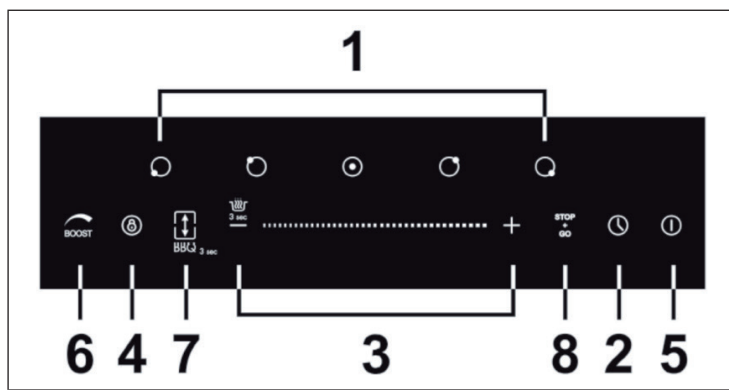
10035182, 10035601, 10040203, 10040204



1	2000 W bereik verhoging tot 2600 W	6	2500 W bereik verhoging tot 2800 W
2	1500 W bereik verhoging tot 1800 W	7	
3	2300 W bereik verhoging tot 3000 W	8	Glazen plaat
4	2000 W bereik verhoging tot 2600 W	9	Controlepaneel
5	1500 W bereik verhoging tot 1800 W		

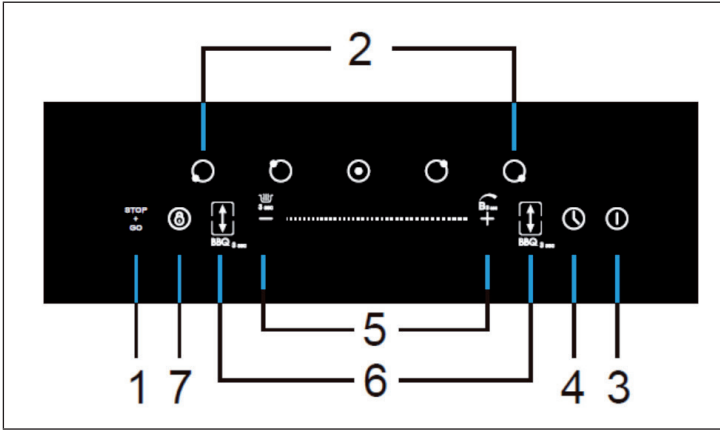
CONTROLEPANEEL

10035181, 10035200



1	Selectietoets hittezone	5	Aan / Uit
2	Regeling timer	6	Boostfunctie
3	Regeling vermogen	7	Controle flexibel bereik
4	Toetsenblokkade	8	'Stop+Go' toets

10035182, 10035601, 10040203, 10040204



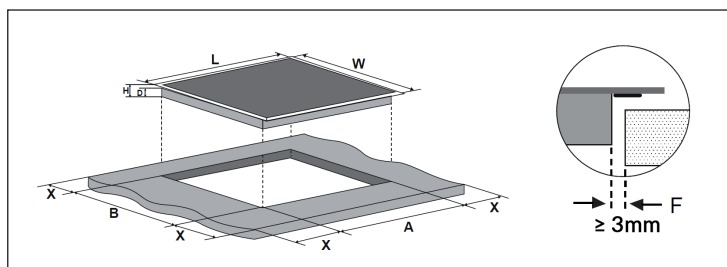
1	'Stop+Go' toets	5	Verwarmingsstand/ warm houden/ boostfunctie
2	Selectietoets hittezone	6	Controle flexibel bereik
3	Aan / Uit	7	Toetsenblokkade
4	Timerinstellingen		

INSTALLATIE

Vorbereiden van het werkvlak

Snij het werkvlak conform de afmetingen in de tekening uit. Voor installatiedoeleinden moet minimaal 5 cm van de werkplaat rondom het gat behouden blijven. Zorg ervoor dat de dikte van de werkplaat minimaal 30 mm is. Kies een hittebestendig en isolerend materiaal voor het werkvlak uit. Hout en gelijkwaardig vezelrijk materiaal kan alleen als werkvlak worden gekozen wanneer het geïmpregneerd is om het risico op een elektrische rok te verminderen en misvorming door warmte te voorkomen.

Let op! De veiligheidsafstand tussen de zijanten van de kookplaat en de binnenzijden van het werkvlak moet minimaal 3 mm zijn.

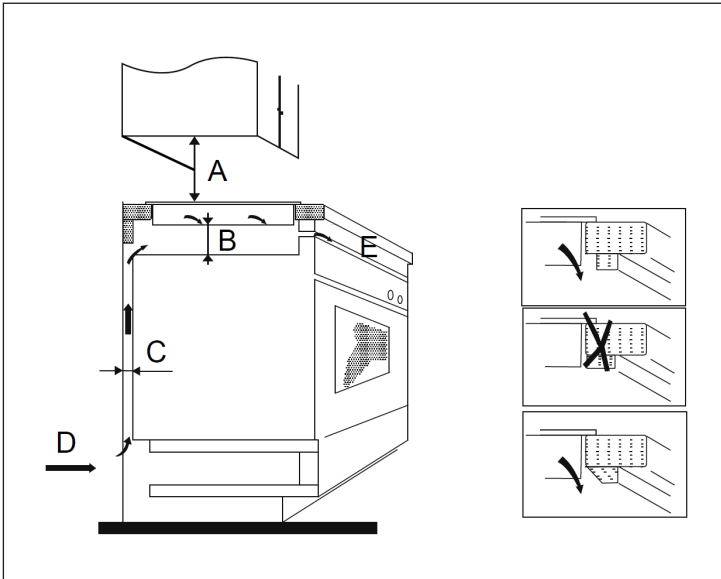


Let op! Bij de in de tabel aangegeven maten gaat het om de weergave in mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	870	490	min. 50	min. 3

Zorg er altijd voor dat het apparaat voldoende belucht wordt en niets de luchtan- en -afvoer blokkeert. Zorg ervoor dat het apparaat in goede toestand is voordat u het inbouwt.

Let op! De veiligheidsafstand tussen kookvlak en hangkastje boven het kookvlak moet minimaal 760 mm zijn.



Let op! Bij de in de tabel aangegeven maten gaat het om de weergave in mm.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Opening luchtaanvoer	Opening luchtafvoer 5 mm

Voor de installatie

Zorg ervoor dat:

- het werkoppervlak egaal is en dat er geen onderdelen zijn die de voor het toestel benodigde ruimte beïnvloeden.
- het werkoppervlak uit hittebestendig en isolerend materiaal bestaat.
- een oven over een ingebouwde koelventilator moet beschikken wanneer het apparaat erboven wordt ingebouwd.
- een geschikte stroomonderbreker conform de plaatselijke voorschriften voor bedrading is ingebouwd en gemonteerd in de staande bedrading zodat een volledig scheiding van het elektriciteitsnet mogelijk is.
- de stroomonderbreker moet van een goedgekeurd type zijn en een contactopening van 3 mm tussen alle polen hebben (of in alle actieve [fases] conductoren, wanneer de plaatselijke voorschriften dit toestaan).
- de stroomonderbreker gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker van de inductiekookplaat.
- u contact opneemt met de plaatselijke bouwautoriteiten wanneer u twijfelt over de installatie.
- u hittebestendige en gemakkelijk te reinigen materialen (zoals keramische tegels) op de muren rondom de inductiekookplaat bevestigt.

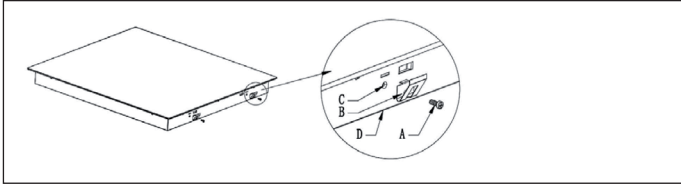
Na de installatie

Zorg ervoor dat:

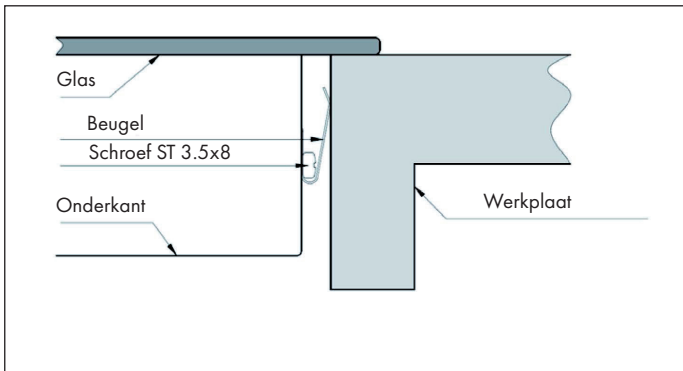
- de stroomkabel niet toegankelijk is via kastdeurtjes en schuiflades.
- een toegang voor frisse lucht aan de onderkant van het apparaat gegarandeerd is zodat de lucht kan circuleren.
- een warmtescherm onder het apparaat wordt geplaatst wanneer het apparaat boven een schuiflade of kastje wordt geïnstalleerd.
- de stroomonderbreker gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker van de inductiekookplaat.

Plaatsen van de bevestigingsschroeven

1. Het apparaat moet op een stabiele, gladde oppervlakte worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op uitstekende delen.
2. Bevestig het apparaat aan het werkopervlak door na de installatie vier beugels aan de onderkant (zie afbeelding) te bevestigen.
3. Pas de beugels aan de dikte van het werkvlak aan.



A	B	C	D
Schroef	Beugel	Boorgat	Bodem behuizing



Vorzorgsmaatregelen



LET OP!

Risico op verwonding! De inductiekookplaat moet door gekwalificeerde krachten of elektriciens worden geïnstalleerd. Probeer het apparaat nooit zelf in te bouwen.

- Het apparaat mag niet direct boven afwasmachines, koelkasten, vrieskasten, wasmachines of wasdrogers worden geïnstalleerd omdat het vocht de elektronica van het apparaat kan beschadigen.
- Het apparaat moet zo geïnstalleerd worden dat de hitte weg kan hetgeen de betrouwbaarheid van het apparaat verbetert.
- De muren en oppervlaktes rondom het apparaat moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen moet de lijmlaag hittebestendig zijn.
- Voor het reinigen mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

Aansluiting op het stroomnet



LET OP!

Risico op verwonding! Dit apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel of een elektricien worden aangesloten op het stroomnet.

Controleer voor de aansluiting of:

- het kabelsysteem bij u thuis geschikt is voor het benodigde vermogen van het apparaat.
- de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.
- de voedingskabels bestand zijn tegen de belasting die op het typeplaatje is aangegeven.

Gebruik geen adapter, overgangstukken of meervoudige stekkerdozen om het apparaat aan te sluiten omdat deze tot oververhitting en brand kunnen leiden. De stroomkabel mag geen hete onderdelen van het apparaat aanraken en moet zo geplaatst worden dat het op geen enkel moment meer dan 75°C wordt.

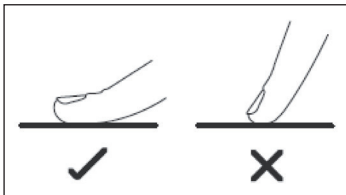
Tip: overleg van tevoren met uw elektricien of het stroomnet bij u thuis geschikt is voor het apparaat. Wijzigingen in de stroomvoorziening mogen uitsluitend door een hiervoor gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

- Wanneer de stroomkabel beschadigd is en vervangen moet worden neemt u contact op met de fabrikant of de klantenservice om schade aan eigendommen en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Wanneer het apparaat direct met het stopcontact wordt verbonden moet een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen alle contacten worden geïnstalleerd.
- De installateur moet de veiligheid van de elektrische verbinding controleren en ervoor zorgen dat deze aan alle veiligheidsnormen voldoet.
- De stroomkabel mag niet verbogen of plat gedrukt worden.
- Controleer de stroomkabel regelmatig op beschadiging.

INGEBRUIKNAME EN BEDIENING

Touch bediening

- De toetsen van het controlepaneel reageren op aanraking. Het is dus niet nodig om druk uit te oefenen bij het aanraken.
- Gebruik voor het aanraken de bal van de vinger en niet de punt.

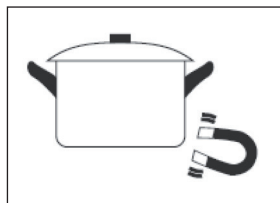


- Ledere keer dat het apparaat een aanraking registreert laat het een piep horen.
- Let erop dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet afgedekt worden (bijvoorbeeld door voorwerpen of een kleedje). Zelfs een dun laagje water kan het gebruik van de toetsen al hinderen.


Selecteren van het kookgerei

Let op! Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor inductie. Kijk op de verpakking of de onderkant van de pan of het inductiesymbool zichtbaar is.

U kunt ter controle van de bruikbaarheid een magnetische test uitvoeren. Beweeg een magneet in de richting van de onderkant van de pan. Wanneer de magneet aangetrokken wordt is de pan geschikt voor inductie.



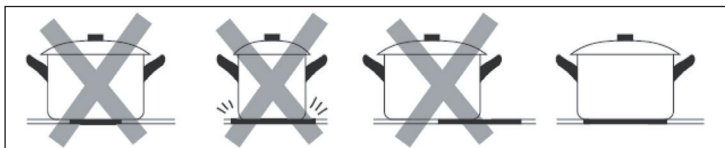
Wanneer u geen magneet bij de hand heeft:

1. Doe wat water in een pan waarvan u de geschiktheid wilt controleren.
2. Wanneer het symbool  niet op het controlepaneel verschijnt en het water warm wordt is de pan geschikt voor inductie.

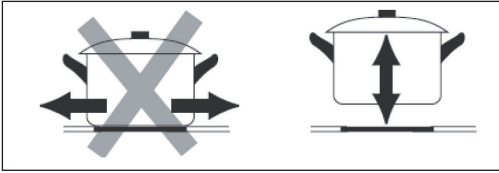
Kookgerei dat gemaakt is van de volgende materialen, is niet geschikt: zuiver edelstaal, aluminium of koper zonder magnetische onderkant, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk. Gebruik geen kookgerei dat scherpe randen of een afgeronde onderkant heeft.



Controleer of de onderkant van uw pan recht is, plat op het glazen oppervlak ligt en even groot als het kookveld is. Gebruik uitsluitend pannen waarvan de diameter hetzelfde is als de markering op het kookveld. Wanneer u een wat grotere pan gebruikt wordt de energie op het hoogste efficiëntieniveau verbruikt. Wanneer u een kleinere pan neemt kan de efficiëntie minder zijn dan verwacht. Het is mogelijk dat pannen met een doorsnede van minder dan 140 mm niet door de inductiekookplaat worden herkend. Plaats de pan altijd in het midden van de kookplaat.



Til de pan altijd van de inductiekookplaat. Trek niet aan de pan om beschadiging van het glas te voorkomen.




Afmetingen pannen

De kookvelden passen zich, tot op zekere hoogte, automatisch aan de doorsnede van de onderkant van de pan aan. De onderkant van de pan moet een minimale doorsnede hebben die overeenkomt met het kookveld. Voor de beste efficiëntie plaatst u de pan in het midden van uw kookveld.

Kookzone	Doorsnede onderkant inductie pan
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexibel inductiebereik	200

Beginnen met koken

<p>Raak de Aan / Uit toets aan. Na het inschakelen piept het apparaat eenmaal en het controlepaneel geeft „-“ of „-“ aan, wat betekent dat het apparaat zich in stand-by modus bevindt.</p>	
<p>Plaats een geschikte pan op het kookveld dat u wilt gebruiken. Verzekert uzelf ervan dat de onderkant van de pan en het oppervlak van het kookveld schoon en droog zijn.</p>	

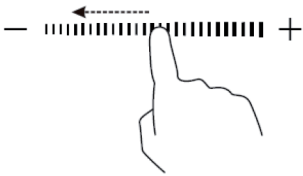


<p>Wanneer u de kookpitsselectie aanraakt knippert de weergave van het kookveld dat u geselecteerd heeft.</p>	
	
<p>Pas het vermogen aan door de toetsen - of + aan te raken of met de vinger langs de temperatuurregelaar te schuiven dan wel deze op een willekeurige plaats aan te raken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer u binnen een minuut geen temperatuurkeuze maakt schakelt het inductietoestel zich automatisch uit. Dan moet u het apparaat opnieuw inschakelen en bij stap 1 beginnen. • U kunt de temperatuurinstelling op elk moment tijdens het kookproces wijzigen. • Wanneer u met uw vinger langs de temperatuurregelaar schuift varieert het vermogen van stand 1 tot stand 9. 	

Het symbool $\geq \leq$ knippert afwisselend met de temperatuurinstelling op het controlepaneel. Dat betekent dat:

- u de pan niet correct op het kookveld heeft gezet of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductie of
- de pan te klein is of zich niet in de midden van het kookveld bevindt.


Er wordt niet verhit wanneer er geen geschikte pan op het kookveld is gezet. Het controlepaneel schakelt zich automatisch na een minuut uit wanneer er geen passende pan op het kookveld wordt gezet.

Het koken beëindigen

	
<p>Raak in de kookveldselectie het deel aan dat u uit wilt schakelen. Schakel het kookveld uit door op de temperatuurregelaar met de vinger naar links te gaan.</p>	
<p>Verzekert uzelf ervan dat het controlepaneel '0' en aansluitend 'H' weergeeft. Schakel het apparaat vervolgens via de Aan / Uit-toets uit.</p>	
	
<p>'H' geeft aan dat het kookveld nog te heet is om aan te raken. De weergave verdwijnt zodra het oppervlakte tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Deze functie kan ook worden gebruikt om energie te besparen wanneer u nog iets anders wilt verwarmen. U kunt de betreffende pan dan gewoon op de nog hete pit zetten.</p>	

Warmhoudfunctie

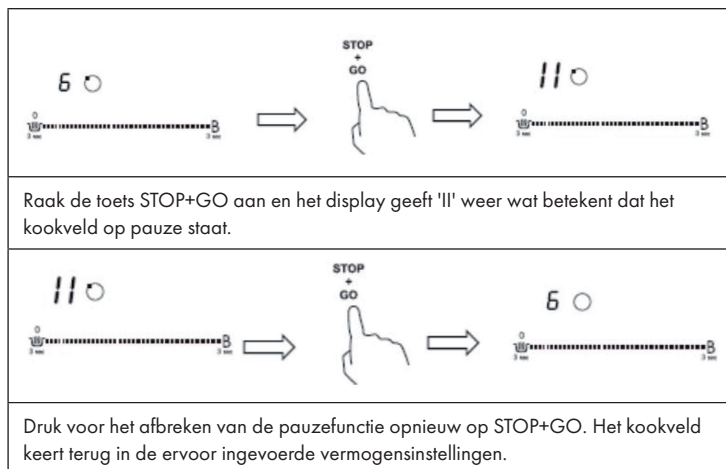
De warmhoudfunctie dient om maaltijden warm te houden.

<p>Selecteer de kookpit waarbij de warmhoudfunctie wilt gebruiken druk 3 seconden lang op de warmhoud-toets. Het display geeft dan 'A' aan om aan te geven dat de kookplaat gebruikt wordt voor warm houden.</p>	
<p>Wanneer u de warmhoudfunctie wilt deactiveren drukt u 3 seconden lang op de warmhoud-toets. Het display geeft dan '0' weer.</p>	

Pauzefunctie

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het kookproces worden gebruikt. Hiermee kan het verhitten van het kookveld worden onderbroken en weer gestart worden.

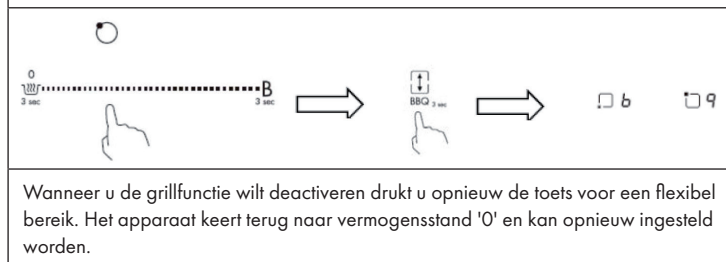
Let op: controleer of het kookveld ingeschakeld is. Deze functie kan alleen worden gebruikt wanneer het kookveld ingeschakeld is.



Gebruik van de grillfunctie

De grillfunctie maakt het mogelijk om de temperatuur constant te houden in de flexibele modus.

Raak een willekeurige plaats op de temperatuurregelaar in de linker zone aan. Druk de toets voor het flexibele bereik 3 seconden lang in om de grillfunctie te activeren, 'b' en 'q' worden vervolgens weergegeven.



Boostfunctie

Deze functie maakt het mogelijk voor één kookveld binnen een seconde gedurende max. 5 minuten het vermogen te verhogen. Hierdoor kan het kookproces versneld worden.

Raak in de kookpitsselectie de zone aan waarvan het vermogen moet worden verhoogd. Naast de toets licht een indicator op.



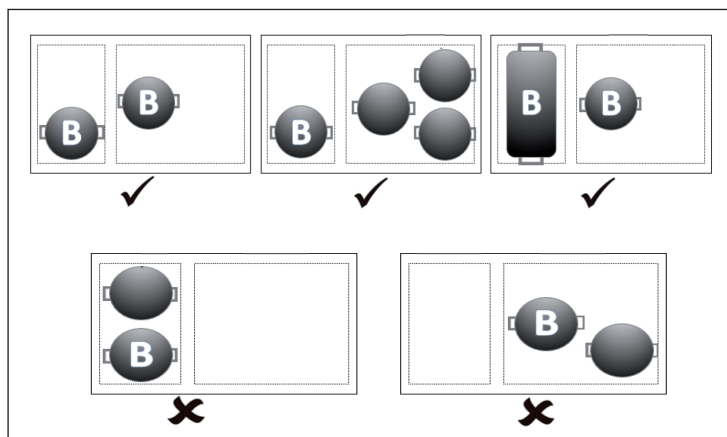
Wanneer u de boost-toets 3 seconden ingedrukt houdt wordt het vermogen van de geselecteerde kookzone verhoogd. Het display laat 'P' zien wat betekent dat het vermogen verhoogd is.

Let op: de verhoging van het vermogen duurt 5 minuten. Aansluitend keert het kookveld terug naar het daarvoor ingestelde vermogen. Wanneer u de boostfunctie binnen deze 5 minuten wilt deactiveren raakt u de het display aan. Naast de toets licht een indicator op. Druk op de boost-toets. Aansluitend keert het kookveld terug naar het daarvoor ingestelde vermogen.

Info m.b.t. de boostfunctie

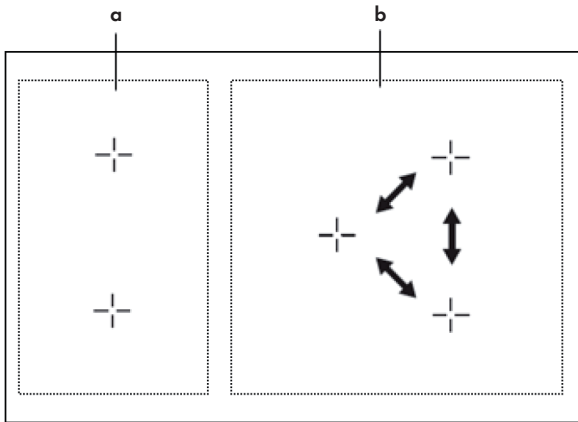
De drie/ vier zones zijn opgedeeld in twee groepen. De boostfunctie kan altijd maar op één veld per zone worden toegepast. Voordat u de boostfunctie activeert schakelt u eerst het andere kookveld aan dezelfde kant uit.

Info: wanneer u de boostfunctie niet gebruikt, kunnen alle vier de zones tegelijk worden gebruikt.



Energiebesparende functie

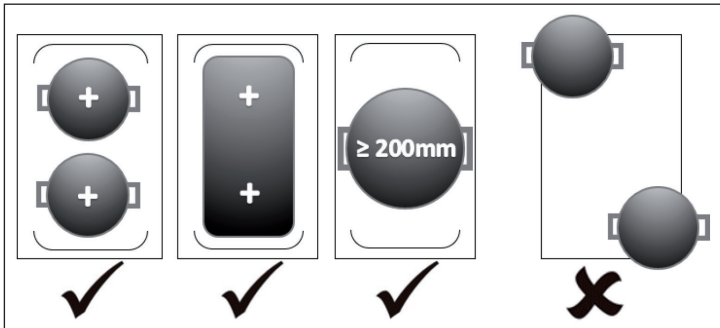
- De kookzones zijn verdeeld in twee groepen. Elke groep heeft een maximale stroombelasting van 3700 W. De besparende functie wordt geactiveerd wanneer de totale stroombelasting van de zones meer is dan 3700 W. De Power Management functie vermindert het vermogen van de andere kookzones en wijzigt het weergegeven vermogen overeenkomstig. De weergave van de temperatuurstellingen wisselt tussen vier standen. Wanneer, bijvoorbeeld, alle zones ingeschakeld zijn worden de hoogste vermogensstanden van drie zones teruggebracht naar stand 5 (1200 W), stand 5 (1200 W) en stand 7 (1200 W).
- In groep a kunnen beide kookzones op elk moment met vol vermogen functioneren aangezien het maximaal gecombineerde vermogen 3300 W is. Wanneer in groep b twee zones functioneren en u de derde zone inschakelt wordt het vermogen van de derde zone gereduceerd tot stand 7 (1200 W) en de andere beide zones komen automatisch op stand 5 (1200 W). Wanneer de derde zone op stand 9 (1800 W of 1500 W) moet functioneren, moet u de beide andere zones uitschakelen.



Flexibel inductiebereik

- Dit bereik kan als een groot kookveld of als twee individuele kookvelden worden gebruikt, afhankelijk van wat u nodig heeft om te koken.
- Het flexibele bereik bestaat uit twee onafhankelijk van elkaar functionerende spoelen die afzonderlijk kunnen worden bediend. Wanneer u het flexibele bereik als een groot kookveld gebruikt heeft het overal hetzelfde vermogen wanneer u er een pan op plaatst. Het deel waar de pan niet op staat wordt automatisch uitgeschakeld.

Voorbeelden voor een goede en een slechte positionering van de pan:



Gebruik als één groot kookveld

Om het flexibele bereik als één groot kookveld te gebruiken raakt u gewoon de bijbehorende toets aan. De vermogensinstelling functioneert zoals bij de individuele kookvelden.



Gebruik als twee onafhankelijke kookvelden

Om het flexibele bereik als twee onafhankelijke kookvelden met verschillende vermogens te gebruiken drukt u opnieuw op de bijbehorende toets en de instelling wordt gewijzigd.



Toetsenblokkade

- U kunt de toetsen blokkeren om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die de kookvelden per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de toetsenblokkade actief is zijn alle toetsen, behalve de Aan / Uit-toets, gedeactiveerd.

Activeren van de toetsenblokkade:

Druk op de toets toetsenblokkade. Het timerdisplay geeft 'Lo' aan.

Deactiveren van de toetsenblokkade:

1. Verzeker uzelf ervan dat het kookveld ingeschakeld is.
2. Raak de toets toetsenblokkade een aantal seconden aan.
3. U kunt het kookveld nu gebruiken.

TIMERINSTELLINGEN






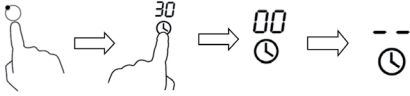
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

1. U kunt een bepaalde tijd instellen waarna het apparaat begint de piepen. In dit geval wordt na afloop geen enkel kookveld uitgeschakeld.
2. U kunt de timer zo instellen dat na afloop van het geprogrammeerde aantal minuten één of meerdere kookvelden automatisch uitgeschakeld worden.

Gebruik van de timer zonder kookveldselectie

Controleer of het kookveld ingeschakeld is. U kunt de kookwekker ook gebruiken wanneer u geen kookplaat heeft geselecteerd.	
Druk op de timertoets. De minutenweergave begint te knipperen en '30' wordt op het display weergegeven.	
Stel de tijd in door op + en - te drukken. Druk op de toetsen + en - om de tijd telkens met een minuut te verhogen of te verlagen. Wanneer u de toetsen + en - ingedrukt houdt, wordt de tijd telkens met 10 minuten verhoogd of verlaagd.	
Deactiveer de timer door zolang op de - toets te drukken tot de tijd op 0 staat. De timerfunctie wordt afgebroken en het display geeft '00' weer.	
Zodra de tijd ingesteld is begint direct de countdown. Het display laat de nog resterende tijd zien en de timerweergave knippert gedurende 5 seconden.	
Wanneer de timer afgelopen is piept het alarm ca. 30 seconden en het beeldscherm geeft '-1' weer.	

Meer dan één kookveld met de timer uitschakelen




<p>Raak in de kookveldselectie de toets van de kookplaat aan die u automatisch uit wilt laten schakelen (bijv. kookplaat 2#).</p>	
<p>Raak de timerregeling aan De minutenweergave begint te knipperen en '30' wordt op het display weergegeven.</p>	
<p>Stel de tijd in door op + en - te drukken. Druk op de toetsen + en - om de tijd telkens met een minuut te verhogen of te verlagen. Wanneer u de toetsen + en - ingedrukt houdt, wordt de tijd telkens met 10 minuten verhoogd of verlaagd. Wanneer de door u ingestelde tijd de 99 minuten overschrijdt gaat de timer automatisch weer naar 0.</p>	
<p>Zodra de tijd ingesteld is begint direct de countdown. Het display laat de nog resterende tijd zien en de timerweergave knippert gedurende 5 seconden.</p>	
<p>De rode punt naast de vermogensweergave van een kookplaat licht op, hetgeen betekent dat deze kookplaat is geselecteerd.</p>	
	
<p>Raak om de timer te deactiveren de temperatuurregelaar aan en aansluitend de timertoets. De timer wordt gedeactiveerd. Het display geeft vervolgens '00' en aansluitend '-' weer. Wanneer de tijd van de timer afgelopen is schakelt de bijbehorende kookplaat zich automatisch uit en geeft 'H' aan.</p>	

Let op: eerder ingeschakelde kookplaten zonder timer worden niet automatisch uitgeschakeld.

Selectie meerdere kookvelden

Wanneer u deze functie voor meer dan één hittezone gebruikt laat het timerdisplay de kortste tijd zien.

Voorbeeld: de timer van zone 2 is op 3 minuten ingesteld, die van zone 3 op 6 minuten. Het display geeft [03] aan.

	Op 6 minuten ingesteld	
	Op 3 minuten ingesteld	

Let op: de knipperende rode punt naast de vermogensweergave betekent dat de timerweergave de tijd van de hittezone weergeeft. Wanneer u de ingestelde tijd van een andere hittezone wilt controleren raakt u de hittezone-toets aan. De timer geeft de ingestelde tijd aan.

Wanneer de tijd afgelopen is gaat de kookzone uit en laat het display [H] zien. Wanneer u een timer die al aftelt opnieuw wilt instellen begint opnieuw bij stap 1.

VERWARMEND VERMOGEN INSTELLEN

Vermogensstand	Geschikt voor
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Smelten van chocolade • Suddereren • Langzaam verwarmen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Kort aanbraden • Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frituren en scherp aanbraden • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

KOOKTIPS

**LET OP!**

Brandgevaar! Wees bijzonder voorzichtig aangezien olie en vet heel snel heet worden, zeker wanneer u de boostfunctie gebruikt. Bij heel hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontsteken en vormen dan een enorm brandgevaar.

Tips voor het koken

- Reduceer de warmte wanneer het eten begint te koken.
- Het gebruik van een pannendecksel reduceert de bereidingstijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid water of vet om de bereidingstijd te reduceren.
- Begin het kookproces met een hoge temperatuurinstelling en reduceer de warmte zodra het eten voldoende verhit is.

Suddereren, rijst koken

- Bij het sudderen wordt de inhoud van de pan onder het kookpunt op ongeveer 85°C gaar gekookt. Af en toe stijgen er belletjes op. Suddereren is de sleutel tot heerlijke soepen en malse schotels daar de smaak zich kan ontwikkelen zonder dat het eten daarbij te lang gekookt wordt. Op ei gebaseerde en met meel aangedikte sauzen kunt u het beste ook onder het kookpunt bereiden.
- Voor het bereiden van rijst met de absorptiemethode kan een hoger vermogen nodig zijn om te garanderen dat de rijst ook in de aanbevolen tijd gaar wordt.

Steak aanbraden

Voor het bereiden van sappige, aromatische steaks:

1. Laat het vlees gedurende circa 20 minuten op kamertemperatuur rusten.
2. Verhit een pan.
3. Wrijf de beide kanten van de steak met olie in. Druppel wat olie in de hete pan en leg aansluitend de steak erin.
4. Draai de steak tijdens het aanbraden maar één keer om. De duur van het aanbraden hangt af van de dikte van de steak af en van uw eigen voorkeur. De tijd kan per kant variëren tussen 2-8 minuten. Druk op de steak (bijvoorbeeld met een vork of kooklepel) om te controleren hoe gaar hij is. Hoe steviger het aanvoelt, hoe gaarder hij is.
5. Leg de steak aansluitend een aantal minuten op een warm bord zodat hij kan rusten en mals kan worden.

Roerbakken

1. Kies een wok of grote pan die compatibel is met koken op inductie.
2. Houdt alle ingrediënten en accessoires klaar. Het roerbakken gaat normaal gesproken snel. Wanneer u grote hoeveelheden levensmiddelen heeft bakt u deze in kleine porties en niet ineens.
3. Laat de pan kort voorverwarmen en voeg twee theelepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees aan, haal het uit de pan en zorg dat het warm blijft.
5. Bak de groente al roerende. Wanneer de groente heet, maar nog niet helemaal gaar is, reduceert u de warmte van het kookveld, legt u het vlees terug in de pan en voegt u uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten rustig door elkaar om te garanderen dat alles goed warm wordt.
7. Serveer het eten direct.

Let op: wanneer een niet-magnetische pan (bijv. aluminium), een pan met een incorrect formaat of een klein voorwerp (bijv. een mes, vork of schaalpje) op de inductieplaat ligt, gaat het apparaat na een minuut automatisch in de stand-by modus. De ventilator koelt het apparaat nog een minuutje verder af.

REINIGING EN ONDERHOUD


Let op: schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u met de schoonmaak begint.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Dagelijkse verontreiniging op het glas (vingerafdrukken, afdrukken en vlekken, veroorzaakt door overvloedig, niet-suikerhoudend voedsel en vloeistoffen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Sproei een reinigingsmiddel voor kookplaten op het oppervlak zolang dit nog warm, maar niet meer heet, is. 3. Wis met een vochtige doek na en droog de plaat met een handdoek af. 4. Zet de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is verdwijnt de weergave 'heet oppervlak' hoewel de kookplaat nog heet is. Let op dat u zich niet verbrandt! • Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen. Kijk op de verpakking of uw schoonmaakmiddel geschikt is voor keramische kookplaten. • Laat geen residu van het reinigingsmiddel achter aangezien dit het glas kan aantasten.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgelopen, gesmolten of heet, suikerachtig residu en spetters op het glas.	<p>Verwijder het vuil met een tapijtnes, een scheermes of een glasschraper voor keramische kookplaten, maar pas op dat u zich aan de hete plaat brandt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houdt de schraper in een hoek van 30°C en kras het vuil naar een koude hoek van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een lap of theedoek. 4. Volg de stappen 2-4 onder 'Dagelijkse verontreiniging'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken en spetters direct aangezien het lastiger te verwijderen is wanneer het eenmaal koud geworden is. • LET OP! Risico op verwonding! Zodra de bescherming van de schraper verwijderd is ligt het scherpe lemme bloot. Ga hier voorzichtig mee om, om letsels te voorkomen. Berg de schraper altijd met de bevestiging op zijn plaats buiten het bereik van kinderen op.
Overgelopen voedsel of vloeistof op de functie-toetsen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Laat het residu weken. 3. Neem de toetsen met een vochtige lap, een zachte spons of een theedoek af. 4. Veeg het bereik helemaal droog met een vel keukenrol. 5. Zet de kookplaat weer aan. 	<p>Het kan zijn dat de kookplaat piept, zichzelf uitschakelt en dat de toetsen niet meer functioneren zolang de vloeistof erop zit. Verzeker uzelf ervan dat de toetsen schoon en droog zijn voordat u de plaat weer aanzet.</p>

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat op het stroomnet is aangesloten en ingeschakeld is. Controleer of er misschien een stop omgezet of vervangen moet worden. Wanneer het probleem blijft bestaan wendt u zich tot een gekwalificeerde electricien.
De functietoetsen reageren niet.	De toetsen zijn geblokkeerd.	Deactiveer de toetsenblokkade.
De toetsen zijn lastig te bedienen.	Er bevindt zich een dunne waterlaag op de toetsen of u gebruikt de punt van uw vinger in plaats van de bal.	Controleer of de toetsen droog zijn en gebruik de bal van uw vinger.
Het glas is gekrast.	Er is kookgerei gebruikt met scherpe randen of een schuurspons/-middel voor de schoonmaak.	Gebruik alleen kookgerei met platte, schone bodems. Gebruik voor het schoonmaken geen schuurspons of -middel.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Door het ontwerp kunnen dergelijke geluiden zich voordoen bij bepaalde pannen daar de bodem vaak uit verschillende materialen is opgebouwd die bij verhitting anders uitzetten.	Hier gaat het niet om een fout, dergelijke geluiden zijn normaal.
Het apparaat laat een zacht, zoemend geluid horen wanneer het met een hoge temperatuurstelling wordt gebruikt.	Dit wordt veroorzaakt door de inductietechnologie.	Dit is normaal. Het geluid wordt minder of verdwijnt volledig wanneer u de temperatuur vermindert.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het geluid van de interne ventilator is hoorbaar.	De ingebouwde ventilator gaat aan om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Het kan voorkomen dat de ventilator nog enige tijd doorloopt nadat u het apparaat uitgeschakeld heeft.	Dit is normaal en hier hoeft niets aan gedaan te worden. Neem de stekker niet uit het stopcontact wanneer de interne ventilator nog loopt.
De pan wordt niet warm en het symbool  wordt weergegeven.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het apparaat herkend de pan niet omdat deze niet geschikt is voor inductie. 2. Het apparaat herkend de pan niet omdat deze te klein is of zich niet in het midden van het kookveld bevindt. 	Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor inductie (zie: 'Selecteren van kookgerei'). Plaats de pan in het midden van het kookveld en controleer of de afmetingen van de onderkant geschikt zijn voor het kookveld.
Het apparaat of het kookveld heeft zichzelf onverwacht vanzelf uitgeschakeld, een toon klinkt en een foutmelding wordt weergegeven (vaak afwisselend met één of twee cijfers van de timer).	Technische fout.	Noteer a.u.b. de foutmelding en de code, schakel het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice of een gekwalificeerde electricien.

Foutmeldingen en hun betekenis

Het apparaat is voorzien van een zelfdiagnose-functie. Zo kan de technicus meerder componenten controleren zonder dat het apparaat uit elkaar moet worden genomen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
F3/F4	Temperatuursensor inductiespoel defect.	Neem contact op met de klantenservice.
F9/FA	IGBT temperatuursensor defect.	Neem contact op met de klantenservice.
E1/E2	Abnormale spanning.	Controleer of de spanning normaal is. Zet het apparaat aan wanneer de spanning normaal is.
E3	De temperatuur van de temperatuursensor van de inductiespoel is heel hoog.	Neem contact op met de klantenservice.
E5	De IGBT temperatuursensor meet hoge temperaturen.	Zet het apparaat pas weer aan wanneer het afgekoeld is.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst dit symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen negatieve consequenties. Informatie over recycling en het afvoeren van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Verenigd Koninkrijk



KLARSTEIN